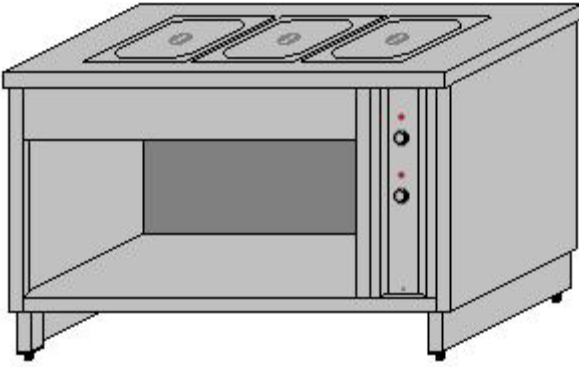
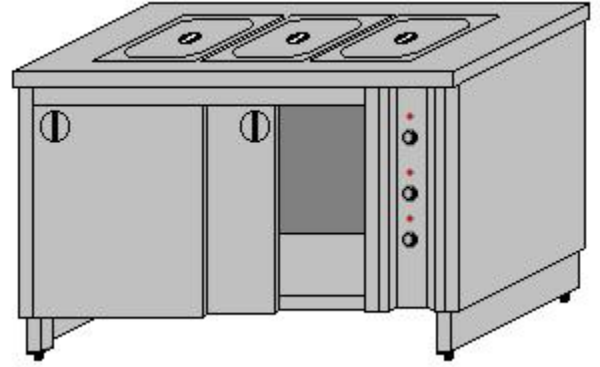


BENMARİ BAIN MARIE



BAIN MARİE



BAIN MARİE WITH CUPBOARD

“Professional In Kitchen”
İNOKSAN
“Mutfakta Profesyonel”

GENEL ÖZELLİKLER

- Çok geniş model seçeneği olan servis tezgahları genel olarak sıcaklık dolaplı ve sıcaklık dolapsız olarak iki gruba ayrılır.
- Her iki grup benmarilerin GN1/1 yada 50x50x15 cm boyutlarında 2,3 ve 4 adet yemek kabı alacak şekilde standart üretimleri vardır. Ayrıca değişik boyutlarda yapılabilmektedir.
- Konstrüksiyonu çok dayanıklı, üretim teknolojisi üst düzeydedir.
- 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sactan üretilmiştir. Ayaklar 18/8 Cr-Ni paslanmaz profilden yapılmıştır.
- Uluslararası kalite normlarına uygundur.
- Temizliği çok kolay ve hijyendir.

MONTAJ

- Tezgah üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız.
- Cihazı düzgün ve sert bir zemin üzerine ayarlanabilir ayakları ile teraziye alarak yerleştiriniz.
- Servis ünitesi grubu içinde monte edilir.
- Cihazın üzerine üst raf ve önüne stand monte edilir.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihazın elektrik bağlantısı elektrik devre şemasına göre yapılmalıdır. .
- Kablo kesiti maksimum akımı taşıyacak kesitte seçilmelidir.
- Voltaj toleransı $\pm\%10$ sınırlarını geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır.

KULLANICI TALİMATI

- Benmari cihazı, yiyecekleri servis süresince sıcak tutmak amacına yöneliktir.
- Cihaz çalıştırılmadan önce bütün yüzeyler ılık sabunlu su ile iyice temizlenip kurulanmalıdır.
- İlk çalıştırma esnasında cihazdan bir süre duman ve hafif koku yayılacaktır. Bu durum izolasyon ve sac yüzeylerdeki yağ ve benzeri nedenlerden meydana gelmektedir. Tehlikeli olmayıp bir süre sonra kendiliğinden kaybolacaktır.
- Havuzdaki suyun boşaltılması altındaki küresel vana ile yapılır.
- Cihazı, rafı ve standını çizecek, deforme edecek malzemelerden ve darbelerden koruyunuz.

UYARI : Cihazı çalıştırmadan önce havuzun içinde su olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer yoksa havuza su doldurunuz.

ÇALIŞTIRMA

1 - Elektrikli Model

- Cihaz fişini prize takınız.
- "0-1" konumlu şalteri "1" konumuna getiriniz. Bu durumda şalterin sinyal lambası yanacaktır.
- Havuz termostadı 0-110 °C arasında istenilen değere getirilir. Bu durumda termostadın çalışmasını ifade eden sinyal lambası yanar. Ayarlanan ısıya geldiğinde sinyal lambası söner.
- Cihaz eğer sıcaklık dolaplı ise 0-90 °C kontrollü sıcaklık dolabı termostadı istenilen değere getirilir. Bu durumda bu termostadın sinyal lambası yanar.

KAPATMA

1 - Elektrikli Model

- "0-1" konumlu şalteri "0" konumuna getiriniz.
- Termostatı (yada termostatları) "0" konumuna getiriniz.
- Cihaz fişini prizden çekiniz.

BAKIM

- Cihaz üzerinde elektrik varken kesinlikle bakım yapmayınız.
- Cihazı, elektrik donanımına zarar vermemek için direkt yada yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.
- Cihazı her çalışma gününün sonunda tam olarak soğumadan ılık sabunlu suya batırılmış bir bez ve gıda maddelerine zarar vermeyecek dezenfektan ile temizleyiniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar vb. yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız. Eğer cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka halinde vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeminiz.

GENERAL CHARACTERISTICS

- Hot Service units with a wide selection of types, are generally classified into two groups: the ones with hot cupboard and the other ones without hot cupboard.
- Both groups of Bain Marie are subject to standard production and can be produced in various dimensions, in the size GN1/1, 2, 3, 4, 5 containers.
- The construction is very resistant and the production technology is at the highest level.
- It is produced from 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet metal. Foot supports are made of 18/8 Cr-Ni stainless profile.
- Conforms with international quality norms.
- Easy to maintain and clean.

ASSEMBLY

- Strip off the protective nylon on the unit and take it off.
- Place the unit on a smooth and solid base together with its adjustable foot supports, having made the adjustment through a scale.
- It should be assembled by a competent supervisor.
- The upper shelf is assembled on the appliance and the stand is in front of the device.

ELECTRICAL CONNECTION

- The electrical connection must be carried out according to the diagram.
- The appliance should be connected to the right power.
- That cable section should be chosen which can bear the maximum current.
- The voltage tolerance should not exceed the ± 10 % limits.
- The appliance should be absolutely earthed.

OPERATING INSTRUCTIONS

- The appliance Bain Marie aims to keep food warm during the service period.
- Before starting the unit, all surfaces should be thoroughly cleaned with warm soapy water and then dried.
- During the first operation, the device will produce smoke for a while. This situation is caused by oil on the insulation and sheet metal surfaces of the unit. There is no danger and it will automatically disappear after a while.
- The discharge of the basin water is carried out through the spherical valve located on the lower part.
- Protect the unit from any materials and shocks which could scratch its shelf and stand and deform.

WARNING : Before starting the unit, check whether there is water in the basin or not. If not, fill water in the basin.

OPERATION

1-Electrical Type

- Plug in the unit
- Place the switch to the position 1. In this case, the signal lamp of the switch will be lit.
- The basin thermostat is arranged to the required value between 0 to 110 °C. In this case, the signal lamp is illuminated, which indicates the thermostat function. When the set is reached required temperature the signal lamp is off.
- If the unit has a hot cupboard, the hot cupboard thermostat with 0-90 °C control, is adjusted to the required value. In this case, the signal lamp of this thermostat is lit.

SWITCHING OFF

1-Electrical Type

- Place the switch with positions "0-1" to the position "0".
- Place the thermostat (or thermostats) to the position "0".
- Plug off the appliance.

MAINTENANCE

- Do not do any maintenance work or cleaning when the power is connected.
- Wipe the equipment with a damp soapy cloth before it cools down entirely.
- Do not use any scrapers such as knife, wire brush or cleaning materials that may scratch your equipment.
- If necessary; use only chemical cleaning products.
- Do not clean your equipment with water or pressured steam otherwise the electrical installation can be defected.
- In case of any defect, breakdown or problem call your distributors technical department, only an expert person can take care of the equipment.
- If the equipment will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the surface of the appliance.