

EINBAU-BAIN-MARIE / EINSCHWEISS-BAIN-MARIE BME 1/1 BME-I 1/1 BMS 1/1 BMS 2/1

Original-Betriebsanleitung

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	6
	Einsatzbedingungen	6
	Produktmerkmale	6
Sicherheit	Allgemeines	8
	Zu diesem Produkt	8
	Transport	9
	Montage und Inbetriebnahme	9
	Bedienung und Betrieb	10
	Außerbetriebnahme	10
	Reinigung und Pflege	10
	Wartung	11
	Reparatur	11
	Normen und Richtlinien	12
	Produktkennzeichnung	12
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	13
	Lieferumfang	13
	Auspacken	13
	Verpackungsmaterial entsorgen	13
Montage	Montagevoraussetzungen	14
	Einbaumaße	14
	Gerät einbauen	16
	Gerät reinigen	18
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	19
	Erstinbetriebnahme	19
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht BME (-I) 1/1	20
	Modell: BMS 1/1 - 2/1	21
	Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen	22
	Beschickungsarten	23
	Bain-Marie-Becken trocken beschicken	24
	Bain-Marie-Becken nass beschicken (empfohlen)	25
	Speisen entnehmen	26
	Wasser aus den Bain-Marie-Becken ablassen	26
Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen	Einsatzzweck	28
	Einsatzbereich	28
	Aufsichtspflicht	28
	Stromversorgung	28
	Missbrauch als Spielgerät	28

	Missbrauch als Lagerplatz	28
	Gefahren des Missbrauchs	28
	Heiße Oberflächen	28
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	29
Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige leuchtet nicht	30
	Betriebsanzeige-LEDs „Heizung Bain-Marie- Becken“ leuchten, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten	30
Reinigung und Pflege	Edelstahl	31
	Reinigungsintervall	31
	Reinigungsmethoden	31
	Reinigungsmittel	32
	Gerät reinigen	33
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	34
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	34
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	34
Reparatur	Befugte Personen	35
	Defekt-Beschreibung	35
	Austausch von Komponenten	35
	Ersatzteile	35
	Adresse	36
	Typenschild	36
Entsorgung	Gerät entsorgen	37
Technische Daten	Abmessungen	38
	Umwelt	38
	Schaltpläne	39
Bestellangaben	Einschweiss-Bain-Marie 1/1 ½“ (BMS)	41
	Einschweiss-Bain-Marie 1/1 ¾“ (BMS)	41
	Einschweiss-Bain-Marie 1/1 ½“ mit verstärkter Heizleistung (BMS)	41
	Einschweiss-Bain-Marie 1/1 ¾“ mit verstärkter Heizleistung (BMS)	41
	Einbau-Bain-Marie 1/1 ½“ (BME)	41
	Einbau-Bain-Marie 1/1 ½“ mit Isolierkasten (BME-I)	41
	Einschweiss-Bain-Marie 2/1 ½“ (BMS)	41
	Einschweiss-Bain-Marie 2/1 ¾“ (BMS)	41
	Einschweiss-Bain-Marie 2/1 ½“ mit verstärkter Heizleistung (BMS)	41
	Einschweiss-Bain-Marie 2/1 ¾“ mit verstärkter Heizleistung (BMS)	41
	Betriebsanleitung	41

Copyright Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Technische Änderungen Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Allgemeines

Produktdokumentation Dies ist die Original-Betriebsanleitung. Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

- ☞ **Wichtiger Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
- ① **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.
- ↪ **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.
- ✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
- ▀ **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung XYZ

Ein derart gekennzeichnete Abschnitt gilt nur für eine bestimmte Geräteausführung oder Geräteoption.

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- ▀ Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

Das Signalwort (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Die Einbau-/Einschweiss-Bain-Marie ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern
- Ausgabe von Speisen in Gastronormbehältern

Die Einbau-/Einschweiss-Bain-Marie eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Nicht zulässig sind folgende Verwendungen:

- Die Lagerung von brennbaren oder Lebensmittel nachteilig beeinflussenden Gütern
- Lagerung gefährlicher oder giftiger Stoffe/Flüssigkeiten
- Aufheizen und Zubereiten von Speisen

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen, ohne jedoch den Witterungsbedingungen ausgesetzt zu sein, einsetzen.

Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü NN. entwickelt worden.

Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale **Allgemein**

Die Einbau-/Einschweiss-Bain-Marie ist ein Edelstahlbecken mit einer Heizung und einem Ablauf zum Einbau in Arbeitsplatten (Innenbereich).

Das Gerät ist je nach Ausführung mit unterschiedlicher Anschlussleistung und unterschiedlichen Wasserabläufen ausgeführt.

Die Gerätebezeichnung enthält eine Kurzbezeichnung der Geräteausführung. Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen den Gerätetyp („**BM**“ entspricht **Bain-Marie**), der dritte Buchstabe kennzeichnet das Gerät als **E**inbau-Bain-Marie oder als **E**inschweiss-Bain-Marie. Nach einem Bindestrich folgen weitere gerätetypische Merkmale.

Montage

Die Einbau-/Einschweiss-Bain-Marie eignet sich für den Einbau in Theken und Ausgabeeinrichtungen. Das Gerät lässt sich auf einfache Weise einbauen.

Die Einbau-/Einschweiss-Bain-Marie wird von oben in die Theke bzw. Ausgabeeinrichtung eingehängt.

Bedienung und Betrieb

Das Gerät kann auf folgende zwei Arten beschickt werden:

- Trockenbeschickung: Gastronormbehälter werden in die trockenen Bain-Marie-Becken gehängt (nur bei einer Heizleistung von 700 W)
- Nassbeschickung: Gastronormbehälter werden in die mit 4 Liter heißem Wasser befüllten Bain-Marie-Becken gehängt (generell empfohlene Beschickungsart)

Verwendung von Auflage-Stegen (Erklärungsbeispiel am 1/1-Becken)

Bei Verwendung von einem oder zwei Auflage-Stegen in Querrichtung lassen sich Gastronormbehälter GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 und GN 1/9 in ein Bain-Marie-Becken einhängen.

Bei Verwendung von einem oder zwei Auflage-Stegen in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in ein Bain-Marie-Becken eingehängt werden.

Die mechanische Temperatur-Regelung beruht auf einem Kapillarrohr-Thermostat. Der Drehregler dient zum Ein-/Ausschalten der Heizung und zur stufenlosen Temperatureinstellung (30 bis 110 °C).

Reinigung

Die Gastronormbehälter können für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

Sicherheit

Allgemeines



Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Betriebsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich ist.

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem bestehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Restgefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Reinigung und Wartung

Das Gerät ist zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz zu trennen. Den Netz- und/oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Betriebsanleitung verstanden haben.



Vorsicht!

Personen- oder Sachschaden

Wenn explosionsfähige Stoffe oder Behälter im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschaden führen.

- In diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.
-

Transport Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 10° nicht überschreiten.

Gerät gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Schutzfolien

Beim Auspacken des Geräts eventuell vorhandene Schutzfolien abziehen. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Montage und Inbetriebnahme

Einbauort

Gerät nicht neben Geräten mit starker Dampfentwicklung einbauen (z. B. Spülmaschine).

Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Geräteanschluss

Wenn das Gerät nach Transport auf einer kalten Ladefläche oder nach Lagerung in einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst anschließen, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Das Gerät muss bei der Installation von einer Elektrofachkraft verdrahtet und ans Stromnetz angeschlossen werden.

Das Gerät darf nur im fest eingebauten Zustand (z. B. Arbeitsplatte) in Betrieb genommen werden.

Ausgabeeinlage/Einbautheke

In der unmittelbaren Umgebung des Heizkörpers darf sich kein brandgefährliches Material befinden.

Der Einbauort muss vollständigen Berührschutz zu Elektroteilen (z. B. Kabel, Klemmen) und Schutz vor heißen Oberflächen bieten. Der Einbauort muss so beschaffen sein, dass ein Mindestabstand von 100 mm vom Heizkörper zum Korpus des Einbauorts gewährleistet ist.

Netzanschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten vor Ort übereinstimmen.

