

Benutzerhandbuch fuer Anwender

Wärme-Apparate

...*i*nnovativ und kreativ

★ ★ ★ **simeta ag**
Grossküchen-Einrichtungen

Dieses Handbuch dient lediglich Informationszwecken und kann ohne Ankündigung jederzeit geändert werden. Es kann technische Ungenauigkeiten oder Druckfehler enthalten. Die hier enthaltenen Informationen werden periodisch aktualisiert und Änderungen in späteren Ausgaben dieses Handbuch aufgenommen. Es sind jederzeit an Geräten oder Steuerung, die in diesem Handbuch beschrieben sind, Veränderungen oder Verbesserungen möglich. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Fehler oder fehlende Teile in diesem Handbuch, gleiches gilt für Schäden, die durch die Benutzung dieser Information entstehen.

Alle erwähnten Marken- und Warenzeichen in diesem Handbuch sind Eigentum ihres Besitzers.



© Copyright ☆☆☆ simeta ag 1998
Alle Rechte vorbehalten.

Geschätzter Kunde

Ihre Wahl dieses Produktes zeigt, dass Sie kompromisslos auf exzellente Qualität bestehen.

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Gerätes, das eine Fortführung der langen Tradition von Qualitätsgeräten unseres Unternehmens darstellt.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschliessen und in Betrieb nehmen, um sich mit der Bedienung und dem Apparat gut vertraut zu machen.

Dabei werden Sie erkennen, dass wir alles getan haben, um Sie im Hinblick auf Technik, Design, Leistungsfähigkeit und Bedienungsfreundlichkeit Ihres Gerätes restlos zufriedenzustellen.

Wenn Sie Fragen haben, die in dieser Anleitung nicht beantwortet werden, dann wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

IHR ☆☆☆ simeta TEAM

BETRIEBSANLEITUNGEN

Simeta Wärmeapparate für Grossküchenanlagen

2. Übersicht von Betriebsanleitungen:

- 2.1 Simeta Umluft-Wärmeschränke**
Modellreihe WU 1 ; WU 2 ; und WU 6
und integrierte Umluft-Wärmeschränke
Modellreihe WU 4 in Kombination mit Bain-Maries
- 2.2 Simeta Tassen-Wärmeschränke**
Modellreihe TWU 30 und TWU 31
- 2.3 Simeta Einbau-Bain-Marie**
Modellreihe EBM 1 bis EBM 4
- 2.4 Simeta Einbau-Doppel-Bain-Marie**
Modellreihe EBM 2+2 ; EBM 2+3 ; EBM 3+3
- 2.5 Simeta Einbau-Bain-Marie-Kombination
mit integriertem Umluft-Wärmeschränk**
Modellreihe EBM 2 WU ; EBM 3 WU ; EBM 4 WU
- 2.6 Simeta Einbau-Doppel-Bain-Marie-Kombination
mit integriertem Umluft-Wärmeschränk**
Modellreihe EBM 2+2 WU ; EBM 2+3 WU ; EBM 3+3 WU
- 2.7 Anhang: Füllvorgang der Bain-Maries**

Betriebsanleitung**2.1 Simeta Umluft-Wärmeschränke**

Modellreihe WU1 ; WU2 ; WU4 und WU6

1. Inbetriebnahme nach Geräteaufstellung

Hauptschalter (1) einschalten, Leuchtanzeige (2) leuchtet rot und zeigt den eingeschalteten Zustand des Gerätes an. Gleichzeitig tritt der Umluftventilator in Funktion. Temperaturregler (3) auf gewünschte Temperatur zwischen 30° und 85° C einstellen, Leuchtanzeige (4) leuchtet grün während der Aufheizzeit, sie erlischt bei erreichter Temperatur und leuchtet erneut auf bei automatischen Nachheizphasen.

2. Ausschalten

Zum Ausschalten des Gerätes Hauptschalter (1) auf Stellung 0 drehen, alle Kontrolllampen erlöschen, das Gerät ist allpolig ausgeschaltet. Der Temperaturregler (3) kann in der vorgewählten Stellung verbleiben.

3. Wiedereinschaltung

Das Wiedereinschalten des Gerätes erfolgt somit nur durch einschalten des Hauptschalters (1), dadurch erfolgt der Aufheizvorgang nach vorgewählter Temperatureinstellung mit gleichzeitiger Funktion des Umluftventilators.

Temperaturempfehlung für Wärmeschrank

Warmhalten von Porzellan-Geschirr	60 - 80°C
Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Schalen zugedeckt	50 - 85°C

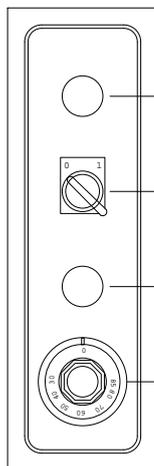
Aufheizzeit, je nach Apparategrösse und Füllmenge	30 - 45 Min.
---	--------------

Der Wärmeschrank kann 1 Stunde vor Serviceschluss ausgeschaltet werden, er behält trotzdem eine ausreichende Temperatur (Energiespareffekt).

ACHTUNG:

In dieses Gerät darf kein Wasser zur Befeuchtung oder zur Reinigung gegossen werden!

Für Wartung siehe Blatt 3.1 Unterhalt und Reinigung von Umluft-Wärmeschränke.

