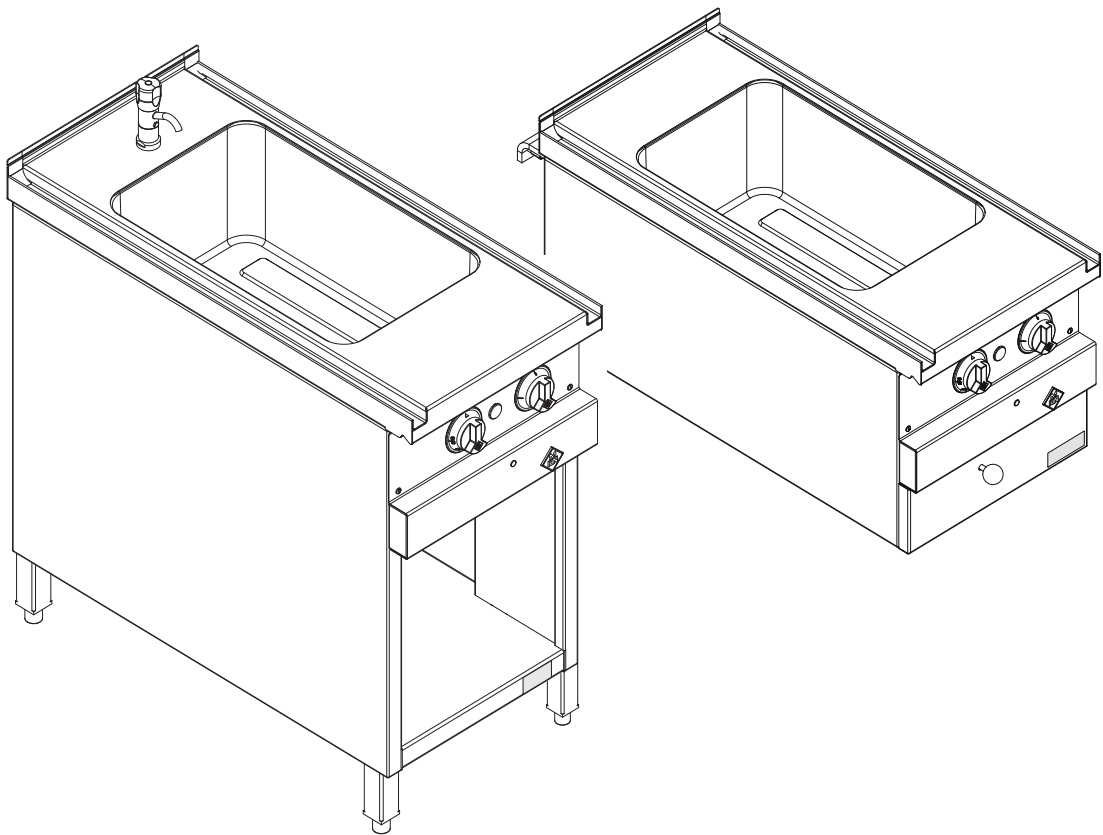


Lees vóór inbedrijfstelling de bedieningshandleiding

Bedieningshandleiding

Bain-marie



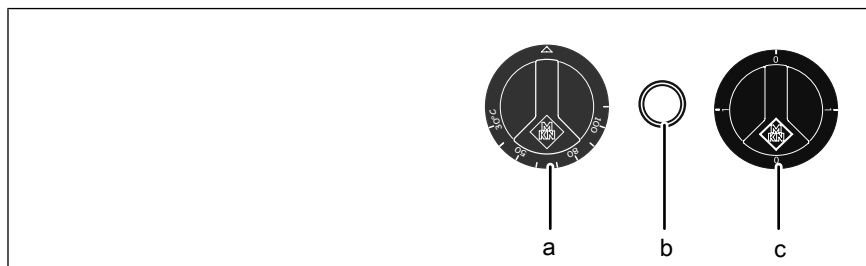
Vertaling van originele document • 2020501-20ABDE-A • 25-5-2016

Apparaat	Energiesoort	Apparaattype	Model
Bain-marie	Elektro	Staand apparaat	OPEBMA... O7EBMA... HLEBMA...
		Hangapparaat	OIEBMA...
		Tafelmodel	SLEBMA...

