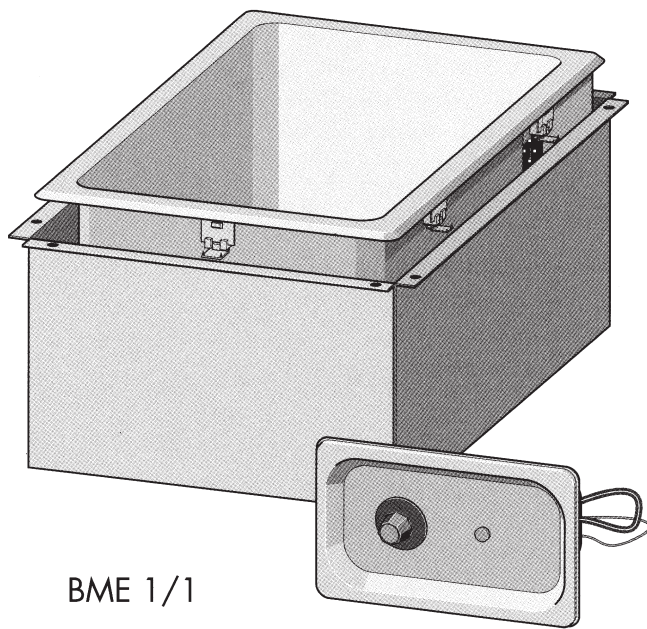


BMT 1/1



BME 1/1

BLANCO TISCH-BAIN-MARIE/EINBAU-BAIN MARIE FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER 1 / 1

Allgemeines

Inhaltsverzeichnis	Sicherheitshinweise	3
	Technische Daten	3
	Einbau/Montage	4
	Transportieren Sie	4
	Sichern Sie Ihr Gerät	4
	Montage BME	4
	Einbau Bain-Marie	5
	Schalterblende Einbau	6
	Bedienung	7
	Vor dem Anschließen	7
	Gerät anschließen	7
	Einschalten	7
	Warmhaltebecken naßbeheizen	8
	Warmhaltebecken entleeren	8
	Ausschalten und Außerbetriebsetzen	8
	Reinigung und Pflege	8
	Kundendienst	9
	Verhalten bei Störungen	9
	Verhalten nach längerem Stillstand	9
	Reparatur	9
	Ersatzteile	10/11
	Schaltbild	10

- Symbolerklärung**
- ➔ bedeutet "ausführende Tätigkeit"
 - ☐ bedeutet "überwachende Tätigkeit"
 - ! bedeutet "wichtiger Hinweis"

Sicherheitstechnische
Bedingungen
sind erfüllt

VBG 4

Diese Norm enthält
Unfallverhütungsvorschriften
für elektrische Anlagen und Betriebsmittel.

Garantiebestimmungen Mit diesem Gerät haben Sie ein BLANCO-Qualitätsprodukt gekauft.
Dieses Gerät wurde mit Sorgfalt unter Verwendung hochwertiger Materialien und moderner
Produktionstechniken hergestellt, so daß Sie Ihre Freude daran haben.
Wichtig ist, daß Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung lesen und beachten.

Sie haben auf dieses Gerät 1 Jahr Garantie

gerechnet ab Kaufdatum. Diese Garantie umfaßt alle durch Material und Fabrikation bedingten
Störungen und Fehler. Ausgeschlossen sind Störungen und Fehler, die durch unsachgemäße
Handhabung und äußere Einwirkungen entstehen.

Sollten Sie dennoch innerhalb der Garantiezeit Anlaß zu berechtigten Beanstandungen haben,
werden diese kostenlos behoben.

Mit dem Kaufbeleg, der das Kaufdatum trägt, können Sie diese Garantieleistung geltend
machen. Die Klärung erfolgt über den BLANCO-Reklamationsbericht.

Es gelten unsere Geschäfts- und Lieferungsbedingungen.

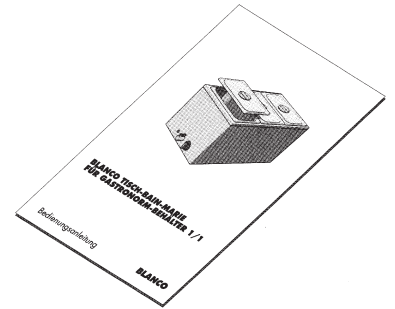
Transportschäden bitten wir bei Auslieferung sofort bei dem Transportunternehmen zu
reklamieren und den Schaden auf dem Frachtbrief bestätigen zu lassen, damit eine
ordnungsgemäße Schadensregulierung möglich ist.



Tisch-Bain-Maries dienen zum Warmhalten und Portionieren von Speisen.
Geeignet zum Einhängen von GASTRONORM-Behältern.
Elektrisch beheizbares Warmhaltebecken.
Bedienung über Thermostat-Regler 30° - 110° C.
Funktionsanzeige über Kontrolleuchten.

