

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

BASIA 2 BEMAR

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. AUSLADUNG

Zur Beförderung soll diese Anlage in vertikaler Richtung eingestellt, angemessen gesichert und verpackt werden. Sie ist durch den Hersteller auf einer speziellen Holzpalette, versichert durch Pappenwinkel und Folie gesendet.

2. PRODUKTBESCHREIBUNG

2.1. BESTIMMUNG

Die Vitrine „Basia 2 Bemar“ dient zur Ausstellung und kurzfristigen Aufbewahrung von früherer bereiteten heißen Speisen in den GN-Behälter, bevor diese zum gegessen serviert werden. Diese Anlagen können zum Ausrüsten der Bewirtschaftungsbetrieben wie; Snack Bars, Leckereien usw. verwendet werden. Bereich der Regelung von Wassertemperatur im Innenraum der Wanne +30°C/+90°C.

2.2. Beschreibung der Anlage

„Basia 2 B“ ist ein Wasser-Bain-Marie. Die GN-Behälter sind über das Wasserbad unterbracht, die mit den elektrischen Heizelementen erwärmt ist. Die Speisen können zusätzlich mit den IR-Strahler, die in der oberen Lampe vorhanden sind, erwärmt werden. Die Vitrine ist mit einem mechanischem Temperaturregler ausgestattet und warme Blasluft auf die Vorderscheibe ausgerüstet. Unsere Anlagen sind nach dem aktuellen Stand der Technik ausgeführt und rechtsgemäß geprüft.

Inhaltsverzeichnis

1. AUSLADUNG	13
2. PRODUKTBESCHREIBUNG	13
2.1. Bestimmung	13
2.2. Beschreibung der Anlage	13
2.3. Technische Angaben	15
3. BEREITSTELLUNG DER ANLAGE ZUM BETRIEB	15
3.1. Anforderungen an Einsatzort	15
3.2. Anschluss und Inbetriebnahme	15
4. BETRIEB VON BAIN MARIE	16
4.1. Wasserstand in Bain-Marie-Wanne	16
4.2. Die Temperaturregelung	17
4.3. Lampensatz	17
5. WARTUNG	17
5.1. Reinigung und Wartung	17
6. INSTANDHALTUNG	18
6.1. Kennzeichnung und Behebung der Störungen	18
6.2. Service	18

Verzeichnis der Abbildungen

Abb.1 Bau der Anlage	14
Abb.2 Anordnung der Querholme für GN-Behälter	14
Abb.3 Anordnung der GN-Behälter	14
Abb.4 Entfernen des Holzpodest	15
Abb.5 Fahrbarer Radsatz	15
Abb.6 Steuerungspaneel	16
Abb.7 Bain-Marie-Wanne	16
Abb.8 Bain-Marie-Lampensatz	17
Abb.9 Montage/Demontage der Frontscheibe	18
Abb.10 Typenschild	18

Verzeichnis der Tabellen

Menge der Querholme für GN-Behälter	19
Technische Angaben	20



Mit diesem Zeichen sind die wichtigen Sicherheitshinweisen für Benutzer und ordnungsgemäßen Betrieb der Anlage ausgezeichnet

Abb.1 Bau der Anlage

- 1 – Glasregal
- 2 – Lampe (keramische IR-Strahler, Glühlampen)
- 3 – Ausklappbares System der Frontscheibe
- 4 – gastronomische GN-Behälter
- 5 – warme Balsluft auf die v
- 6 – Frontleiste
- 7 – Frontpaneel
- 8 – elektrischer Heizkörpersatz
- 9 – Kugelventil für den Wasserablass aus Bain-Marie
- 10 – Beinen die zum Justieren der Anlage dienen
- 11 – Belüfter
- 12 – Granitblatt
- 13 – Typenschild der Anlage
- 14 – ABS-Seiten mit Scheibe
- 15 – Holzpodest zur Beförderung der Anlage
- 16 – gelochte Türblende
- 17 – Gitter-Windkasten
- 18 – Steuerpaneel der Vitrine (Temperaturregelung / Ausschalter / Kontrolllampen)

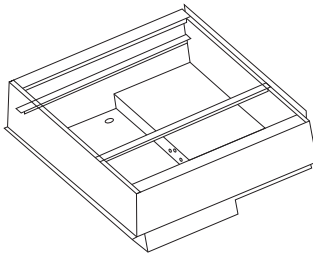
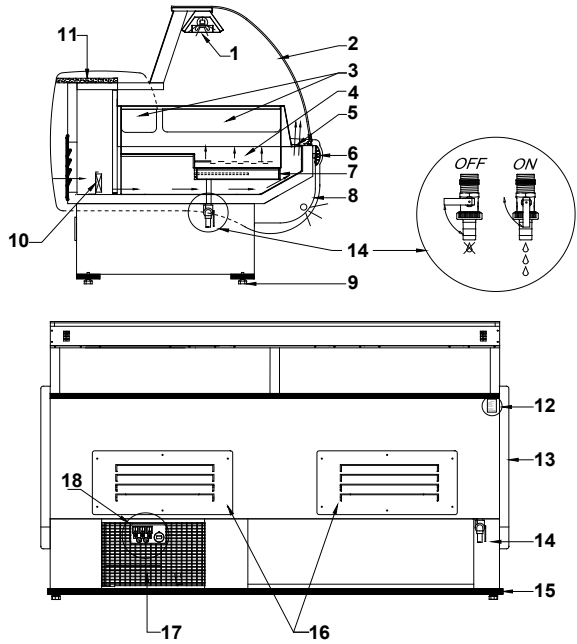