2020501-20ABNL-A

nl-NL

Bedienings- en weergave-elementen



a Bedieningsknop *Temperatuur*
b Controlelampje *Verwarming*

c Bedieningsknop *Aan Uit*

Fabrikant

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel
Germany

Telefoon +49 5331 89-0
Fax +49 5331 89-280
Internet www.mkn.eu

Auteursrecht

Alle rechten op teksten, grafieken of afbeeldingen van deze documentatie liggen bij de MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Het verspreiden of verveelvoudigen is uitsluitend toegestaan na schriftelijke toestemming van MKN.
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Inleiding	7
1.1 Over deze gebruiksaanwijzing	7
1.1.1 Toelichting op de symbolen	8
1.2 Beoogd gebruik	9
1.3 Garantie	9
2 Veiligheidsinstructies	10
3 Beschrijving van het apparaat	13
3.1 Overzicht van het apparaat	13
3.1.1 Staand apparaat	13
3.1.2 Hangapparaat	13
3.1.3 Tafelmodel	14
3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen	14
4 Apparaat bedienen	15
4.1 Apparaat inschakelen en uitschakelen	15
4.1.1 Inschakelen	15
4.1.2 Uitschakelen	15
4.2 Basisfuncties	15
4.2.1 Temperatuur instellen	15
4.3 Met water vullen	15
4.4 Warmhouden	16
4.5 Water afvoeren	16
4.5.1 Water afvoeren staand apparaat en hangapparaat	17
4.5.2 Water afvoeren tafelapparaat	17
4.6 Pauzeren en bedrijfseinde	18
5 Apparaat reinigen en onderhouden	19
5.1 Corrosie vermijden	19
5.2 Roest verwijderen	19
5.3 Behuizing reinigen	20
5.4 Bak reinigen	20
5.5 Afvoer reinigen	20
5.6 Apparaat ontkalken	20
5.7 Apparaat controleren	21
5.7.1 Zichtcontrole uitvoeren	21
6 Storingen verhelpen	22
6.1 Storingsoorzaken en oplossingen	22
6.2 Typeplaatje	22
7 Onderhoud uitvoeren	23
8 Milieuvriendelijk afvoeren	24

9 Verklaring van de fabrikant 25

1 Inleiding

1.1 Over deze gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is onderdeel van het apparaat en bevat informatie:

- voor een veilig gebruik
- over reiniging en onderhoud,
- over de oplossing van optredende storingen.

De volgende aanwijzingen dienen opgevolgd te worden:

- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat de eerste keer bedient.
- De gebruiksaanwijzing altijd beschikbaar stellen aan de bediener op de plaats waar het apparaat wordt gebruikt.
- De toelichtingen van de fabrikant dienen ingevoegd te worden.
- De gebruiksaanwijzing tijdens de levensduur van het apparaat bewaren.
- De gebruiksaanwijzing van het apparaat aan de volgende gebruiker van ervan doorgeven.

Doelgroep Doelgroep voor de gebruiksaanwijzing is de bediener, die voor bedrijf, reiniging en onderhoud van het apparaat verantwoordelijk is.

Afbeeldingen Alle afbeeldingen in deze gebruiksaanwijzing dienen slechts als voorbeeld. Afwijkingen t.o.v. het voorliggende apparaat kunnen van toepassing zijn.

1.1.1 Toelichting op de symbolen



GEVAAR
Direct dreigend gevaar

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot zeer ernstige verwondingen.



WAARSCHUWING
Mogelijk dreigend gevaar

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot ernstige verwondingen.



VOORZICHTIG
Gevaarlijke situatie

Het niet opvolgen kan tot de dood leiden of tot middelzware verwondingen.

OPGELET
Materiële schade

Het niet opvolgen kan tot materiële schade leiden.



Informatie over het begrijpen en bedienen van het apparaat.

Symbol / Labels	Betekenis
•	Opsomming van informatie.
→	Stappen en handelingen die in een willekeurige volgorde uitgevoerd moeten worden.
1. 2.	Handelingsstappen die in een voorgeschreven volgorde moeten worden uitgevoerd.
↳	Resultaat van of extra informatie over een verrichte handeling.

1.2 Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor commerciële doeleinden, met name voor commerciële keukens.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het warmhouden van levensmiddelen in GN-bakken.