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

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich auf. Neben dieser Bedienungsanleitung finden Sie auch Anweisungen und Informationen für Ihr Servicepersonal. Diesen Serviceteil können Sie bei Bedarf herausnehmen und separat aufbewahren.



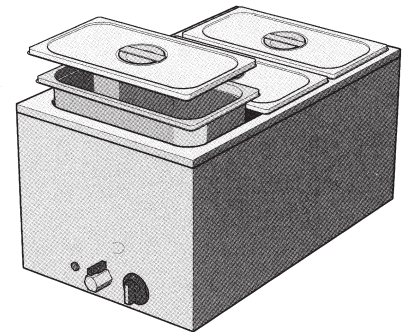
Verwenden Sie Tisch-Bain-Maries ausschließlich für die Aufnahme von Speisen-Ausgabe-Behältern - vorzugsweise die GASTRONORM-Behälter GN 1/1 und deren Unterteilungen nach EN 631, Teil 1, bis 200 mm tief.

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

- zum Geschirrspülen oder ins Wasser stellen, zum Garen von Speisen oder als Raumheizung

gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferer nicht.



Technische Daten

Modell	<u>Ausführung</u>		Artikelnummer
	Ablauf	Isolierter Kasten	
BMT 1/1	mit	mit	579 661
BMT 2/1	mit	mit	565 831
BME 1/1	ohne	ohne	566 259
BME 1/1	mit	ohne	566 260
BME 1/1	ohne	mit	566 261
BME 1/1	mit	mit	566 262

Netzspannung: 230 V/~ 50 Hz
Stromaufnahme: siehe Angaben auf dem Geräte-Typenschild
Netzanschluß: Schutzkontakt-Steckdose

Warmhaltebecken: indirekte Beheizung 700 W
mit Temperaturregler von + 30° bis 110° C

Schutzart: Die Geräte sind spritzwassergeschützt.
(IP X4)



Einbau/Montage

Transportieren Sie

BLANCO-Geräte nur in ihrer Originalverpackung.

Sie vermeiden damit unnötige Schäden und Kosten.

- Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.
- Geräte auf Beschädigungen prüfen.
- Schutzfolie entfernen.

! Das Gerät nur in technisch einwandfreiem Zustand betreiben. Schadhafte Gerät nicht in Betrieb nehmen. Lieferant benachrichtigen.

Sichern Sie Ihr Gerät

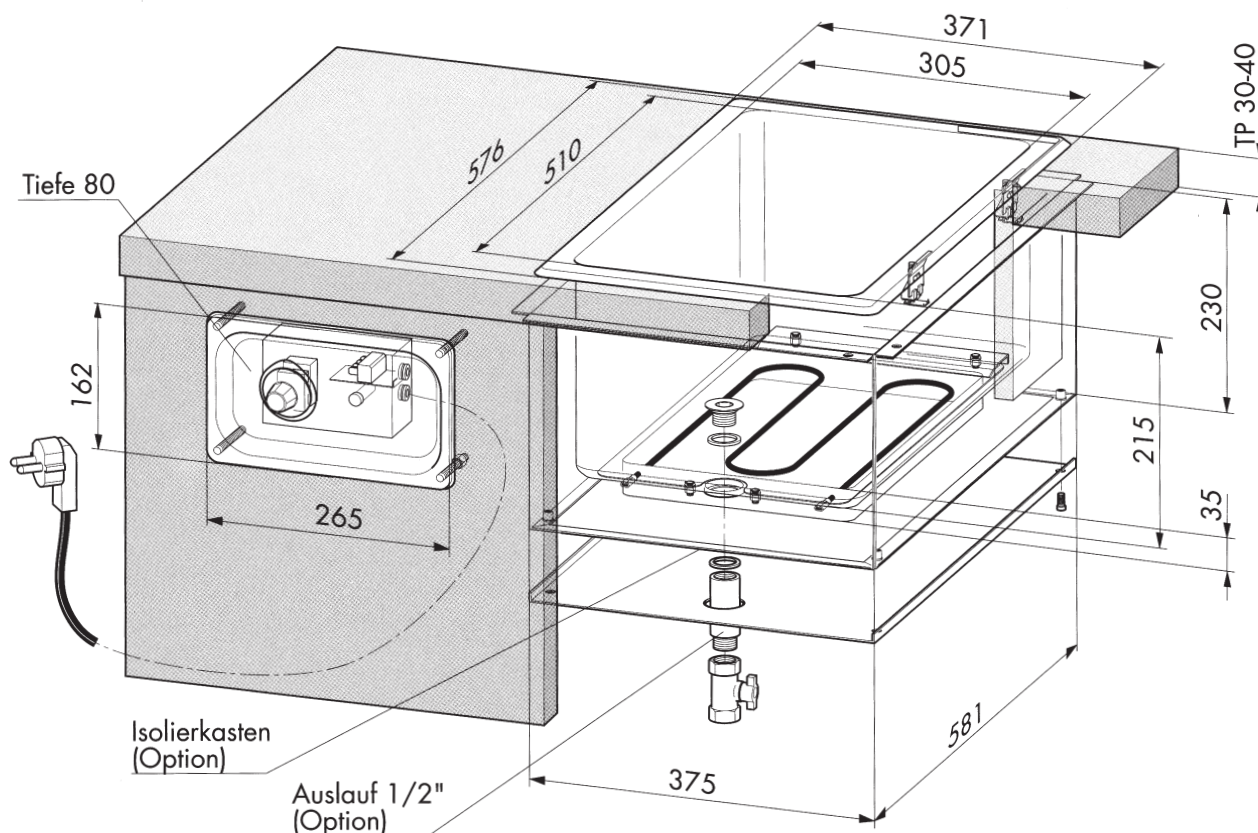
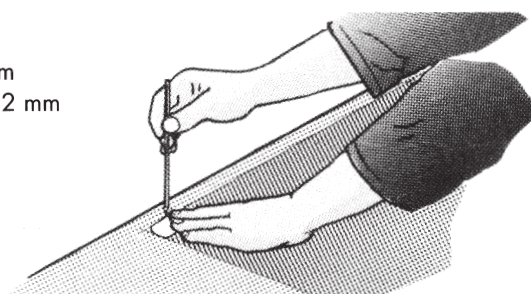
- BMT durch aufstellen auf einer ausreichenden Tischplatte,
- BME durch richtige Montage.