Tabelle 1. Menge der Querholme für GN-Behälter

BASIA 2 B	1.1	1.4	1.7	2.1	2.5
GN-Querholme (Stck.)	2	3	4	5	6

Abb.2 Anordnung der Querholme für GN-Behälter

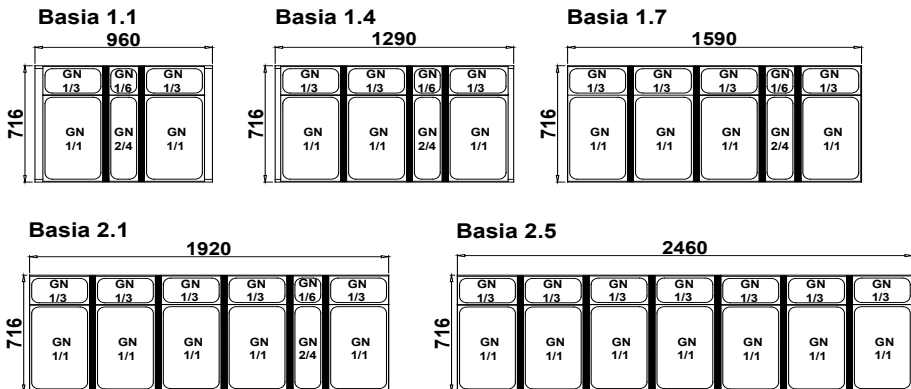


Abb.3 Anordnung der GN-Behälter

2.3. Technische Angaben

Tabelle 2. Technische Angaben

Anlagentyp	Nennspannung. [V/Hz]	Nennstrom. [A]	Nennleistung der Beleuchtung [W]	Energieverbrauch [kWh/1h]	Optimale Wasserkapazität [l]	Gewicht [kg]
BASIA 2 B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	147
BASIA 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	187
BASIA 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	227
BASIA 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	280
BASIA 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	334



Bei der Anlage mit dem beleuchteten Vorderpaneel ist die Nennleistung zweimal grösser als der in der Tabelle angegebene Wert !

3. BEREITSTELLUNG DER ANLAGE ZUM BETRIEB

3.1. Anforderungen an Einsatzort

- Sie müssen prüfen, ob. der Durchschnitt der Versorgungsleitungen für dem Stromverbrauch der einzubauenden Anlage geeignet ist
- Der Anschluss der Anlage mit den Verlangungsleitungen oder Verteilern ist stark verboten
- Sie sollen die Anlage an separatem, richtig durchgeführtem Stromkreis mit Steckdose mit Schutzbolzen (nach PBUE)



Die Anlage kann in Betrieb erst genommen werden, wenn die Wirksamkeit des Brandschutzes durch die Ergebnisse aus Messungen bestätigt wird, die gemäss den geltenden Vorschriften erfolgen!

3.2. Anschluss und Inbetriebnahme

- Die Anlage auspacken und das Holzpodest entfernen Abb.4 (S.15) – betrifft keine fahrbare Anlage

Abb.4 Entfernen des Holzpodest

- 1 – Die Beine abschrauben
- 2 – Podest entfernen
- 3 – Die Beine in die Mutter, die an dem Anlagerahmen angeschweisst sind einschrauben

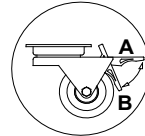
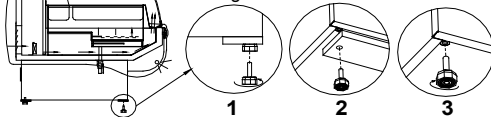


Abb.5 Fahrbarer Radsatz

- A – Fahrbare Stellung
- B – Sperrung

- Die Anlage auf einer ebenen und ausführlich fester Grundlage stellen, dann mit den Beinen justieren. Bei fahrbaren Bain-Maries soll die Radspernung angewendet werden, um unmöglich zu machen, das die Bain-Marie bei dem Betrieb verschoben wird. Abb.5 (S.15).

• Das erste Waschen der Anlage ist schon nach ihrem Auspacken und vor der Inbetriebnahme durchzuführen. Die Anlage soll mit dem Wasser mit Zugabe an neutralen Reinigungsmittel gewaschen werden. Verwenden beim Putzen der Ätzmittel, die Chlor und/oder Soda verschiedener Art enthalten, ist verboten. Die Ätzmittel beschädigen Schutzschicht und Bauteile der Anlage. Eventuelle Klebe- oder Silikonreste an den Metallteilen der Anlage sollen nur mit dem Extraktionsbenzin entfernt werden (ausgeschlossen von Plastik- und Kunststoffelementen!). Keine sonstige organische Auslösungsmittel verwenden.



Verwenden beim Putzen des Wasserstrahls ist verboten. Die Anlage nur mit feuchtem Tuch reinigen.

- Prüfen ob. der Kugelventil für Wasserablauf geschlossen ist Abb.1/14 (S.14)
- Die Bain-Marie-Wanne mit entsprechender Menge des Wassers befüllen
- In der Bain-Marie-Wanne die Querholme für die GN-Behälter nach Abb.2 (S.14) anordnen.
- Die GN-Behälter, die mit den Speisen nicht beschafft sind, in dem Innraum unterbringen nach Abb.3 (S.14)
- Den Stecker der Anschlussleitung in der Steckdose stecken (Anschließen mit den Verlängerungsleitungen oder Verteilern ist verboten!)
- Hauptschalter drücken Abb.6/1 (S.16), wodurch die Heizelemente der Bein-Marie-Wanne eingeschaltet wird
- Mit dem Drehschalter der Regelung Abb.6/6 (S.16) die gewünschte Temperatur einstellen
- Nachdem die gewünschte Wassertemperatur erreicht worden ist, sollen die GN-Behälter mit den heißen Speisen beschafft werden
- Schalter für Beleuchtung drücken Abb.6/2;3 (S.16)

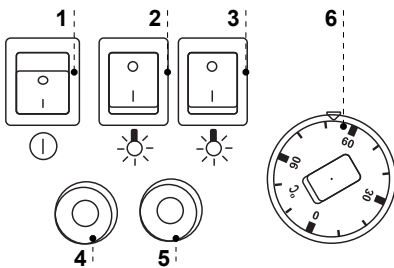


Abb.6 Steuerpaneel

- 1 – Hauptschalter – Ein/Aus für den Heizkörper des Bain-Maries
- 2; 3 – Lampenschalter (Glühlampenschalter; IR-Strahler)
- 4 – Rote Kontrolllampe – meldet sehr niedrige Wasserhöhe
- 5 – Grüne Kontrolllampe – meldet niedrige Wasserhöhe
- 6 – Temperaturregelungsschalter

4. BETRIEB VON BAIN MARIE

Die Temperatur des erwärmten Ausstellungsraumes kann die Abweichungen aufweisen. Sie ist von u.a. Menge der vorhandenen Waren und Umgebungstemperatur abhängig. Die Anlage soll auf einem trockenem, gut belüftetem Platz eingestellt werden.



Hinweise und Anmerkungen

- Bevor in der Vitrine die heiße Ware gestellt wird, hat die leere Vitrine so lange arbeiten sollen, bis die angemessene Betriebstemperatur erlangt wird
- Keine kalte Waren in die Vitrine stellen
- Die Belüftungsöffnungen nicht sperren, was die warme Blasluft auf die Frontscheibe beschränken könnte (Abb.1/5 (S.14))

4.1. Wasserstand in Bain-Marie-Wanne

Bevor das Wasser-Bain-Marie eingeschaltet wird, ist die Schließung des Kugelventils, das sich unter Vitrinengehäuse befindet (Abb.1/14 (S.14)) zu prüfen und die Wanne mit entsprechender Menge des reinen Wassers zu befüllen. **Das Wasser soll direkt in die Wanne gegossen werden, wobei es zu beachten ist, dass der elektrische Teil nicht übergossen wird!**

Optimale Höhe des zugegossenen Wassers solle mehr als die Höhe (2) Abb.7 (S.16) betragen. Es ist darauf zu achten, dass die Höhe des gegossenen Wassers nicht zu hoch wurde, weil dass zur Verlängerung der Erwärmungszeit führt. Ausserdem kann das Wasser die entsprechende hohe Tempepratur nicht erlangen, und die Heizkörper können dauernd arbeiten, was zu grösserem Stromverbrauch und schnellerem Verschleiss der Heizkörper führt.

Um den Energieverbrauch auf möglichst geringer Höhe zu halten:

- Beim Befüllen, das Wasser mit möglichst hoher Temperatur verwenden, um Anlaufzeit zu verkürzen
- Beim Betrieb die Bein-Marie-Wanne mit GN-Behälter decken, um das Abdampfen des Wassers zu verringern und die Erwärmungszeit zu verkürzen

Die Bain-Marie ist mit **Wasserhöheregler SPW-4** ausgestattet, der zur Steuerung und Überwachung der Wasserhöhe in der Wanne dient. Der Regler hat die Ton- und Lichtsignalisation (Abb.6/4;5 (S.16)) die zur Darstellung des Bain-Marie-Betriebes dient.

Grüne Kontrolllampe – meldet die niedrige Wasserhöhe, die Heizfunktion ist immer aktiv – das Wasser soll so lange zugegossen werden, bis die Kontrolllampe lösch.

Rote Kontrolllampe – meldet sehr niedrige Wasserhöhe in der Wanne, die Heizfunktion ist aktiv (bis die Tonsignalisation ausgeschaltet wird) – das Wasser ist so lange zu zugiesen bis die rote und dann die grüne Kontrolllampe lösch.

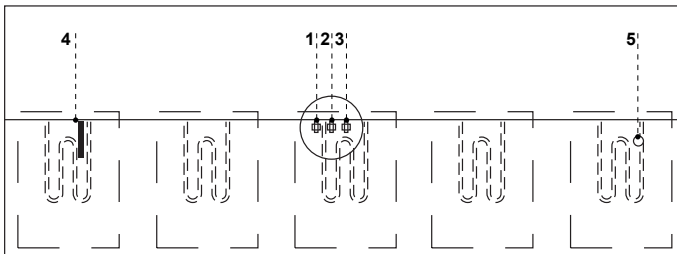


Abb.7 Bain-Marie-Wanne

- 1 – Die Sonde für Alarmstand – sehr niedrige Höhe des Wasser in der Wanne (Signmatisation durch rote Kontrolllampe), sein Unterschreiten verursacht, dass die Tonsignalisation mit gleichzeitigem Ausschaltung der Heizfunktion ausgelöst wird
- 2 – Die Sonde für optimalen Stand der Flüssigkeit (unter dieser Höhe schaltet sich die Signalisation der grünen Kontrolllampe ein)
- 3 – Die Sonde für minimaler Stand der Flüssigkeit (die Signalisierung der roten Lampe schaltet ein)
- 4 – Wassertemperaturwächter
- 5 – Ablassöffnung für das Wasser aus der Wanne



Ist der Wasserstand in der Bain-Marie-Wanne richtig, erfolgt keine Signalisation durch die Kontrollampen auf dem Steuerungspaneel.