Het is verboden het apparaat onder andere te gebruiken voor de volgende doelen:

- Bewaren van voorraden
- Verhitten van zuren, logen of andere chemicaliën
- Verhitten van brandbare vloeistoffen
- Verwarmen van gesloten verpakkingen (bijvoorbeeld conserven)
- Koken van soepen en sauzen
- Koken van pasta, aardappelen, groente of ander te bereiden voedsel in zout water
- Ontdooien van diepvriesproducten
- Smelten van vetten en zouten
- Frituren

Het apparaat mag in de volgende landen niet worden gebruikt:

- USA
- Canada

1.3 Garantie

De garantie komt te vervallen en de veiligheid van het apparaat wordt niet meer gegarandeerd als:

- het apparaat wordt omgebouwd of technische wijzigingen ondergaat,
- het apparaat voor andere doeleinden dan het bestemde doel wordt gebruikt,
- het apparaat ondeskundig in gebruik wordt genomen, ondeskundig wordt bediend of ondeskundig wordt onderhouden,
- als het apparaat een defect of defecten heeft die te herleiden zijn naar het niet opvolgen van deze gebruiksaanwijzing.

2 Veiligheidsinstructies

Het apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsnormen.
Resterende risico's bij de bediening of als gevolg van een onjuiste bediening kunnen niet worden uitgesloten en hiernaar wordt specifiek verwezen d.m.v. de veiligheids- en waarschuwingssymbolen.

De bediener moet bekend zijn met de regionale voorschriften en dient deze op te volgen.

Gebruik De volgende groep mensen moet bij de bediening onder toezicht staan van een persoon die voor de veiligheid verantwoordelijk is:

- Personen die fysiek, sensorisch of mentaal niet in staat zijn of niet beschikken over de nodige kennis en ervaring om het apparaat zoals beoogd te bedienen.

De persoon die toezicht houdt moet met het apparaat en de daarmee verbonden gevaren bekend zijn.

Hete oppervlakken Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- Direct na het gebruik verwarmingselementen, verwarmingsoppervlakken of accessoires niet aanraken.
- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.

Hete vloeistoffen Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
- Bakken voorzichtig uitnemen, transporteren en legen.

Gevaar van chemische brandwonden door verdampende reiniger

- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.

Verbrandingsgevaar door stoom

- Armen en handen door veiligheidshandschoenen beschermen.

Defect apparaat Verwondingsgevaar door defect apparaat

- Defect apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.
- Defect apparaat niet gebruiken.
- Apparaat alleen door bevoegd gekwalificeerd personeel laten repareren.

Brandbeveiliging Brandgevaar door vervuiling en vetophopingen

- Apparaat na gebruik reinigen.

Brandgevaar door oververhitting

- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.

Brandbestrijding

- In geval van brand apparaat van het elektriciteitsnet scheiden.
- Vetbranden met brandblusser brandklasse F blussen, nooit met water. Andere branden bijvoorbeeld met ABC-blusser, CO₂-blusser of een voor de actuele brandklasse geschikt blusmiddel blussen.

Apparaat op rolwielen Verwondingsgevaar door apparaat op rolwielen

- Apparaten waarvan de muurzijde smaller is dan 600 mm ter plaatse aan de muur bevestigen.
- Het apparaat alleen voor reiniging en onderhoud verplaatsen.
- Rolwielen tijdens het gebruik vastzetten.
- Apparaat alleen verplaatsen als het leeg is.

Gevaar door kabelbreuk bij hoge trekbelasting

- Apparaat met een ketting als trekbelasting van de aansluitleiding ter plaatse zo beveiligen dat de aansluitleidingen bij een apparaatbeweging niet aan trekbelasting worden blootgesteld.

Ondeskundige reiniging Gevaar van chemische brandwonden door reinigingsmiddel

- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.
- Bij omgang met bijtende reinigingsmiddelen geschikte veiligheidsmaatregelen in acht nemen.

Gevaar van vallen door gladde bodem

- Bodem voor het apparaat schoon en droog houden.

Materiële schade door ondeskundige reiniging

- Apparaat na gebruik reinigen.
- Apparaat niet met een hogedrukreiniger reinigen.
- Behuizing niet met sterk schurende of chemisch agressieve reinigingsmiddelen reinigen.
- Behuizing niet met sterk schurende sponzen reinigen.
- Instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen.
- Apparaat niet schoksgewijs afkoelen.
- Behuizing niet in water dompelen.