Montage BME

→ Ausschnitt herstellen:

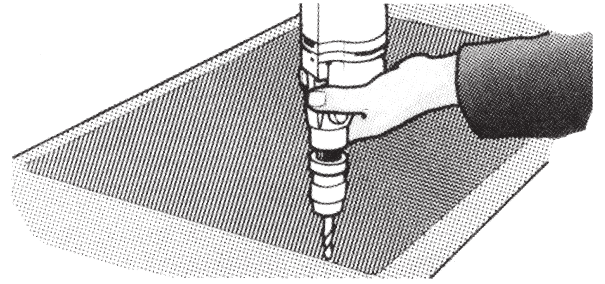
- Tischplatte 556x351; Eckenradius R15 mm
- Schalterblende 245x145; Eckenradius R52 mm

→ Ausschnitt nach Küchenplan ausmessen und mit weichem Bleistift aufzeichnen.



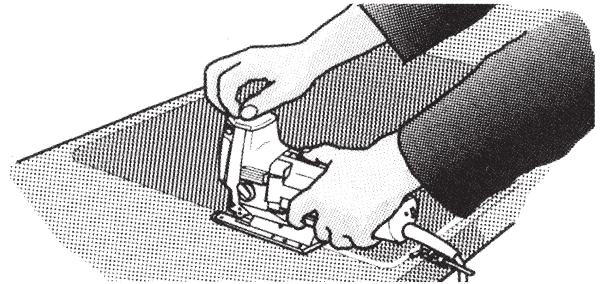
! Bei TP-Breite < 700 muß die Schalterblende seitlich versetzt oder das Bain-Marie um 90° gedreht werden.

- Pilotloch für das Eintauchen des Stichsägeblattes bohren.



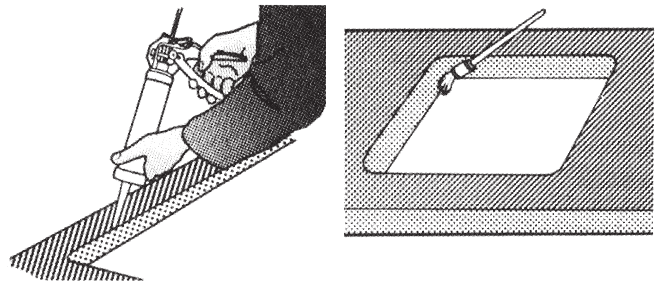
- Ausschnitt Stichsäge aussägen.

- ! Alle Schnittkanten müssen kerbenfrei sein, da Kerben und Ecken zu Rißbildungen führen. Oberkante mit Schlichtfeile anfassen (entgraten).



- Schnittflächen mit Silikon versiegeln.