Symbolerklärung:

- 1 = Hauptschalter
- 2 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 3 = Temperaturregler
- 4 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Betriebsanleitung**2.2 Simeta Tassen-Wärmeschränke**

Modellreihe TWU 30 und TWU 31

1. Inbetriebnahme nach Geräteaufstellung

Hauptschalter (1) einschalten, Leuchtanzeige (2) leuchtet rot und zeigt den eingeschalteten Zustand des Gerätes an. Gleichzeitig tritt der Umluftventilator in Funktion. Temperaturregler (3) auf gewünschte Temperatur zwischen 30° und 85° C einstellen, Leuchtanzeige (4) leuchtet grün während der Aufheizzeit, sie erlischt bei erreichter Temperatur und leuchtet erneut bei auf automatischen Nachheizphasen.

2. Ausschalten

Zum Ausschalten des Gerätes Hauptschalter (1) auf Stellung 0 drehen, alle Kontrolllampen erlöschen, das Gerät ist allpolig ausgeschaltet. Der Temperaturregler (3) kann in der vorgewählten Stellung verbleiben.

3. Wiedereinschaltung

Das Wiedereinschalten des Gerätes erfolgt somit nur durch einschalten des Hauptschalters (1), dadurch erfolgt der Aufheizvorgang nach vorgewählter Temperatureinstellung mit gleichzeitiger Funktion des Umluftventilators.

Temperaturempfehlung für Tassen-Wärmeschrank

Warmhalten von Porzellan-Tassen	45 - 65°C
Achtung: bei Einsatz von Körben nur temperaturbeständige Geschirrkörbe verwenden!	

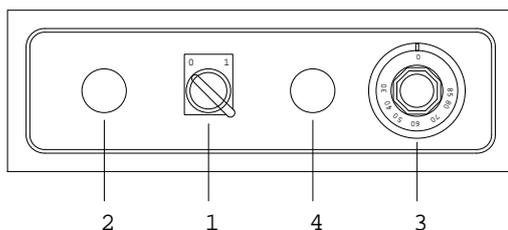
Aufheizzeit, je nach Apparategröße und Füllmenge	30 - 45 Min.
--	--------------

Der Tassen-Wärmeschrank kann 1 Stunde vor Serviceschluss ausgeschaltet werden, er behält trotzdem eine ausreichende Temperatur (Energiespareffekt).

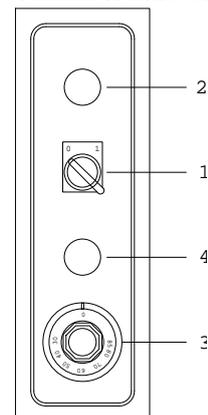
ACHTUNG:

In dieses Gerät darf kein Wasser zur Reinigung gegossen werden!

Für Wartung siehe Blatt 3.2 Unterhalt und Reinigung von Tassen-Wärmeschränke.

Tassen-Wärmeschrank TWU 30**Symbolerklärung:**

- 1 = Hauptschalter
- 2 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 3 = Temperaturregler
- 4 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Tassen-Wärmeschrank TWU 31

Betriebsanleitung**2.3 Simeta Einbau-Bain-Marie (Nass-Bain-Marie)**

Modellreihe EBM 1 bis EBM 4

1. Inbetriebnahme**Das Nass-Bain-Marie darf nur bei mindestens 3 cm Wasserstand eingeschaltet werden!**

Zum Auffüllen des Wasserstandes zuerst das Standrohr im Bassin in das vorgesehene Ventil einsetzen und Heisswasser (bis mindestens zur Markierung im Bassin) mittels Aufbau-Standventil einfüllen.

Dann Hauptschalter (1) einschalten, Leuchtanzeige (2) leuchtet rot und zeigt den eingeschalteten Zustand des Gerätes an.

Temperaturregler (3) auf gewünschte Temperatur zwischen 30° und 110° C einstellen, Leuchtanzeige (4) leuchtet grün während der Aufheizzeit, sie erlischt bei erreichter Temperatur und leuchtet erneut auf bei automatischen Nachheizfasen.

2. Ausschalten

Zum Ausschalten des Gerätes Hauptschalter (1) auf Stellung 0 drehen, alle Kontrolllampen erlöschen, das Gerät ist allpolig ausgeschaltet.

Der Temperaturregler (3) kann in der vorgewählten Stellung verbleiben.

Nach ca. 10 Minuten Bassin durch herausziehen des Standrohres entleeren, nach Abkühlen der Bain-Marie Wanne diese sauber reinigen und nachtrocknen.

Temperaturempfehlung für Nass-Bain-Marie

Zum Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Schalen zugedeckt (Je nach Art und Zusammensetzung der Speisen verschieden)	65 - 95°C
---	-----------

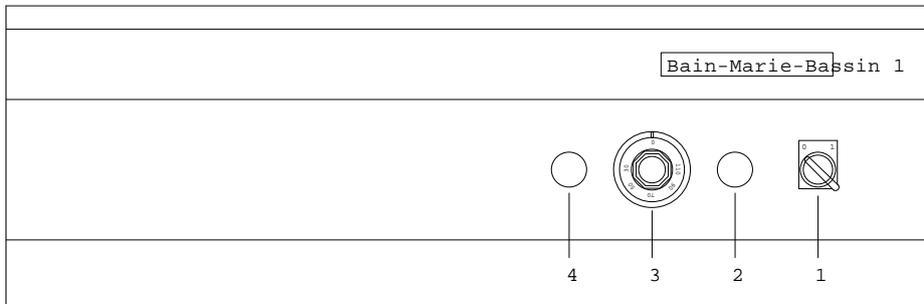
Aufheizzeit, je nach Apparategrösse ,Füllmenge und Füllwassertemperatur	30 - 45 Min.
---	--------------

Das Wasser im Bain-Marie sollte nie wallend kochen.(Produkteschonung).