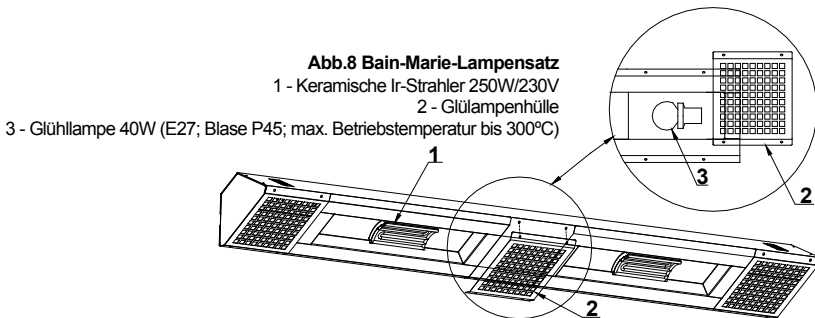
4.2. Die Temperaturregelung

Das Bain-Marie ist mit einer mechanischer Temperaturregelung ausgestattet. Die Temperaturfühler Abb.7/4 (S.16) befindet sich in Bain-Marie-Wanne. Mit dem Drehschalter Abb.6/6 (S.16) für die Temperaturregelung kann die gewünschte Wassertemperatur in der Wanne eingestellt werden, indem der Drehschalter gedreht wird und in einer angemessener Stellung eingestellt wird. Durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn wird die eingestellt Temperatur erhöht, und durch das Drehen gegen Uhrzeigersinn wird diese abgemindert. Die Verdrehung des Drehschalters in die Endstellung führt zum Ausschalten der Heizelementen, obwohl die Versorgung eingeschaltet ist.

4.3. Lampensatz

Die Lampe besteht aus der keramischen IR-Strahler und die Glühlampe, die zum Betrieb unter hohen Temperaturen dienen. Die IR-Strahler diene zum zusätzlichen, oberflächigen Erwärmung der Speisen. Sie arbeiten aufgrund der Temperaturstrahlung, die darauf beruht, dass die Strahlungsenergie, die auf die Erwärmung der Speise fällt, absorbiert und in die Wärme gewechselt wird. Die ausgestrahlten Wellen laufen frei durch die Luft und emittieren keine Wärme, bis sie die beheizte Fläche erlangen.

Die Glühlampen und die IR-Strahler können unabhängig mit den Tasten auf dem Steuerungspaneel Abb.6/2;3 (S.16) eingeschaltet werden.



5. WARTUNG

5.1. Reinigung und Wartung



Alle Wartungsarbeiten sind bei der spannungslosen Anlage durchzuführen!



Die elektrische Einrichtung vor die Beschädigung oder Eindringen des Wassers schützen



Die Anlage nicht mit dem Wasserstrahl sondern mit einem feuchtem Tuch reinigen



Keine scharfe Werkzeuge zum Entfernen der Verschmutzungen verwenden!!



Die Anlagen sind mit den Räder ausgerüstet und können auf den unebenen Oberflächen nicht in Anwendung kommen!!



Beim Waschen des Inneren der Anlage soll die Vorderscheibe nicht frei gekippt im Aluprofil gelassen werden. Das ist mit der Gefährdung der Scheibenbeschädigung verbunden und ist aus der Garantie ausgeschlossen. Für die Wartung die Scheibe mit dem profil entfernen Abb.9 (S.18)

Es ist empfohlen, einmal pro Woche die Anlage außer Betrieb zu setzen, um das Innere zu reinigen. Das verschmutzte Wasser soll von der Wanne entfernt werden, indem das Ablassventil des Wasserablaufes geöffnet wird Abb.1/14 (S.14).



Die Anlagenteile können bei einem unangemessenem Benutzen und Wartung korrodieren. Es ist folgendes zu beachten:

- Die Berührung von Anlagenteile mit den chlor- und sodahaltenden Mitteln verschiedener Art, die Schutzschicht und Bauteile der Anlage beschädigen können, ist zu vermeiden. Es gilt auch für Anlagenteile aus verschiedener Arten von nichtrostendem Stahl.



Bei der Wartungsarbeiten ist es zu beachten, dass das Typenschild der Anlage nicht beschädigt wird Abb.10 (S.18), auf dem die wichtigen Hinweisen für Serviceteam und Entsorgungsfirmer enthalten sind.

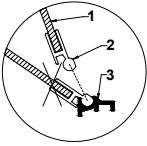


Abb.9 Montage/Demontage der Frontscheibe

- 1 - Frontscheibe
- 2 - Oberer Aluprofil (Kippbare Führung) der Scheibe
- 3 - Untereraluprofil (Ange) der Scheibe

6. INSTANDHALTUNG

6.1. Kennzeichnung und Behebung der Störungen

Haben irgendwelche Schwierigkeiten bei Inbetriebnahme der Anlage oder seinem Betrieb aufgetreten, sollen Sie nach diesen Kapiteln dieser Bedienungsanleitung zurückkehren, in denen die durchgeführte Tätigkeit erklärt ist. Damit können Sie sich vergewissern, dass die Anlage richtig bedient ist. Wurden die Störungen nicht beseitigt, verwenden Sie die unteren Hinweise, um diese zu beheben.

Die Anlage arbeitet nicht...

Vergewissern Sie sich, dass:

- Die Spannung und Frequenz im Netz entsprechen den Werten, die durch den Hersteller empfohlen sind
- Die Anlage zum Stromversicherungsnetz angeschlossen ist
- Der Drehschalter der Temperaturregelung sich in EIN Position nicht befindet

Beleuchtung funktioniert nicht...