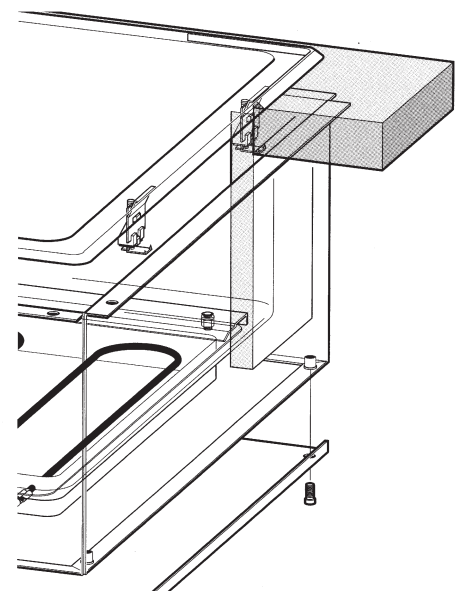
Bei keramikgefliesten Tischplatten und allen Arbeitsplatten ist aus Sicherheitsgründen eine Abdichtung der Schnittkanten erforderlich.



Werden Fugen und Ausschnitte bei Arbeitsplatten nicht richtig abgedichtet, kann keine Haftung für das Aufquellen der Arbeitsplatte übernommen werden.

Einbau Bain-Marie

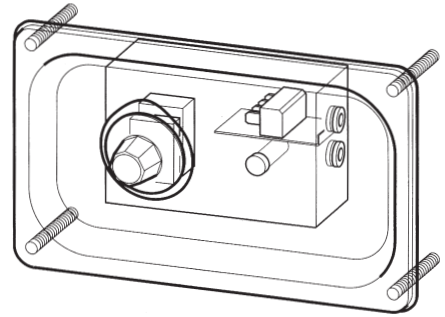
- ! Die lose beiliegende Dichtung sauber umlaufend am Bain-Marie-Beckenrand einkleben.
- Bain-Marie in Tischplatte einsetzen, ausrichten,
- ! Befestigungselemente müssen geöffnet sein.
- Befestigungselemente von unten einklippen und mit Kreuzschlitzschraubendreher ans Beckenfestziehen,
- Ablaufverbindung mit Sechskantschlüssel SW 14 herstellen,
- Ablaufhahn (Zubehör) und Ablaufschlauch installieren.



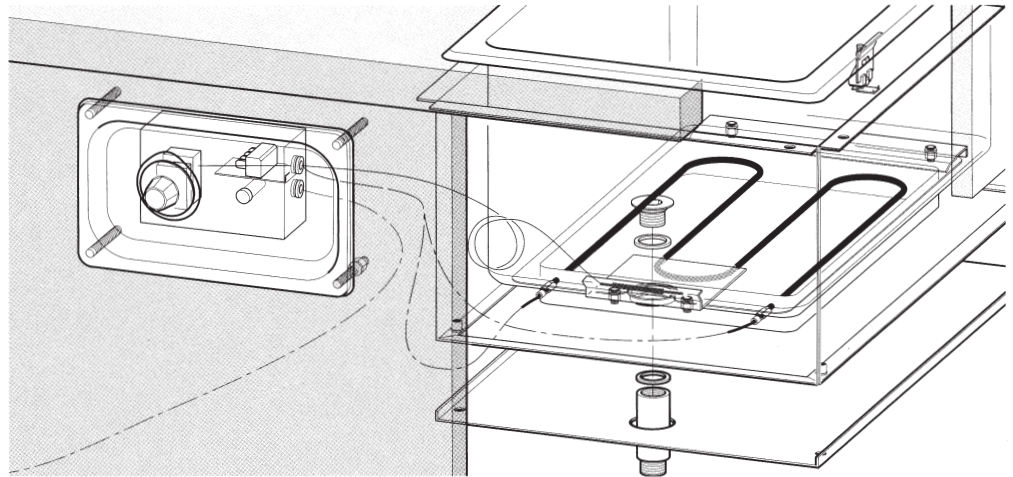
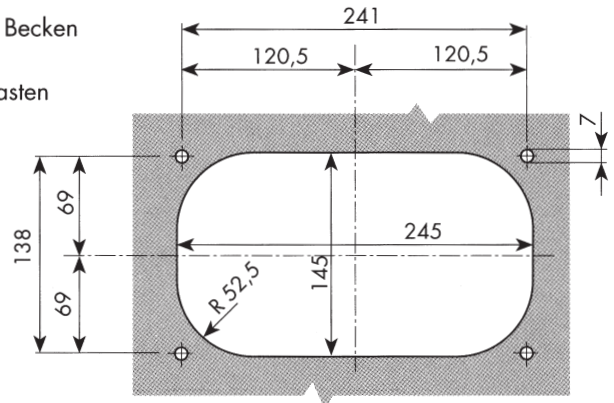
Einbau/Montage

Schalterblende einbauen

- Bohrungen in Blende bohren
- Ausschnitt 245x145 mit Radius R 52,5 für Schalterblende im Zentrum der Bohrungen vermitteln.
- Vormontierte Schalterblende einsetzen mit 6kant Mutter M 6 festziehen.
- Schaltkastenblende abschrauben.