Hygiëne Gezondheidsgevaar door ontoereikende hygiëne

- Regionaal geldende hygiënevoorschriften in acht nemen.
- Reinigingsinstructies in acht nemen.
- Bij het warmhouden van voedsel de levensmiddelenwetgeving opvolgen.

Ondeskundig gebruik Materiële schade door ondeskundig gebruik

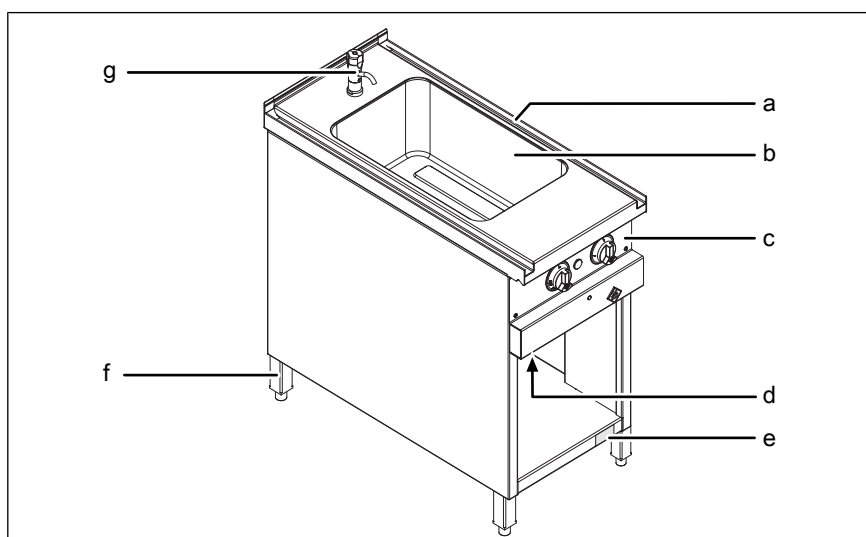
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Alleen originele accessoires gebruiken.
- Bediener regelmatig bijscholen.
- Geen warmhoudplaten en conservenblikken verwarmen.
- Het apparaat tijdens het bedrijf in de gaten houden.

3 Beschrijving van het apparaat

3.1 Overzicht van het apparaat

Het apparaat is bestemd voor gebruik in de commerciële keuken en bij het serveren van voedsel voor het warmhouden van het voedsel.

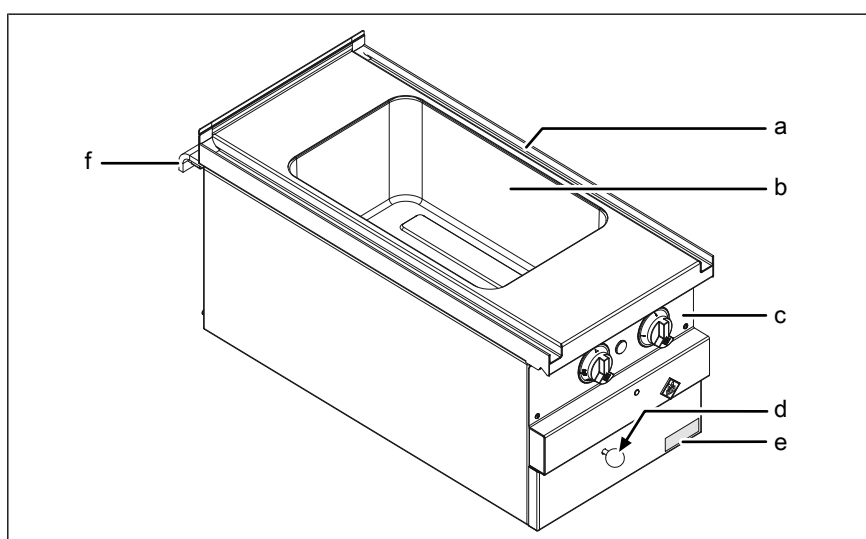
3.1.1 Staand apparaat



Afbeelding: Bain-marie

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| a Afvoergoot | e Typeplaatje |
| b Bak | f Poot van het apparaat |
| c Bedieningselementen | g Waterkraan (optie) |
| d Afvoer | |

3.1.2 Hangapparaat

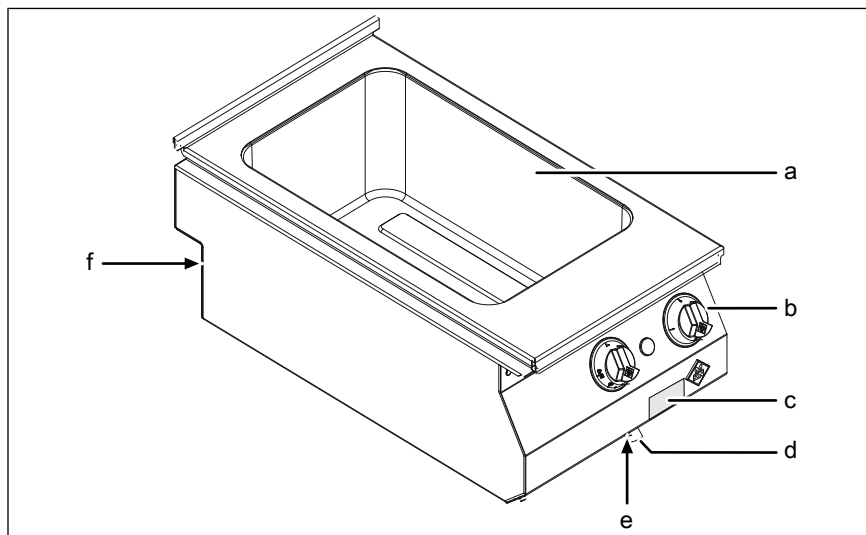


Afbeelding: Bain-marie

Beschrijving van het apparaat

- | | |
|-----------------------|------------------|
| a Afvoergoot | d Handvat afvoer |
| b Bak | e Typeplaatje |
| c Bedieningselementen | f Ophanging |

3.1.3 Tafelmodel



Afbeelding: Bain-marie

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| a Bak | d Afvoer |
| b Bedieningspaneel | e Opening sleutel afvoer |
| c Typeplaatje | f Aansluitkabel met stekker |

3.2 Functie van de bedienings- en weergave-elementen

Bedienings-/weergave-element	Symbol	Functie
Bedieningsknop <i>Aan/Uit</i>	„1“	• Apparaat inschakelen.
	„0“	• Apparaat uitschakelen.
Controlelampje <i>Verwarming</i>		• Brandt wanneer de verwarming is ingeschakeld.
Bedieningsknop <i>Temperatuur</i>	„0“	• Temperatuur uitschakelen.
	30 °C — 80 °C	• Temperatuur instellen.

4 Apparaat bedienen

4.1 Apparaat inschakelen en uitschakelen

4.1.1 Inschakelen

Voorwaarde Apparaat gereed voor gebruik

- Bedieningsknop *Aan Uit* naar „1“ draaien.
- ↳ Het apparaat is ingeschakeld.

4.1.2 Uitschakelen

1. Bedieningsknop *Temperatuur* in stand \triangle draaien.
 - ↳ Apparaat is niet meer gereed voor gebruik.
2. Bedieningsknop *Aan Uit* naar „0“ draaien.
 - ↳ Het apparaat is uitgeschakeld.

4.2 Basisfuncties

4.2.1 Temperatuur instellen

- Bedieningsknop *Temperatuur* op gewenste temperatuur instellen.
 - ↳ Controlelampje *verwarming* brandt.
- ↳ Controlelampje *verwarming* gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt.

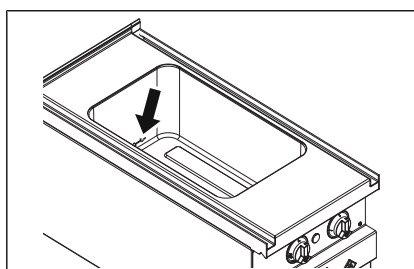
4.3 Met water vullen

OPGELET

Materiële schade door te grote vulhoeveelheid

Op markering *minimaal vulpeil* letten.

Vulhoeveelheid tijdens het bedrijf regelmatig controleren.



Afbeelding: Markering *minimaal vulpeil*

Voorwaarde Afvoer gesloten
GN-bak verwijderd

- Water tot aan de markering *minimaal vulpeil* bijvullen.

4.4 Warmhouden



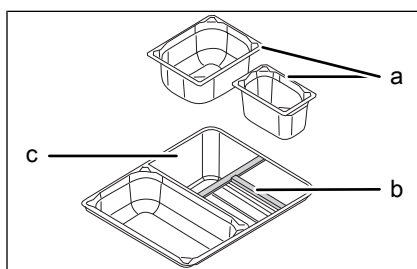
De minimale vulhoeveelheid voor water aanhouden. Verbruikt water bijvullen.



Alleen goed verhit voedsel warmhouden.



Tussen verschillende GN-bakken loopplank monteren.



Afbeelding: GN-bak plaatsen

- a GN-bak
- b Loopplank
- c Bak

Voorwaarde Apparaat ingeschakeld
Met water gevuld

→ GN-bak met te bereiden voedsel in de bak plaatsen.

4.5 Water afvoeren

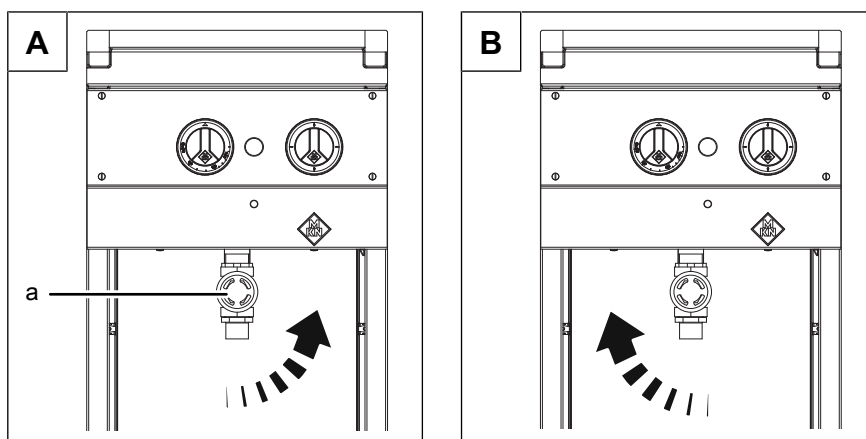


VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen

- Armen en handen beschermen met geschikte veiligheidshandschoenen.
 - Voor het vervoer hittebestendige reservoirs met handvatten en afsluitbare deksels gebruiken.
-

4.5.1 Water afvoeren stand apparaat en hangapparaat



Afbeelding: Afvoer openen (A), afvoer sluiten (B)

a Afvoer

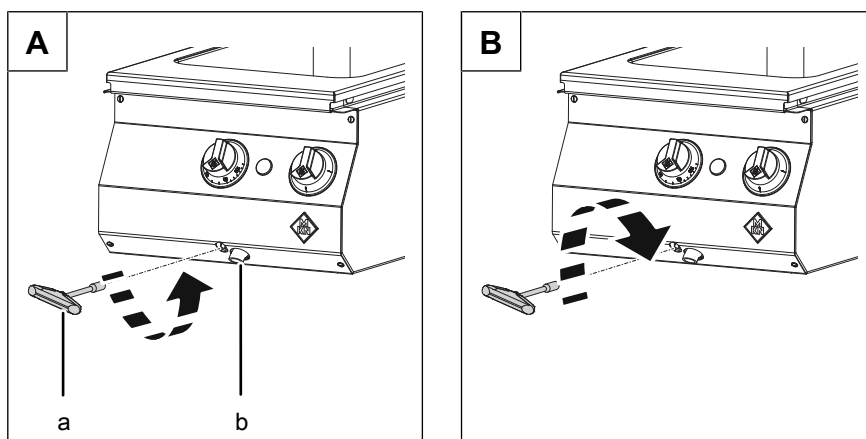
Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

1. Geschikte bak onder de afvoer plaatsen.
2. Afvoerschuiw linksom draaien om de afvoer te openen.
↳ Water stroomt in de bak.
3. Afvoerschuiw rechtsom draaien om de afvoer te sluiten.
↳ Apparaat is leeg.

4.5.2 Water afvoeren tafelapparaat



Bij apparaten met afvoer naar voren wordt de afvoer met de meegeleverde sleutel geopend en gesloten.



Afbeelding: A Afvoer openen; B Afvoer sluiten

a Sleutel

b Afvoer

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

1. Geschikte bak onder de afvoer plaatsen.
2. Sleutel op de ventielas van de afvoer steken.

3. Sleutel linksom draaien om de afvoer te openen.
↳ Water stroomt in de bak.
4. Sleutel rechtsom draaien om de afvoer te sluiten.
5. Sleutel van de ventielas van de afvoer trekken.
↳ Apparaat is leeg.

4.6 Pauzeren en bedrijfseinde



Bij pauzes en na bedrijfseinde de GN-bak met te bereiden voedsel of etensrechten uit het apparaat verwijderen.

Apparaat voor bedrijfseinde en tijdens bedrijfspauzes uitschakelen.

5 Apparaat reinigen en onderhouden



VOORZICHTIG**Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken**

- Oppervlakken voor het reinigen laten afkoelen.
-

OPGELET**Materiële schade door schoksgewijs afkoelen**

- Apparaat niet schoksgewijs afkoelen.
-

OPGELET**Beschadigingen door ondeskundige reiniging**

- Apparaat niet met een hogedrukreiniger reinigen.
-

5.1 Corrosie vermijden

- Oppervlakken van het apparaat schoon en toegankelijk voor lucht houden.
- Verwijderen van klak-, vet-, zetmeel- en eiwitlagen.
- Delen van niet roestend staal slechts korte tijd met sterk zuurhoudende levensmiddelen, kruiden, zouten of soortgelijke in aanraking brengen.
- Vermijden van beschadiging van het roestvast stalen oppervlak door andere metaaldelen, bijvoorbeeld stalen spatel of staaldraadborstel.
- Vermijden van contact met ijzer en staal, bijvoorbeeld staalwol en stalen spatel.
- Geen blekende en chloorhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Contactvlakken met water reinigen.

5.2 Roest verwijderen

- Verse roestplaatsen met mild schuurmiddel of fijn schuurpapier verwijderen.
- Roestplekken altijd volledig verwijderen.
- Vrije toevoer van lucht op behandelde plaatsen voor minstens 24 uur verzekeren. In deze tijd mag er geen contact zijn met vetten, olie of levensmiddelen zijn zodat zich een nieuwe beschermingslaag kan vormen.

5.3 Behuizing reinigen

OPGELET**Beschadigingen door ondeskundige reiniging**

- Behuizing niet met sterk schurende of chemisch agressieve reinigingsmiddelen reinigen.
 - Behuizing niet met sterk schurende sponzen reinigen.
-

OPGELET**Materiële schade door binnendringen van water**

- Afvoergoot niet afsluiten en niet met water vullen.
-

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

→ Behuizing met warm water en gebruikelijk spoelmiddel reinigen.

5.4 Bak reinigen

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

Water afgevoerd

1. Bak met schoon water reinigen.
 - ↳ Indien nodig een mild reinigingsmiddel gebruiken.
 - ↳ Met schoon water grondig naspoelen.
2. Met pluisvrije doek schoonwrijven.
 - ↳ Erop letten dat geen water in de afvoer achterblijft.

5.5 Afvoer reinigen

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld

Bak geleegd

1. Afvoer volledig openen.
2. Afvoer grondig met een vlakborstel reinigen.
3. Afvoer met schoon water reinigen.
 - ↳ Indien nodig een mild reinigingsmiddel gebruiken.
 - ↳ Met schoon water grondig naspoelen.
4. Afvoer volledig sluiten.

5.6 Apparaat ontkalken



Bij gebruik met hard water de bak regelmatig ontkalken om schade aan het apparaat te vermijden.

Voor het ontkalken normaal in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel gebruiken.

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld
Bak geleegd en gereinigd
Afvoer gesloten

1. Ontkalkingsmiddel volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant gebruiken.
2. Water en ontkalkingsmiddel aftappen (zie „Apparaat bedienen“).
3. Met schoon water grondig naspoelen.
4. Bak op kalkresten controleren.
↳ Indien nodig, ontkalken herhalen.
5. Met pluisvrije doek schoonwrijven.
6. Afvoer sluiten (zie „Apparaat bedienen“).
↳ Erop letten dat geen water in de afvoer achterblijft.

5.7 Apparaat controleren

5.7.1 Zichtcontrole uitvoeren

OPGELET

Beschadigingen door ondeskundige controle

- Controle overeenkomstig de controle-intervallen uitvoeren.
 - Controles door gekwalificeerde bediener laten uitvoeren.
 - Bij schade of tekenen van slijtage direct contact opnemen met de klantenservice en het apparaat niet meer gebruiken.
-

Voorwaarde Apparaat uitgeschakeld en afgekoeld
Bak geleegd en gereinigd
Afvoer gesloten

- Behuizing, bak en afvoer regelmatig op vervorming en schade controleren.
↳ Zichtcontrole is uitgevoerd.

6 Storingen verhelpen

6.1 Storingsoorzaken en oplossingen

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Apparaat wordt niet warm	Apparaat uitgeschakeld	• Apparaat inschakelen.
	Temperatuurregelaar in de stand „△“	• Temperatuur instellen.
	Stroomtoevoer onderbroken	• Apparaat op het elektriciteitsnet aansluiten.
	Temperatuurregelaar verwarmingselement defect	• Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. • Contact opnemen met de klantenservice.
Onvoldoende verwarmingsvermogen	Temperatuurregelaar verwarmingselement defect	• Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. • Contact opnemen met de klantenservice.
	Netfase ontbreekt	• Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. • Contact opnemen met de klantenservice.
Controlelampje <i>Verwarming</i> brandt niet	Controlelampje defect	• Apparaat van het elektriciteitsnet scheiden. • Contact opnemen met de klantenservice.

6.2 Typeplaatje

Bij vragen aan de klantenservice a.u.b. altijd de volgende gegevens van het typeplaatje aangeven:

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

7 Onderhoud uitvoeren

Het apparaat is onderhoudsvrij, er is geen noodzaak tot onderhoud.

8 Milieuvriendelijk afvoeren

Het apparaat of onderdelen van het apparaat niet met het restafval afvoeren. In het restafval of bij verkeerde behandeling kunnen opgenomen giftige stoffen de gezondheid en het milieu in gevaar brengen.

Afvoeren overeenkomstig de plaatselijke bepalingen voor oude apparaten. Wanneer u vragen hebt, neemt u contact op met de bevoegde autoriteiten (bijvoorbeeld afvalbeheer).

Apparaat Elektrische en elektronische oude apparaten bevatten naast waardevolle materialen schadelijke stoffen, die voor hun werking en veiligheid noodzakelijk waren.

Reinigingsmiddel Resten en houders van reinigingsmiddelen overeenkomstig de instructies van de reinigingsmiddelenfabrikant afvoeren. De regionaal geldende voorschriften opvolgen.

9 Verklaring van de fabrikant



EU-conformiteitsverklaring



Fabrikant

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hiermee verklaren wij dat het volgende product:

Beschrijving van het apparaat							
Apparaat voor het bereiden van voedingsmiddelen voor commercieel gebruik							
Apparaattype							
Elektrische bainmarie							
Apparaatnummer							
0720504	0720505	10014404	10015897	1020510	1220501	1220502	1320501A
1320502A	1420504	1520501	2020501	2020505	2120501	2120502	3020501
3020505							

aan alle geldende voorschriften van de volgende richtlijnen voldoet, maar geen garantie van eigenschappen bevat:

- Richtlijn 2011/65/EU (RoHS) van 1 juli 2011
- Richtlijn 2014/30/EU d.d. 26 februari 2014 betreffende elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2014/35/EU van 26 februari 2014 inzake elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen
- VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

gebruikte keuringsdocumenten
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 60335-1:2012
EN 55014-2:2015
EN 60335-2-49:2003/A11:2012

Voor de afgifte van deze conformiteitsverklaring is alleen de fabrikant verantwoordelijk. Bij niet met ons overlegde wijzigingen vervalt deze conformiteitsverklaring.

Vertaling van originele document • 2020501--0KODE-B

Wolfenbüttel, 25-5-2016

Gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie:

ppa. Peter Helm, Technisch manager (adres zie fabri-
kant)

1 / 1

2020501--0KONL-B

nl-NL

2020501-20ABNL-A



www.mkn.eu