Vergewissern si sich, dass:

- Beleuchtungsschalter sich in EIN Position befindet
- Die Leuchtlampe in der Lampe nicht durchgebrannt wurde

Die Anlage kann die entsprechende Temperatur nicht erlangen, Beleuchtung funktioniert ...- Vergewissern Sie sich, dass:

- Der Anlagehauptschalter sich in Position EIN befindet
- Die Temperatureinstellung auf dem Thermostat richtig eingestellt ist

Anlage arbeitet nicht, die Tonsignalisation ist eingeschaltet...- Vergewissern Sie sich, dass:

- Die Wanne mit dem Wasser befüllt ist, bei niedriger Wasserhöhe das Wasser zugiessen, bis die Kontrolllampen löschen und die Tonsignalisation schaltet sich aus.

ACHTUNG: BEI NICHTBEACHTEN DER REGELN ÜBER ANSCHLIESSEN UND BETREIBEN DER ANLAGE, DIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG UMFASST SIND, BEHÄLT SICH DER HERSTELLER VOR, DASS DIE ABTRETUNG VON GARANTIEANSPRÜCHEN ERFOLGEN KANN!!!

„IGLOO“ kann die Angaben, die in dieser Anleitung umfasst sind, ohne frühere Ermittlung dem Benutzer, ändern.

Die Vervielfältigung dieser Anleitung ist verboten.

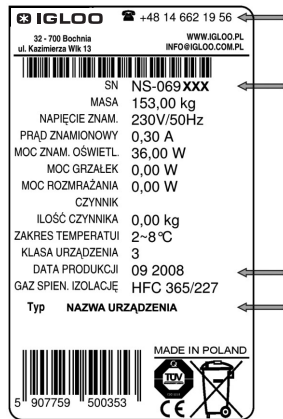
Die Abbildungen und Photos dienen nur zum Übersicht und gekaufter Anlage abweichen.

6.2. Service

Servicetelefon IGLOO: +48 (14) 662 19 56 oder +48 605 606 071

E-Mail-Adresse: servis@igloo.pl

Wurden alle unter Punkte geprüft und die Anlage noch funktionsunfähig ist, sollen Sie sich an Serviceteam von Igloo wenden, indem Sie die Angaben aus Typenschild angeben Abb.10 (S.18):



- Seriennummer (NS)
- Herstellungsdatum
- Typ (Name der Anlage) und Kaufdatum
- Beschreibung des Problems
- Ihre Genaue Adresse und Telefonnummer zusammen mit Durchwahl

Abb.10 Typenschild



Auf dieser Abbildung ist das anschauliche Typenschild dargestellt, und hier erteilte Angaben sind als Beispiel zu verstehen, die „Basia 2 Bemar“ betreffen!

User manual **BASIA 2 BEMAR**

1. UNLOADING

The device should be transported in vertical position, and it should be properly secured and packed. The manufacturer ships the device on a special wooden platform, secured with cardboard angle sections and foil.

2. PROPERTIES OF THE DEVICE

2.1. Purpose

“Basia 2 Bemar” display cabinet is used to display and short-lasting storage of previously prepared hot dishes in GN containers before serving them. These devices constitute basic elements of equipment in mass feeding facilities. Scope of water temperature regulation in tank chamber ranges between +30°C/+90°C.

2.2. Description of the device

“Basia 2 B” is a water bain-marie. GN containers are placed over the water bath heated with electrical heaters placed under the bain-marie tank, transferring heat in direct manner. Dishes may be additionally heated with infrared radiators placed in the upper lamp. The display cabinet is equipped with mechanical temperature regulator and front glass hot air blow. Our devices are made according to modern technologies and have all certificates required by law.

Contents

1. UNLOADING	7
2. PROPERTIES OF THE DEVICE	7
2.1. Purpose	7
2.2. Description of the device	7
2.3. Technical data	9
3. PREPARING THE DEVICE FOR EXPLOITATION	9
3.1. Requirements concerning the place of installation	9
3.2. Connection and actuation	9
4. BAIN-MARIE EXPLOITATION	10
4.1. Water level in bain-marie tank	10
4.2. Temperature regulation	11
4.3. Lamp system	11
5. MAINTENANCE	11
5.1. Cleaning and maintenance	11
6. SERVICE	12
6.1. Fault identification and repair	12
6.2. Service	12

List of Figures

Fig.1 Construction of the device	8
Fig.2 Layout of cross-bars under GN containers	8
Fig.3 Layout of GN containers	8
Fig.4 Removing the wooden platform	9
Fig.5 Wheel system, moving system	9
Fig.6 Control panel	10
Fig.7 Bain-marie tank	10
Fig.8 Bain-marie lamp system	11
Fig.9 Assembly/ disassembly of the front glass	12
Fig.8 Data plate	12

List of tables

Number of cross-bars under GN containers	8
Technical data	9



This sign signifies information of particular meaning for user security and for proper device exploitation.

Fig.1 Construction of the device

- 1 – Lamp (ceramic infrared radiators; bulbs)
- 2 – Bent, front glass, lifted
- 3 – GN gastronomics containers
- 4 – Lower part of the bain-marie tank filled with water
- 5 – Front glass hot air blow
- 6 – Front fender beam
- 7 – System of electric heaters
- 8 – Illuminated front panel
- 9 – Device levelling feet
- 10 – Ventilator
- 11 – Granite top
- 12 – Data place of the device
- 13 – ABS sides with glass
- 14 – Bain-marie water outflow ball valve
- 15 – Wooden platform fixed for transporting the device
- 16 – Perforated door hole plug
- 17 – Screen wind brace
- 18 – Display cabinet control panel (temperature regulator/switches/control diodes)

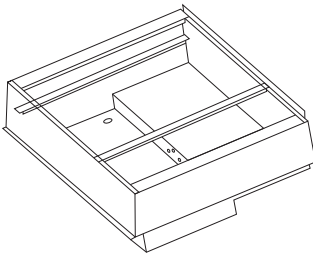
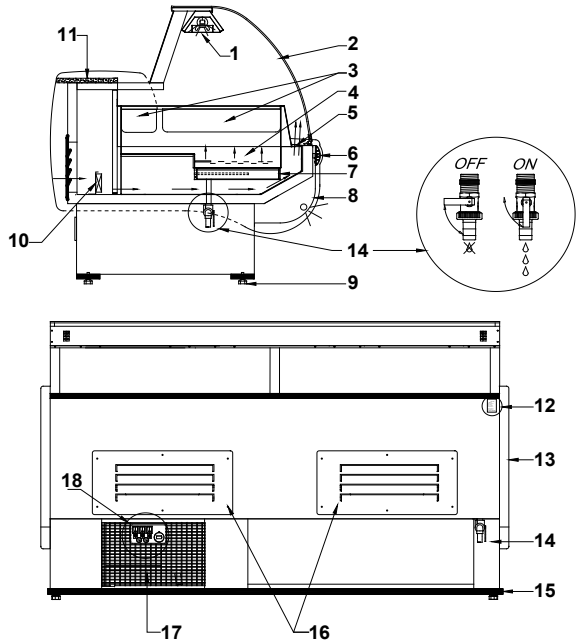


Table 1. Number of cross-bars under GN containers

BASIA 2 B	1.1	1.4	1.7	2.1	2.5
GN cross-bars [amount]	2	3	4	5	6

Fig.2 Layout of cross-bars under GN containers

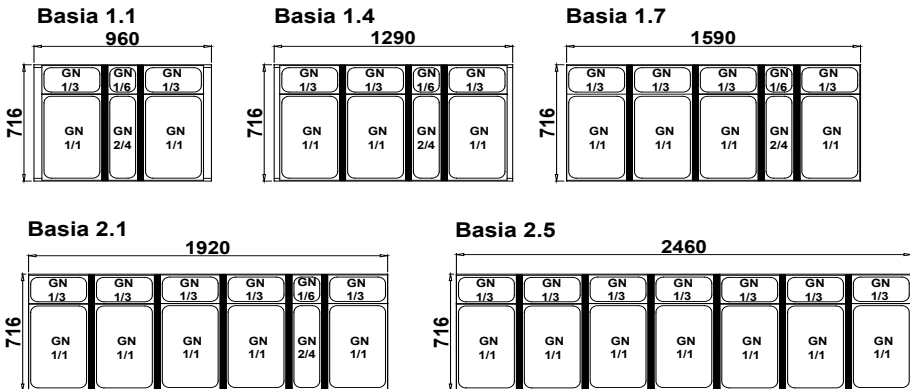


Fig.3 Layout of GN containers

2.3. Technical data

Table 2. Technical data

Name of the device	Rated voltage [V/Hz]	Rated current [A]	Rated lighting power [W]	Electric energy consumption [kWh/1h]	Optimal water volume [l]	Weight [kg]
BASIA 2 B 1.1	230/50	9,6	80	0,7	17	147
BASIA 2 B 1.4	230/50	13,3	120	1,0	23	187
BASIA 2 B 1.7	400/50	6,3	160	1,4	28	227
BASIA 2 B 2.1	400/50	7,5	160	1,7	35	280
BASIA 2 B 2.5	400/50	9,2	200	2,0	45	334



In devices with illuminated front panel, the rated lighting power is twice bigger than the one stated in the table!

3. PREPARING THE DEVICE FOR EXPLOITATION

3.1. Requirements concerning the place of installation

- Verify whether the cross section of feeding conduits is proper for power consumption of the installed device.
- It is forbidden to connect the device by extension rods or dividers.
- The device should be connected to the separate, properly made electric circuit with plug-in socket with protecting pin (according to PBUE /Regulations concerning Electric Equipment Construction/)



The device may be actuated solely after confirmation of the fire protection efficiency with results of measures performed according to binding regulations!

3.2. Connection and actuation

- Unpack the device and remove the wooden platform from the basis Fig.4 (p.9) – does not concern moving devices

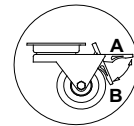
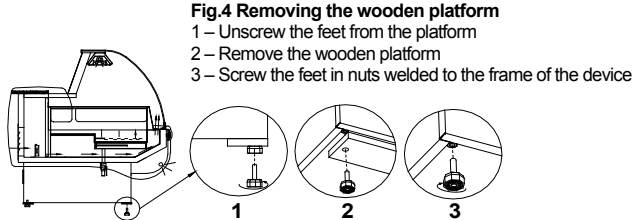


Fig.5 Wheel system, moving system

A – moving position
 B - blockade

- Place the display cabinet on an even basis, which is hard enough, and then level it with feet. In case of moving devices it is necessary to use wheel blockage in order to immobilise the bain-marie during exploitation Fig. 5 (p.9).
- The first cleaning of the device should be provide right after unpacking, and before turning it on. The unit should be cleaned with water at a temperature not exceeding 40°C with a neutral detergent. For washing and cleaning the equipment it is prohibited to use products containing chlorine and sodium varieties, which destroy the protective layer and components of the device! Any residue of adhesives or silicone on metal elements should be removed only with extraction naphtha (not applicable to items made of plastic !). Do not use other organic solvents.



When cleaning the unit is prohibited to use water jet. The unit should be cleaned with a wet rag.

- Check whether the water outflow ball valve is closed Fig.1/14 (p.8)
- Fill the bain-marie tank with proper amount of clean water
- Place cross-bars under GN containers on the bain-marie tank according to Fig. 2 (p.8)
- Place empty GN containers in the chamber according to Fig. 3 (p.8)
- Place the plug of the connecting cable directly in plug-in socket (it is forbidden to connect the device by means of extension cords or dividers!)
- Turn on the main switch Fig.6/1 (p.10), which activates the electric heaters of bain-marie tank
- Set the desired temperature on thermostat control panel Fig.6/6 (p.10) by means of knob.
- After obtaining the desired water temperature, put hot grocery products in GN containers
- Turn on the lamp switches Fig. 6/2; 3 (p.10)

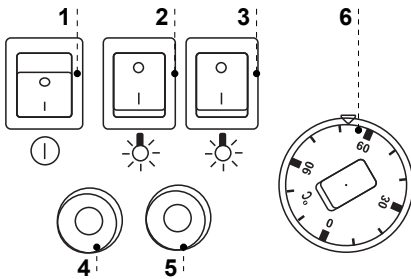


Fig.6 Control panel

- 1 – Main switch - turn on/off bain-marie heaters
- 2; 3 – Lamp switch (bulbs; infrared radiators)
- 4 – Red diode – signals very low water level
- 5 – Green diode – signals low water level
- 6 - Temperature regulator knob

4. BAIN-MARIE EXPLOITATION

Temperature of the heated display space may vary. It depends on numerous factors, such as amount and temperature of products placed in the device and temperature of the surroundings. The device should be placed in a dry and well-ventilated place.



Remarks and indications

- Before placing hot products in the display cabinet, an empty display cabinet should operate until the desired working temperature shall be obtained
- Do not place cold products in the device
- Do not block ventilation holes, as this could hinder the front glass hot air inlet Fig.1/5 (p.8)

4.1. Water level in bain-marie tank

Before connecting water bain-marie it is essential to check the closure of ball valve located below the display cabinet body Fig.1/14 (p.8) and fill the tank with proper amount of clean water. **We pour the water directly into the bain-marie tank (f. ex. With rubber hose) to avoid flooding the electric part!**

Optimal level of poured water should fall slightly above the level (2) Fig. 7(p.10). The level of poured should not be too high, as this can prolong the water heating time. Apart from the above, the water may not reach the proper, high temperature, and heaters may work continuously, which will cause greater power consumption and quicker wear and tear of the heaters.

To ensure minimal electric energy consumption, it is essential to:

- Add water of highest possible temperature in order to shorten the actuation time
- When the device is operating, please cover the bain-marie tank with GN containers in order to decrease water evaporation and shorten the water heating time

Bain-marie is equipped with **SPW-4 water level regulator** used to control and manage tank water level. This regulator is equipped with sound and light signalling Fig. 6/4;5 (p.10) illustrating bain-marie operating condition.

Green diode – signals low water level, the heating function is still active – pour the water into the tank, until the diode will be off.

Red diode – signals very low water level in the tank, the heating function is still active (until sound signalling will be activated) – it is absolutely necessary to pour the water until the red diode, and then the green diode will be off.

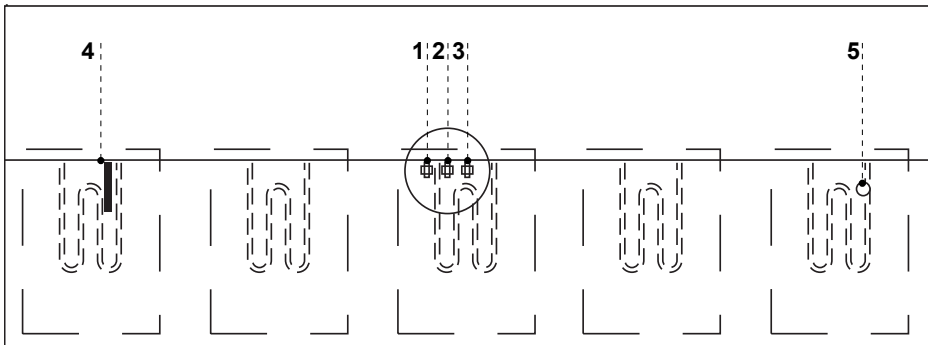


Fig.7 Bain-marie tank

- 1 - Alarm level sensor – very low level of fluid in the tank (red diode signal), when fluid level falls below this sensor sound alarm is activated and heating function is simultaneously inactivated
- 2 - Optimum fluid level sensor (green diode shall illuminate when fluid falls below this level)
- 3 - Minimum fluid level sensor (red diode is illuminated)
- 4 - Water temperature sensor
- 5 - Tank water outlet hole

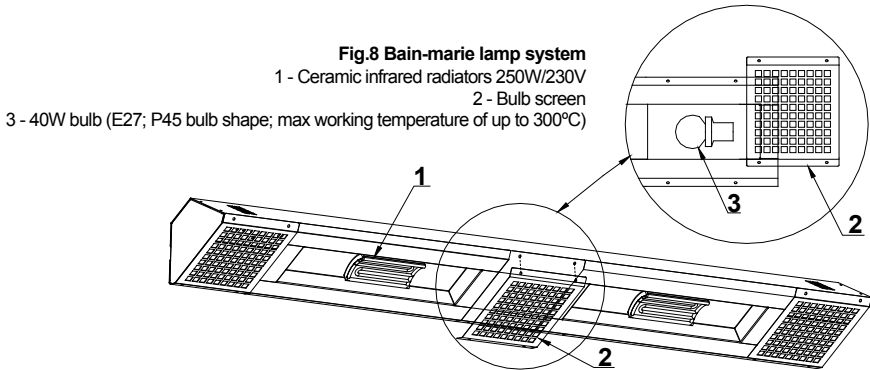
! When bain-marie tank is properly filled with water, control panel diodes should not be illuminated at all.

4.2. Temperature regulation

Bain-marie is equipped with mechanical temperature regulator. Temperature sensor is located in the bain-marie tank Fig.7/4 (p.10). Set the desired water temperature in the tank Fig.6/6 (p.10) with the help of regulating knob by turning it and setting in proper position. Turning the knob clockwise increases the set temperature, and turning it in the opposite direction causes its decrease. Turning the knob left, until it reaches the final position turns off the heaters, despite the fact that the power supply is activated.

4.3. Lamp system

The lamp system includes ceramic infrared radiators and bulbs aimed to operate in high temperatures. **Infrared radiators** are used for additional, superficial dish heating. They use the phenomenon of temperature radiation, aiming in absorbing and changing the radiation energy falling on heated dishes into heat. Radiated waves fall through air without any difficulties and do not emit heat until they reach the heated surface. Bulbs and infrared radiators may be turned on/ turned off independently with switches placed on control panel Fig.6/2;3 (p.10).



5. MAINTENANCE

5.1. Cleaning and maintenance

- !** All maintenance services need to be performed after disconnecting the device from power supply!
- !** Protect electric installation against any damage or water spillage
- !** Do not use water stream to clean the device, only a wet cloth
- !** Do not use any sharp objects to remove dirt!
- !** Devices with wheels cannot be used on uneven surfaces!
- !** During cleaning the inside of the device do not leave the front glass freely lifted in the aluminium profile. This may cause the damage of the glass and is not covered by warranty. Please remove the glass with profile for the time of cleaning Fig.9 (p.12)

It is recommended to make a break in the exploitation of the device once a week in order to clean its interior. Remove the dirty water from the tank by opening the water outflow ball valve placed below the body of the device Fig. 1/14 (p.8).

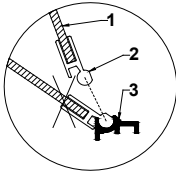


Fig.9 Assembly/ disassembly of the front glass

- 1 - Front glass
- 2 - Upper aluminium profile of the glass (lifted guide)
- 3 -Lower aluminium profile of the glass (catch)



Elements of device can corrode when improper used and maintenance . To avoid that please follow the rules:

- Do not allow contact of the surface of the device with substances containing chlorine and / or baking soda in different varieties, which destroy the protective layer and components of the device (also includes various stainless steel)



During maintenance services it is necessary to pay attention not to damage the data place of the device Fig. 10 (p.12), which contains significant information for servicing organs and waste removal companies.

6. SERVICE

6.1. Fault identification and repair

In case of any difficulties during actuation of the device or during its exploitation, please return to these chapters in this manual, which explain the performed operation. This aims to ensure that the device is properly operated. If you still experience difficulties, the following hints will help you solve the problem.

The device is not working... – Make sure that:

- Voltage and frequency in the network are compliant with those recommended by the producer
- The device is connected to the supply network
- The main switch on the control panel is turned on
- Temperature regulating knob is turned on

The device is operating, but the lighting is off...– Make sure that:

- Lighting switch is turned on
- Bulb in the lamp is not burnt

The device does not reach the proper temperature, the lighting is on...– Make sure that:

- The main switch is on
- Temperature setting on the thermostat is properly set

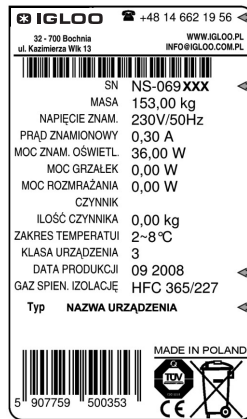
(This concerns the “IGLOO” thermostat) The device is working, sound signalling is activated...– Make sure that:

- The tank in the device is filled with water, in case of low water level, add water until diodes and sound signalling will be off.

6.2. Service

IGLOO service telephone number: +48 (14) 662 19 56 or +48 605 606 071, e-mail: serwis@igloo.pl

If after checking points described in chapter 6.1 “Fault identification and repair” the device still does not work properly, please contact Technical Service of the Igloo company, stating the data from the data plate Fig. 10 (p.12):



- Serial number (NS)
- Production date
- Type (name of the device) and
- Date when the device was purchased
- Description of the problem
- Your exact address and telephone number (with the code number)

Data plate is placed at the back of the device, in the right upper corner below the top Fig. 1/12 (p.8).

Fig.10 Data plate



The above figure shows a demonstrative data plate and the data stated on the plate are exemplary data, which are not related with “Basia 2B” device!

NOTE: IN CASE OF NOT OBSERVING THE PRINCIPLES ON CONNECTING AND USING THE DEVICE INCLUDED IN THIS MANUAL, THE PRODUCER SHALL RESERVE THE RIGHT TO RECEDE FROM OBLIGATIONS OF THE GUARANTOR!!!

Information included in this document may be altered by “IGLOO” without noticing the user.

Copying the present manual without the consent of the producer is forbidden.
Images and drawings are of demonstrative character and may differ from the purchased device.