- Anschlußlitzen weiß 2 x auf die Heizung um Becken einstecken.
- Kapillarrohrfühler in Fühlerhalter am Becken einschieben.
- Erdungskabel grün/gelb am Isolierkasten festschrauben.



Zeichnung nach 951 971

! Blende muß bei TP < 700 mm seitlich versetzt werden.

Vor dem Anschließen

- ☐ Vergleichen Sie die elektrischen Anschlußbedingungen vor Ort mit den Angaben auf dem Typenschild.

Die Anschlußwerte müssen übereinstimmen. Sie finden diese Angaben auch in Ihren Liefer- und Bestellpapieren.

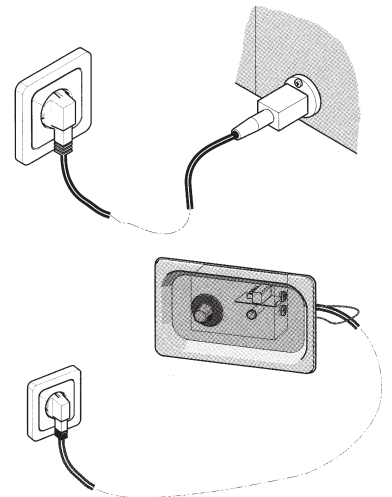
BLANCO 75038 Oberderdingen Made in Germany		
ART.NR. 579661	FD 9306	QS:Kna
MOD. BMT-1/1		
NETZSP. 230 V ~ 50Hz		0,7 KW
HEIZKÖRPERSP. 230 V		NENNSTR. 3,1 A

Gerät anschließen

- Anschlußkabel bauseits durch Gummithülle ziehen.
An der Klemmleiste anschließen.
→ Deckel an der Schalterblende schließen.
→ Deckel am Isolierkasten anschrauben.
→ Netzstecker in die Steckdose einführen.



In Naßräumen kein Verlängerungskabel verwenden!



Einschalten

- Warmhaltebecken werden über den Regler ein- und ausgeschaltet.
☐ Kontrollleuchte leuchtet.

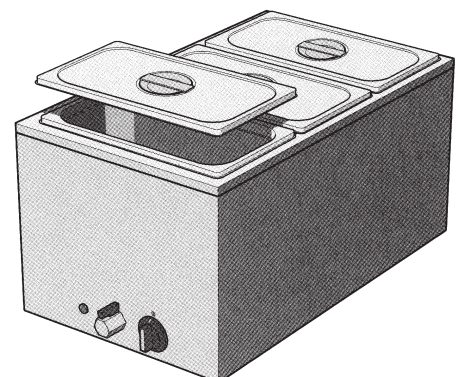
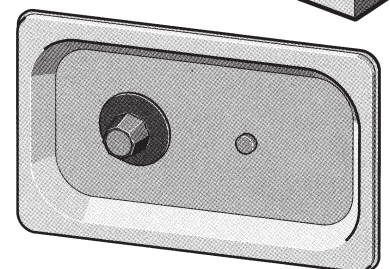
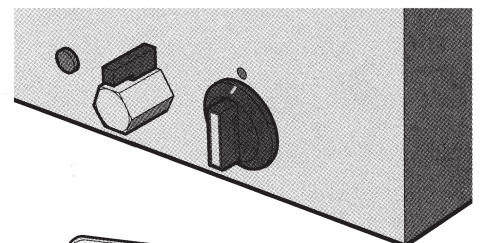
Eingeschaltetes Gerät unter Aufsicht betreiben!

Die Temperatur im Becken wird über Thermostat konstant gehalten.
Beckentemperatur von 30° bis 110 ° C



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

- Während sich das Gerät erwärmt, sollte das Warmhaltebecken abgedeckt sein.
Sie vermeiden damit
- unnötig lange Aufheizzeiten.



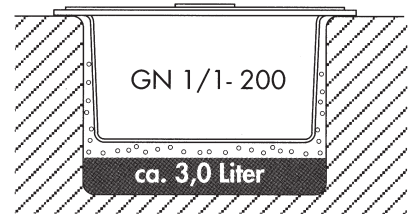
Bedienung

Warmhaltebecken naßbeheizen

Die GN-Behälter können sowohl trocken als auch naß beheizt werden. Wegen der besseren Wärmeübertragung und dem geringeren Energieverlust empfehlen wir die Naßbeheizung.

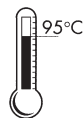
- ! Kein kaltes Wasser in trockenbeheiztes Warmhaltebecken füllen.
- Nach längerer Trockenbeheizung kann sich der Beckenboden leicht verfärben.

- Ca. 3 Liter Wasser in das kalte Becken einfüllen.
- Beckenheizung einschalten.
- ☐ Das Wasser erwärmt sich bei max Reglerstellung auf ca. 95° C.