Das Bain-Marie kann 1/2 Stunde vor Serviceschluss ausgeschaltet werden, es behält trotzdem eine ausreichende Temperatur (Energiespareffekt).

ACHTUNG:

Für Wartung siehe Blatt 3.3 Unterhalt und Reinigung von Einbau-Nass-Bain-Marie.

**Symbolerklärung:**

- 1 = Hauptschalter
- 2 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 3 = Temperaturregler
- 4 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Betriebsanleitung**2.4 Simeta Einbau-Doppel-Bain-Marie (Nass-Bain-Marie)**

Modellreihe EBM 2+2 ; EBM 2+3 ; EBM 3+3

mit zwei separaten Bassin, einzeln gesteuert und abschaltbar.

1. Inbetriebnahme**Die Nass-Bain-Maries dürfen nur bei mindestens 3 cm Wasserstand eingeschaltet werden!**

Zum Auffüllen des Wasserstandes zuerst das Standrohr im Bassin in das vorgesehene Ventil einsetzen und Heisswasser (bis mindestens zur Markierung im Bassin) mittels Aufbau-Standventil einfüllen.

Dann Hauptschalter (1) einschalten, Leuchtanzeige (2) leuchtet rot und zeigt den eingeschalteten Zustand des Gerätes an.

Temperaturregler (3) auf gewünschte Temperatur zwischen 30° und 110° C einstellen, Leuchtanzeige (4) leuchtet grün während der Aufheizzeit, sie erlischt bei erreichter Temperatur und leuchtet erneut auf bei automatischen Nachheizphasen.

2. Ausschalten

Zum Ausschalten des Gerätes Hauptschalter (1) auf Stellung 0 drehen, alle Kontrolllampen erlöschen, das Gerät ist allpolig ausgeschaltet.

Der Temperaturregler (3) kann in der vorgewählten Stellung verbleiben.

Nach ca. 10 Minuten Bassin durch herausziehen des Standrohres entleeren, nach Abkühlen der Bain-Marie Wanne diese sauber reinigen und nachtrocknen.

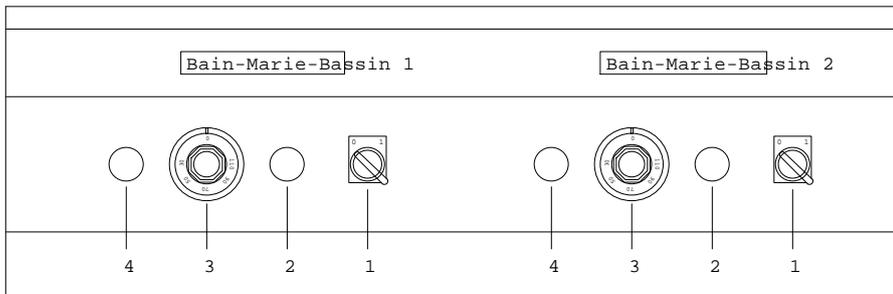
Temperaturempfehlung für Nass-Bain-Maries

Zum Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Schalen zugedeckt (Je nach Art und Zusammensetzung der Speisen verschieden)	65 - 95°C
---	-----------

Aufheizzeit, je nach Apparategrösse ,Füllmenge und Füllwassertemperatur	30 - 45 Min.
---	--------------

Das Wasser im Bain-Marie sollte nie wallend kochen.(Produkteschonung).

Die Bain-Maries können 1/2 Stunde vor Serviceschluss ausgeschaltet werden, sie behalten trotzdem eine ausreichende Temperatur (Energiespareffekt).

ACHTUNG:**Für Wartung siehe Blatt 3.4 Unterhalt und Reinigung von Einbau-Doppel-Bain-Maries.****Symbolerklärung:**

- 1 = Hauptschalter
- 2 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 3 = Temperaturregler
- 4 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Betriebsanleitung**2.5 Simeta Einbau-Bain-Marie-Kombination (Nass-Bain-Marie) mit integriertem Umluft-Wärmeschrank**

Modellreihe EBM 2 WU ; EBM 3 WU ; EBM 4 WU

Bain-Marie und Umluft-Wärmeschrank einzeln gesteuert und abschaltbar.

1. Inbetriebnahme Nass-Bain-Marie**Das Nass-Bain-Marie darf nur bei mindestens 3 cm Wasserstand eingeschaltet werden!**

Zum Auffüllen des Wasserstandes zuerst das Standrohr im Bassin in das vorgesehene Ventil einsetzen und Heisswasser (bis mindestens zur Markierung im Bassin) mittels Aufbau-Standventil einfüllen.

Dann Hauptschalter (1) einschalten, Leuchtanzeige (2) leuchtet rot und zeigt den eingeschalteten Zustand des Gerätes an.

Temperaturregler (3) auf gewünschte Temperatur zwischen 30° und 110° C einstellen, Leuchtanzeige (4) leuchtet grün während der Aufheizzeit, sie erlischt bei erreichter Temperatur und leuchtet erneut auf bei automatischen Nachheizphasen.

2. Ausschalten Nass-Bain-Marie

Zum Ausschalten des Gerätes Hauptschalter (1) auf Stellung 0 drehen, alle Kontrolllampen erlöschen, das Gerät ist allpolig ausgeschaltet.

Der Temperaturregler (3) kann in der vorgewählten Stellung verbleiben.

Nach ca. 10 Minuten Bassin durch Herausziehen des Standrohres entleeren, nach Abkühlen der Bain-Marie Wanne diese sauber reinigen und nachtrocknen.

