

EKU

Großküchentechnik

Innovation und Qualität

Bedienungsanleitung

Elektro-Bain-Marie

Tischgerät



Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Version 23-07-14

Geräte-Typ	Variante	Bauart	Modell
Bain-Marie	Elektro	Tischgerät	BME-80
			BME-60
			BME-40

Hersteller:

EKU Großküchentechnik GmbH

Am Schlag 30

D-65549 Limburg / Lahn

Tel.: +49 (0) 6431 900-0

Fax: +49 (0) 6431 900-500

E-Mail: info@eku-limburg.de

www.eku-limburg.de

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Betriebsanleitung darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikروفilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der Fa. **EKU Großküchentechnik GmbH** reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © 2023 by **EKU Großküchentechnik GmbH**



- Das Typenschild befindet sich an der Vorderseite des Gerätes.
Es enthält alle für die Aufstellung notwendigen Daten.

Inhaltsverzeichnis

EU- Konformitätserklärung	6
Zu dieser Bedienungsanleitung	7
Sicherheitsstufen	8
Symbolbedeutung.....	8
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
Fehlgebrauch Gefahr von Unfällen.....	9
Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten.....	9
Notwendige Qualifikationen des Personals	10
Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage.....	10
Notwendige Qualifikation für die Bedienung.....	10
Wichtige Sicherheitshinweise	10
Fehlgebrauch. Gefahr von Unfällen mit schweren Verletzungen	11
oder Todesfolge.....	11
Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten.....	11
Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage.....	12
Notwendige Qualifikation für die Bedienung.....	12
Persönliche Schutzausrüstung.....	13
Verhalten im Notfall	13
Technische Daten	14
Lieferumfang	15
Optionales Zubehör	15
Transport.....	15
Installation.....	16
Gerät aufstellen.....	16
Gerät elektrisch installieren	17
Installation an ein Potentialausgleichsystem	17
Gerätebeschreibung.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Bedien- und Anzeigeelemente	18
Inbetriebnahme.....	19
Gerät einschalten.....	19
Gerät ausschalten	19
Gerät Bedienung.....	20
Tipps zur Bedienung.....	21

Gerät reinigen und pflegen	21
Schaltplan 650/750/850-BME-40	22
Schaltplan 650/750/850-BME-60	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Hinweise zur Reparatur.....	25
Umweltgerechte Entsorgung	26
Garantie	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Störungen beseitigen.....	27

EU- Konformitätserklärung

Hersteller

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
2004/108/EG (EMV-Richtlinie)

Gerätebeschreibung
Gerät zum Warmhalten von Lebensmittel im gewerblichen Bereich

Bezeichnung /Geräte Typ
Elektro-Bain-Marie / BME-40/BME-60/BME-80

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Geräte mit den in der EU- Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster übereinstimmt den angegebenen Bestimmungen EU-Richtlinien entspricht:

Limburg, den 14.07.2023



Michael Schärf/Geschäftsführer

Zu dieser Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit aufbewahren.

Diese Betriebsanleitung ist Teil des Gerätes. Sie beschreibt Transport, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung, Wartung, Fehlersuche, Reparatur, Demontage und Entsorgung des Gerätes.

Die Beachtung dieser Betriebsanleitung ist Voraussetzung für den sicheren, störungsfreien Betrieb des Gerätes und für die Erreichung der angegebenen Geräteeigenschaften und Leistungsmerkmale.

Diese Betriebsanleitung richtet sich an alle Personen, die das Gerät transportieren, installieren, in Betrieb nehmen, bedienen, reinigen, warten, reparieren, demontieren und entsorgen. Diese Personen müssen mit der Bedienungsanleitung vertraut sein.



- Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.
- Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Sicherheitsstufen

 GEFAHR	Kennzeichnet eine drohende Gefahr, die zu Tod oder schweren Verletzungen führt!
 WARNUNG	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu schweren oder mittleren Verletzungen führen kann.
 VORSICHT	Kennzeichnet eine mögliche Gefahrenstelle, die zu leichten Verletzungen führen kann.
ACHTUNG	Kennzeichnet eine Gefahr, die zu Sachschäden führen kann.

Symbolbedeutung

Sicherheitssymbol	Beschreibung
	Warnung vor einer Gefahrenstelle
	Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung
	Warnung vor Rutschgefahr
	Warnung vor heißen Oberflächen/Flüssigkeiten
	Warnung vor elektromagnetischer Strahlung
	Warnung vor Verletzung durch schwere Last
	Zeichen für den Potentialausgleich. Elektrische Verbindung, der die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf gleiches oder annähernd gleiches Potential bringt.
	Wichtige, nicht sicherheitsrelevante Informationen oder Tipps zur Arbeitserleichterung.
	Bedienungsanleitung lesen

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG



- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Benutzung wie z.B. Küchen, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Betrieben wie Bäckereien, Fleischereien bestimmt.
- Das Gerät darf nur zum Warmhalten von Lebensmittel benutzt werden.
- Das Gerät darf nur in überdachten und gut belüfteten Räumen betrieben werden.

Die Bain-Marie darf nicht verwendet werden für:



- Das Erwärmen von entzündlichen, gesundheitsschädlichen, leicht verflüchtigen oder ähnlichen Flüssigkeiten oder Stoffe.
- Auftauen bzw. erwärmen von gekühlten Speisen.

Fehlgebrauch Gefahr von Unfällen



WARNUNG



- Verwenden Sie das Gerät nicht unter freiem Himmel, damit keine Feuchtigkeit in das Gerät gelangen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in kleinen oder abgedichteten Räumen in denen sich ein Hitzestau bilden könnte, oder die Wasserdämpfe nicht abziehen können. Brennende Geräte nur mit Kohlendioxyd (CO₂) löschen. Nie Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in der in dieser Anleitung beschriebenen Weise.

Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten



GEFAHR



- Sollten Änderungen, Reparaturen oder Umbauten am Gerät notwendig sein, kontaktieren Sie Ihren Kundendienst oder die Firma **EKU Großküchentechnik GmbH**.
- Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten am Gerät kann zu Unfällen führen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge.

Notwendige Qualifikationen des Personals



WARNUNG



- Installation, Wartung, Reparatur und Demontage dürfen nur durch autorisierte Personen erfolgen, die über die nachstehend beschriebenen elektrotechnischen Kenntnisse verfügen.
- Die Benutzung des Gerätes darf nur durch Personen mit der notwendigen Qualifikation zur Bedienung erfolgen.

Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage

Personen für die Durchführung von elektrotechnischen Arbeiten am Gerät müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:



- Grundlagen der Elektrotechnik
- Gefahren und Wirkungen des elektrischen Stroms
- Schutzmaßnahmen und fachbezogene Vorschriften
- Mind. 3 Jahre Erfahrung in der Installation, Wartung, Reparatur und Demontage elektrischer und elektronischer Bauteile von Küchengeräten in Industrie- und Gewerbebetrieben.
- Grundlagen „Erste Hilfe“
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung

Notwendige Qualifikation für die Bedienung



WARNUNG

Bediener des Gerätes müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:



- Erfahrungen als Koch mit diesem oder ähnlichen Geräten
- Unterweisung durch einen im Umgang mit diesem oder ähnlichen Geräten erfahrenen Koch
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise



- Sobald ein Riss in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät oder der entsprechende Teil des Gerätes sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.
- Es dürfen keine Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße auf die heißen Oberflächen gelegt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss die Leitung durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bauseits in der festverlegten elektrischen Installation über eine allpolige Trenneinrichtung vom Netz zu trennen.

Fehlgebrauch. Gefahr von Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge



GEFAHR



- Verwenden Sie das Gerät nicht unter freiem Himmel, damit keine Feuchtigkeit in das Gerät gelangen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in kleinen oder abgedichteten Räumen in denen sich ein Hitzestau bilden kann oder die Wasserdämpfe nicht abziehen können.
- Verwenden Sie das Gerät nur in der in dieser Anleitung beschriebenen Weise.

Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten



- Sollten Änderungen, Reparaturen oder Umbauten am Gerät notwendig sein, kontaktieren Sie die Firma **EKU Großküchentechnik GmbH**.
- Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten am Gerät kann Zu Unfällen führen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge.

Notwendige Qualifikation bei Wartung, Reparatur und Demontage



WARNUNG

Personen für die Durchführung von elektrotechnischen Arbeiten am Gerät müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:



- Installation, Wartung, Reparatur und Demontage dürfen nur durch autorisierte Personen erfolgen, die über die nachstehend beschriebenen elektrotechnischen Kenntnisse verfügen.
- Grundlagen der Elektrotechnik.
- Gefahren und Wirkungen des elektrischen Stroms.
- Schutzmaßnahmen und fachbezogene Vorschriften
- Mind. 3 Jahre Erfahrung in der Installation, Wartung, Reparatur und Demontage elektrischer und elektronischer Bauteile von Küchengeräten in Industrie- und Gewerbebetrieben.
- Grundlagen „Erste Hilfe“.
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung.

Notwendige Qualifikation für die Bedienung

Bediener des Gerätes müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:



- Die Benutzung der **EKU-Bain-Marie** darf nur durch Personen mit der notwendigen Qualifikation zur Bedienung erfolgen.
- Erfahrungen als Koch mit diesem oder ähnlichen Geräten
- Unterweisung durch einen im Umgang mit diesem oder ähnlichen Geräten erfahrenen Koch.
- Kenntnisse dieser Betriebsanleitung

Persönliche Schutzausrüstung



WARNUNG

Schmelzende, brennbare Kleidung aus Kunstfasern. Gefahr von schweren Verbrennungen.



- Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Gerät nur Kleidung aus Naturfasern, die beim Brennen oder bei hohen Temperaturen nicht schmelzen.

Verhalten im Notfall



- Schalten Sie im Notfall die **EKU-Bain-Marie** mit dem Geräteschalter aus, indem Sie den Ein/Aus Schalter in Position 0 drehen. Schalten Sie den Hauptschalter (bauseits) aus. Unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie die Sicherungen (bauseits) entfernen.

Technische Daten

Gerätetyp	Bain-Marie BME-40	Bain-Marie BME-60	Bain-Marie BME-80	Bain-Marie BME-100
Nennspannung	230V ~ 1N AC 50Hz	230 V ~ 1N AC 50 Hz	230V ~ 1N AC 50Hz	400V~1N AC 50Hz
Nennaufnahme	1,5 KW	2,25 kW	3,0 KW	4,5KW
Nennstrom	6,52 A	9,78 A	13,04 A	6,5A
Schutzklasse	I	I	I	I
Schutzart	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Netzanschluss Leitung	H07RN-F 3G 1,5mm ²	H07RN-F 3G 1,5mm ²	H07RN-F 3G 1,5mm ²	H07RN-F 5G 1,5mm ²
Beheizung	indirekt	indirekt	indirekt	Indirekt
Gewicht	22 Kg	26Kg	30 Kg	36KG
Abmessung	Breite (mm)	400	600	800
	Tiefe (mm)	650	650	650
	Höhe (mm)	400	400	400

Lieferumfang

- Bain Marie
- GN-Behälter

Optionales Zubehör

- Klemmsteg zum Verbinden benachbarter Geräte

Transport



Gewicht >20 kg Gefahr von Verletzungen



- Heben sie das Gerät nur mit mindestens 2 Personen.
- Nehmen Sie lose Gegenstände vor dem Transport aus dem Gerät.

Installation



WARNUNG

Hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr



- Installieren Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. nur dann, wenn diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind.
- Beachten Sie unbedingt die örtlichen Brandvorschriften.
- Die Anschlussleitung (siehe Tabelle) muss in ausreichender Länge entsprechend der Leistungsaufnahme des Gerätes sein.
- Das Gerät muss witterungsgeschützt stehen.
- Der Untergrund muss waagrecht sein.

Gerät aufstellen



GEFAHR

Entfernen von Bauteilen und Abdeckungen. Stromschlaggefahr, Brandgefahr



- Entfernen Sie keine werkseitig montierten Bauteile und Abdeckungen. Diese Bauteile und Abdeckungen dienen zum Schutz gegen Überhitzung und Spritzwasser.
- Entfernen Sie vorsichtig die Transportverpackung des Gerätes.
- Entfernen Sie sorgfältig den PVC-Schutzfilm vom Gerät.
- Entfernen Sie verbleibende PVC-Reste mit einem neutralen oder alkalischen Reinigungsmittel.
- Falls dies nicht ausreicht, benutzen Sie ein alkoholhaltiges Reinigungsmittel zum Entfernen von Kleberesten.

Beschädigungen des Gerätes Stromschlaggefahr



- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, z.B. Risse, Beulen usw. Schließen Sie nur unbeschädigte Geräte an eine Spannungsversorgung an. Benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.
- Positionieren Sie das Gerät nach der elektrischen Installation am vorgesehenen Standort.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
- Gleichen Sie Unebenheiten des Untergrundes durch Ein- und Ausschrauben der höhenverstellbaren Füße so aus, dass das Gerät waagrecht steht.
- Falls gewünscht, können Sie das Gerät mit den benachbarten Geräten mittels eines Klemmsteiges (Zubehörteil) verbinden.
- Beachten Sie, dass die Stromanschlussleitung nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt, nicht gequetscht oder geknickt wird oder im Arbeitsbereich offen verlegt ist.

Gerät elektrisch installieren



GEFAHR

Unsachgemäße Installation Stromschlaggefahr



- Die Installation darf nur von autorisierten Personen mit elektrotechnischen Kenntnissen gemäß erfolgen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Spannungsquelle an, die mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schließen sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an.
- Führen Sie die Leitung ordnungsgemäß von der hausseitigen Spannungsversorgung zum Gerät
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
- Prüfen sie, ob die Daten der Spannungsquelle mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Ist dies nicht der Fall, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.
- Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften an die hausseitige Spannungsversorgung an.

Installation an ein Potentialausgleichssystem



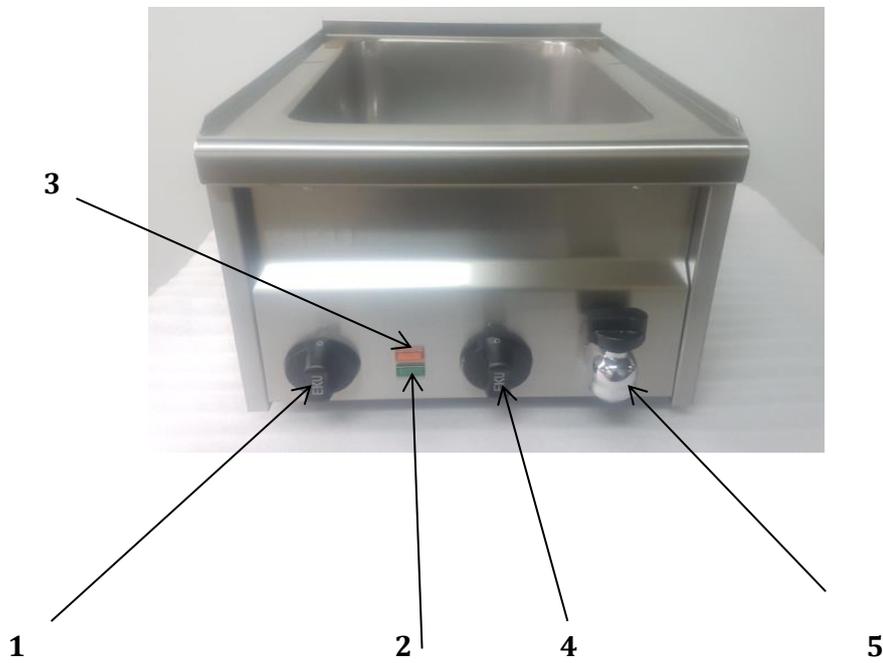
GEFAHR

Unwirksamer Schutzleiter, Stromschlaggefahr



- Schließen Sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an. Benutzen sie hierzu die mit „Potentialausgleich“  gekennzeichnete Schraube an der Geräterückseite.
- Prüfen Sie nach dem Anschluss des Potentialausgleichssystems die Wirksamkeit des Schutzleiters, des Potentialausgleichs und den Isolationswert gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Bei negativem Prüfergebnis darf das Gerät nicht benutzt werden. Deinstallieren Sie den elektrischen Anschluss und benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den **EKU-Kundendienst**.

Bedien- und Anzeigeelemente



1	Ein/Aus Schalter	4	Thermostat „90°C“
2	Kontrollleuchte „grün“	5	Entleer-Hahn
3	Kontrollleuchte „gelb“		

Inbetriebnahme



WARNUNG

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, muss sichergestellt werden, dass sich im Becken immer ausreichend Wasser befindet.

Min./Max. Markierung im Becken beachten.

Verbrühungsgefahr durch Dampf und heiße Flüssigkeiten.



- Arme und Hände durch geeignete Handschuhe schützen.

Gerät einschalten



- Bedienknebel Ein/Aus Schalter auf Stufe 1 drehen.
Gerät ist eingeschaltet.

Gerät ausschalten



- Bedienknebel Ein/Aus auf Stufe 0 drehen.
- Gerät ist ausgeschaltet.

Gerät Bedienung



- Füllen Sie zuerst das Becken der **Bain-Marie** mit Wasser bis zur max. Markierung.
- Drehen Sie den Bedienknebel Ein/Aus auf Stufe 1. Die grüne Kontrollleuchte signalisiert, das Gerät ist eingeschaltet. Drehen Sie nun den Bedienknebel 30-90°C auf die gewünschte Temperatur, die gelbe Kontrollleuchte signalisiert das Gerät heizt.
- Durch die indirekte Beheizung kann der Aufheizprozess bis zu 40 Minuten dauern.
- Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet die gelbe Kontrollleuchte nicht mehr.
- Jetzt können die GN-Behälter mit Lebensmittel zum Warmhalten in die **Bain-Marie** gesetzt werden.
- Schließen Sie die Deckel von dem GN-Behälter, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.
- Nach Beendigung des Arbeitstages entleeren Sie das Becken der **Bain-Marie**.
- Drehen Sie den Ein/Aus Schalter auf Stellung 0.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Entleer Hahn.
- Öffnen Sie langsam den Entleer-Hahn und füllen Sie das restliche Wasser in den Behälter.
Lassen Sie das Gerät vollständig auf Raumtemperatur abkühlen und reinigen Sie das Becken mit einem handelsüblichen Reinigungstuch.
- Drehen Sie den Entleer-Hahn auf Stellung geschlossen.



VORSICHT



Während des Betriebes kann sich Wasser in unmittelbarer Nähe des Gerätes am Boden bilden.

Vorsicht Rutschgefahr!

Tipps zur Bedienung

Um die **Bain-Marie** optimal zu nutzen und Wärmeverluste zu vermeiden.



- Deckel der GN-Behälter beim Warmhalten schließen.
- Markierung Min/Max. Füllstand beachten.

Gerät reinigen und pflegen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen



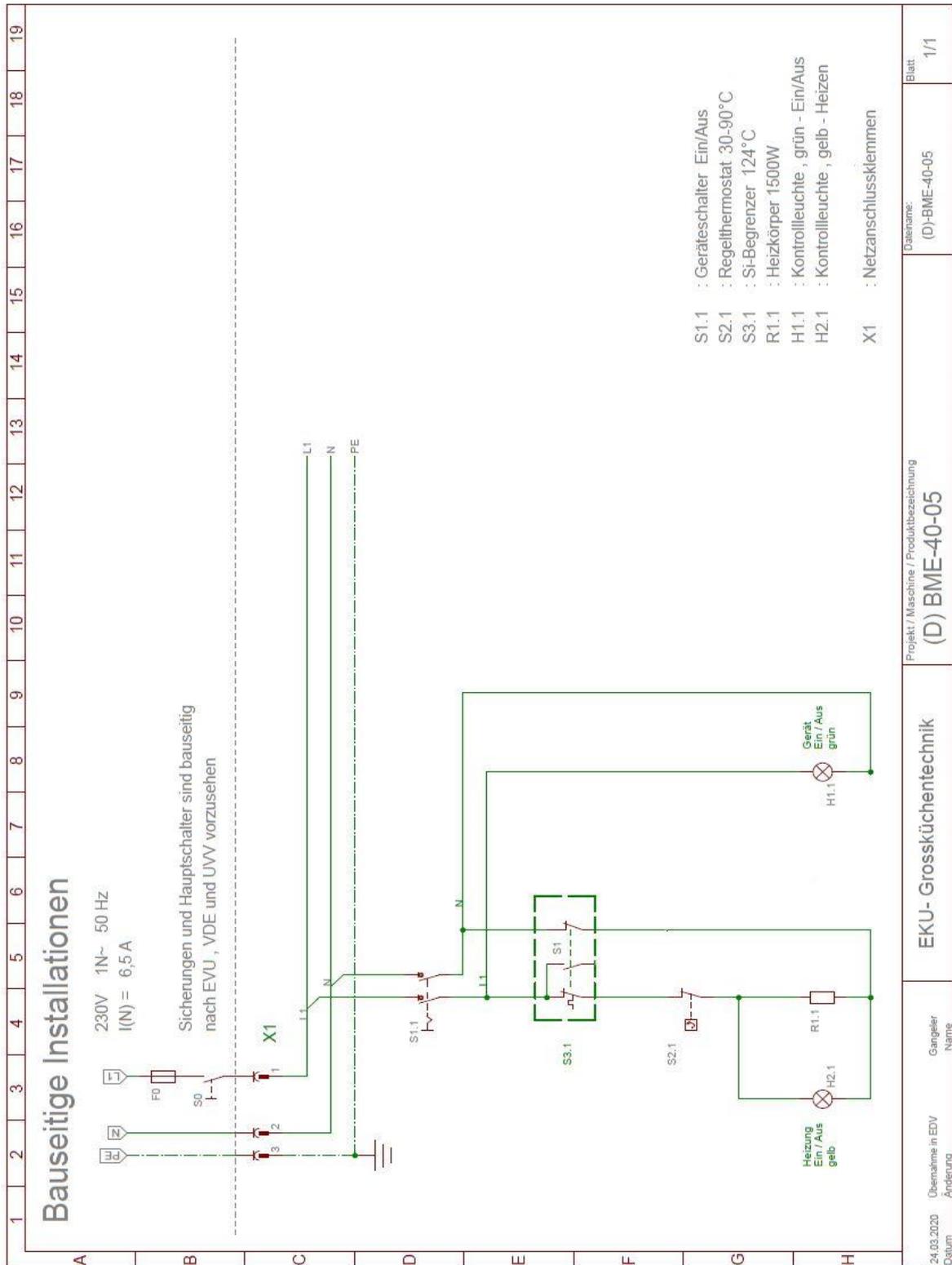
- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten von den Oberflächen des Gerätes entfernen
- Salzanreicherungen entfernen
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden
- Kontakt mit Eisen und Stahl wie zum Beispiel Stahlwolle und Spachtel vermeiden.
- Regelmäßiges Reinigen des Kochkessels führt zu einer Verlängerung der Lebensdauer.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

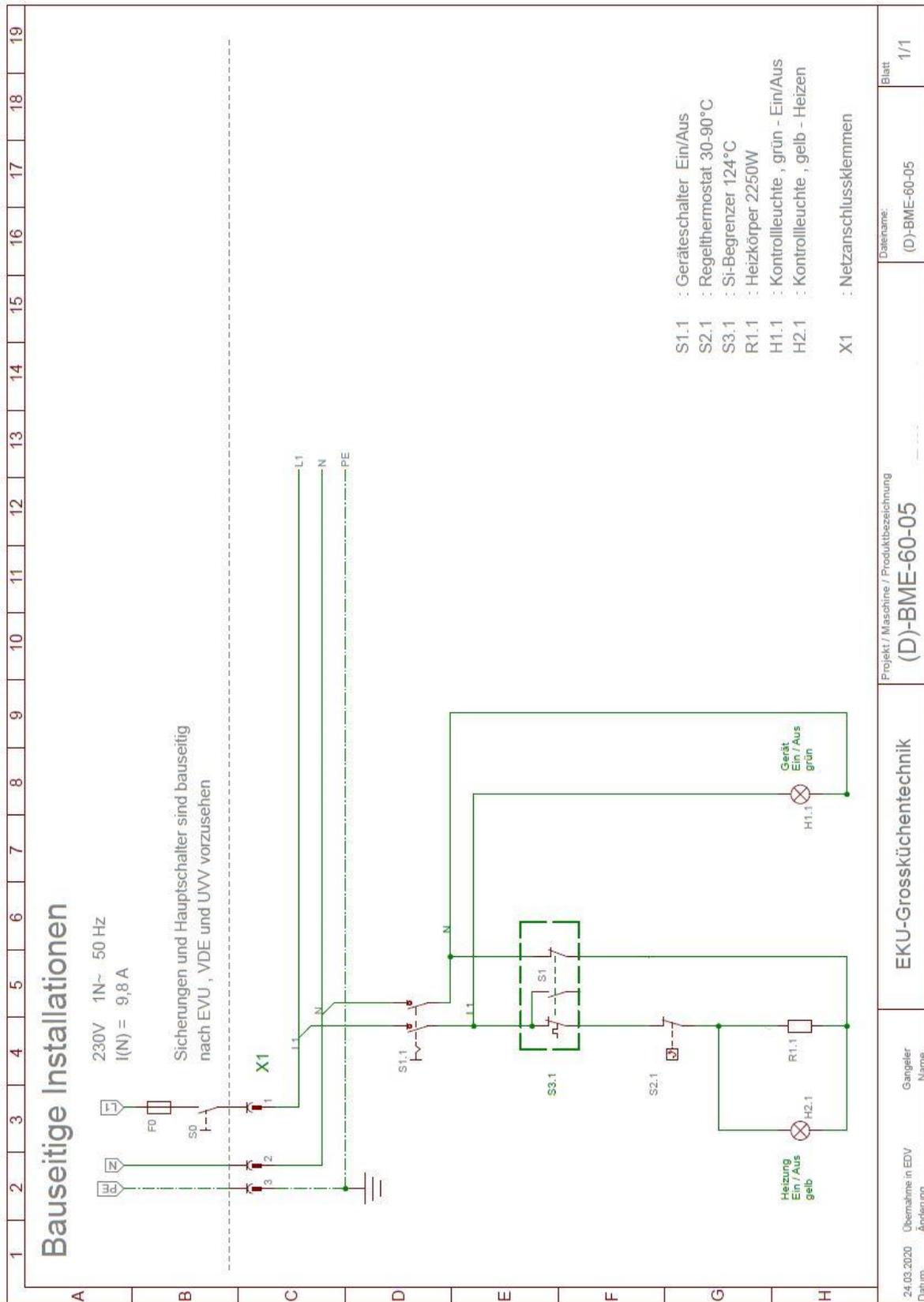
ACHTUNG

- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.
Gerät nicht ohne Wasser im Becken betreiben.

Schaltplan BME-40

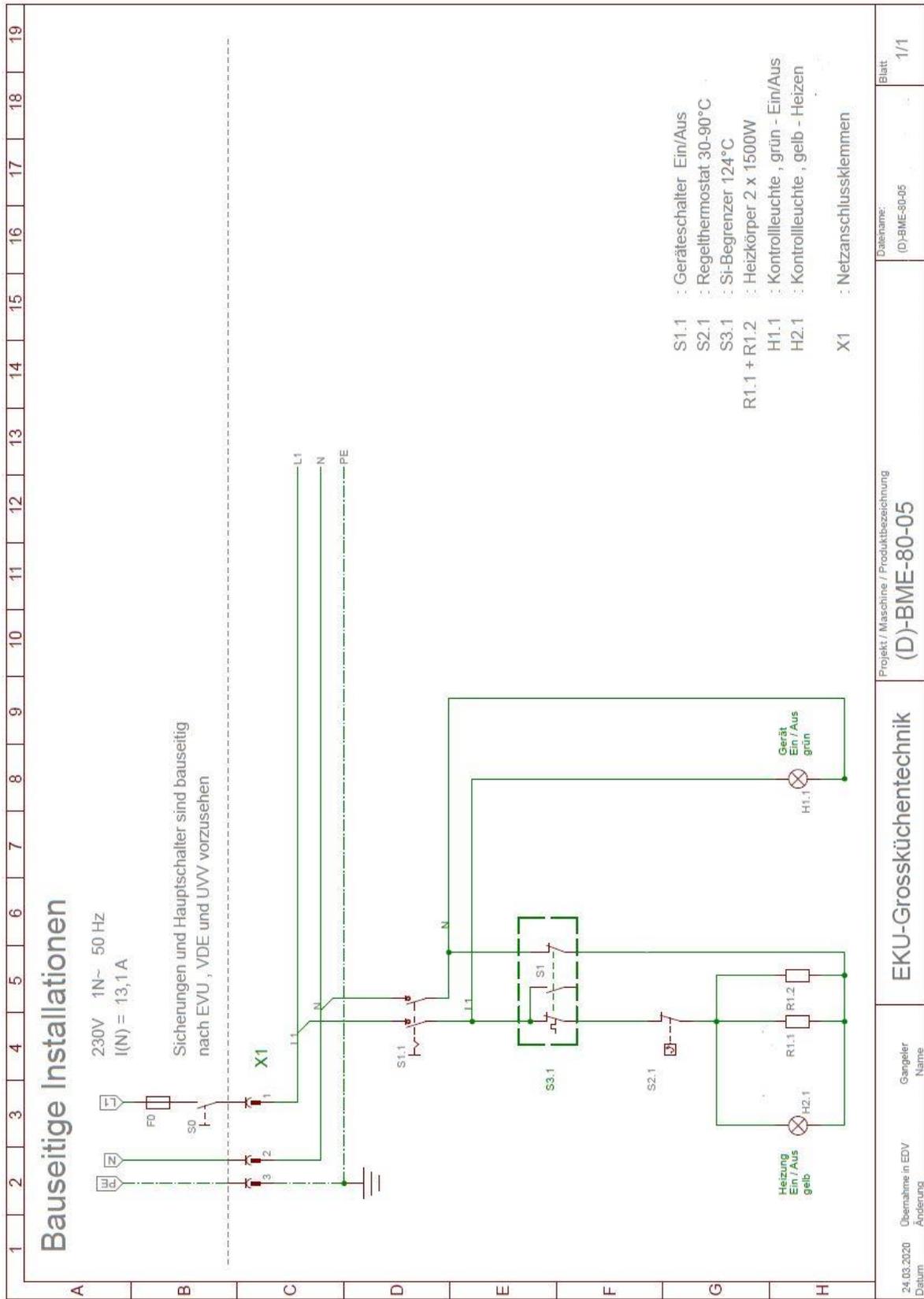


Schaltplan BME-60



24.03.2020 Datum	Übernahme in EDV Änderung	Gangeller Name	EKU-Grossküchentechnik	Projekt / Maschine / Produktbezeichnung (D)-BME-60-05	Datenname: (D)-BME-60-05	Blatt 1/1
---------------------	------------------------------	-------------------	------------------------	--	-----------------------------	--------------

Schaltplan BME-80



Projekt / Maschine / Produktbezeichnung
(D)-BME-80-05

EKU-Grossküchentechnik

Gangaler Name

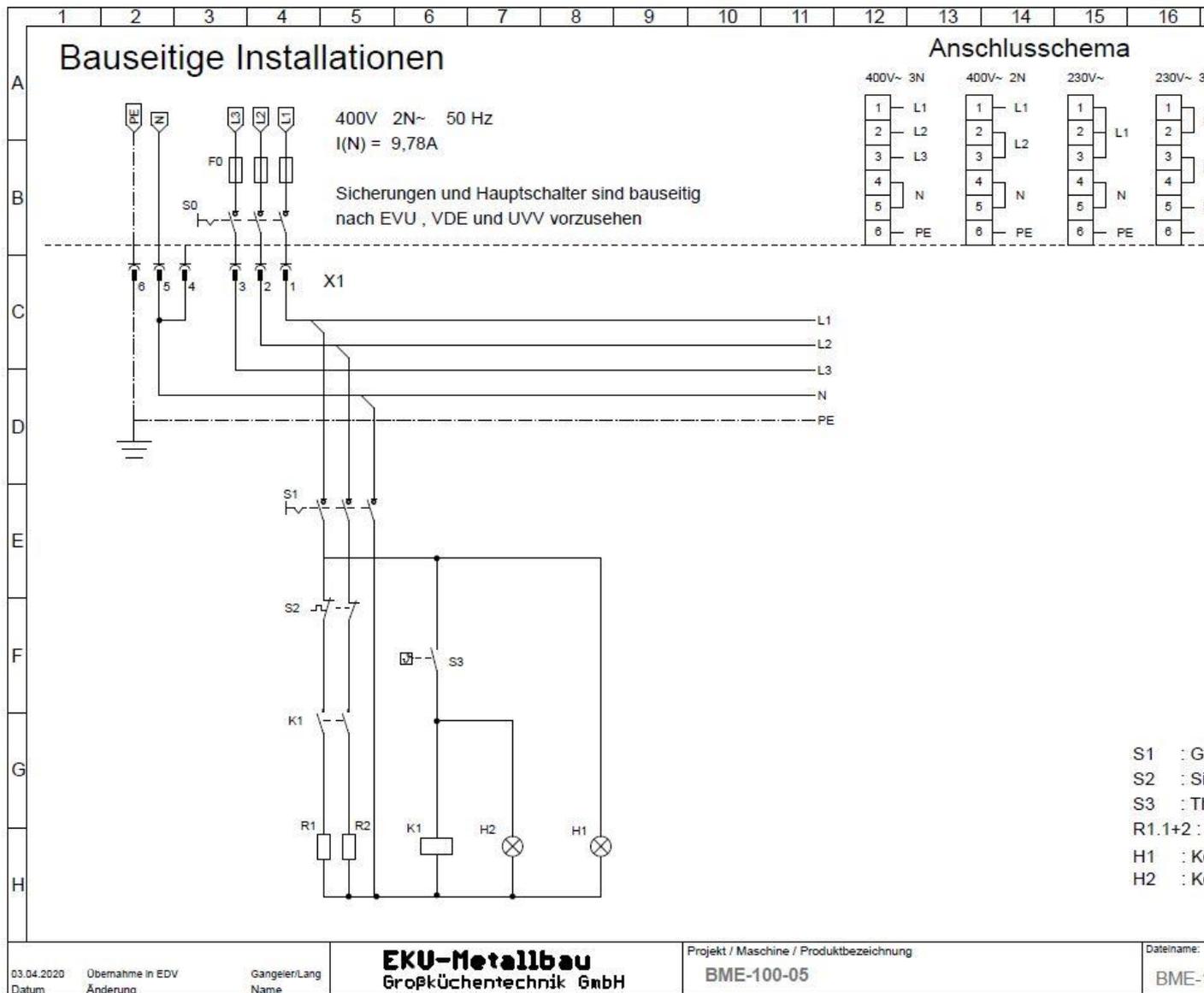
Übernahme in EDV
Änderung

24.03.2020
Datum

Dateiname:
(D)-BME-80-05

Blatt
1/1

Schaltplan BME-100



Hinweise zur Reparatur



Lebensgefahr durch elektrischen Schlag



- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die **Bain Marie** muss zur Wartung und bei Austausch von Teilen von der Stromversorgung getrennt werden. Sollte der Gerätestecker vom Stromnetz getrennt werden, muss das derart geschehen, dass die Bedienpersonen von

jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass das Gerät noch vom Stromnetz getrennt ist.

Umweltgerechte Entsorgung



- Das Gerät bzw. Gerätebauteile nicht im Restmüll entsorgen. Bei unsachgemäßer Entsorgung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.
- Entsorgung nur entsprechend den örtlichen Vorschriften für Altgeräte vornehmen.
- Elektrische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.
- Reinigungsmittel gemäß den Angaben des Reinigungsmittelherstellers entsorgen. Die geltenden Vorschriften beachten.

Gewährleistung

ACHTUNG

Die Gewährleistung sowie die Gerätesicherheit sind erlöschen bei:



- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät.
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes.
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.
- Fehler die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

Störungen beseitigen

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät reagiert nicht	Stromzuleitung ist unterbrochen	Stromzuleitung überprüfen
		Geräteschalter ist nicht eingeschaltet
	Bauseitiger Hauptschalter / Sicherungen überprüfen	Bauseitiger Hauptschalter / Sicherungen überprüfen
	Geräteschalter defekt	Kundenservice kontaktieren
Gerät heizt nicht auf	Gerät ist ausgeschaltet	Gerät einschalten
	Bauseitiger Wasser-Absperrhahn geschlossen	Bauseitiger-Wasserabsperrhahn öffnen
	Stromzufuhr ist unterbrochen	Kundenservice kontaktieren
	Gerät ist defekt	Gerät vom Strom-Versorgungsnetz trennen
		Kundenservice kontaktieren
Kontrollleuchte gelb „Heizbetrieb“ leuchtet nicht	Kontrollleuchte defekt	Kundenservice kontaktieren
	Sicherheitstemperaturbegrenzer ist ausgelöst	Kundenservice kontaktieren
Kontrollleuchte grün „Ein/Aus“ leuchtet nicht	Gerät ist ausgeschaltet	Gerät einschalten
	Stromzufuhr ist unterbrochen	Kundenservice kontaktieren
	Gerät ist defekt	

Bei der Reparatur sind immer Originalbauteile zu verwenden und mit den gleichen Verbindungselementen zu ersetzen