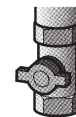
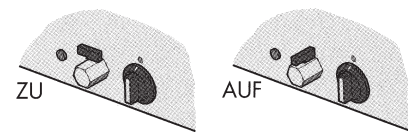
Warmhaltebecken entleeren

- Beckenheizung ausschalten.
- Gefäß unter den Auslaufhahn stellen.



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

- Auslaufhahn öffnen und Wasser ablassen.
- Bei Geräten mit Schrankfach Wasser über Ablaufrinne ablassen.
- Sofort nach Abkühlung Becken reinigen.



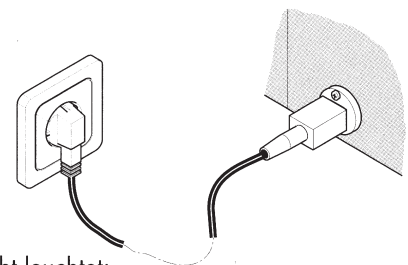
ZU

auf

Ausschalten und Außerbetriebsetzen

- ! Nicht den Netzstecker ziehen, solange das Gerät eingeschaltet ist.

- Regler auf 0 stellen.
- ☐ Kontrolleuchte erlischt.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



Wenn beim Wiedereinschalten grüne Kontrolleuchte nicht leuchtet: Netzstecker ziehen und Kundendienst verständigen.

Reinigung und Pflege



Vor Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen.

- ! Reinigen Sie Ihre BLANCO-Geräte, besonders die Warmhaltebecken, genauso sorgfältig und so oft wie Ihre Edelstahl-Töpfe. Edelstahloberflächen bleiben durch intensive Reinigung rostfrei. Schmutz-, Salz- und Kalkablagerungen verursachen Korrosionsschäden für die wir nicht haften

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

Nicht verwenden: Reinigungsgeräte aus Metall, chlorhaltige Reinigungsmittel, wie z.B. Domestos.



Keine Hochdruckreiniger verwenden.



Verhalten bei Störungen

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



Eine weiterführende Fehlersuche und Fehlerbeseitigung darf nur von einer autorisierten BLANCO-Fachkraft durchgeführt werden.

Verhalten nach längerem Stillstand

Gerät reinigen und eine sicherheitstechnische und funktionstechnische Prüfung durchführen.






Reparatur

Zur Ausführung von Reparaturen benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren BLANCO-Fachbetrieb oder
- den BLANCO-Werkskundendienst.

Der Kundendienst benötigt die folgenden Angaben auf dem Typenschild:

- **Artikel-Nr.**
 - **Fertigungs-Datum**
 - **Modell**
- sowie eine möglichst exakte Störungsbeschreibung

BLANCO		75038 Oberderdingen Made in Germany	
ART.NR.	FD	QS:	
MOD.			
NETZSP.	V	Hz	KW
HEIZKÖRPERSP.	V	NENNSTR.	A
    			

Bestellhinweis für Ersatzteile:

- Ersatzteilbenennung,
- Ersatzteilnummer und Menge angeben.

Sie können unseren BLANCO-Wartungsservice in Anspruch nehmen. Von BLANCO gewartete Geräte erkennen Sie an der Prüfplakette neben dem Typenschild.

Ihr zuständiger BLANCO-Fachservice-Betrieb:



BLANCO GmbH + Co.KG
Postfach 1160
D-75032 Oberderdingen

Abt. Service

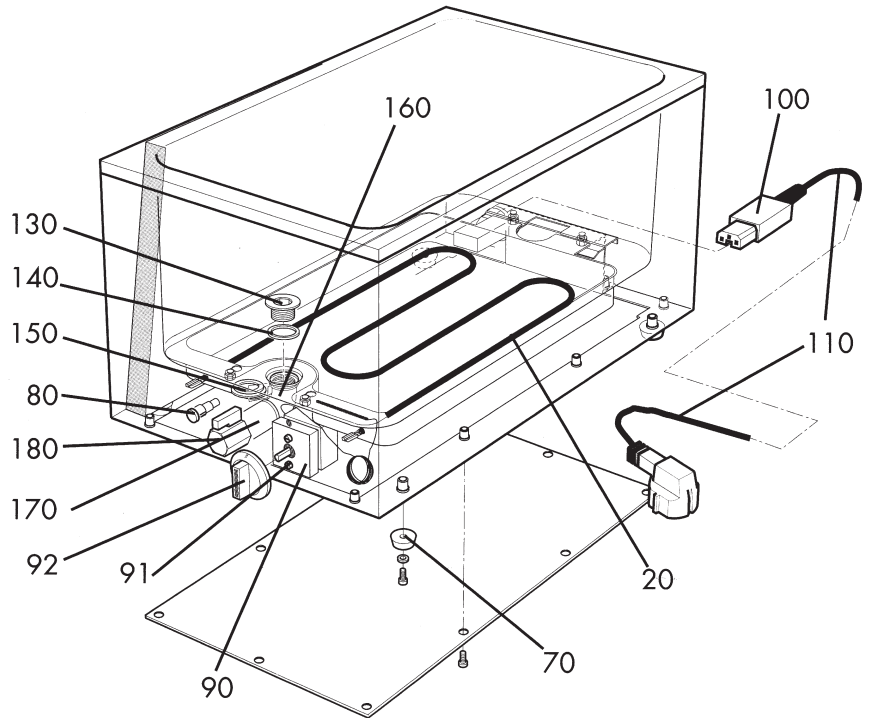
Flehinger Straße 59
D-75038 Oberderdingen