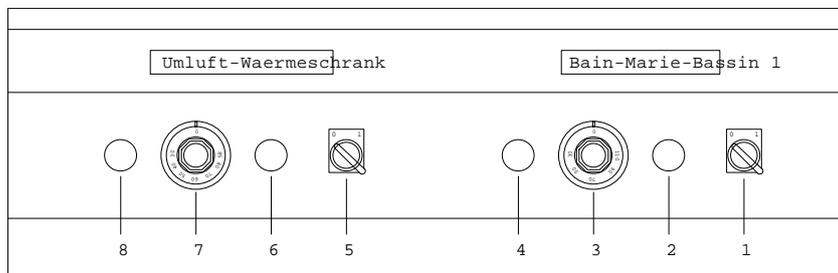
Temperaturempfehlung für Nass-Bain-Marie

Zum Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Schalen zugedeckt (Je nach Art und Zusammensetzung der Speisen verschieden)	65 - 95°C
---	-----------

Aufheizzeit, je nach Apparategrösse ,Füllmenge und Füllwassertemperatur	30 - 45 Min.
---	--------------

Das Wasser im Bain-Marie sollte nie wallend kochen.(Produkteschonung).

Das Bain-Marie kann 1/2 Stunde vor Serviceschluss ausgeschaltet werden, es behält trotzdem eine ausreichende Temperatur (Energiespareffekt).

Symbolerklärung:**Bain-Marie**

- 1 = Hauptschalter
- 2 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 3 = Temperaturregler
- 4 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Wärmeschrank

- 5 = Hauptschalter
- 6 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 7 = Temperaturregler
- 8 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Fortsetzung siehe Folgeseite

3. 1.-Inbetriebnahme des integrierten Umluft-Wärmeschrankes

Hauptschalter (5) einschalten, Leuchtanzeige (6) leuchtet rot und zeigt den eingeschalteten Zustand des Gerätes an. Gleichzeitig tritt der Umluftventilator in Funktion. Temperaturregler (7) auf gewünschte Temperatur zwischen 30° und 85° C einstellen, Leuchtanzeige (8) leuchtet grün während der Aufheizzeit, sie erlischt bei erreichter Temperatur und leuchtet erneut auf bei automatischen Nachheizphasen.

4. Ausschalten Umluftwärmeschrank

Zum Ausschalten des Gerätes Hauptschalter (5) auf Stellung 0 drehen, alle Kontrolllampen erlöschen, das Gerät ist allpolig ausgeschaltet. Der Temperaturregler (7) kann in der vorgewählten Stellung verbleiben.

5. Wiedereinschalten Umluft-Wärmeschrank

Das Wiedereinschalten des Gerätes erfolgt somit nur durch einschalten des Hauptschalters (5), dadurch erfolgt der Aufheizvorgang nach vorgewählter Temperatureinstellung mit gleichzeitiger Funktion des Umluftventilators.

Temperaturempfehlung für Wärmeschrank

Warmhalten von Porzellan-Geschirr	60 - 80°C
Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Schalen zugedeckt	50 - 85°C

Aufheizzeit, je nach Apparategröße und Füllmenge	30 - 45 Min.
--	--------------

Der Wärmeschrank kann 1 Stunde vor Serviceschluss ausgeschaltet werden, er behält trotzdem eine ausreichende Temperatur (Energiespareffekt).

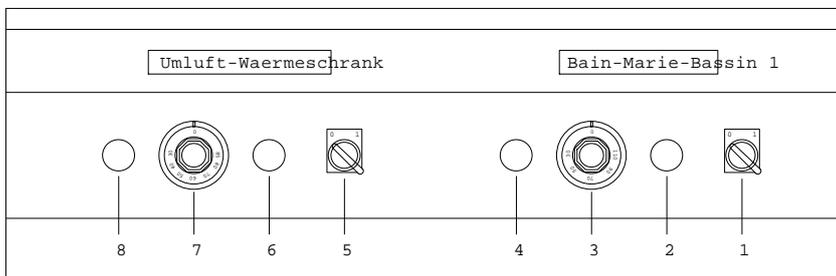
ACHTUNG:

In den Umluft-Wärmeschrank darf kein Wasser zur Befeuchtung oder zur Reinigung gegossen werden!

Für die Wartung dieser Kombination siehe:

Blatt 3.1 Unterhalt und Reinigung von Umluft-Wärmeschränke und

Blatt 3.3 Unterhalt und Reinigung von Einbau-Nass-Bain-Marie.



Symbolerklärung:

Bain-Marie

- 1 = Hauptschalter
- 2 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 3 = Temperaturregler
- 4 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Wärmeschrank

- 5 = Hauptschalter
- 6 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 7 = Temperaturregler
- 8 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Betriebsanleitung**2.6 Simeta Einbau-Doppel-Bain-Marie-Kombination (Nass-Bain-Marie) mit integriertem Umluft-Wärmeschrank**

Modellreihe EBM 2+2 WU ; EBM 2+3 WU ; EBM 3+3 WU

Bain-Maries und Umluft-Wärmeschrank je einzeln gesteuert und abschaltbar.

1. Inbetriebnahme Nass-Bain-Marie**Die Nass-Bain-Maries dürfen nur bei mindestens 3 cm Wasserstand eingeschaltet werden!**

Zum Auffüllen des Wasserstandes zuerst das Standrohr im Bassin in das vorgesehene Ventil einsetzen und Heisswasser (bis mindestens zur Markierung im Bassin) mittels Aufbau-Standventil einfüllen.

Dann Hauptschalter (1) einschalten, Leuchtanzeige (2) leuchtet rot und zeigt den eingeschalteten Zustand des Gerätes an.

Temperaturregler (3) auf gewünschte Temperatur zwischen 30° und 110° C einstellen, Leuchtanzeige (4) leuchtet grün während der Aufheizzeit, sie erlischt bei erreichter Temperatur und leuchtet erneut auf bei automatischen Nachheizphasen.

2. Ausschalten Nass-Bain-Marie

Zum Ausschalten des Gerätes Hauptschalter (1) auf Stellung 0 drehen, alle Kontrolllampen erlöschen, das Gerät ist allpolig ausgeschaltet.

Der Temperaturregler (3) kann in der vorgewählten Stellung verbleiben.

Nach ca. 10 Minuten Bassin durch herausziehen des Standrohres entleeren, nach Abkühlen der Bain-Marie Wanne diese sauber reinigen und nachtrocknen.

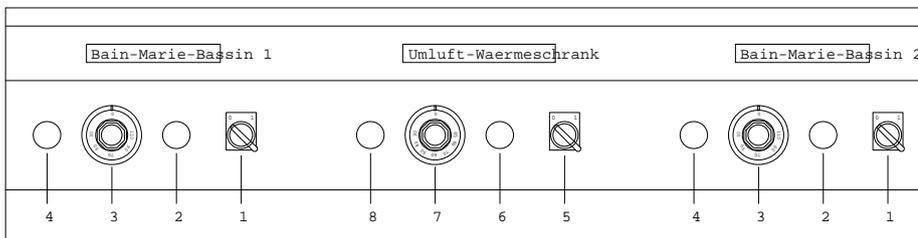
Temperaturempfehlung für Nass-Bain-Marie

Zum Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Schalen zugedeckt (Je nach Art und Zusammensetzung der Speisen verschieden)	65 - 95°C
---	-----------

Aufheizzeit, je nach Apparategrösse ,Füllmenge und Füllwassertemperatur	30 - 45 Min.
---	--------------

Das Wasser im Bain-Marie sollte nie wallend kochen.(Produkteschonung).

Das Bain-Marie kann 1/2 Stunde vor Serviceschluss ausgeschaltet werden, es behält trotzdem eine ausreichende Temperatur (Energiespareffekt).

**Symbolerklärung:****Bain-Marie**

- 1 = Hauptschalter
- 2 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 3 = Temperaturregler
- 4 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Wärmeschrank

- 5 = Hauptschalter
- 6 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 7 = Temperaturregler
- 8 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

Fortsetzung siehe Folgeseite

3. 1.-Inbetriebnahme des integrierten Umluft-Wärmeschrankes

Hauptschalter (5) einschalten, Leuchtanzeige (6) leuchtet rot und zeigt den eingeschalteten Zustand des Gerätes an. Gleichzeitig tritt der Umluftventilator in Funktion. Temperaturregler (7) auf gewünschte Temperatur zwischen 30° und 85° C einstellen, Leuchtanzeige (8) leuchtet grün während der Aufheizzeit, sie erlischt bei erreichter Temperatur und leuchtet erneut auf bei automatischen Nachheizphasen.

4. Ausschalten Umluftwärmeschrank

Zum Ausschalten des Gerätes Hauptschalter (5) auf Stellung 0 drehen, alle Kontrolllampen erlöschen, das Gerät ist allpolig ausgeschaltet. Der Temperaturregler (7) kann in der vorgewählten Stellung verbleiben.

5. Wiedereinschalten Umluft-Wärmeschrank

Das Wiedereinschalten des Gerätes erfolgt somit nur durch einschalten des Hauptschalters (5), dadurch erfolgt der Aufheizvorgang nach vorgewählter Temperatureinstellung mit gleichzeitiger Funktion des Umluftventilators.

Temperaturempfehlung für Wärmeschrank

Warmhalten von Porzellan-Geschirr	60 - 80°C
Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Schalen zugedeckt	50 - 85°C

Aufheizzeit, je nach Apparategrösse und Füllmenge	30 - 45 Min.
---	--------------

Der Wärmeschrank kann 1 Stunde vor Serviceschluss ausgeschaltet werden, er behält trotzdem eine ausreichende Temperatur (Energiespareffekt).

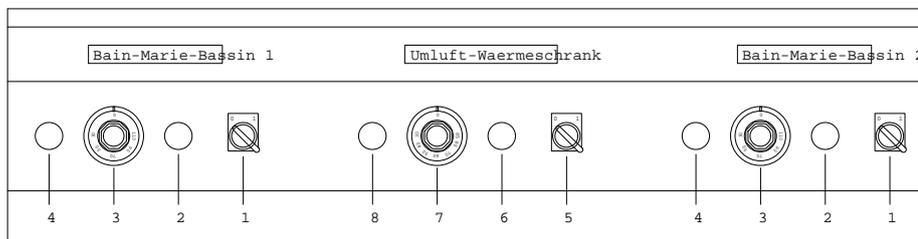
ACHTUNG:

In den Umluft-Wärmeschrank darf kein Wasser zur Befeuchtung oder zur Reinigung gegossen werden!

Für die Wartung dieser Kombination siehe:

Blatt 3.1 Unterhalt und Reinigung von Umluft-Wärmeschränke und

Blatt 3.4 Unterhalt und Reinigung von Einbau-Doppel-Bain-Marie.

**Symbolerklärung:**

Bain-Marie

- 1 = Hauptschalter
- 2 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 3 = Temperaturregler
- 4 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

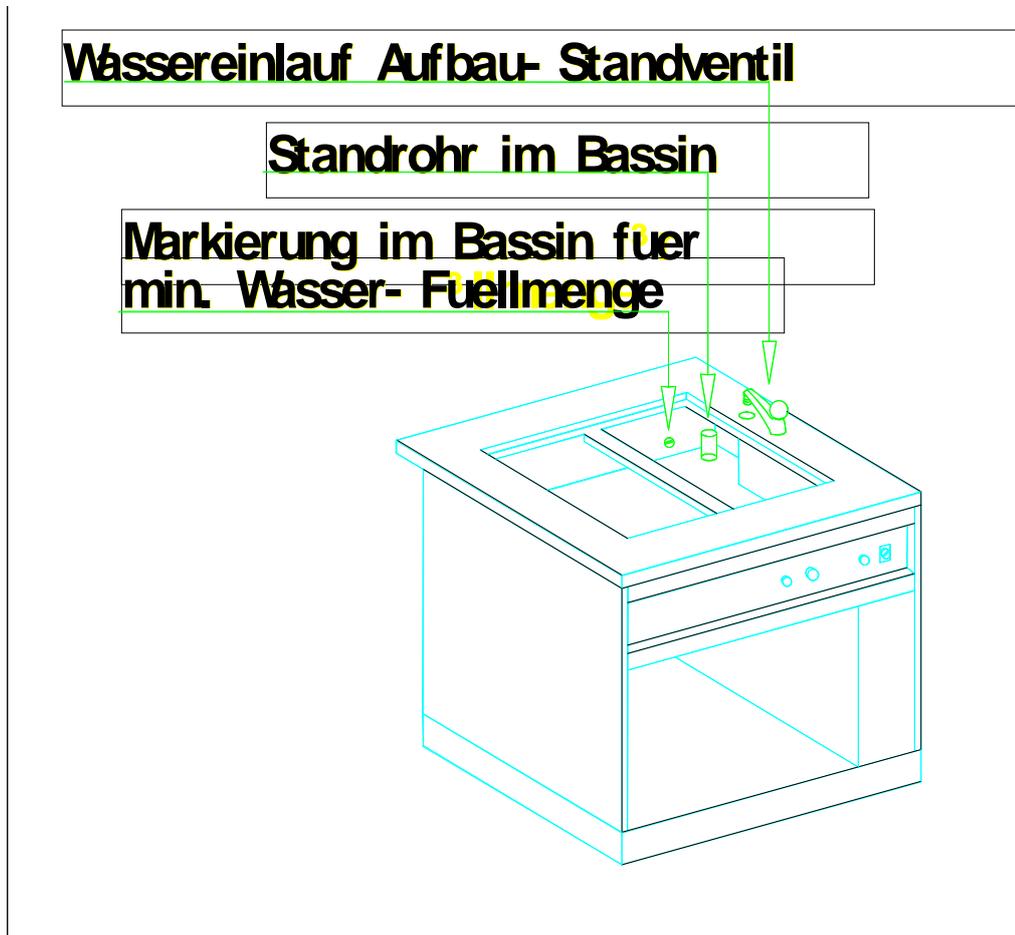
Wärmeschrank

- 5 = Hauptschalter
- 6 = Leuchtanzeige rot für Betrieb ein
- 7 = Temperaturregler
- 8 = Leuchtanzeige grün für Heizfasen

2.7 Anhang: Füllvorgang der Bain-Maries

Vorbereitungen zur Inbetriebnahme der Bain-Maries

1. Standrohr auf richtigen Sitz prüfen
2. Heisswasser bis benötigte Höhe einfüllen, (minimaler Wasserstand von 3 cm beachten) siehe Markierung im Bassin.



3. Erst jetzt darf das Bain-Marie eingeschaltet werden !!!

ACHTUNG:

Selbst bei ausgeschaltetem Gerät besteht Verbrennungsgefahr am Bassin durch Restwärme, wenn die erforderliche Abkühlungszeit nicht beachtet wird.

**SICHERHEITSHINWEISE zu
Simeta Wärmeapparate für Grossküchenanlagen**

4.A Allgemeiner Sicherheitshinweis

Verbrennungsgefahr !!!

Es handelt sich um ein elektrisch beheiztes Wärmegerät. Bei unvorsichtigem Handhaben des Gerätes besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.

Lärminformation:

Unter Berücksichtigung der Maschinenlärminformations-Verordnung vom 18. Januar 1991 handelt es sich bei diesem Gerät um ein technisches Arbeitsmittel, welches keinen Lärm verursacht oder in Sonderfällen den Lärmpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

Gilt für alle aufgeführten Apparate in der Geräteübersicht der Bedienungsanleitung

- 1.1 Simeta Umluft-Wärmeschränke
Modellreihe WU 1 ; WU 2 ; und WU 6
und integrierte Umluft-Wärmeschränke
Modellreihe WU 4 in Kombination mit Bain-Maries
- 1.2 Simeta Tassen-Wärmeschränke
Modellreihe TWU 30 und TWU 31
- 1.3 Simeta Einbau-Bain-Marie
Modellreihe EBM 1 bis EBM 4
- 1.4 Simeta Einbau-Doppel-Bain-Marie
Modellreihe EBM 2+2 ; EBM 2+3 ; EBM 3+3
- 1.5 Simeta Einbau-Bain-Marie-Kombination
mit integriertem Umluft-Wärmeschrank
Modellreihe EBM 2 WU ; EBM 3 WU ; EBM 4 WU
- 1.6 Simeta Einbau-Doppel-Bain-Marie-Kombination
mit integriertem Umluft-Wärmeschrank
Modellreihe EBM 2+2 WU ; EBM 2+3 WU ; EBM 3+3 WU

WARTUNGSANLEITUNGEN zu Simeta Wärmeapparate für Grossküchenanlagen

3. Übersicht für Geräte-Unterhalt und Reinigung:

- 3.1 Simeta Umluft-Wärmeschränke**
Modellreihe WU 1 ; WU 2 und WU 6
und integrierte Umluft-Wärmeschränke
Modellreihe WU 4 in Kombination mit Bain-Maries
- 3.2 Simeta Tassen-Wärmeschränke**
Modellreihe TWU 30 und TWU 31
- 3.3 Simeta Einbau-Bain-Marie**
Modellreihe EBM 1 bis EBM 4
- 3.4 Simeta Einbau-Doppel-Bain-Marie**
Modellreihe EBM 2+2 ; EBM 2+3 ; EBM 3+3

Unterhalt und Reinigung

- 3.1 Simeta Umluft-Wärmeschränke**
Modellreihe WU1 ; WU2 und WU6
und integrierte Umluft-Wärmeschränke
Modellreihe WU 4 in Kombination mit Bain-Maries

Der Wärmeschränk sollte wöchentlich innen und aussen gereinigt werden.

Für die Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Das Gerät darf nur drucklos abgewaschen werden, nicht aber mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Vorgehen bei der Reinigung:

1. Wärmeschrank ausschalten Hauptschalter in Stellung 0 drehen.
Alle Türen oder Rolladen öffnen und Gerät abkühlen lassen.

2. Wärmeschrank ausräumen, alles Füllgut wie Teller, Platten etc. entnehmen, dann perforiertes Zwischentablar und perforiertes Luftleitbodenblech herausnehmen.

3. Wärmeschrank reinigen, innen und aussen.

Für die Reinigung dürfen nur schonende Mittel wie feuchte, weiche Lappen und weiche Bürsten verwendet werden.

Es dürfen nur herkömmliche, hautverträgliche und für die Lebensmittelbranche zugelassene Reinigungsmittel eingesetzt werden.

Es muss darauf geachtet werden, dass alle elektrischen Steuer- und Kontrollorgane nicht beschädigt werden!

Nach der Reinigung ist das Gerät mit weichem Lappen trocken zu reiben.

4. Wärmeschrank einräumen und Betriebsbereitschaft erstellen

perforiertes Zwischentablar und perforiertes Luftleitbodenblech wieder einbauen und alles Füllgut wie Teller, Platten etc. einbringen und Türen oder Rolladen schliessen.

Wichtiger Hinweis!

Es dürfen keine säurehaltige, ätzende, entflammbare oder chemische Reinigungsmittel verwendet oder scheuernde und kratzende Putzmittel angewendet werden.

ACHTUNG:

Selbst bei ausgeschaltetem Gerät besteht Verbrennungsgefahr an den Innenteilen durch Restwärme, wenn die erforderliche Abkühlungszeit nicht beachtet wird.

Unterhalt und Reinigung

3.2 Simeta Tassen-Wärmeschränke Modellreihe TWU 30 und TWU 31

Der Wärmeschrank sollte wöchentlich innen und aussen gereinigt werden.
Für die Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Das Gerät darf nur drucklos abgewaschen werden, nicht aber mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Vorgehen bei der Reinigung:

1. Wärmeschrank ausschalten Hauptschalter in Stellung 0 drehen.
Alle Schubladen öffnen und Gerät abkühlen lassen.

2. Wärmeschrank-Schubladen ausräumen, alles Füllgut wie Tassen oder Tassenkörbe entnehmen, dann Vollauszugschubladen herausnehmen, dabei die Reihenfolge der Schubladenanordnung beachten.

3. Wärmeschrank und Schubladen reinigen, innen und aussen.
Für die Reinigung dürfen nur schonende Mittel wie feuchte, weiche Lappen und weiche Bürsten verwendet werden.
Es dürfen nur herkömmliche, hautverträgliche und für die Lebensmittelbranche zugelassene Reinigungsmittel eingesetzt werden.
Es muss darauf geachtet werden, dass alle elektrischen Steuer- und Kontrollorgane nicht beschädigt werden!
Schubladen-Auszüge und Führungsschienen sauber reinigen, wenn nötig Kugellagergehäuse mit Pressluft ausblasen und wieder einölen oder einfetten mit wasserabstossendem, harz- und säurefreiem Kugellagerfett (z.B. Shell Alvania Grease R 2) oder mit Kriechöl (z.B. Coltogum Silikon Spray)
Nach der Reinigung ist das Gerät und die Schubladen mit weichem Lappen trocken zu reiben.

4. Wärmeschrank einräumen und Betriebsbereitschaft erstellen
Schubladen der gleichen Reihenfolge wieder einbauen und alles Füllgut wie Tassen oder Tassenkörbe einbringen und Schubladen schliessen.

Wichtiger Hinweis!

Es dürfen keine säurehaltige, ätzende, entflammbare oder chemische Reinigungsmittel verwendet oder scheuernde und kratzende Putzmittel angewendet werden.

ACHTUNG:

Selbst bei ausgeschaltetem Gerät besteht Verbrennungsgefahr an den Innenteilen durch Restwärme, wenn die erforderliche Abkühlungszeit nicht beachtet wird.

Unterhalt und Reinigung

3.3 Simeta Einbau-Bain-Marie Modellreihe EBM 1 bis EBM 4

Das **Bain-Marie** soll nach jedem Gebrauch innen und wöchentlich aussen gereinigt werden. Für die Reinigung muss das Gerät entleert, ausgeschaltet und abgekühlt sein. Das Gerät darf nur drucklos abgewaschen werden, nicht aber mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Vorgehen bei der Reinigung:

1. Bain-Marie ausschalten Hauptschalter in Stellung 0 drehen.
Alle Schalen herausnehmen und Gerät abkühlen lassen.

2. Bain-Marie-Bassin entleeren, nach abkühlen des Bassinwassers auf ca 40°C das Standrohr aus dem Ventil herausziehen um Bassin vollständig zu entleeren.
Demontierbare Unterteiler-Zwischenstege falls vorhanden entfernen.

3. Bain-Marie-Bassin reinigen.

Für die Reinigung dürfen nur schonende Mittel wie feuchte, weiche Lappen und weiche Bürsten verwendet werden.

Es dürfen nur herkömmliche, hautverträgliche und für die Lebensmittelbranche zugelassene Reinigungsmittel eingesetzt werden.

Es muss darauf geachtet werden, dass alle elektrischen Steuer- und Kontrollorgane nicht beschädigt werden!

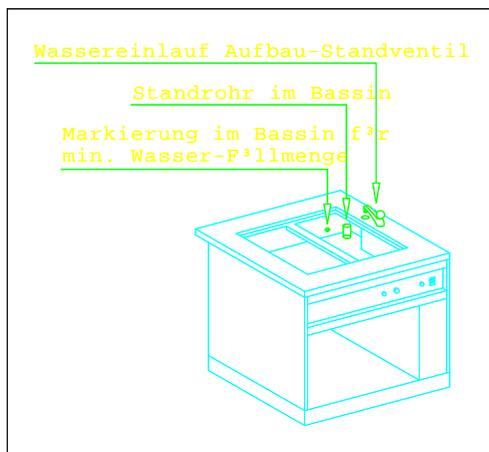
Nach der Reinigung ist das Gerät mit weichem Lappen trocken zu reiben.

4. Bain-Marie für neuen Gebrauch vorbereiten

Standrohr in Ventil stecken und auf richtigen Sitz prüfen.

Unterteiler-Zwischenstege falls vorhanden wieder plazieren.

5. Vor Inbetriebnahme des Bain-Marie:



Standrohr auf richtigen Sitz prüfen, dann Heisswasser bis benötigte Höhe einfüllen, (minimaler Wasserstand von 3 cm beachten) siehe Markierung im Bassin.

Erst jetzt darf das Bain-Marie wieder eingeschaltet werden !!!

Wichtiger Hinweis!

Es dürfen keine säurehaltige, ätzende, entflammbare oder chemische Reinigungsmittel verwendet oder scheuernde und kratzende Putzmittel angewendet werden.

ACHTUNG:

Selbst bei ausgeschaltetem Gerät besteht Verbrennungsgefahr am Bassin durch Restwärme, wenn die erforderliche Abkühlungszeit nicht beachtet wird.

Unterhalt und Reinigung

3.4 Simeta Einbau-Doppel-Bain-Marie

Modellreihe EBM 2+2 ; EBM 2+3 ; EBM 3+3

Die **Bain-Maries** sollen nach jedem Gebrauch innen und wöchentlich aussen gereinigt werden. Für die Reinigung müssen die Geräte entleert, ausgeschaltet und abgekühlt sein. Die Geräte dürfen nur drucklos abgewaschen werden, nicht aber mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Vorgehen bei der Reinigung:

1. Beide Bain-Maries ausschalten Hauptschalter in Stellung 0 drehen.
Alle Schalen herausnehmen und Gerät abkühlen lassen.

2. Beide Bain-Marie-Bassins entleeren, nach abkühlen beider Bassinwassers auf ca 40°C die Standrohre aus dem Ventilen herausziehen um Bassins vollständig zu entleeren. Demontierbare Unterteiler-Zwischenstege falls vorhanden entfernen.

3. Beide Bain-Marie-Bassins reinigen.

Für die Reinigung dürfen nur schonende Mittel wie feuchte weiche Lappen und weiche Bürsten verwendet werden.

Es dürfen nur herkömmliche, hautverträgliche und für die Lebensmittelbranche zugelassene Reinigungsmittel eingesetzt werden.

Es muss darauf geachtet werden, dass alle elektrischen Steuer- und Kontrollorgane nicht beschädigt werden!

Nach der Reinigung sind die Geräte mit weichem Lappen trocken zu reiben.

4. Bain-Maries für neuen Gebrauch vorbereiten

Standrohre in Ventile stecken und auf richtigen Sitz prüfen.

Unterteiler-Zwischenstege falls vorhanden wieder plazieren.

5. Vor Inbetriebnahme der Bain-Maries:



Standrohre auf richtigen Sitz prüfen, dann Heisswasser bis benötigte Höhe einfüllen, (minimaler Wasserstand von 3 cm beachten) siehe Markierungen in den Bassins.

Erst jetzt dürfen die Bain-Maries wieder eingeschaltet werden !!!

Wichtiger Hinweis!

Es dürfen keine säurehaltige, ätzende, entflammbare oder chemische Reinigungsmittel verwendet oder scheuernde und kratzende Putzmittel angewendet werden.

ACHTUNG:

Selbst bei ausgeschalteten Geräten besteht Verbrennungsgefahr an den Bassins durch Restwärme, wenn die erforderliche Abkühlungszeit nicht beachtet wird.