Die Geräte sind zum bauseitigen Anschluss vorgesehen. Deshalb muss das Gerät bei der Installation von einer Elektrofachkraft verdrahtet und ans Stromnetz angeschlossen werden.

In der bauseitigen Installation ist eine jederzeit erreichbare, allpolige Trennvorrichtung vorzusehen. Diese muss gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden können. Bei der elektrischen Installation, Handhabung und Nutzung dieses Geräts sind folgende berufsgenossenschaftliche Regeln sowie ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung zu beachten.

- DGUV-Regel 110-003 Branche Küchenbetriebe
- DGUV Vorschrift 3 Unfallverhütungsvorschrift für elektrische Anlagen und Betriebsmittel

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen. Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der unter Reparatur genannten befugten Servicestellen veranlassen.

Nassbeschickung – Vorgeschriebene Beschickungsart ab einer Heizleistung von 1000 W

Ab einer Heizleistung von 1000 W das Bain-Marie-Becken ausschließlich mit der Beschickungsart „Nassbeschickung“ in Betrieb nehmen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Sachschadens.

Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißen Bain-Marie-Becken

Wenn in heiße Bain-Marie-Becken kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel mikroskopisch kleine Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können. Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Bain-Marie-Becken abkühlen lassen oder heißes Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser befüllen. Nur Gastronormbehälter und Gastronormdeckel verwenden, die mit EN 631 gekennzeichnet sind. Ungeeignete Gastronormbehälter und Gastronormdeckel können beschädigt werden oder zur Beschädigung des Geräts führen. Gastronormbehälter stets mit Deckel abdecken.

Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Die Bain-Marie-Becken und die darin enthaltenen Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb bis +95 °C heiß und können Verbrennungen verursachen.

Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Schutzhandschuhen) anfassen.

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

Außerbetriebnahme

Ziehen des Netzsteckers

Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn sich der Drehregler in der Position „0“ befindet.

Gegebenenfalls bauseits vorhandenen Netzstecker nur bei ausgeschalteten Gerät ausstecken, da sonst die Geräteelektrik und/oder die Netzsteckdose beschädigt werden können.

Gegebenenfalls bauseits vorhandenen Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Ausschalten des Geräts

Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten. In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

Hygiene

Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.

Reinigungsmittel allgemein

Keine Metallteile zur Reinigung verwenden. Metallteile können das Gerät beschädigen und/oder zu Korrosion führen.

Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden. Diese können das Gerät beschädigen.

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltenen Gegenstände (Geschirr) werden bei Betrieb heiß (Verbrennungsgefahr!).

Gerät vor der Reinigung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

Wartung Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

B.PRO empfiehlt:

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektrofachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

B.PRO empfiehlt:

Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und/oder Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- Service von B.PRO

❗ Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Produktkennzeichnung **Geräteausführung BME (-I) 1/1**
Dem Gerät liegen zwei Typenschilder bei.
Ein Typenschild im Bereich der Netzklemme aufkleben.
Das zweite Typenschild in diese Betriebsanleitung einkleben.
↳ Im Kapitel „Reparatur“ auf Seite 11 ist ein dafür vorgesehener Bereich reserviert.
So wird sichergestellt, dass die erforderlichen Daten zur Verfügung stehen, wenn Service-Leistungen erforderlich sind.

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).

- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.
– oder –
Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.

Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt.

Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- BME (-I) oder BMS
- Einzelteile zur bauseitigen Montage (u. a. Drehregler, Heizkörper)
- Betriebsanleitung
- Zwei Typenschilder (nur bei Ausführung BME (-I))

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts sind den Lieferpapieren zu entnehmen.

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.
- Zusätzliches Typenschild für die Ausführung BME (-I) an die vorgesehene Stelle in dieser Betriebsanleitung einkleben.
↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 11

Verpackungsmaterial entsorgen

Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

- Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

Montage

- Montage-
voraussetzungen
- ✓

Fachkundiges Personal
- ✓

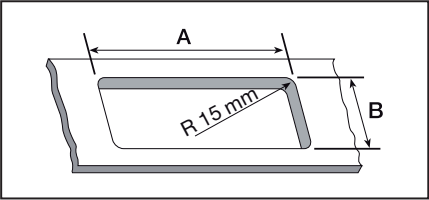
Einbauort geeignet (nicht neben Geräten mit starker Dampfentwicklung, z. B. nicht neben einer Spülmaschine)
- ✓

Theke geeignet (brandsicheres Material, kein Wärmestau)
- ✓

Mindestabstand vom Heizkörper zum Korpus des Einbauortes: 100 mm
- ✓

Werkzeug zur Vorbereitung

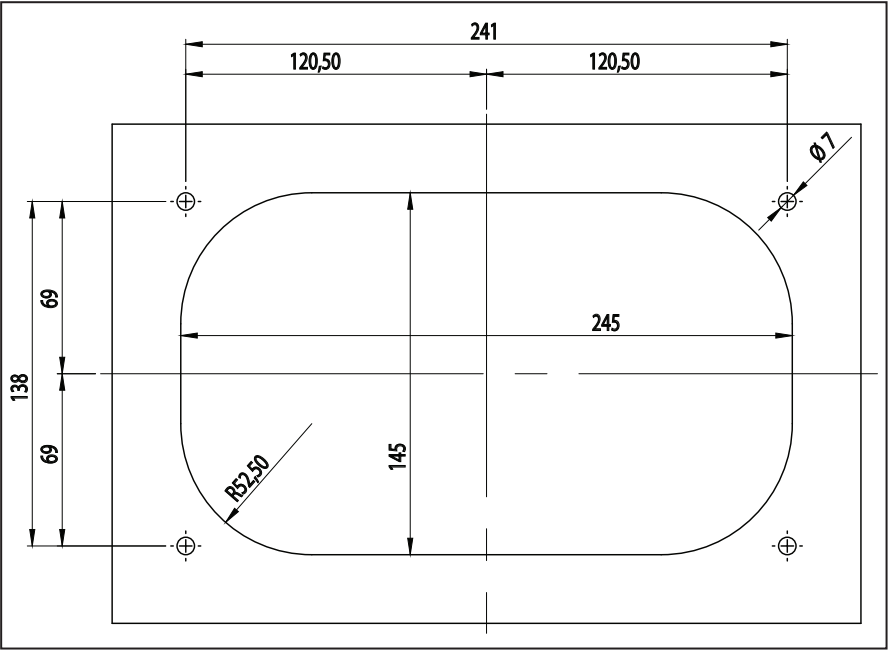
Einbaumaße Geräteausführung BME (-I) 1/1



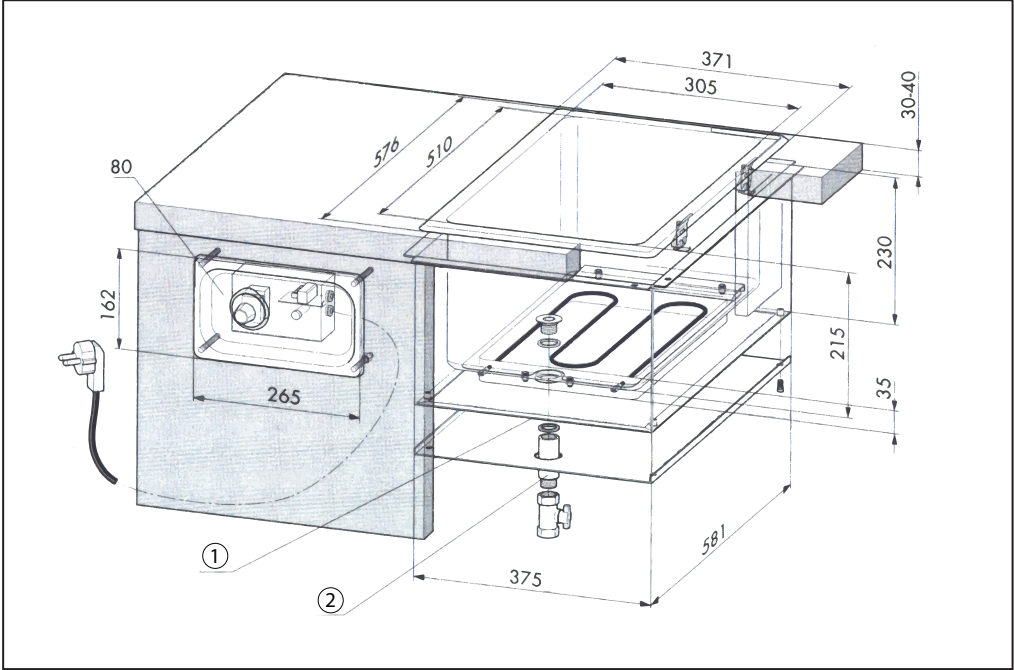
Modell	Ausschnittslänge A [mm]	Ausschnittsbreite B [mm]	Eckenradius R [mm]
BME (-I) 1/1	556 (+2/-1)*	351 (+2/-1)*	15

* Toleranzangaben

Lochbild Schalterblende

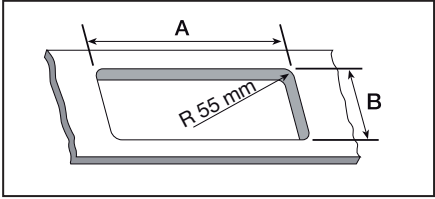


Montagebeispiel



- (1) Isolierkasten (optional)
- (2) Auslauf 1/2" (optional)

Geräteausführung BMS



Modell	Ausschnittslänge A [mm]	Ausschnittsbreite B [mm]	Eckenradius R [mm]
BMS 1/1	540	335	55
BMS 2/1	660	540	55

B.PRO empfiehlt:

Die Beckenrandmaße vom Becken selbst abzunehmen, um das Becken einwandfrei einzuschweißen.

Gerät einbauen

Für den Einbau des Geräts ist fachkundiges Personal erforderlich.

Für die elektrische Installation des Geräts ist eine Elektrofachkraft notwendig.

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Eventuell vorhandene Schutzfolie vollständig entfernt



Vorsicht!

Personen- oder Sachschaden

Beim Einbau oder beim elektrischen Anschluss des Gerätes ist der Umgang mit Werkzeugen und Hilfsmittel unerlässlich. Dies kann zu Personen- und Sachschaden führen.

- Immer auf geeignete Schutzausrüstung achten (z. B. Schutzbrille, Schutzhandschuhe).
 - Die Montage und den elektrischen Anschluss von fachkundigen Personal durchführen lassen.
 - Bei der Montage und der elektrischen Installation des Geräts berufsgenossenschaftliche Regeln sowie ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung beachten.
-



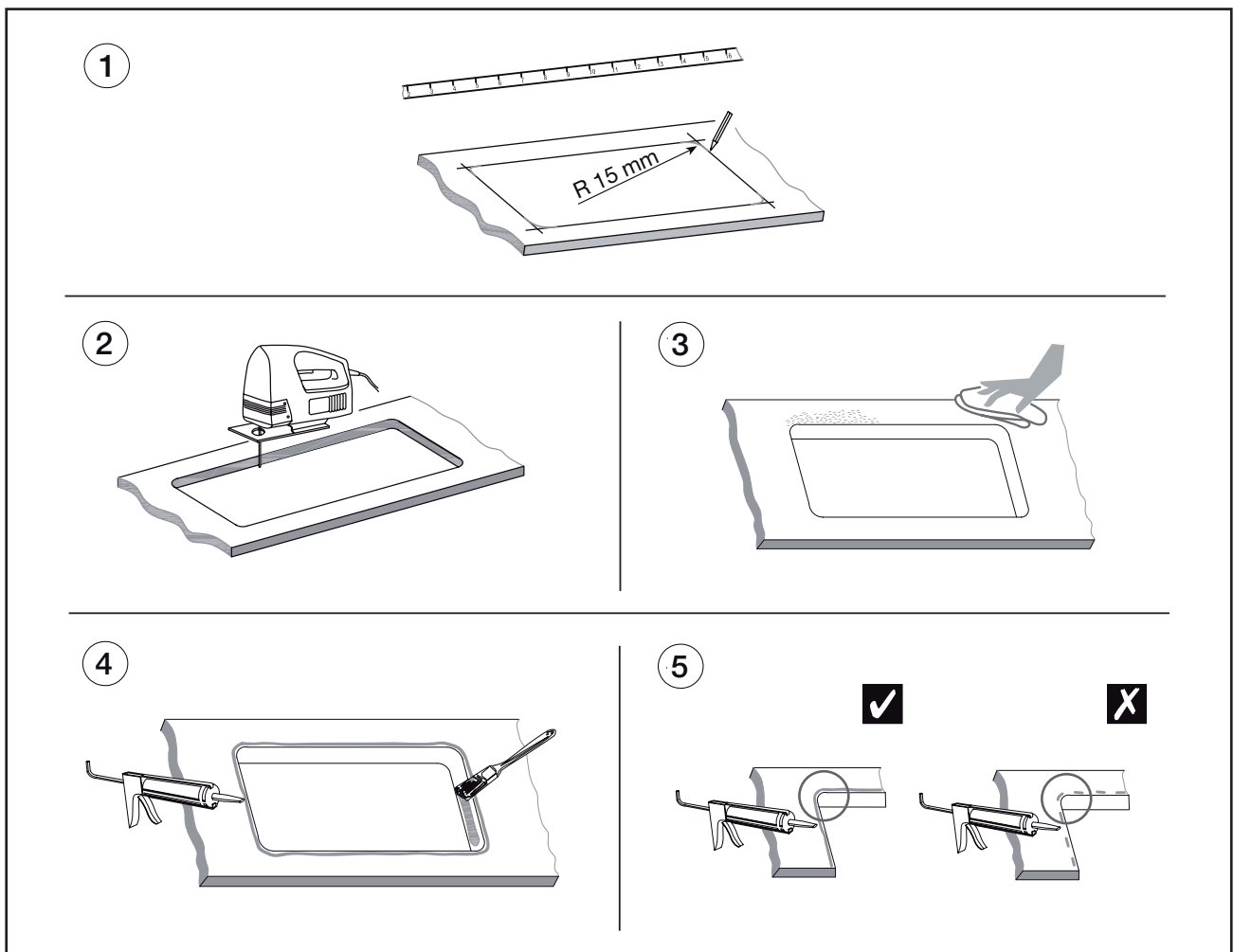
Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

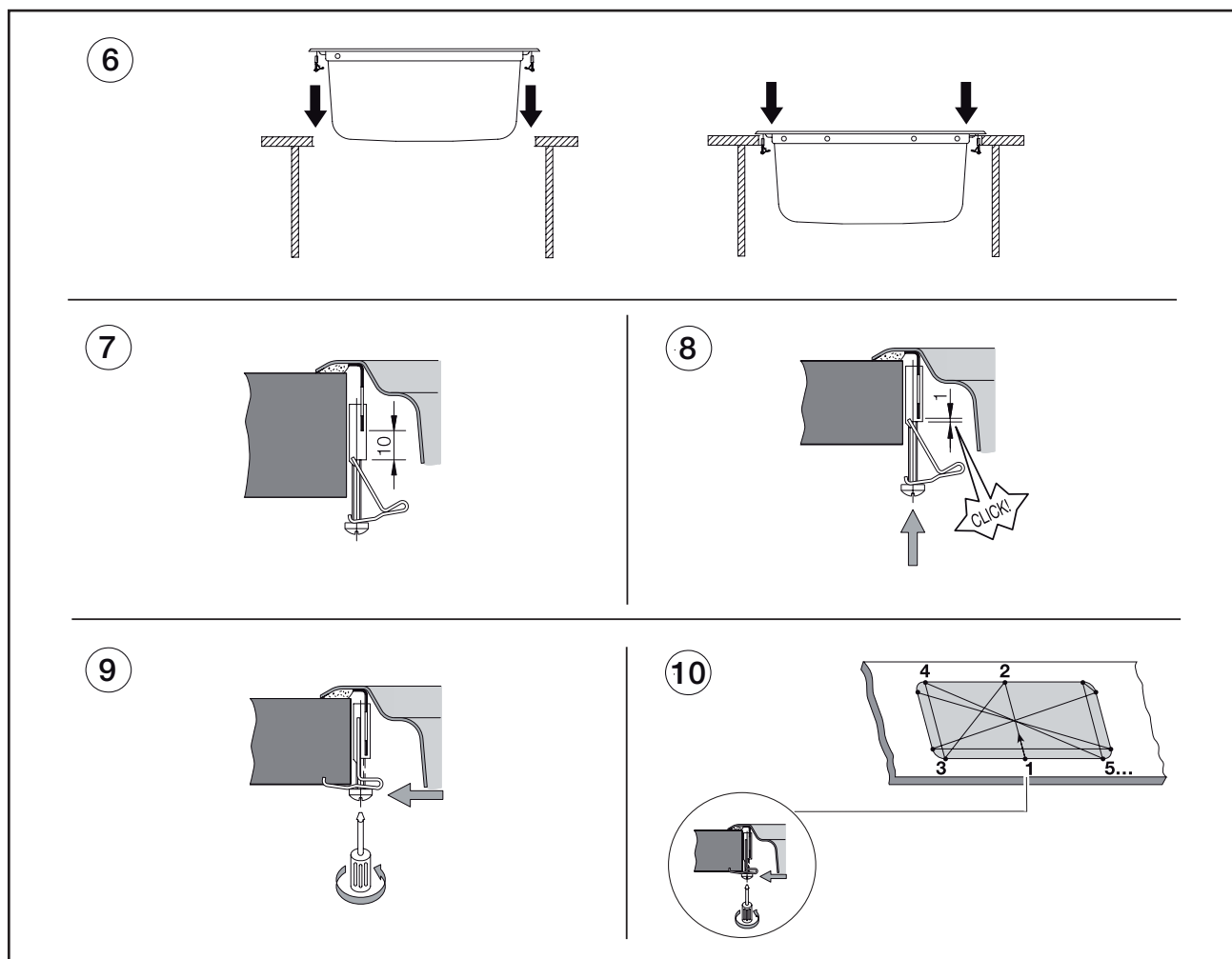
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
-

Montageschritte am Beispiel eines BME (-I)



- Ausschnittsmaße einzeichnen (1).
- Pilotloch bohren.
- Ausschnitt aussägen (2).
- Ausschnitt gründlich reinigen (3).
- Silikon auftragen. Schnittkanten ebenfalls mit Silikon bestreichen (4).
- Silikon immer vollflächig auftragen, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte zu vermeiden (5).
- Falls kein Silikon zur Montage vorhanden ist, beigelegtes selbstklebendes Moosgummi verwenden.



- Bain-Marie-Becken vorsichtig in den Ausschnitt ablassen und andrücken (6).
- Schraubklemmen ansetzen (7).
- Schraubklemmen leicht andrücken bis es klickt (8).
- Schrauben festschrauben (9).
- Vorgegebene Reihenfolge beachten (10).

Gerät reinigen

- Gerät nach der Montage gründlich reinigen.
- ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 31

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Gerät korrekt eingebaut
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Eventuell vorhandene Schutzfolie vollständig entfernt

Erstinbetriebnahme

Leeres Gerät erstmalig aufheizen

Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung führen.

B.PRO empfiehlt:

Vor der ersten Nutzung das Gerät im leeren Zustand ca. 2 Stunden zu heizen.

- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände in den Bain-Marie-Becken befinden.
- Jedes Bain-Marie-Becken gemäß
 - ↳ Kapitel „Bain-Marie-Becken nass beschicken (empfohlen)“ auf Seite 25 vorbereiten.
- Aus energetischen Gründen die Bain-Marie-Becken über die Dauer dieses erstmaligen Aufheizens mit einem geeigneten Deckel (z. B. GN-Deckel) abdecken.
- Gerät am Drehregler einschalten und auf die höchste Stufe stellen.
Die Betriebsanzeige „Heizung Bain-Marie-Becken“ leuchtet.
- Gerät ca. 2 Stunden heizen.



Warnung!

Heißes Bain-Marie-Becken

Im Warmhaltebetrieb werden die Bain-Marie-Becken und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

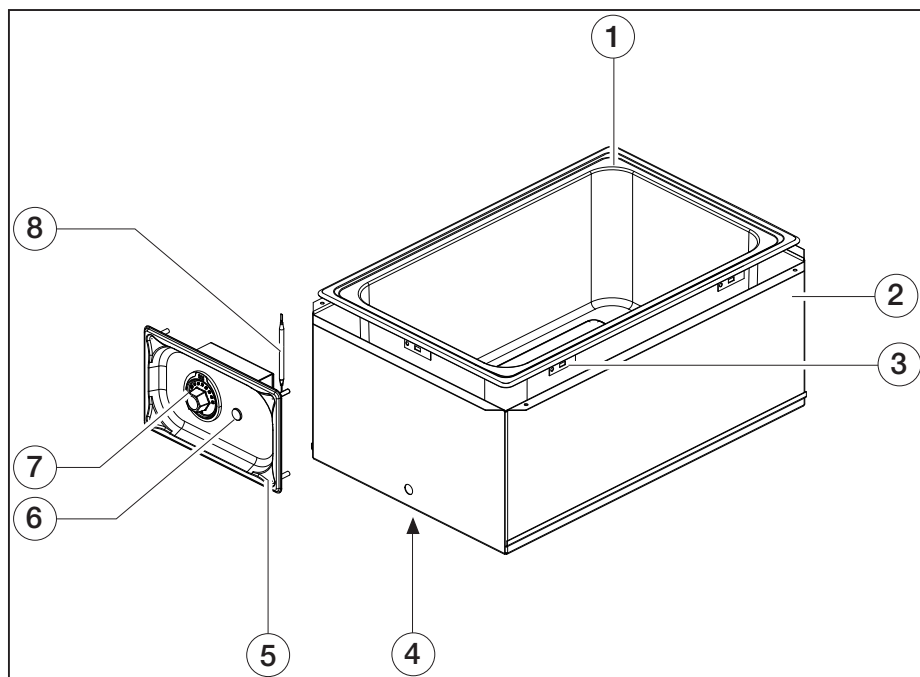
- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Schutzhandschuhen) anfassen.
- Bügelgriffe der Gastronormbehälter verwenden.

-
- Gerät am Drehregler ausschalten.
 - ↳ Kapitel „Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 22Die Betriebsanzeige erlischt.
 - Gerät nach dem Abkühlen reinigen.
 - ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 31

Bedienung und Betrieb

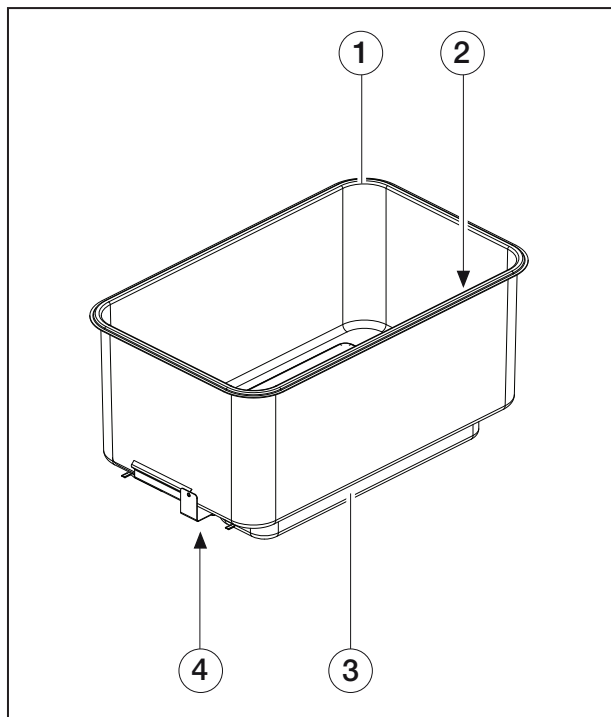
Geräteübersicht BME (-I)

1/1



- (1) Einbau-Bain-Marie-Becken mit Isolierung und unterbautem Rohrheizkörper
- (2) Isolierkasten mit Bodenabdeckung (nur bei Ausführung BME-I)
- (3) Montageklammern
- (4) Ablauf
- (5) Einbau-Schalterblende
- (6) Betriebsanzeige „Heizung Bain-Marie-Becken“
- (7) Drehregler
- (8) Temperaturfühler

Modell: BMS 1/1 - 2/1

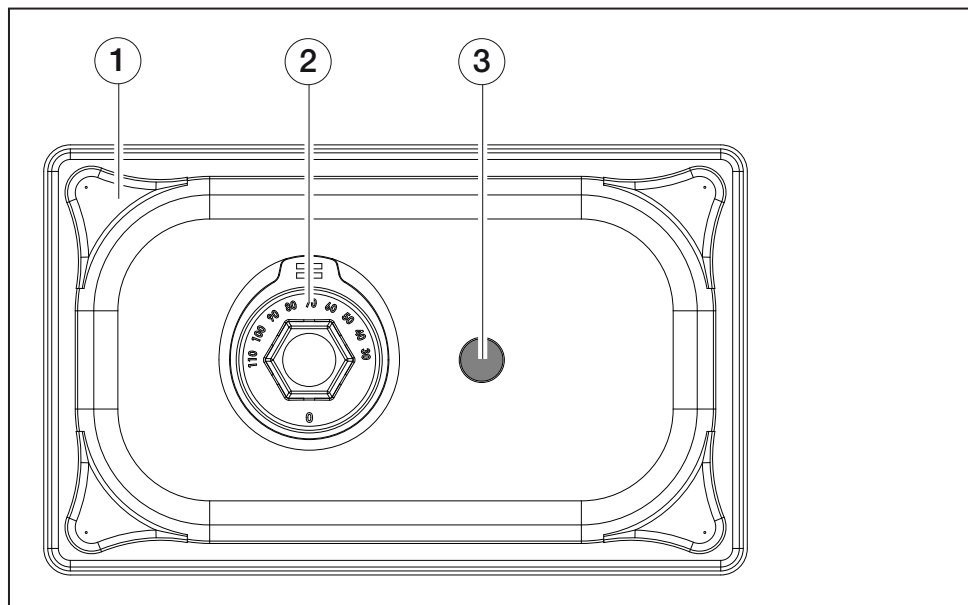


- (1) Einschweiss-Bain-Marie-Becken
- (2) Bedienelemente (als bauseitiges Montage-Set beigelegt)
- (3) Unterbauter Rohrheizkörper
- (4) Ablauf

—

Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen

Heizbetrieb einschalten



- (1) Schalterblende
- (2) Drehregler
- (3) Betriebsanzeige „Heizung Bain-Marie-Becken“

- Drehregler (2) auf die gewünschte Temperatur (30 – 110 °C) stellen.
Die Soll-Temperatur ist eingestellt.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ (3) leuchtet.

Heizbetrieb ausschalten

- Drehregler (2) auf Temperatur „0“ stellen.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ (3) erlischt.
Der Heizbetrieb ist ausgeschaltet.

Beschickungsarten Die Bain-Marie-Becken können auf folgende zwei Arten beschickt werden:

- Nassbeschickung (generell empfohlene Beschickungsart)
- Trockenbeschickung (nur bei einer Heizleistung von 700 W)

Nassbeschickung mit Gastronormbehältern

- Gastronormbehälter werden in die mit heißem Wasser befüllten Bain-Marie-Becken gehängt. Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt bei 1/1-Becken 4 Liter und bei 2/1-Becken 8 Liter. Bei Beschickung mit einer kleinen Speisenmenge empfiehlt B.PRO, die Bain-Marie-Becken vorzuheizen.
- Vorteile der Nassbeschickung:
 - Sehr gute Wärmeübertragung auf den/die Gastronormbehälter durch heißen Wasserdampf
 - Die Wasserfüllung ist ein gutes Wärmereservoir.

Vorgehensweise bei Nassbeschickung:

🔗 Kapitel: „Bain-Marie-Becken nass beschicken (empfohlen)“ auf Seite 25

Trockenbeschickung mit Gastronormbehältern

- Gastronormbehälter werden in die trockenen Bain-Marie-Becken gehängt.
- Bei Befüllung mit einer kleinen Speisenmenge empfiehlt B.PRO, die Bain-Marie-Becken vorzuheizen.

Vorgehensweise bei Trockenbeschickung:

🔗 Kapitel: „Bain-Marie-Becken trocken beschicken“ auf Seite 24

Gastronormbehälter

B.PRO empfiehlt:

Eine Beschickung mit Gastronormbehältern aus Edelstahl. Diese bieten eine im Vergleich zu Gastronormbehältern aus Kunststoff bessere Wärmeleitfähigkeit. Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens +100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen **keine** Gastronormbehälter **aus Polycarbonat** verwendet werden.

B.PRO empfiehlt:

Die Verwendung von Gastronormbehältern mit Universalbügelgriffen, an denen der Behälter einfach aus dem Gerät gehoben werden kann.



Warnung!

Heiße flüssige Speisen!

Heiße flüssige Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
 - Gastronormbehälter waagrecht halten.
-

Verwendung von Auflage-Stegen (Erklärungsbeispiel am 1/1-Becken)

Jedes Bain-Marie-Becken ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stegen unterteilbar.

Bei Verwendung von einem oder zwei Auflage-Stegen in Querrichtung lassen sich Gastronormbehälter GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 und GN 1/9 in die Bain-Marie-Becken einhängen.

Bei Verwendung eines Auflage-Stegs in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Bain-Marie-Becken eingehängt werden.

Auflage-Stege können bei B.PRO als Zubehörteil bestellt werden (Bestellnummer siehe Preisliste von B.PRO).

Beschickungsbeispiel mit einem Auflage-Steg in Querrichtung: ein Gastronormbehälter GN 1/2 und zwei Gastronormbehälter GN 1/4.

**Bain-Marie-Becken
trocken beschicken**

Empfohlen wird die Nassbeschickung aufgrund der besseren Wärmeübertragung auf die Gastronormbehälter.



Vorsicht!

Sachschaden am Becken

Wenn das Gerät mit einer Heizung ab 1000 W (oder leistungstärker) trocken beschickt wird, kann das Becken stark deformiert werden.

- Geräte ab einer Heizleistung von 1000 W niemals trocken beschicken.
-

Bain-Marie-Becken vorheizen

Wenn ein Großteil des Bain-Marie-Beckens mit heißen Speisen beschickt wird, ist ein Vorheizen nicht notwendig. Wenn nur eine kleine Menge an heißen Speisen eingebracht wird, empfiehlt B.PRO, das Gerät vor dem Beschicken ca. 30 Minuten vorzuheizen.

- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt und trocken
- ✓ Bain-Marie-Becken noch nicht beschickt
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Bain-Marie-Becken befinden.
- Bain-Marie-Becken am Drehregler einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ leuchtet.
- Bei Bedarf Soll-Temperatur am Drehregler ändern.
Bain-Marie-Becken wird auf die eingestellte Soll-Temperatur erwärmt.
- Bain-Marie-Becken ca. 30 Minuten vorheizen.

Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf (bei kleiner Speisenmenge) vorgeheizt
- ✓ Gastronormbehälter und Speisen erhitzt
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- Gastronormbehälter in die Bain-Marie-Becken einhängen.

Bain-Marie-Becken nass beschicken (empfohlen)

Bain-Marie-Becken mit Wasser befüllen

Um die Vorheizdauer zu verkürzen bzw. das Vorheizen ganz einzusparen, empfiehlt B.PRO, die Bain-Marie-Becken mit **heißem** Wasser zu befüllen.

- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt und leer
- ✓ Der Ablaufhahn der Bain-Marie-Becken ist geschlossen



Vorsicht!

Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißen Bain-Marie-Becken

Wenn in heiße Bain-Marie-Becken kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel mikroskopisch kleine Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können.

- Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Bain-Marie-Becken abkühlen lassen oder heiße Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser befüllen.
-
- In das Bain-Marie-Becken heißes Wasser einfüllen. Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt bei 1/1-Becken 4 Liter und bei 2/1-Becken 8 Liter.

Bain-Marie-Becken vorheizen

Wenn ein Großteil des Bain-Marie-Beckens mit heißen Speisen beschickt wird, ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Wenn nur eine kleine Menge an heißen Speisen eingebracht wird, empfiehlt B.PRO, das Gerät vor dem Beschicken vorzuheizen. Nach einer Vorheizzeit von ca. 30 Minuten haben sich die mit Wasser (4 Liter bei 1/1-Becken; 8 Liter bei 2/1-Becken) befüllten Bain-Marie-Becken auf ca. +70 °C erwärmt.

- ✓ Verwendete Bain-Marie-Becken mit der vorgeschriebenen Füllmenge an heißem Wasser befüllt
- ✓ Bain-Marie-Becken noch nicht beschickt
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Bain-Marie-Becken befinden.
- Gerät am Drehregler einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ leuchtet.
- Bei Bedarf Soll-Temperatur/en am Drehregler ändern.
Bain-Marie-Becken wird auf die eingestellte Soll-Temperatur erwärmt.
- Bain-Marie-Becken ca. 30 Minuten vorheizen.

Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Bain-Marie-Becken mit der vorgeschriebenen Füllmenge an heißem Wasser befüllt
- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf (bei kleiner Speisenmenge) vorgeheizt
- ✓ Gastronormbehälter und Speisen erhitzt
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- Gastronormbehälter in die Bain-Marie-Becken einhängen.

Speisen entnehmen



Warnung!

Heißes Bain-Marie-Becken

Im Warmhaltebetrieb werden die Bain-Marie-Becken und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Schutzhandschuhen) anfassen.
- Bügelgriffe der Gastronormbehälter verwenden.



Warnung!

Heiße flüssige Speisen

Heiße flüssige Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Gastronormbehälter waagrecht halten.

- Deckel der Gastronormbehälter abnehmen.
- Speisen aus den Gastronormbehältern entnehmen.

Wasser aus den Bain-Marie-Becken ablassen

Nicht mehr benötigtes Wasser kann über den Sicherheitsablaufhahn im Unterbau abgelassen werden.

- ✓ Auffanggefäß (z. B. Gastronormbehälter oder Eimer) mit einem Fassungsvermögen von mindestens 4 — 8 Litern (je nach Beckengröße) vorhanden.



Vorsicht!

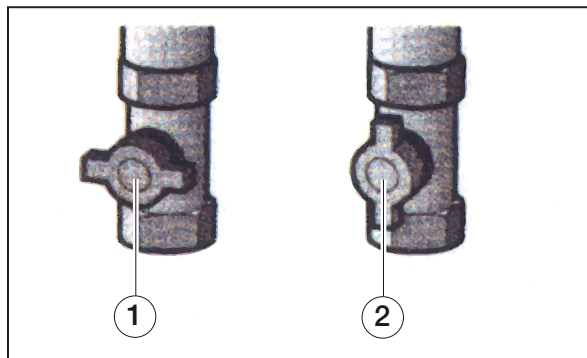
Heißes Wasser

Bei Nassbeschickung befindet sich im Bain-Marie-Becken nach Gebrauch heißes Wasser.

Wenn das heiße Wasser abgelassen wird, besteht die Gefahr von Verbrühungen.

- Wasser vor dem Ablassen abkühlen lassen oder geeignete Schutzausrüstung (z. B. Schutzhandschuhe) tragen.

Unter das Ablaufrohr ein Auffanggefäß (z. B. Gastronormbehälter oder Eimer) stellen.



- Das Schließelement des Ablaufhahns auf Position „Auf“ (2) drehen.
Das Wasser läuft in das Auffanggefäß.
- Zum Schließen des Ablaufhahns das Schließelement auf Position „Zu“ (1) drehen.
- Bain-Marie-Becken reinigen und trockenreiben.

Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen

Einsatzzweck	<p>Durch den Zugang von Kindern/Jugendlichen zu diesem Produkt ergeben sich jedoch zusätzliche Gefährdungspotentiale.</p> <p>Diese Zusatzinformation beschreibt die abschätzbaren, zusätzlichen Gefährdungspotentiale, ohne hierbei jedoch den Anspruch der Vollständigkeit zu erheben.</p>
Allgemeine und spezielle Gefahren	
Einsatzbereich	<p>Das Gerät darf nur für den in der jeweiligen Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck eingesetzt werden.</p>
Aufsichtspflicht	<p>Das Gerät darf NICHT unbeaufsichtigt betrieben werden. Die Aufsichtspflicht orientiert sich grundlegend an den jeweils geltenden Gesetzen und Vorschriften der entsprechenden nationalen Stellen wie z. B. des Gesetzgebers, der Berufsgenossenschaften, Vorschriften auf Länder- oder Gemeindeebene und/oder weiteren Stellen.</p>
Stromversorgung	<p>Durch den Einsatz eines elektrisch betriebenen Geräts ergibt sich für die Aufsichtsperson eine erhöhte Aufsichtspflicht.</p> <p>Die Stromversorgung des Geräts darf NICHT ohne Beaufsichtigung erfolgen.</p> <p>B.PRO empfiehlt: Gerät an Steckdosen betreiben, die durch einen Haupt-/Zentralschalter abgeschaltet werden können. Dieser Haupt-/Zentralschalter muss außerhalb der Erreichbarkeit von Kindern installiert sein.</p> <p>Zugbelastung des Netzanschlusskabels vermeiden. Dies gilt ebenso beim Einsatz eines Spiralkabels.</p>
Missbrauch als Spielgerät	<p>Das Gerät darf NICHT bestiegen, daran geklettert oder durch kindliche Neugierde ertastet werden.</p>
Missbrauch als Lagerplatz	<p>Das Gerät darf NICHT als Lagerplatz für Gegenstände und/oder Lebewesen genutzt werden.</p>
Gefahren des Missbrauchs	<p>Durch die vorgenannten Missbräuche kann es zum Kippen des Geräts und damit zur Gefährdung oder möglichem Personenschaden kommen. Weiter können Verletzungen der Extremitäten die Folge sein.</p>
Heiße Oberflächen	<p>Das Gerät kann heiße Oberflächen mit Oberflächentemperaturen > 60 °C aufweisen.</p> <p>Dies ist technisch bedingt um den bestimmungsgemäßen Einsatzzweck und um die von B.PRO gewährleisteten technischen Eigenschaften und/oder Leistungsmerkmale des Gerätes zu gewährleisten.</p> <p>Hohe Oberflächentemperaturen können bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen.</p>

Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

- Drehregler auf Temperatur „0“ stellen.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ erlischt.
Der Heizbetrieb ist ausgeschaltet.

Hilfe im Problemfall

**Betriebsanzeige leuchtet
nicht**

Ursache	Maßnahme
Netzkabel beschädigt, z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↪ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 35
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 35

**Betriebsanzeige-LEDs
„Heizung Bain-Marie-
Becken“ leuchten,
aber Speisen werden
nicht ausreichend warm
gehalten**

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu niedrig gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> Höhere Temperatur einstellen. ↪ Kapitel „Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 22
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 35

Reinigung und Pflege

Edelstahl Edelstahl Rostfrei ist eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Der bei B.PRO derzeit eingesetzte Edelstahl (Werkstoff 1.4301) besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel.

Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoffoberfläche, die bereits beim Kontakt mit Sauerstoff und Feuchtigkeit gebildet wird. Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff und Feuchtigkeit an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben. Die Passivschicht kann durch die Einwirkung spezifischer Angriffsmittel geschädigt werden. In niedriger Konzentration kommen solche Stoffe auch im Trinkwasser vor, wie z. B. Chlorid. Durch Verdunstung des Wassers kann es zu einer kritischen Aufkonzentration der Stoffe kommen. Ablagerungen von Fett, Kalk, Stärke und Eiweiß können die Passivschichtaus- und Neubildung verhindern.

Der Kontakt folgender Stoffe mit Edelstahl kann ebenfalls Korrosion verursachen/fördern:

- Konzentrierte Säuren, Halogene (z. B. Chloride, Bromide) und deren Salze sowie kochsalzhaltige Gewürze
- Salzsäuredämpfe, die sich z. B. bei der Verwendung von industriellen Reinigern bilden können
- Berührung mit Fremdmetall (z. B. Stahl oder Eisen)
- Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenpartikelhaltiges Wasser)

Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten!

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit ist der Kontakt mit den oben genannten Stoffen zu vermeiden. Die folgenden Hinweise zu Reinigung und Pflege sind unbedingt zu beachten.

B.PRO empfiehlt:

Bei stark beanspruchten Edelstahloberflächen (z. B. beheizte Bain-Marie-Becken) die zusätzlichen Hinweise beachten:

- Wasser niemals völlig verdunsten/eintrocknen lassen!
- Sichtbare Ablagerungen durch Abwischen entfernen!
- Nach jedem Gebrauch - mindestens täglich - das Wasser vollständig ablassen und mit klarem Wasser ausspülen! Anschließend die gereinigte Oberfläche mit einem weichen Tuch auswischen/trockenreiben!
- Die Becken nach dem Trocknen nicht abdecken!
- Behandlung mit DeepClean Stainless Steel

Reinigungsintervall Die Oberfläche muss nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser gereinigt und abgetrocknet werden.

Reinigungsmethoden Zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch vorgeschrieben. Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.

- ☞ Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- ☞ Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.

Reinigungsmittel Folgende Reinigungsmittel dürfen für Edelstahloberflächen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel ohne Chloride, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Handelsübliche Reinigungsmittel ohne Chloride auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure); im Zweifel ist der Reinigungsmittelhersteller zu kontaktieren
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

① Eine Liste geprüfter Reinigungsmittel für Edelstahl ist über die Internetseite der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. unter www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE) erhältlich. Weitere Hinweise zur Reinigung sind über die Internetseite der Informationsstelle Edelstahl Rostfrei unter www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen) zu beziehen.

Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen nicht geeignet sind:

- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen)

Folgende Reinigungsmittel dürfen für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile, sowie Kunststoff- und Glasteile eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)
- Fleckenrückstände, insbesondere Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer warmen 30%-igen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden
- Glasoberflächen können ganz leicht mit handelsüblichen Glasreinigern gesäubert werden.

Reinigungsmittel, die für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile, sowie Kunststoff- und Glasteile nicht geeignet sind:

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen/-tuch
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel
- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen)
- Korrosion fördernde, aggressive Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel (z. B. auf Basis von fluorierter Kieselsäure, Phosphorsäure, sowie Salz- und Schwefelsäure)

- Gerät reinigen**
- ✓ Gerät ausgeschaltet
 - ✓ Gerät innen und außen abgekühlt
 - ✓ Im Gerät befindet sich kein Gastronormbehälter mit eingebrachten Speisen



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser

Bei Reinigungsarbeiten am angeschlossenen Gerät kann in das Gehäuse eindringendes Wasser zu einem Kurzschluss oder einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät am Drehregler ausschalten.
 - Gerät vom Stromnetz trennen.
-

B.PRO empfiehlt:

Grundsätzlich sollte vor der Anwendung von chemischen Reinigungsmitteln die Verträglichkeit mit der Oberfläche immer an einer verdeckten Stelle geprüft werden. So werden ungewollte Verfärbungen oder andere Reaktionen zwischen Reiniger und Oberfläche vermieden.

Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, müssen die Putzhilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.

- Die Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.
- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten!

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

B.PRO empfiehlt:

Eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal.
Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.

- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.



Warnung!

Spannungsführende Komponenten

Bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen am angeschlossenen Gerät kann das Berühren spannungsführender Komponenten zu einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät am Drehregler ausschalten.
 - Gerät vom Stromnetz trennen.
-

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

B.PRO empfiehlt:

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektrofachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

B.PRO empfiehlt:

Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

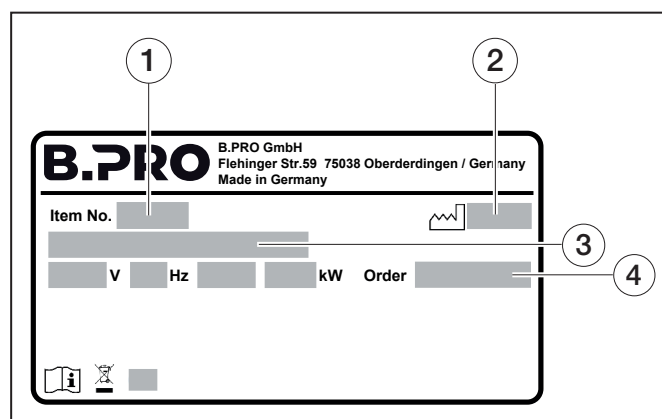
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Defekt-Beschreibung

Geräteausführung BME (-I) 1/1

Der Service von B.PRO benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer



- (1) Artikelnummer
- (2) Fertigungsdatum
- (3) Modellbezeichnung
- (4) Fertigungsauftragsnummer

Austausch von Komponenten

- ☞ Defekte Komponenten, das Netzkabel mit eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgetauscht werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Ersatzteile

- ☞ Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:
- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
- ☞ Siehe Service-Informationssystem im Internet (www.bpro-solutions.com)

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
Deutschland

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Typenschild Geräteausführung BME (-I) 1/1

- Mitgeliefertes Typenschild hier einkleben.



Entsorgung

Gerät entsorgen



❗ Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.

Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsbetrieb) zugeführt werden.

Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet. Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.

☞ Das Produkt kann kostenlos bei B.PRO zurückgegeben werden.

☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.

➞ Kapitel „Adresse“ auf Seite 36

Technische Daten

Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische Angaben, Maße) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Abmessungen

Modell	Außenmaße L x B x H —[mm]	Spannung	Leistung [kW]	Auslauf- prägung
BMS 1/1	540 x 335 x 215	220—240 V, 50—60 Hz	0,7	1/2"
BMS 1/1	540 x 335 x 215		0,7	3/4"
BMS 1/1	540 x 335 x 215		1,0	1/2"
BMS 1/1	540 x 335 x 215		1,0	3/4"
BME 1/1	371 x 576 x 250		0,7	1/2"
BME-I 1/1	371 x 576 x 275		0,7	1/2"
BMS 2/1	660 x 540 x 220		1,4	1/2"
BMS 2/1	660 x 540 x 220		1,4	3/4"
BMS 2/1	660 x 540 x 220		2,0	1/2"
BMS 2/1	660 x 540 x 220		2,0	3/4"

Umwelt **Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur: –10 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: –10 °C bis +40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

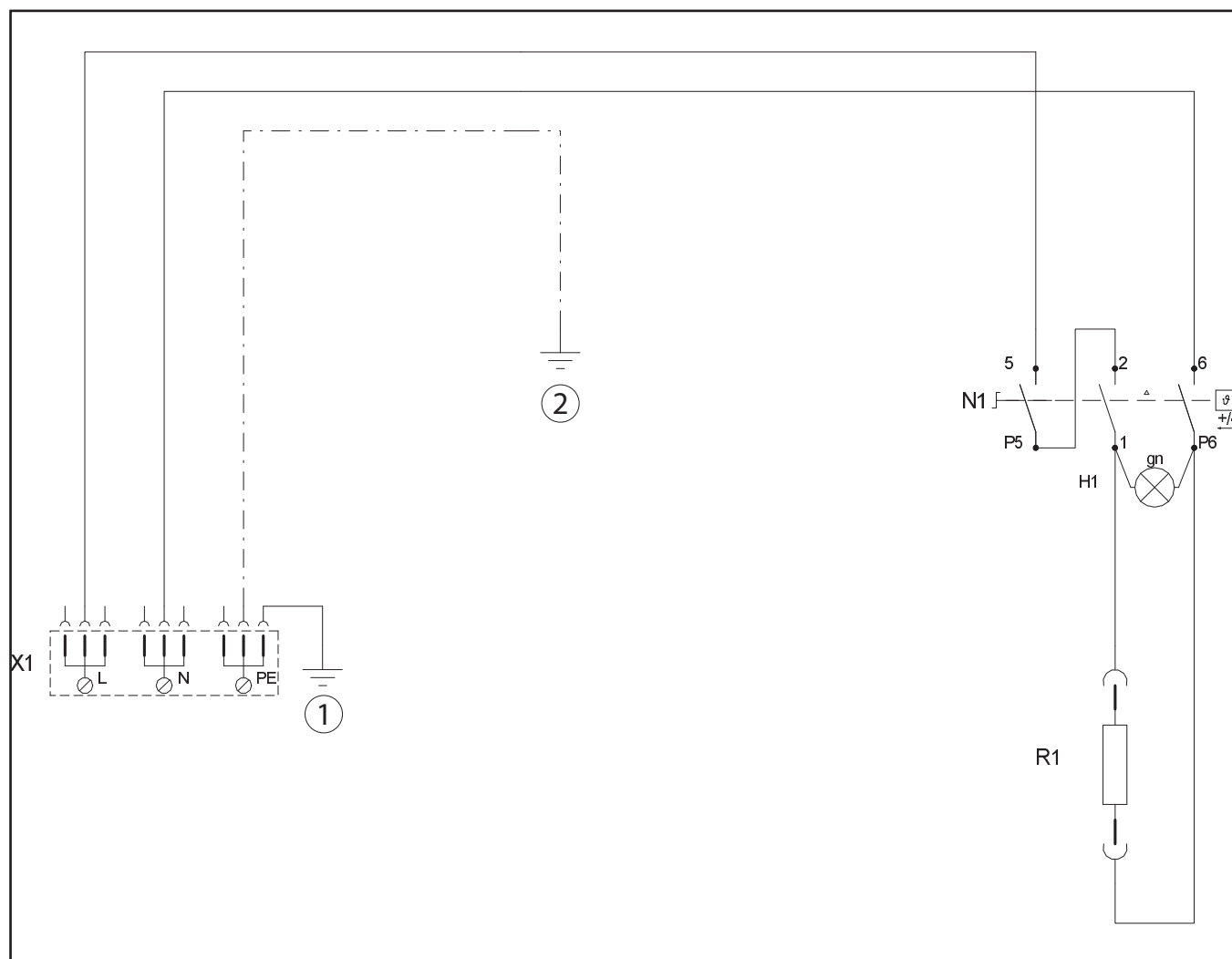
Emissionen

Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

Werkstoffe

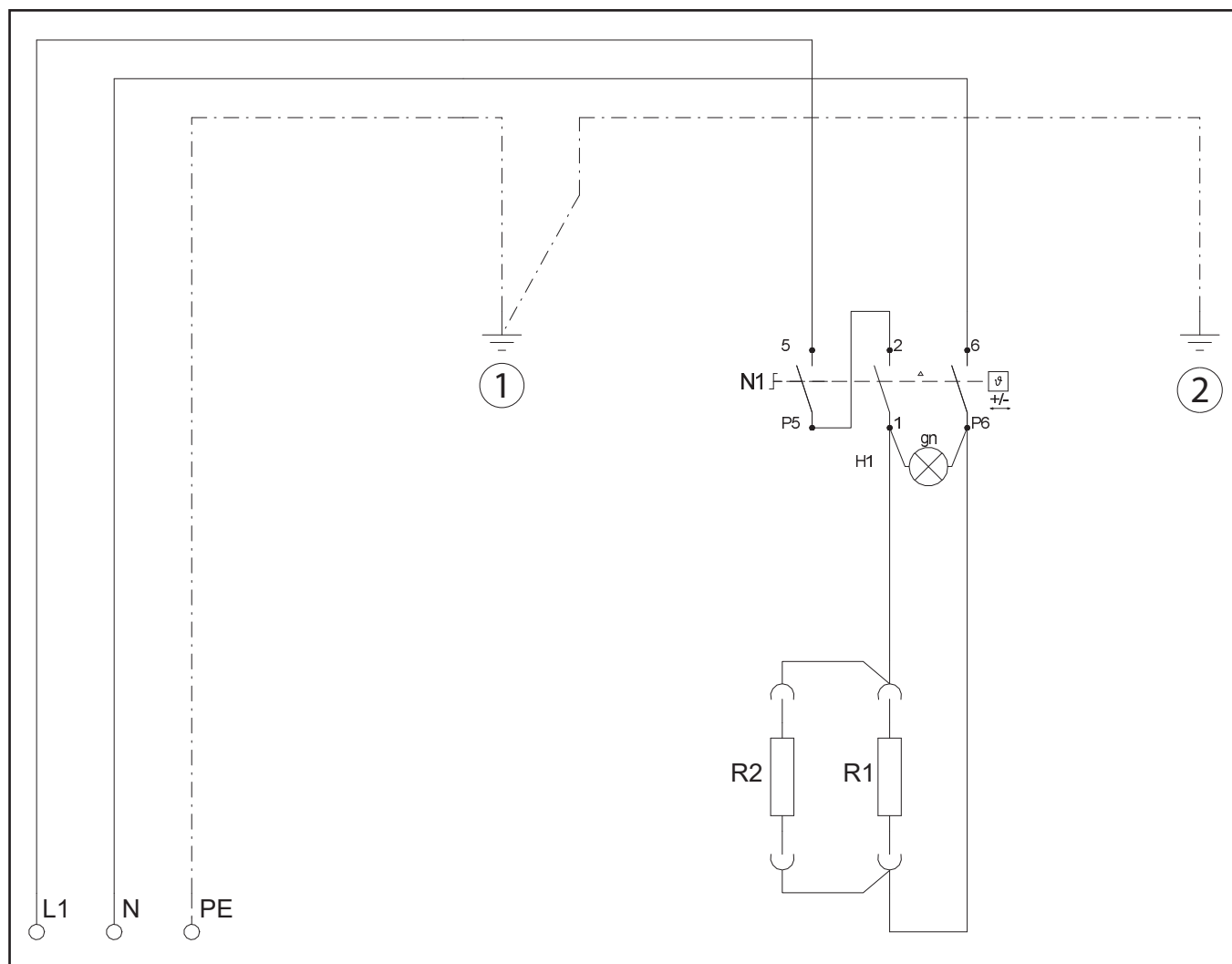
Gerätekörper: Edelstahl, Polyamid, Polyethylen

Schaltpläne Schaltplan BME (-I)



- (1) Korpus
- (2) Gehäuse Bain-Marie-Becken
- X1 Netzklemme
- N1 Temperaturregler 30 - 110 °C
- H1 Kontrollleuchte grün
- R1 RHK 0,7 KW

Schaltplan BMS



- (1) Korpus
- (2) Gehäuse Bain-Marie-Becken

N1	Temperaturregler 30 - 110 °C Knebel für Regler Rosette für Regler Dichtung für Regler
H1	Kontrollleuchte grün
R1	RHK (BMS 1/1) 0,7 KW / 1,0 KW
R1-R2	RHK (BMS 2/1) 0,7 KW / 1,0 KW

Bestellangaben

Einschweiss-Bain-Marie 1/1 ½“ (BMS)	Artikelnummer	550 301, 361 405
Einschweiss-Bain-Marie 1/1 ¾“ (BMS)	Artikelnummer	564 759, 361 405
Einschweiss-Bain-Marie 1/1 ½“ mit verstärkter Heizleistung (BMS)	Artikelnummer	564 760, 361 405
Einschweiss-Bain-Marie 1/1 ¾“ mit verstärkter Heizleistung (BMS)	Artikelnummer	564 761, 361 405
Einbau-Bain-Marie 1/1 ½“ (BME)	Artikelnummer	566 260
Einbau-Bain-Marie 1/1 ½“ mit Isolierkasten (BME-I)	Artikelnummer	566 262
Einschweiss-Bain-Marie 2/1 ½“ (BMS)	Artikelnummer	564 762, 361 404
Einschweiss-Bain-Marie 2/1 ¾“ (BMS)	Artikelnummer	564 763, 361 404
Einschweiss-Bain-Marie 2/1 ½“ mit verstärkter Heizleistung (BMS)	Artikelnummer	564 765, 361 404
Einschweiss-Bain-Marie 2/1 ¾“ mit verstärkter Heizleistung (BMS)	Artikelnummer	564 766, 361 404
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 874

B.PRO GmbH

Postfach 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416

Telefax +49 (0)7045 44 - 81508

E-Mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS