

Dokumentacja techniczno-ruchowa

# **BEMARY STOŁOWE, STACJONARNE I JEZDNE**

---

**\* IGLOO**

**🍴 GASTROO**

# Dokumentacja techniczno-ruchowa

# BEMARY STOŁOWE, STACJONARNE I JEZDNE

## 1. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

### 1.1. Zastosowanie

Bemary z serii „GASTROO” są uniwersalnymi urządzeniami przeznaczonymi do eksponowania i krótkoterminowego przechowywania wcześniej przygotowanych gorących potraw w pojemnikach GN przed podaniem do konsumpcji. Urządzenia tego typu należą do podstawowego wyposażenia w obiektach zbiorowego żywienia. Zakres regulacji temperatury wody w komorze wynosi +30°C/+90°C.

### 1.2. Opis ogólny urządzenia

Bemary z serii „GASTROO” należą do grupy bemarów wodnych. Zbiorniki (wannы) dostosowane są do pojemników funkcjonalnych GN 1/1 o maksymalnej wysokości 200mm. Pojemniki GN umieszczone są nad kąpielą wodną ogrzewaną za pomocą grzałek elektrycznych (powietrznych) zamocowanych pod zbiornikiem/zbiornikami bemara, przekazujących ciepło wodzie w sposób pośredni. Zastosowanie grzałek elektrycznych niezainstalowanych w wodzie pozwala na użycie niewielkiej ilości wody, którą wlewa się do zbiornika i na zastosowanie mniejszych mocy grzewczych do jej nagrzania. Zastosowanie grzałek pod wanną (zbiornikiem) bemara ułatwia mycie ich wnętrza i łatwiejsze utrzymanie higieny. Bemary ze wspólnym zbiornikiem wodnym (sterowane centralnie: IGG701/703/705/707/709) niezależnie od pojemności (ilości pojemników GN) posiadają jeden układ grzewczy, natomiast bemary ze zbiornikami niezależnie ogrzewanymi (sterowane niezależnie: IGG702/704/706/708/710) umożliwiają ogrzewanie każdego zbiornika osobno. Układ grzewczy każdego zbiornika pozwala na regulację temperatury wody w zakresie od 30°C do 90°C. Bemary wyposażone są w mechaniczny/mechaniczny regulator/ regulatory temperatury. Czujnik termostatu umieszczony jest pod wanną bemara. W zależności od konstrukcji i przeznaczenia bemary „Gastroo” wykonywane są w wersji wolnostojącej (stacjonarnej lub jezdnej) oraz stołowej. Blaty do bemarów są izolowane typu „A” (bez rantów) o grubości 40mm. Instalacja spustowa z zaworami umożliwia łatwy spust wody z każdego ze zbiorników oddzielnie (dotyczy bemarów wolnostojących). W przypadku bemarów stołowych spust wody odbywa się ze wszystkich zbiorników jednocześnie. Wszystkie urządzenia produkowane są z wysokiej jakości atestowanej blachy nierdzewnej OH18N9 (AISI-304), dopuszczonej do kontaktu z żywnością. Urządzenia „IGLOO” wykonywane są w/g nowoczesnych technologii i posiadają wymagane prawem certyfikaty.

## Spis treści

1. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA	1	4.3. Poziom wody w wannie bemara	5
1.1. Zastosowanie	1	4.4. Regulacja temperatury	6
1.2. Opis ogólny urządzenia	1	5. WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY	6
1.3. Dane techniczne	2	6. INSTRUKCJA KONSERWACJI	6
2. TRANSPORT I ROZŁADUNEK	3	6.1. Konserwacja bieżąca	6
3. INSTRUKCJA MONTAŻU	3	6.2. Konserwacja okresowa	7
3.1. Podłączenie do instalacji elektrycznej	4	7. SERWIS I NAPRAWA USTEREK	7
3.2. Wentylacja	4	7.1. Identyfikacja i naprawa usterek	7
3.3. Przygotowanie urządzenia do uruchomienia	4	7.2. Serwis IGLOO	7
4. INSTRUKCJA OBSŁUGI	4	8. WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	8
4.1. Przygotowanie bemara do pracy	4	9. WYPOSAŻENIE DODATKOWE	8
4.2. Uwagi eksploatacyjne	5		