Tel. 0 70 45/4 44 19
Telefax 0 70 45/4 45 74

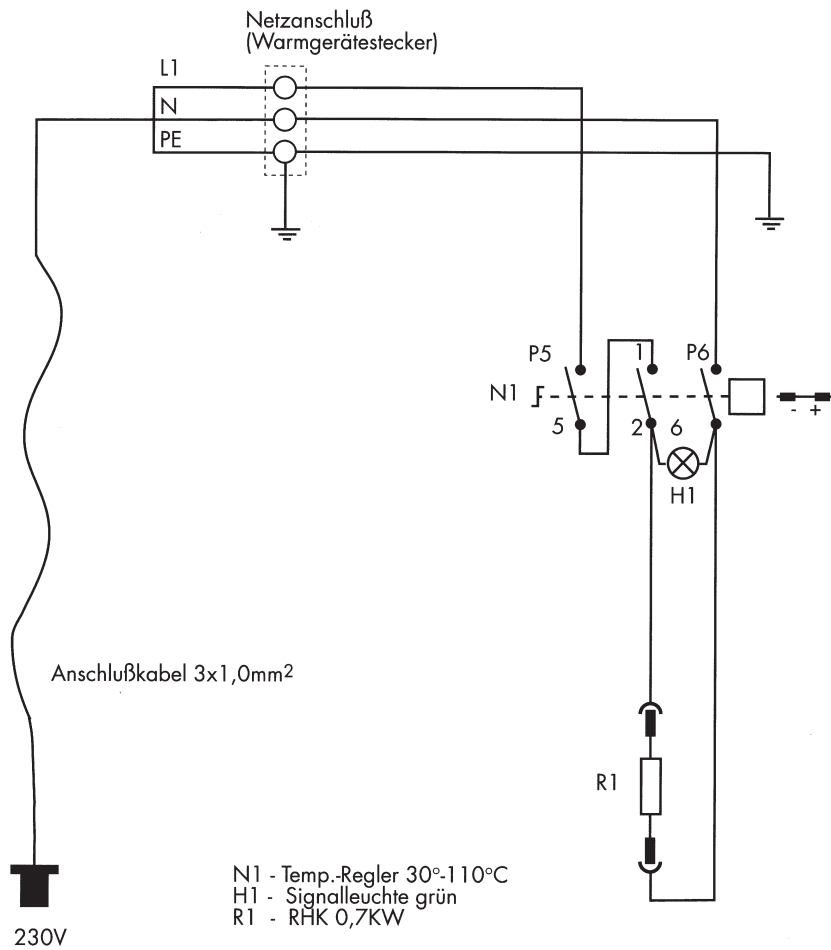
Ersatzteile

BMT

Pos.	Ersatzteil-Benennung	Bestell-Nr.
20	Beheizung 700 W	276 952
70	Puffer-Rund Nr. 470 0042	144 104
80	Lampe,Signal- 230 V DC grün	105 055
90	Regler,Kap.- 55.13624.02 30-110 GRD	105 127
91	Schraube,Zyl.- AM 4 x 5 1.4301; DIN 84	081 060
92	Knebel,Schalter- 30-110 GRD PA schwarz	146 472
100	Stecker,Geräte- schwarz	105 176
110	Kabel,Anschl.-; ölbest. 3 x 1,5; schwarz	105 302
130	Stutzen,Ablauf- R 1/2"	262 354
140	Dichtg-Novapress 38+/-1x27 +1/-0,5x2,0	144 017
150	Dichtg-Fiber rot 27+/-0,5x32 +/-0,5x2,0	144 975
160	Winkel Messing 1/2" I/I	144 528
170	Verlängerung,Hahn	283 157
180	Hahn,Auslauf- 1/2"; 312330.07	144 316

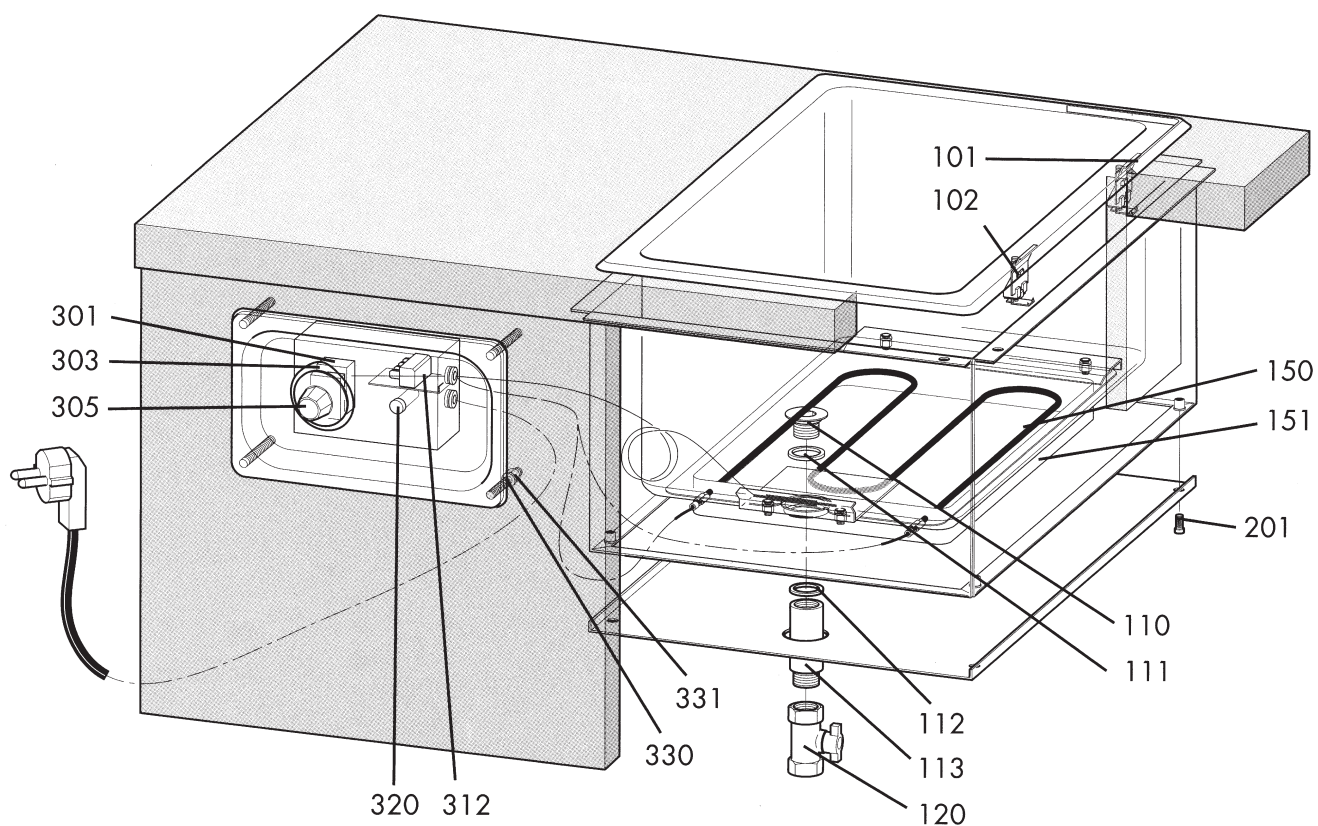


Schaltplan



BME

Pos.	Ersatzteil-Benennung	Bestell-Nr.
101	Dichtungsprofil 9x5x1,8 m	137 539
102	Spreizelement	137 836
110	Ablaufstutzen R 1/2"	262 354
111	Dichtung 3/4"	144 975
112	Ringdichtung Klingerit	144 017
113	Verlängerung 1/2"x65, 1513	145 960
120	Kugelhahn 1/2" x 60 Zubehör	144 952
150	Rohrheizkörper (20.21719.000) 700 W 220 V	105 020
151	Wanne für Rohrheizkörper	257 792
200	Zylinderblechschraube B 4,8x13 DIN 7971	081 127
201	Zylinderschraube AM 4x20 DIN84 f. Befestig. Boden an Verkleidung	081 004
301	Kap.-Regler 30°-110°C	105 127
303	Dichtung für Schalterachse	267 063
305	Schalterknebel 30°-110° C	105 373
306	Scheibe neutral	105 374
312	Klemmleiste KL 24/3 SL	105 429
320	Signal-Lampe SGF 14/1 220 V	105 188
330	U-Scheibe 6,4 DIN 125 Befestigung Schalterblende	083 128
331	6kant Mutter M 6 DIN 934 Befestigung Schalterblende	082 213



BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 81416
Telefax 07045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO