



Am Ende seiner Nutzungsdauer, die wir nach vielen Jahren nutzen, alle mitgelieferten von VBO Vertrauen Ltd. können in unser Werk für die sichere Entsorgung und Recycling, die der Umwelt zugute kommen wird zurückgehen.
WEEE-Richtlinie reg keine WEEE/DK0061TU

BEDIENERHANDBUCH

BEDIENERHANDBUCH

Unsere Politik ist eine kontinuierlicher Verbesserungen von Design und Entwicklung, und wir behalten uns das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Daher können absolute Genauigkeit von Abbildungen und Beschreibungen nicht garantiert werden.

Unsere Politik ist eine kontinuierlicher Verbesserungen von Design und Entwicklung, und wir behalten uns das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Daher können absolute Genauigkeit von Abbildungen und Beschreibungen nicht garantiert werden.



Windsor Quatro Bain Marie Mit 4 Topf Trockenbeheizter Wanne



VICTORIAN BAKING OVENS LIMITED
Unit 40, Central Trading Estate, Cable Street,
Wolverhampton, West Midlands. WV2 2RL.
United Kingdom
Telefon: ++44 (0) 1902 351477
Fax: ++44 (0) 1902 351437
Web: www.victorianovens.de
E-Mail: sales@victorianovens.co.uk

Alle Rechte vorbehalten © Copyright Victorian Baking Ovens Limited 2008.



© Victorian Baking Ovens Limited 2008.



WINDSOR QUATRO BAIN MARIE MIT 4 TOPF TROCKENBEHEIZTER WANNE

TECHNISCHE DATEN

ABMESSUNGEN

Höhe	225mm (Maximum über Finials)
Länge	380mm
Breite	445mm
Gewicht	11,5kg

ELEKTRISCHE LEISTUNG

Leistung	750W
Spannung	230V - 50Hz

INSTALLATION

- Die Bain Marie ist ausschließlich für den Gebrauch in Innenräumen gedacht.
- Überprüfen Sie, dass die Anschlussspannung der auf dem Typenschild entspricht.
- Das Gerät muss so positioniert werden, dass unbeabsichtigter Kontakt während des Betriebs minimiert wird, und dass ausreichend Platz zum Betrieb vorhanden ist.
- Es muss auf einer soliden, stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden. Diese Oberfläche und jegliche benachbarten Raumteiler oder Wände müssen aus nichtbrennbarem, wärmedämmendem Material hergestellt sein. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von mindestens 25mm zwischen Gerät und Wand besteht.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindliche Materialien wie Plastik- oder Papiertischtücher.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte/Herde oder direkt unter elektrische Einrichtungen.



Soupercan ist ein eingetragenes Warenzeichen der Victorian Baking Ovens Limited

Andere Produkte von



Suppenkessel:

schöne Auswahl an traditionell gestaltet
Suppenkessel, Branding eigenen Verfügung.



SOUPERCAN™ Suppe wärmeren Bereich

erkundigen Sie sich an www.victorianovens.de
oder E-Mail an sales@victorianovens.co.uk
Tel: +44 (0) 1902 351477
Fax: +44 (0) 1902 351437



Unsere Politik ist eine kontinuierlicher Verbesserungen von Design und Entwicklung, und wir behalten uns das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Daher können absolute Genauigkeit von Abbildungen und Beschreibungen nicht garantiert werden.

Andere Produkte von



Kartoffel-Öfen:
schöne Auswahl an traditionell gestaltet
Ofenkartoffel Öfen



Die Bakemaster



Die Village Stove



Die Queen Victoria



Die 'Big Ben' Mobile Backofen

erkundigen Sie sich an www.victorianovens.de
oder E-Mail an sales@victorianovens.co.uk
Tel: +44 (0) 1902 351477
Fax: +44 (0) 1902 351437



INHALT

Seite 4
Elektrischer Anschluss

Seite 5
Elektrischer Anschluss cont.
Elektrische Anforderungen

Seite 6
Betriebsanleitung
Safety & Heizung Empfehlungen

Seite 7
Maintenance Sicherheit
Pflege und Reinigung
Ersatzteile

Seite 8
Ersatzteile cont.

Seite 9
Anschlussschema

Seite 10-11
Andere Produkt erhältlich



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Warnung - Dieses Gerät muss geerdet sein. Auf dem Typenschild finden Sie die Spannung, für die dieses Gerät geeignet ist, und diese muss der Anschlussspannung entsprechen.

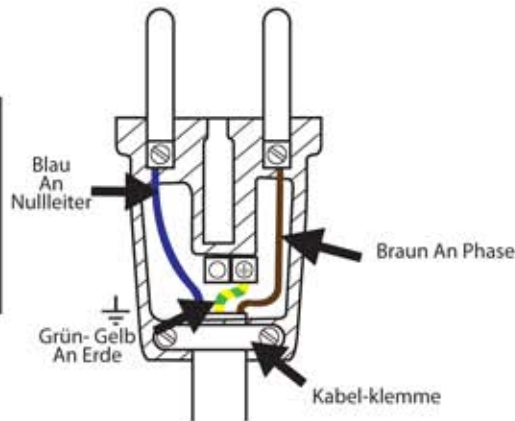
Das flexible Anschlusskabel wird mit einem eingeschweißten Stecker gemäß B.S.1363 mit 13A Sicherung geliefert. Sollte dieser Stecker für den Anschluss ans örtliche Spannungsnetz ungeeignet sein, so muss er abgeschnitten und durch einen geeigneten wie nachstehend beschrieben ersetzt werden.

ANMERKUNG: Der abgeschnittene Stecker kann nicht wiederverwendet werden und sollte daher ordnungsgemäß entsorgt werden. Wenn Kinder den abgeschnittenen Stecker finden und in eine Steckdose einstecken, kann es zu lebensgefährlichen Situationen kommen.

Wir empfehlen den Einsatz qualitativ hochwertiger Stecker und Steckdosen, die ausgeschaltet werden können, wenn der Ofen gewartet oder gereinigt wird.

WICHTIG: Die Adern des Anschlusskabels sind entsprechend folgendem Schlüssel farblich gekennzeichnet:

SCHLUESSEL	
	PHASE BRAUN
	NULLLEITER BLAU
	ERDE GRÜN-GELB



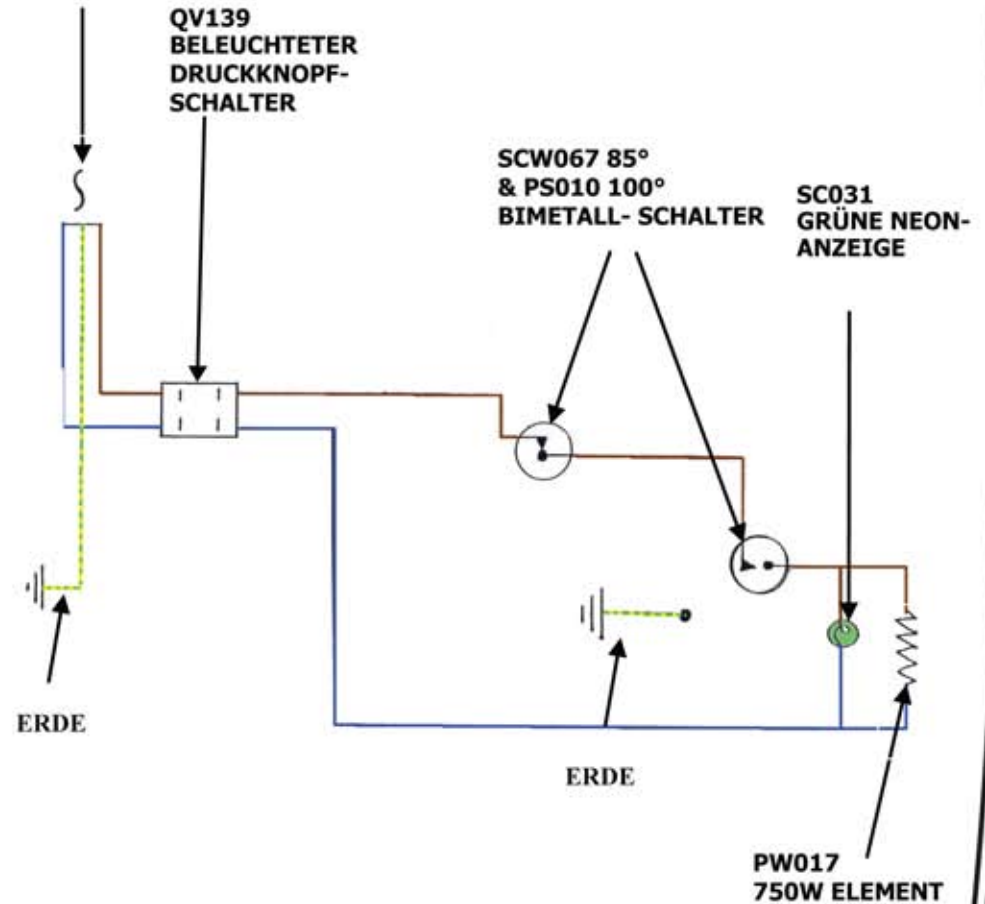
Da die farbliche Markierung der Adern nicht mit der farbliche Markierung der Kontakte im Stecker übereinstimmen kann, fahren Sie bitte wie folgt fort:- Der grün-gelbe Draht muss mit dem Erd-anchluss, der entweder mit dem Buchstaben E oder mit dem Erdsymbol oder grün oder grün-gelb gekennzeichnet ist, verbunden werden. Der blaue Draht muss mit dem mit N gekennzeichneten oder schwarz markierten Anschluss verbunden werden. Der braune Draht muss mit dem mit L gekennzeichneten oder rot markierten Anschluss verbunden werden. Beim Verkabeln des Steckers darauf achten, dass alle Einzeldrähte der jeweiligen Leiter sicher in den Klemmen befestigt sind. Vergessen Sie nicht, die Kabelklemme im Stecker anzuziehen. Sollten die Steck-dosen für den mit Ihrem Ofen gelieferten Stecker ungeeignet sein, so muss der Stecker entfernt und durch einen geeigneten ersetzt werden.

Wenden Sie sich im Zweifelsfalle an einen qualifizierten Elektriker.

Sollte das Anschlusskabel ersetzt werden müssen, so muss es durch Ersatzteil Nr. QV16 ersetzt werden, und die Reparatur muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Es muss immer Zugang zum Stecker und zur Steckdose gewährleistet sein.

SCW017 ANSCHLUSSKABEL

WIRING DIAGRAM



SCHLUESSEL	
	PHASE BRAUN
	NULLLEITER BLAU
	ERDE GRÜN-GELB

Unsere Politik ist eine kontinuierlicher Verbesserungen von Design und Entwicklung, und wir behalten uns das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Daher können absolute Genauigkeit von Abbildungen und Beschreibungen nicht garantiert werden.



ACHTUNG: BEFÜLLEN SIE DIE HEIZELEMENTWANNE NICHT MIT WASSER & ANDEREN FLÜSSIGKEITEN

WARNHINWEIS KEINE FLÜSSIGKEITEN

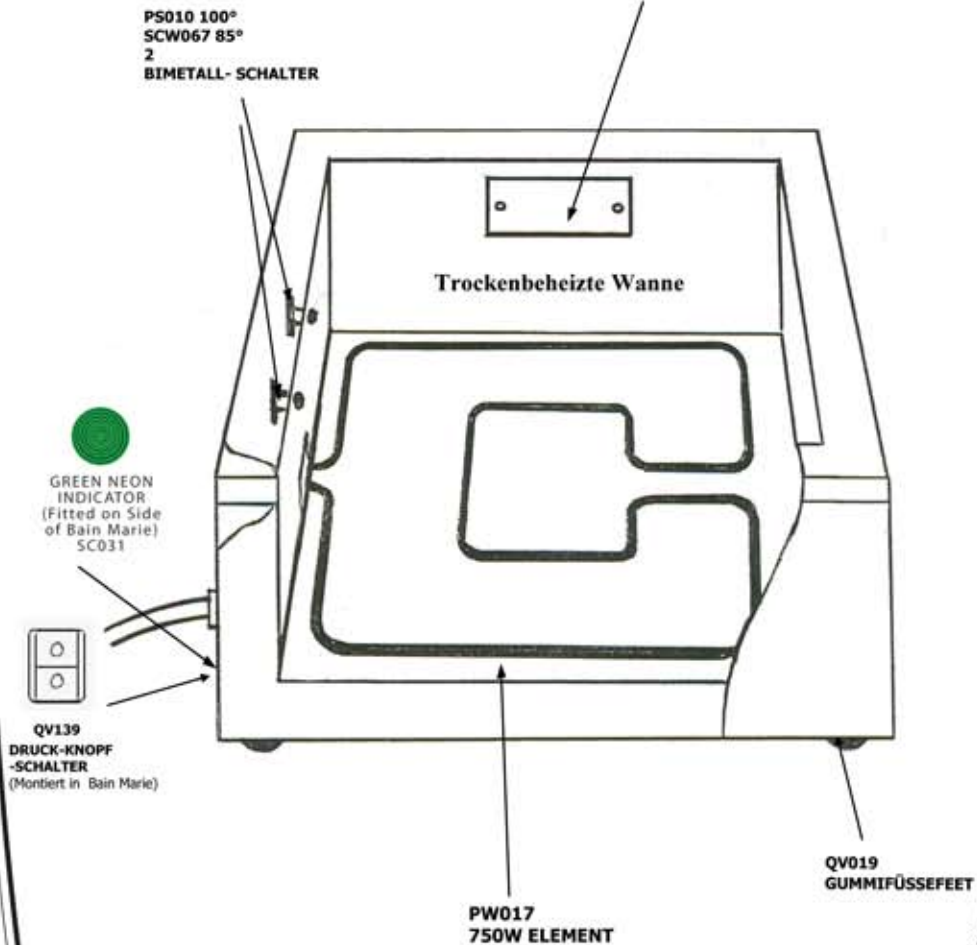


Abb. 1

NUR ZUTREFFEND, WENN DER EINGESCHWEISSTE STECKER NICHT ERSETZT WURDE

Nach Ersetzen der Sicherung im Stecker muss die Sicherungsabdeckung wieder sicher aufgesetzt werden. Wenn die Sicherungsabdeckung fehlt, muss sie vor erneuter Benutzung des Steckers durch eine neue ersetzt werden. Die richtige Farbe der Sicherungsabdeckung entspricht der der farblichen Markierungen oder Einsätze in der Steckerbasis. Geben Sie bei Bestellung einer Ersatzsicherung immer diese Farbe an. Es dürfen nur 5A Sicherungen, die von ASTA gemäß B.S. 1362 zugelassen wurden, eingesetzt werden.

Das Gerät darf nur in Steckdosen eingesteckt werden, die richtig ans Hauptspannungsnetz angeschlossen und effizient geerdet sind.

EXPORT: Victorian Baking Ovens Limited wird sich bemühen, das Gerät mit einem geeigneten Stecker auszustatten.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Kabellänge

Das mitgelieferte Kabel kann für den gewählten Aufstellort zu lang sein. Bei richtig gewählter Kabellänge reicht das Kabel von der Steckdose bis zum Gerät, ohne dabei die Steckverbindung zu belasten oder aber Kabelschlaufen zu bilden, die auf der Arbeitsfläche herumliegen und darüber hinausragen.

Beim Aufstellen des Ofens muss darauf geachtet werden, dass das Anschlusskabel vom Gerät weg führt, und dass es nicht auf dem Kabel steht.

Reduzieren Sie die Länge des Kabels durch Entfernen und Ersetzen des Steckers, sodass es eine für den gewöhnlichen Aufstellort geeignete Länge hat.

Warnung: Setze nicht Wasser im Wasserbad schmelzen und

ÄUSSERST WICHTIG

WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS EIN QUALIFIZIERTER ELEKTRIKER ZU RATE GEZOGEN WERDEN.

OPERATING INSTRUCTIONS

Das Wasserbad wird durch ein Pre-set kontrollierten Bimetall-Schalter.

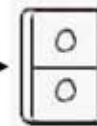
ALLGEMEINER BETRIEB

Während des normalen Betriebs werden Teile des Gerätes heiß. Vorsichtsmaßnahmen müssen ergriffen werden, um Unfälle durch Verbrennungen zu vermeiden. Die Mitarbeiter sollten im Betrieb des Gerätes unterrichtet und es sollte für den Betrieb und die Reinigung des Gerätes geeignete Schutzkleidung ausgegeben werden.

Geeignetes Feuerlöschgerät sollte sich in der Nähe des Gerätes befinden und die Bediener müssen über Aufstellort und Nutzung dieses unterrichtet werden.

Geeignet zur Brandbekämpfung sollten in der Nähe und Arbeiter werden über eine von ihr Verbleib und Verwendung.

**QV139
Rot beleuchteter
Druckknopf-
schalter**



**SC031
Grüne Neon-
anzeige**

FIG 1



Unsere Politik ist eine kontinuierlicher Verbesserungen von Design und Entwicklung, und wir behalten uns das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Daher können absolute Genauigkeit von Abbildungen und Beschreibungen nicht garantiert werden.

BETRIEBSANLEITUNG

ACHTUNG: Es ist ein trockener und Bain-Marie, sollte unter keinen Umständen an Wasser, Nahrung oder Flüssigkeiten in das Element gut geeignet ist.

Siehe Abb. 2 für die Bezugnahme auf oben.

Lebensmittel sollten immer in der Gastronorm Edelstahl-Behältern in Verkehr gebracht werden.

Warme Küche

2 x 1 / 6 GN-Töpfe, 1 ½ Liter jeweils mit Deckel eingekernt.

Achten Sie immer darauf mit warmem Essen 82 ° C erreicht und für 15 Minuten über 65 ° C vor dem Verzehr statt.

Schalten Sie die Stromversorgung durch Drücken der Taster (Abb. 1), die leuchten wird, zeigt Kraft auf das Element.

Die grüne Neon leuchtet, was bedeutet, das Gerät heizt sich auf oder mit dem Fahrrad.

Die grüne neon wird geschnitten und aus dieser Temperatur zeigen, geführt wird.

Die Temperatur wird durch eine bi-metallic kontrollierten Schalter, bei 85 ° C ausgelegt + oder - 5 ° C.

Essen heiß zu halten

Idealerweise sollte die Nahrung soll auf über 65 ° C, bevor sie in das Bain-Marie erhitzt und über 65 ° C für 15 Minuten vor dem Verzehr statt.

Das Wasserbad sollte an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet durch die Taster (QV139), vor dem warmen Speisen in die Wasserbad gestellt wird.

Das heiße Teil der Bain Marie ist trockene Hitze und reguliert um 85 ° C + oder - 5 ° C von einem Temperatursensor.

SICHERHEIT BEI DER WARTUNG

Ihr Gerät wurde gemäß allen relevanten Standards, bei denen Sicherheit das oberste Gebot ist, gestaltet und gebaut.

Victorian Baking Ovens Limited möchte seinen Kundenservice nach dem Verkauf fortsetzen, und seine Kunden darauf hinweisen, dass sämtliche Wartungsarbeiten oder elektrischen Inspektionen von **EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTRIKER AUSGEFÜHRT**, und den neusten nationalen Standards und Vorschriften entsprechen müssen. Die entsprechenden Ersatzteile können von Ihrem Einzelhändler oder direkt bei VBO Limited erworben werden, um so sicherzustellen, dass sie den Originalspezifikationen entsprechen.

Um sicheren und wirtschaftlichen Betrieb dieses Gerätes zu gewährleisten, muss es regelmäßig gewartet werden und es müssen elektrische Inspektionen durchgeführt werden.

WARNUNG: VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER WARTUNGSARBEITEN MUSS DAS GERÄT VOM SPANNUNGSNETZ GETRENNT WERDEN.

NACH ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN UND DEM ABSCHLUSS ELEKTRISCHER KOMPONENTEN IMMER SICHERSTELLEN, DASS DIESE IN EINWANDFREIEM ZUSTAND SIND.

PFLEGE & REINIGUNG

TRENNEN SIE DAS GERÄT IMMER VOM SPANNUNGSNETZ UND LASSEN SIE ES ABKÜHLEN, BEVOR SIE ES BEWEGEN. DIESES GERÄT DARF NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHLER GEREINIGT WERDEN.

Bereich:
Intern und extern
Edelstahlteile

Reinigungsmethode:
Mit einem feuchten, in Seifenwasser eingetauchten Tuch abwischen.

MIT EINEM FEUCHTEN TUCH UND SPÜLMITTEL REINIGEN. BENUTZEN SIE KEINE GROBEN SCHEUERMITTEL.

Es muss sorgfältig gearbeitet werden, um die elektrischen Teile nicht nass zu machen. Geschieht dies Dennoch, so muss dem Gerät genügend Zeit zum Abtrocknen gegeben werden und ein qualifizierter Elektriker muss das Gerät vor erneuter Nutzung begutachten.

beim Anheben des Bain-Marie Deckel, ist Vorsicht in Bezug auf die Emission von heißem Dampf und Kondensation getroffen werden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Wir empfehlen dringend, dass Kinder in der Nähe des heißen Gerätes beaufsichtigt werden.

Beim Betrieb des heißen Gerätes immer Ofenhandschuhe tragen.

Obwohl der Betrieb des Gerätes innerhalb gegebener Standards stattfindet, wird es doch heiß.

TRENNEN SIE DAS GERÄT IMMER VOM SPANNUNGSNETZ UND LASSEN SIE ES ABKÜHLEN, BEVOR SIE ES BEWEGEN. DIESES GERÄT DARF NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHLER GEREINIGT WERDEN.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER EIN.

STÜCKLISTE	
WINDSOR QUATRO BAIN MARIE MIT 4 TOPF TROCKENBEHEIZTER WANNE	
TEILE-NR.	BESCHREIBUNG
4WBM002	1/6 SPEISENBEHÄLTER x 100mm EDELSTAHL
4WBM003	1/6 DECKEL AUS EDELSTAHL
MO014	MESSING PADDINGTON TAFEL*
PS010	BIMETALL 100°C
PW017	750W HEIZELEMENT
QV023	MESSINGSTAB*
QV029A	1-LOCH MESSING-FINIAL & SCHRAUBE*
QV029B	2-LOCH MESSING-FINIAL & SCHRAUBE*
QV119	KABELFÜHRUNGSBUCHSE
QV139	BELEUCHTETER DRUCKKNOPFSCHALTER
SC007	GUMMIFÜSSE
SC017	ANSCHLUSSKABEL
SC031	GRÜNE NEONANZEIGE
SCW067	BIMETALL 85°C
*	EINIGE MODELLE