## Spis tabel

Tabela 1 Dane techniczne - Bemary stołowe, sterowane centralnie – IGG701	2
Tabela 2 Dane techniczne - Bemary stołowe, sterowane niezależnie – IGG702	2
Tabela 3 Dane techniczne - Bemary stacjonarne, sterowane centralnie – IGG703; IGG707	2
Tabela 4 Dane techniczne - Bemary stacjonarne, sterowane niezależnie – IGG704; IGG708	2
Tabela 5 Dane techniczne - Bemary jezdne, sterowane centralnie – IGG705; IGG709	3
Tabela 6 Dane techniczne - Bemary jezdne, sterowane niezależnie – IGG706; IGG710	3



Tym znakiem oznaczone są informacje o szczególnym znaczeniu dla bezpieczeństwa użytkownika oraz do prawidłowej eksploatacji urządzenia

### 1.3. Dane techniczne

**Tabela 1 Dane techniczne - Bemary stołowe, sterowane centralnie – IGG701**

Dane	Nr katalogowy			
	IGG701-01	IGG701-02	IGG701-03	IGG701-04
Wykonanie zbiorników	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane
Długość [mm]	400	800	1100	1400
Głębokość [mm]	600	600	600	600
Wysokość [mm]	340	340	340	340
Ilość komór [szt]	1	1	1	1
Ilość pojemników GN 1/1 (Hmax = 200) do włożenia	1	2	3	4
Ilość przekładek pod GN [szt]	-	1	2	3
Optymalna pojemność wody [l]	2	4	6	8
Maksymalny załadunek [kg]	20	40	60	80
Zakres regulacji temperatury wody [oC]	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90
Napięcie znamionowe [V/Hz]	230/50	230/50	230/50	230/50

**Tabela 2 Dane techniczne - Bemary stołowe, sterowane niezależnie – IGG702**

Dane	Nr katalogowy		
	IGG702-01	IGG702-02	IGG702-03
Wykonanie zbiorników	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane
Długość [mm]	800	1100	1400
Głębokość [mm]	600	600	600
Wysokość [mm]	340	340	340
Ilość komór [szt]	2	3	4
Ilość pojemników GN 1/1 (Hmax = 200) do włożenia	2	3	4
Optymalna pojemność wody [l]	4	6	8
Maksymalny załadunek [kg]	40	60	80
Zakres regulacji temperatury wody [oC]	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90
Napięcie znamionowe [V/Hz]	230/50	230/50	230/50

**Tabela 3 Dane techniczne - Bemary stacjonarne, sterowane centralnie – IGG703; IGG707**

Dane	Nr katalogowy			
	IGG703-01 IGG707-01	IGG703-02 IGG707-02	IGG703-03 IGG707-03	IGG703-04 IGG707-04
Wykonanie zbiorników	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane
Długość [mm]	400	800	1100	1400
Głębokość [mm]	600	600	600	600
Wysokość [mm]	850	850	850	850
Ilość komór [szt]	1	1	1	1
Ilość pojemników GN 1/1 (Hmax = 200) do włożenia	1	2	3	4
Ilość przekładek pod GN [szt]	-	1	2	3
Optymalna pojemność wody [l]	2	4	6	8
Maksymalny załadunek [kg]	20	40	60	80
Zakres regulacji temperatury wody [oC]	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90
Napięcie znamionowe [V/Hz]	230/50	230/50	230/50	230/50

**Tabela 4 Dane techniczne - Bemary stacjonarne, sterowane niezależnie – IGG704; IGG708**

Dane	Nr katalogowy		
	IGG704-01 IGG708-01	IGG704-02 IGG708-02	IGG704-03 IGG708-03
Długość [mm]	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane	Tłoczone / Spawane
Głębokość [mm]	800	1100	1400
Wysokość [mm]	600	600	600
Ilość komór [szt]	850	850	850
Ilość pojemników GN 1/1 (Hmax = 200) do włożenia	2	3	4
Optymalna pojemność wody [l]	2	3	4
Maksymalny załadunek [kg]	4	6	8
Zakres regulacji temperatury wody [oC]	40	60	80
Napięcie znamionowe [V/Hz]	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90
Zakres regulacji temperatury wody [oC]	230/50	230/50	230/50
Napięcie znamionowe [V/Hz]	230/50	230/50	230/50

**Tabela 5 Dane techniczne -Bemary jezdne, sterowane centralnie – IGG705; IGG709**

Dane	Nr katalogowy			
	IGG705-01 IGG709-01	IGG705-02 IGG709-02	IGG705-03 IGG709-03	IGG705-04 IGG709-04
Wykonanie zbiorników	Tłoczone / Spawane			
Długość [mm]	540	940	1240	1540
Głębokość [mm]	600	600	600	600
Wysokość [mm]	850	850	850	850
Ilość komór [szt]	1	1	1	1
Ilość pojemników GN 1/1 (Hmax = 200) do włożenia	1	2	3	4
Ilość przekładek pod GN [szt]	-	1	2	3
Optymalna pojemność wody [l]	2	4	6	8
Maksymalny załadunek [kg]	20	40	60	80
Zakres regulacji temperatury wody [oC]	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90
Napięcie znamionowe [V/Hz]	230/50	230/50	230/50	230/50

**Tabela 6 Dane techniczne - Bemary jezdne, sterowane niezależnie – IGG706; IGG710**

Dane	Nr katalogowy		
	IGG706-01 IGG710-01	IGG706-02 IGG710-02	IGG706-03 IGG710-03
Wykonanie zbiorników	Tłoczone / Spawane		
Długość [mm]	940	1240	1540
Głębokość [mm]	600	600	600
Wysokość [mm]	850	850	850
Ilość komór [szt]	2	3	4
Ilość pojemników GN 1/1 (Hmax = 200) do włożenia	2	3	4
Optymalna pojemność wody [l]	4	6	8
Maksymalny załadunek [kg]	40	60	80
Zakres regulacji temperatury wody [oC]	+30 / +90	+30 / +90	+30 / +90
Napięcie znamionowe [V/Hz]	230/50	230/50	230/50

## 2. TRANSPORT I ROZŁADUNEK

Producent wysyła urządzenie zabezpieczone tekturowymi kątownikami oraz folią. W czasie transportu należy zabezpieczyć urządzenie przed przesuwaniem się. Urządzenie powinno być transportowane w pozycji pionowej, odpowiednio zabezpieczone i spakowane.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za urządzenie, które uległo uszkodzeniu podczas transportu.

## 3. INSTRUKCJA MONTAŻU

**Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji bemarków powinno posiadać:**

- Odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- Skuteczną wentylację
- Dobre oświetlenie

**Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać przepisów:**

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych

**Instalator powinien:**

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia

### 3.1. Podłączenie do instalacji elektrycznej

- Sprawdź, czy napięcie i częstotliwość w sieci są odpowiednie z tymi, jakie zaleca producent (patrz tabliczka znamionowa)
- Sprawdź, czy przekrój przewodów zasilających jest odpowiedni dla poboru prądu instalowanego urządzenia
- Zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze
- Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego, prawidłowo wykonanego obwodu elektrycznego z gniazdem wtykowym z kolkiem ochronnym (w/g PBUE)



Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami!

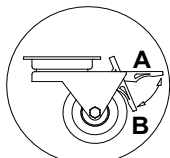
- Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego urządzenia

### 3.2. Wentylacja

Pomieszczenie, w którym znajdują się bemyry powinno być dobrze wentylowane, o odpowiedniej wilgotności. Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągowym, co zapewni szybkie odprowadzenie oparów. Należy regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne, oraz okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza.

### 3.3. Przygotowanie urządzenia do uruchomienia

- Rozpakować wyrób, usunąć folię oraz kątowniki tekturowe.
- Urządzenie ustawić na równym i dostatecznie twardym podłożu, a następnie wypoziomować je za pomocą nóżek.
- W przypadku urządzeń jezdnych należy zastosować blokadę kół w celu uniemożliwienia przesuwania się ich podczas eksploatacji!



A – pozycja jezdna  
B – pozycja blokady

- Urządzenie dokładnie wymyć, wytrzeć do sucha i pozostawić na pewien czas do całkowitego wyschnięcia.



Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki.

- Przed załączeniem bemyra wodnego należy sprawdzić zamknięcie zaworu kulowego i wypełnić wannę/wanny odpowiednią ilością czystej wody (np. węże gumowym) – ok. 20mm (najlepiej poniżej rurki poziomej wody). **Wodę wlewamy bezpośrednio do wanny/wanien bemyra uważając, aby nie zalać części elektrycznej!**

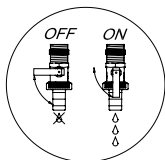
## 4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

### 4.1. Przygotowanie bemyra do pracy

- Urządzenie rozpakować, sprawdzić zgodność z zamówieniem
- Zapoznać się z DTR urządzenia
- Urządzenie umyć i pozostawić do wyschnięcia
- Sprawdzić czy zawór kulowy spustu wody jest zamknięty
- Sprawdzić czy rurka przelewu wody umieszczona jest we właściwym położeniu
- Wannę/wanny bemyra zalać odpowiednią ilością czystej wody ok. 20mm – najlepiej poniżej rurki poziomej wody
- Zaleca się przykrycie wanny bemyra podczas procesu grzania wody. Można umieścić np. pokrywę lub niezatowarowane pojemniki GN w komorze. Stosuje się to celem skrócenia grzania wody oraz zmniejszenie niekorzystnego zjawiska jej odparowywania.
- Umieścić wtyczkę przewodu przyłączeniowego bezpośrednio w gnieździe wtykowym (zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze!)
- Załączyć przycisk wyłącznika głównego, co spowoduje załączenie grzałek elektrycznych wanny bemyra
- Za pomocą pokrętki regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę wody
- Po osiągnięciu żądanej temperatury wody, zatowarować pojemniki GN gorącymi produktami spożywczymi



Bemar służy do podtrzymywania temperatury gorących potraw, a nie do grzania ich do wyższych temperatur!



Rys.1 Zawór kulowy do spustu wody z wanny bemara

#### 4.2. Uwagi eksploatacyjne

Temperatura grzanej przestrzeni ekspozycyjnej może ulegać wahaniom. Zależy ona od wielu czynników m. in. od ilości i temperatury włożonych produktów oraz od temperatury otoczenia. Urządzenie należy ustawić w miejscu suchym, dobrze wentylowanym.

#### CZYNNOŚCI PODCZAS PRACY BEMARA:

1. Dla lepszej wymiany ciepła oraz efektywniejszej pracy układu grzewczego, pojemniki funkcjonalne znajdujące się w zbiornikach powinny być nakryte pokrywkami.
2. (Dotyczy bemara jezdnego) W celu przewiezienia gorących potraw na stanowisko wydawania należy:
  - pokręcić regulatorów temperatury ustawić w położeniach "0",
  - wyłączyć bema wyłącznikiem grzałek
  - wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieci elektrycznej
  - zwolnić blokadę kół jezdnych
  - przemieścić bema na stanowisko wydawania posiłków
  - zablokować zestaw jezdny
3. Na bieżąco sprawdzać i uzupełniać odpowiednią ilość wody w zbiornikach.



Przed umieszczeniem w witrze gorącego towaru, niezatowarowany bema powinien pracować do czasu osiągnięcia właściwej temperatury roboczej



Nie wstawiać zimnych produktów do urządzenia



Urządzenia wyposażone w kółka jezdne nie mogą być eksploatowane na nierównych powierzchniach!

#### CZYNNOŚCI PO ZAKOŃCZENIU PRACY BEMARA:

- pokręcić regulatorów temperatury ustawić w położeniach "0"
- wyłączyć bema wyłącznikami grzałek
- wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieci elektrycznej
- otworzyć zawory kulowe spustu wody
- wyciągnąć rurki poziomu wody i opróżnić wodę ze zbiorników
- przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy poczekać aż bema wystygnie.
- powierzchnie zewnętrzne bemara jak również wnętrza wanien umyć i wytrzeć do sucha

#### 4.3. Poziom wody w wannie bemara

Przed załączeniem bemara wodnego należy sprawdzić zamknięcie zaworu kulowego znajdującego się na korpusie witrzy na panelu sterowania. Sprawdzić, czy rurka poziomu wody jest we właściwym położeniu, a następnie wypełnić wannę odpowiednią ilością czystej wody (np. węże gumowym) – ok. 20mm (poniżej rurki poziomu wody). Wannę bemara można wypełnić powyżej poziomu rurki (przy zamkniętym zaworze kulowym), jednakże czas nagrzania się wody będzie nieco dłuższy, grzałki będą pracować w sposób ciągły, co spowoduje większe zużycie energii elektrycznej i szybsze zużycie się grzałek. **Wodę wlewamy bezpośrednio do wanny bemara uważając, aby nie zalać części elektrycznej!**

#### Dla zapewnienia minimalnego zużycia energii elektrycznej należy:

- Dolewać wody o jak najwyższej temperaturze, celem skrócenia czasu rozruchu
- Podczas pracy urządzenia zakrywać wannę bemara pokrywkami lub pojemnikami GN celem zmniejszenia zjawiska odparowywania wody i skrócenia procesu jej nagrzewania



Rurka spustu wody w przypadku otwartego zaworu kulowego służy jako przelew



W razie wymiany wody w wannie, przed spuszczeniem jej należy wyciągnąć ze spustu rurkę poziomu wody i otworzyć zawór kulowy.

#### 4.4. Regulacja temperatury

Bemar wyposażony jest w mechaniczny regulator/regulatory temperatury. Czujnik temperatury umieszczony jest pod wanną bemara. Za pomocą pokrętki regulatora ustawiamy żądaną temperaturę wody w wannie poprzez dokonanie obrotu pokrętkiem i ustawienie go w odpowiednim położeniu. Obrót pokrętki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury, a w kierunku przeciwnym jej obniżenie. Pokręcenie pokrętkiem w lewo do krańcowego położenia powoduje wyłączenie pracy grzałek, pomimo **włączonego zasilania**.



Sygnalizacja lampki kontrolnej oznacza pracę grzałek elektrycznych i **nie jest to żaden sygnał alarmowy!**



**Należy kontrolować poziom wody w wannie i nie dopuścić pod żadnym pozorem, aby wanna była sucha, gdyż może to spowodować uszkodzenie grzałek elektrycznych.**

## 5. WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

### Przed przystąpieniem do pracy obsługujący urządzenie powinien zapoznać się z zasadami:

**Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:**

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji bemarów na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

### Szczególnie ważne jest, aby:

1. Przed montażem urządzenia zdjąć opakowanie, usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nie naruszonym stanie. Po rozpakowaniu urządzenia elementy opakowania powinny być posortowane zgodnie z zaleceniami zakładu oczyszczania, w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu.
2. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ może stanowić potencjalne zagrożenie.
3. Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
4. Zabrania się włączania urządzenia do gniazda wtykowego nieposiadającego kolka zerującego.
4. Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
5. Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją bemaru.
6. Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
7. Uważać, aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części urządzenia lub innych urządzeń grzejnych. Należy również uważać, aby nie uszkodzić mechanicznie przewodów elektrycznych.
8. Zabrudzone zbiorniki należy czyścić regularnie, natychmiast po wystudzeniu.
9. Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeżenie tej zasady grozi uszkodzeniem bemaru i porażeniem prądem elektrycznym obsługujących.
10. Nie uderzać w pokrętki i elementy na panelu sterowania.
11. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie i odłączyć od źródła zasilania prądem elektrycznym. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez uprawnionych specjalistów.
12. Stosować tylko oryginalne części zamienne podane przez producenta. Nieprzestrzeżenie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
13. Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
14. Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie lub zranienie.
15. Zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia do odprowadzania oparów.
16. Nie włączać urządzenia, jeśli w zbiornikach nie ma wody.

## 6. INSTRUKCJA KONSERWACJI

### 6.1. Konserwacja bieżąca

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości bemara, jak również jego otoczenia oraz pojemników GN oraz naczyń.

- Codziennie po zakończeniu pracy, umyć urządzenie.
- Na bieżąco uzupełniać wodę w zbiornikach.
- W razie konieczności (zabrudzenia wody) wymienić wodę w zbiornikach bemara.

Urządzenie należy umyć wodą o temperaturze nieprzekraczającej 40°C z dodatkiem neutralnych środków czyszczących. **Do mycia i czyszczenia urządzenia zabrania się stosowania środków zawierających chlor i sól różnych odmian, które niszczą warstwę ochronną i elementy składowe urządzenia (dotyczy również różnych gatunków stali nierdzewnej)! Ewentualne pozostałości klejów czy silikonu na elementach metalowych urządzenia usuwać wyłącznie benzyną ekstrakcyjną (nie dotyczy elementów z plastiku i tworzyw sztucznych!). Nie wolno używać innych rozpuszczalników organicznych.**



## Uwagi i wskazówki

- **UWAGA!** Przed rozpoczęciem czyszczenia barmu należy go wyłączyć, odłączyć od zasilania prądem elektrycznym i poczekać aż wystygnie.
- Chronić przed uszkodzeniem lub zalaniem wodą instalację elektryczną
- Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki.
- Nie należy stosować żadnych ostrych przedmiotów celem usuwania zabrudzeń!
- Podczas czynności konserwujących należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej urządzenia, która zawiera istotne informacje dla serwisantów oraz firm zajmujących się usuwaniem odpadów.

### 6.2. Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania barmu należy jego okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

## 7. SERWIS I NAPRAWA USTEREK

### 7.1. Identyfikacja i naprawa usterek

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności podczas uruchamiania urządzenia lub podczas jego eksploatacji należy powrócić do tych rozdziałów instrukcji obsługi, które wyjaśniają wykonywaną operację. Ma to na celu upewnienie się, czy urządzenie jest prawidłowo obsługiwane. Jeżeli trudności występują nadal, poniższe wskazówki pomogą w ich usunięciu.

#### Urządzenie nie pracuje... - Upewnić się, czy:

- Napięcie i częstotliwość w sieci są odpowiednie z tymi, jakie zaleca producent (patrz tabliczka znamionowa).
- Urządzenie jest podłączone do sieci prądu elektrycznego.
- Włączony jest wyłącznik/wyłączniki grzałek znajdujący/ch się na panelu sterującym.
- Pokrętko regulatora temperatury nie jest w pozycji wyłączonej.
- Świeci się lampka sygnalizacyjna informująca o pracy grzałek elektrycznych.

#### Urządzenie nie osiąga odpowiedniej temperatury - Upewnić się, czy:

- Wyłącznik/wyłączniki grzałek są załączone (świecąca się lampka sygnalizacyjna).
- Nastawa temperatury na pokrętkę/pokrętkach regulatora jest odpowiednio nastawiona.
- Jest woda w wannie i jaki jest jej poziom.

### 7.2. Serwis IGLOO

Producent barmów elektrycznych „IGLOO”, poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.

Tel. do serwisu IGLOO: +48 (14) 662 19 56 lub +48 605 606 071  
e-mail: [serwis@igloo.pl](mailto:serwis@igloo.pl)

Jeśli po sprawdzeniu punktów opisanych w rozdziale 6.1 „Identyfikacja i naprawa usterek” urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z Serwisem Technicznym firmy Igloo, podając dane z tabliczki znamionowej:

- Numer seryjny (NS)
- Datę produkcji
- Typ (nazwa urządzenia) oraz
- Datę zakupu urządzenia
- Opis problemu
- Dokładny adres i numer telefonu wraz z numerem kierunkowym do Państwa



Powyższy rysunek przedstawia poglądową tabliczkę znamionową, a dane w niej zawarte są danymi przykładowymi nieodnoszącymi się do barmów!



## 8. WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowe urządzenie wyposażone jest w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Nogi mebli wykonane z profili zamkniętych 40x40x1,2 mm, zakończone regulowanymi stopkami wykonanymi z tworzywa odpornego na zarysowania i chemikalia o zakresie regulacji  $\pm 20\text{mm}$  – nie dotyczy urządzeń jezdnych
- Zestaw kołowy jezdny (2 kółka z hamulcem) – nie dotyczy urządzeń stołowych i stacjonarnych
- Błat izolowany typu A o grubości 40mm
- Izolacja z ekologicznej wełny mineralnej, przy grubości ścianek 40mm
- Przekładki pod pojemniki GN – dotyczy tylko bemarów ze sterowaniem centralnym
- Dokumentację Techniczno – Ruchową
- Kartę gwarancyjną

## 9. WYPOSAŻENIE DODATKOWE

Firma IGLOO oferuje Państwu zakup pojemników funkcjonalnych GN różnej modułowości. Przy zamawianiu pojemnika należy podać moduł GN i jego wysokość.

Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej



1/1GN

2/3GN

1/2GN

1/3GN

Przykładowe konfiguracje pojemników GN

A	B	C	D
1/1	1/2	1/3	1/3
	1/2	2/3	1/3
			1/3

Moduł pojemnika	Długość x Szerokość [mm x mm]	Wysokość pojemnika [mm]	Pojemność [dm <sup>3</sup> ]
1/1 GN	530 x 325	65	9
		100	14
		150	21
		200	28
			5,5
2/3 GN	354 x 325	65	9
		100	13
		150	18
		200	4
			6,5
1/2 GN	265 x 325	65	9,5
		100	12,5
		150	2,5
		200	4
			5,7
1/3 GN	176 x 325	65	7,8
		100	4
		150	5,7
		200	7,8



**UWAGA: W PRZYPADKU NIE ZASTOSOWANIA SIĘ DO ZASAD ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH PODŁĄCZENIA I EKSPLOATACJI URZĄDZENIA, PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO ODSTĄPIENIA OD OBOWIĄZKÓW GWARANTA!!!**

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmienione przez „IGLOO” bez powiadamiania użytkownika.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą się różnić od zakupionego urządzenia