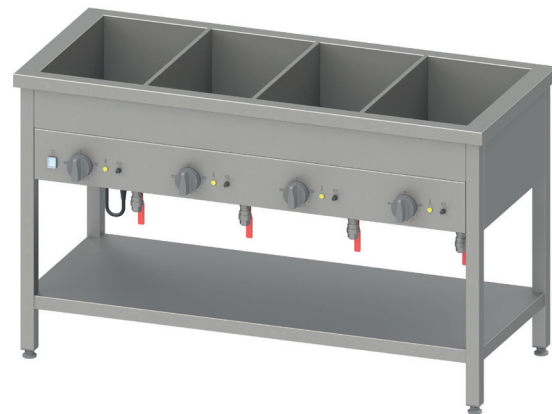
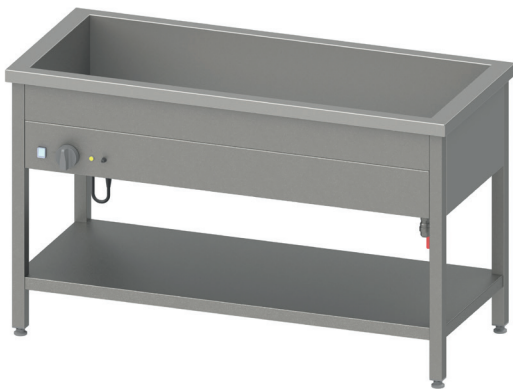


Bemar stacjonarny/ jezdny

Stationär / mobil bemar

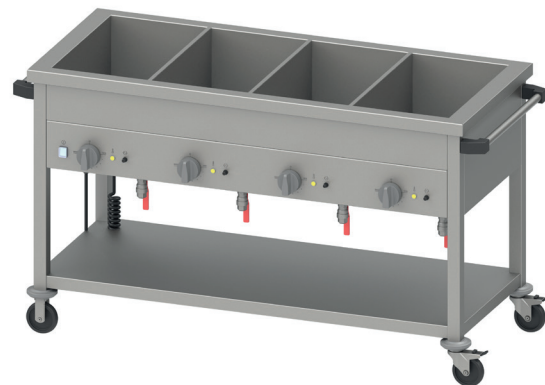
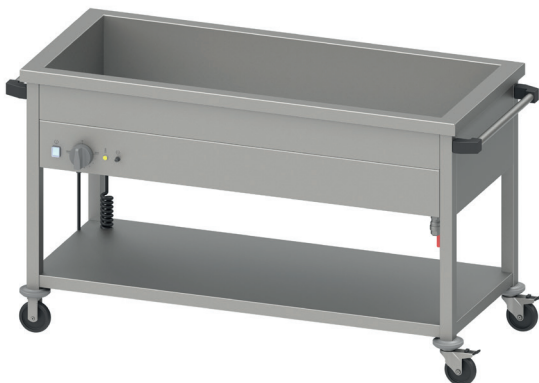
Stationary/mobile bemar



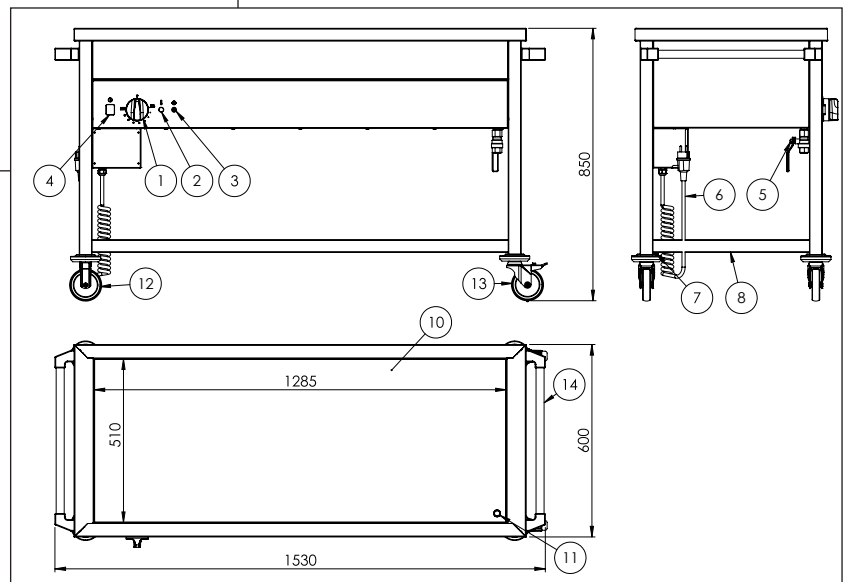
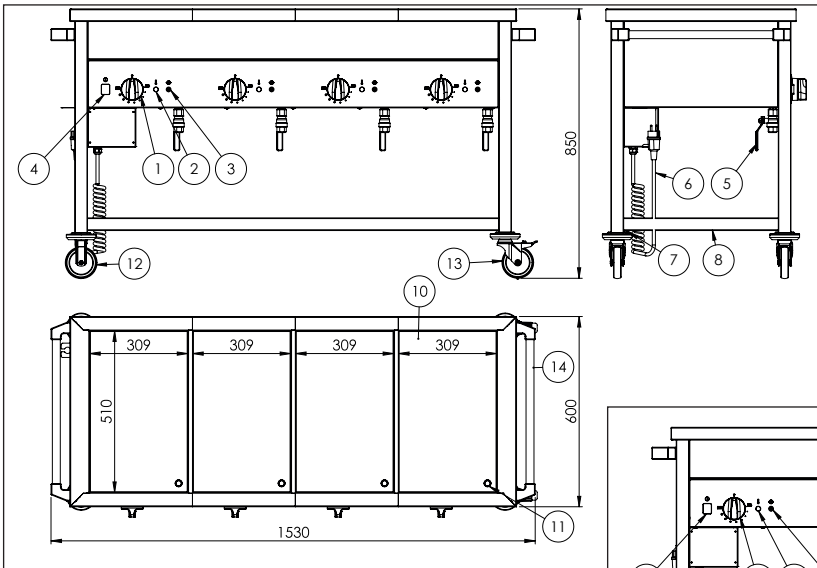
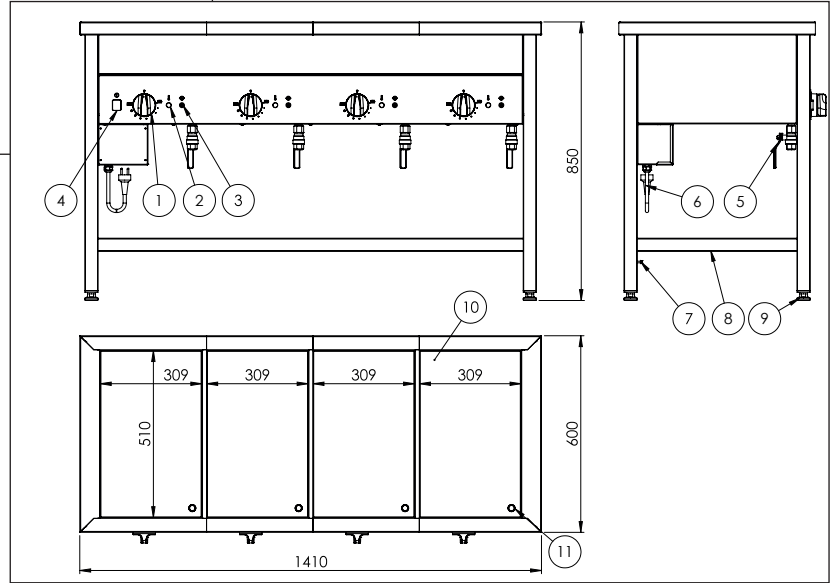
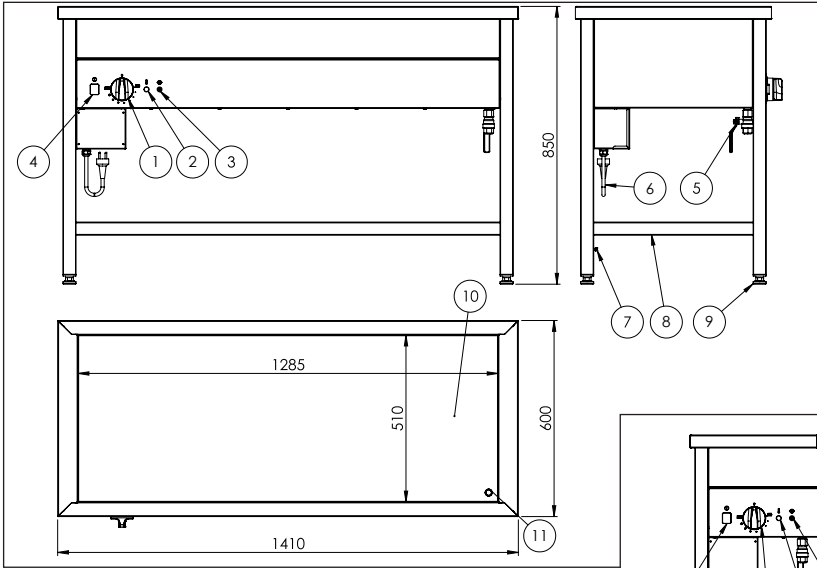
PL  
3-6

DE  
7-10

EN  
11-14



1



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione. Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli bema został uszkodzony podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

### Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Chronić przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za przewód zasilający.
- Urządzenie po zainstalowaniu musi być widoczne i łatwo dostępne.
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego

## 2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Bema stacjonarny/ jezdny przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do utrzymania wcześniej przygotowanych potraw w określonej temperaturze. Bemu nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi.

W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

## 3. DANE TECHNICZNE

Wyposażenie urządzenia (str. 2): **1** - pokrętło regulatora temperatury, **2** - lampka sygnalizacyjna działania grzałek, **3** - termostat bezpieczeństwa, **4** - główny wyłącznik/wyłącznik zasilania bema, **5** - kran spustowy, **6** - przewód przyłączeniowy, **7** - śruba ekwipotencjału, **8** - półka, **9** - regulowane nóżki, **10** - miejsce na GN 1/1 200mm, **11** - otwór spustowy, **12** - kółka obrotowe, **13** - kółka obrotowe z blokadą, **14** - rączka

NUMER KATALOGOWY	WYMIARY (WxDxH mm)	ZAKRES TEMPERATURY	ILOŚĆ GN (I/I 200 mm)/ ILOŚĆ KOMÓR	MOC	ZASILANIE
982246076	760x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz
982246108	1085x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982246141	1410x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz
982256076	760x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982256108	1085x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz
982256141	1410x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz
982266093	880x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz

NUMER KATALOGOWY	WYMIARY (WxDxH mm)	ZAKRES TEMPERATURY	ILOŚĆ GN (l/l 200 mm)/ ILOŚĆ KOMÓR	MOC	ZASILANIE
982266126	1205x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982266158	1530x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz
982276093	880x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982276126	1205x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz
982276158	1530x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz
982306076	760x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz
982306108	1085x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982306141	1410x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz
982316076	760x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982316108	1085x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz
982316141	1410x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz

#### 4. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Powierzchnia robocza urządzenia zamocowana jest na korpusie z czterema nóżkami.

Głównymi elementami urządzenia są: misa wykonana ze stali nierdzewnej oraz element grzewczy o mocy zależnej od wersji urządzenia.

Z przodu urządzenia znajduje się panel sterowania, na którym umieszczone zostały regulator temperatury, wyłącznik termiczny oraz lampki sygnalizacyjne. Dodatkowo wszystkie modele posiadają kran spustowy do zlewania zawartości mis.

Ilość komór oznacza ilość niezależnego sterowania temperatury w komorze. Np. bema 982256108 posiada trzy komory na pojemniki GN 1/1 czyli posiada trzy niezależne sterowania temperaturą. Do każdego sterowania jest osobny wyłącznik termiczny jak i lampka grzania, a także osobny zawór spustowy.

#### 5. INSTALACJA

- Bema należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania.
- Bema należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp od strony frontowej i ewentualnie z boków. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Odległość pomiędzy tyłem urządzenia a ścianą wykonaną z materiałów niepalnych powinna wynosić co najmniej 30 cm.
- Natomiast w przypadku, gdy ściana została wykonana z materiałów łatwopalnych (np.: drewno) odległość ta nie powinna być mniejsza niż 60 cm.
- Bema został wyposażony w giętki przewód zasilający o przekroju 3x1,5 mm<sup>2</sup> z wtyczką.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilane prądem elektrycznym 230V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym 1<sup>n</sup>=30mA.
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przed porażeniem prądem elektrycznym.

**UWAGA! Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie zimnej wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.**

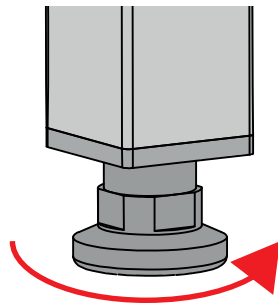
#### 6. ZASADY BHP

W celu zapobiegania poparzeniom oraz porażeniom prądem elektrycznym należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- przeszkolenie personelu w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi,
- przeszkolenie personelu w zakresie podstawowych zasad użytkowania urządzeń elektrycznych, bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz udzielania pierwszej pomocy w razie wystąpienia takiej potrzeby,
- upewnienie się, że pokrywa misy została zamknięta (założony GN) przed włączeniem urządzenia,
- przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania,
- niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony,
- włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, może spowodować nagłe i nieodwracalne uszkodzenie dna misy,
- urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą,
- jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

#### 7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

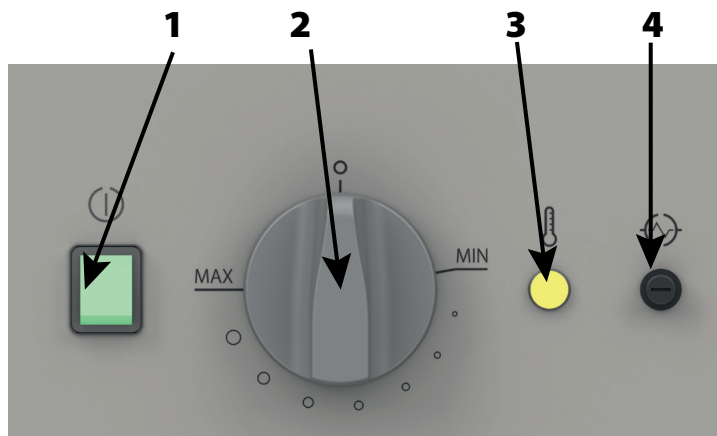
- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.
- Bema należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy ją wypoziomować za pomocą nóżek i podłączyć do sieci



-5 / +25 mm

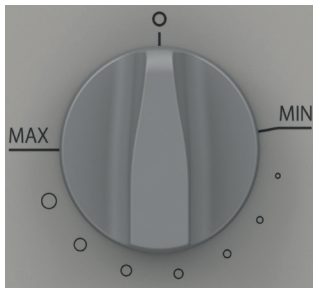
- Przed załączeniem urządzenia należy napełnić komory wodą do wysokości oznaczonej na komorze, umieścić pojemniki GN w komorze, włączyć zasilanie za pomocą zielonego włącznika kołyskowego następnie załączyć grzałki ustawiając odpowiednią temperaturę z zakresu od 30 do 95°C.
- Podczas gdy urządzenie nagrzewa się do nastawionej wartości temperatury pomarańczowa lampka sygnalizacyjna się świeci. W momencie gdy urządzenie osiągnie wybraną wartość temperatury lampka sygnalizacyjna zgaśnie.
- Po zakończonej pracy wyłączyć grzanie pokręteł, odłączyć zasilanie, opróżnić komory z wody i nieczystości.
- W razie awarii urządzenia, zadziała zabezpieczenie termiczne. Po usunięciu usterki należy wcisnąć przycisk termostatu bezpieczeństwa.

#### Panel sterowania:

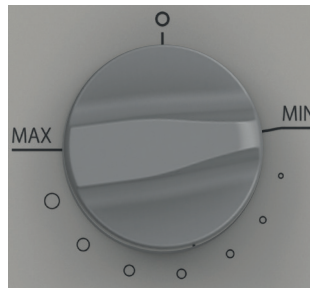


1. główny włącznik/wyłącznik zasilania
2. lampka sygnalizacyjna pokrętko regulatora temperatury
3. lampka sygnalizacyjna
4. termostat bezpieczeństwa

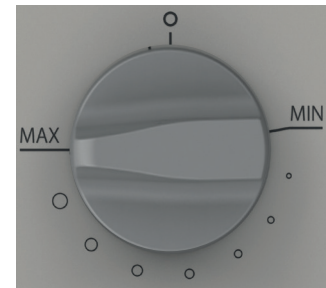
#### Ustawienia pokrętki regulatora:



Grzanie wyłączone



Temperatura minimalna



Temperatura maksymalna

#### UWAGA!

**Użytkowanie niniejszego urządzenia bez wody wlanej do miski zabronione. Grozi pożarem.**

**Urządzenia nie należy przestawiać, gdy przewód zasilający jest podłączony do gniazdka, temperatura powierzchni roboczej miski wynosi powyżej 40°C oraz gdy w misce jest jakakolwiek zawartość.**

### 8. KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu miski i umyciu jej za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarcia suchą szmatką.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- podłączenia elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia. Serwis techniczny powinien zwrócić szczególną uwagę na:

- stan elementów grzewczych
- stan zabezpieczeń elementów grzewczych
- stopień zużycia urządzenia
- jakość izolacji

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

## 9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Bemar stacjonarny/jezdny pakowany jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych, wózków.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu bemar powinien być zabezpieczony przed przesuwaniami, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

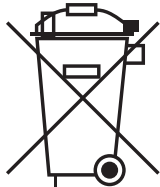
## 10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie. Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania. Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym. Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu. Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

**Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami**

**Groź Ci za to wysokie kary pieniężne.**



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produkt nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

## 11. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

**HINWEIS:** Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung:** Wenn das Gerät beim Transport beschädigt wurde, darf es nicht angeschlossen werden!
- **Achtung:** Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise besteht Lebensgefahr!
- Unsachgemäße Handhabung und Verwendung kann zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Stecker des Netzkabels während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich mit Wasser überflutet worden sein, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.
- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätegehäuses.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig beschädigt ist, lassen Sie es immer von einem Fachmann überprüfen und eventuell reparieren, bevor Sie es weiter benutzen.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst - **dies kann Ihr Leben gefährden.**
- Änderungen und Reparaturen dürfen von Nichtfachleuten nicht vorgenommen werden.
- Die Arbeitsflächen werden bei der Benutzung heiß. Es wird empfohlen, heiße Teile nicht zu berühren.
- Erlauben Sie es nicht Minderjährigen, körperlich oder geistig eingeschränkten Personen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse über die korrekte Verwendung des Geräts. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Die während des Betriebs verwendeten Speisen sollten mit hochtemperaturfesten Handschuhen in die Kochplatte eingelegt und aus ihr entnommen werden.
- Längerer intensiver Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Kapazität der mechanischen Belüftung, erforderlich machen, falls diese verwendet wird.
- Achten Sie darauf, dass die Heizplatten nicht verschmutzt werden. Reinigen Sie verschmutzte Teile sofort nach dem Abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts nach dem Gebrauch am Bedienfeld aus.
- Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts am Bedienfeld aus, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten und bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und/oder das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Netzkabels. Wenn Sie eine Beschädigung des Steckers oder des Netzkabels feststellen, lassen Sie es von einer spezialisierten Reparaturwerkstatt reparieren.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern.
- Sichern Sie das Netzkabel, damit niemand es versehentlich aus der Steckdose ziehen oder darüber stolpern kann.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

## 2. ZWECK DES GERÄTS

Der stationäre/mobile Bemar ist für den professionellen Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, in Bars, Restaurants usw. konzipiert. Das Gerät ist dafür ausgelegt, zuvor zubereitete Speisen auf einer bestimmten Temperatur zu halten. Der Bemar darf nicht anders verwendet werden als in der Gebrauchsanweisung angegeben.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an die technische Abteilung des Unternehmens.

## 3. TECHNISCHE DATEN

Ausstattung des Geräts (Seite 2): **1** - Temperaturregler, **2** - Betriebskontrollleuchte der Heizung, **3** - Sicherheitsthermostat, **4** - Hauptschalter, **5** - Entleerungshahn, **6** - Anschlusskabel, **7** - Potentialausgleichsschraube, **8** - Ablagefläche, **9** - Stellfüße, **10** - Platz für GN 1/1 200mm, **11** - Entleerungsöffnung, **12** - Lenkrollen, **13** - Lenkrollen mit Blockierung, **14** - Griff

KATALOGNUMMER	ABMESSUNGEN (WxDxH mm)	TEMPERATURBE- REICH	ANZAHL der GN (I/I.200 mm) / ANZAHL DER FACHER	LEISTUNG	Versorgungsspan- nung (V)
982246076	760x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz
982246108	1085x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982246141	1410x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz
982256076	760x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982256108	1085x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz
982256141	1410x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz
982266093	880x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz
982266126	1205x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982266158	1530x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz
982276093	880x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982276126	1205x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz

KATALOGNUMMER	ABMESSUNGEN (WxDxH mm)	TEMPERATURBE-REICH	ANZAHL der GN (l./l. 200 mm) / ANZAHL DER FÄCHER	LEISTUNG	Versorgungsspannung (V)
982276158	1530x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz
982306076	760x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz
982306108	1085x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982306141	1410x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz
982316076	760x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982316108	1085x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz
982316141	1410x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz

#### 4. MERKMALE DER GERÄTEKONSTRUKTION

Das Gehäuse des Geräts ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die Arbeitsfläche des Geräts ist auf einem Gehäuse mit vier Füßen montiert.

Die Hauptbestandteile des Geräts sind eine Edelstahlschüssel und ein Heizelement mit einer von der Geräteausführung abhängigen Leistung.

Auf der Vorderseite des Geräts befindet sich ein Bedienfeld, in dem der Temperaturregler, der Thermostatschalter und die Kontrollleuchten untergebracht sind. Außerdem verfügen alle Modelle über einen Ablasshahn zum Ausgießen des Schaleninhalts.

Die Anzahl der Kammern gibt die Anzahl der unabhängigen Temperaturregler in der Kammer an. Der bemaß 982256108 hat beispielsweise drei Kammern für GN 1/1-Behälter, d.h. er hat drei unabhängige Temperaturregler. Für jede Steuerung gibt es einen separaten Thermostatschalter sowie eine Heizlampe und ein separates Ablassventil.

#### 5. EINBAU DES GERÄTS

- Stellen Sie das bemaß auf eine stabile Unterlage in einem geschlossenen Raum und schalten Sie die Stromzufuhr aus.
- Der bemaß sollte so aufgestellt werden, dass er von vorne und eventuell von den Seiten aus zugänglich ist. Hinter dem Gerät sollte sich eine Wand aus nicht brennbarem Material befinden.
- Der Abstand zwischen der Rückseite des Geräts und der Wand aus nicht brennbarem Material sollte mindestens 30 cm betragen.
- Besteht die Wand hingegen aus brennbarem Material (z. B. Holz), sollte der Abstand nicht weniger als 60 cm betragen.
- Der bemaß ist mit einem flexiblen 3x1,5 mm<sup>2</sup> Stromkabel mit Stecker ausgestattet.
- Das Gerät muss an eine 230V 50Hz Steckdose angeschlossen werden, die mit einem Schutzschalter mit Fehlerstromschutz I<sub>n</sub>=30mA ausgestattet ist.
- Die Steckdose sollte den aktuellen Sicherheitsvorschriften für Stromschläge entsprechen.

**ACHTUNG! Es ist nicht erlaubt, das Gerät einzuschalten, wenn die Schüssel leer ist, oder kaltes Wasser auszugießen, wenn der Inhalt der Schüssel heiß ist, da dies zu irreparablen und plötzlichen Schäden am Boden der Schüssel führt.**

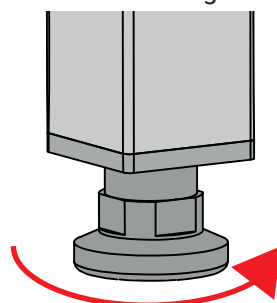
#### 6. GESUNDHEITS- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Um Verbrennungen und Stromschläge zu vermeiden, müssen die folgenden Sicherheitsregeln beachtet werden:

- Einweisung des Personals in die Bedienung des Geräts gemäß den in dieser Anleitung enthaltenen Informationen,
- Schulung des Personals in den Grundprinzipien des Umgangs mit elektrischen Geräten, der Sicherheit am Arbeitsplatz und der Ersten Hilfe, falls dies erforderlich sein sollte,
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Schüsseldeckel geschlossen ist (GN on),
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen,
- schalten sie das gerät nicht ein, wenn ein heizelement und/oder ein bedienelement beschädigt ist,
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Schüssel leer ist, und gießen Sie kein Wasser aus, wenn der Inhalt heiß ist, da dies zu plötzlichen und irreparablen Schäden am Boden der Schüsseln führen kann.
- Das Gerät sollte nicht unter fließendem Wasser gewaschen werden,
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal (Technischer Dienst) durchgeführt werden.

#### 7. BETRIEB DES GERÄTS

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie vom Gerät. Waschen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit warmem Wasser und einem für die Reinigung von Küchenutensilien geeigneten Entfettungsmittel und verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten. Verwenden Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Lassen Sie das Gerät nach dem Waschen vollständig trocknen.
- Stellen Sie das bemaß auf eine stabile Unterlage in einem geschlossenen Raum und schalten Sie es aus. Anschließend wird er mit den Füßen nivelliert und an das Stromnetz angeschlossen.



-5 / +25 mm

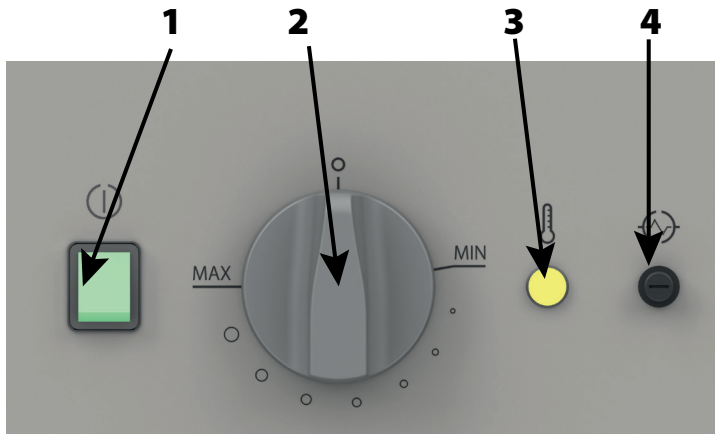
- Bevor Sie das Gerät einschalten, füllen Sie die Fächer bis zu der auf dem Fach angegebenen Höhe mit Wasser, stellen Sie die GN-Behälter in das Fach, schalten Sie die Stromversorgung mit dem grünen Wippschalter ein und schalten Sie dann die Heizungen ein, indem Sie die entsprechende Temperatur von 30 bis 95°C einstellen.
- Während das Gerät auf den eingestellten Temperaturwert aufheizt, leuchtet die orangefarbene Kontrollleuchte auf.



Sobald das Gerät den gewählten Temperaturwert erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte.

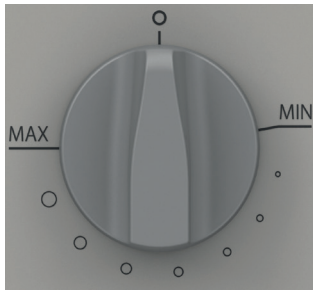
- Nach Beendigung des Betriebs schalten Sie die Heizung mit dem Drehknopf aus, unterbrechen die Stromversorgung und entleeren die Kammern von Wasser und Abfall.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts wird der Wärmeschutz ausgelöst. Sobald die Störung behoben ist, muss die Sicherheitsthermostat-Taste gedrückt werden.

#### Bedienfeld:

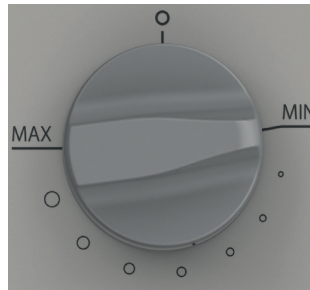


1. Hauptschalter ein/aus
2. Kontrollleuchte Temperaturregler-Knopf
3. Kontrollleuchte
4. Sicherheitsthermostat

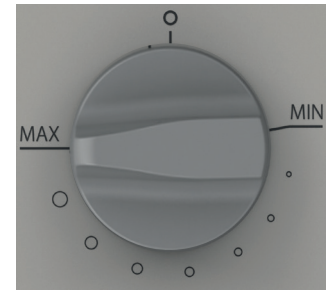
#### Einstellungen der Steuerknöpfe:



Heizung aus



Minimale Temperatur



Maximale Temperatur

**ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät zu betreiben, ohne Wasser in die Schüssel zu gießen. Es besteht Brandgefahr. Das Gerät darf nicht bewegt werden, wenn das Netzkabel eingesteckt ist, die Temperatur der Arbeitsfläche der Schüssel über 40°C liegt und sich ein Inhalt in der Schüssel befindet.**

## 8. REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen.

Die tägliche Wartung besteht darin, alle Utensilien aus dem Gerät zu entfernen und die Geräteteile mit einem in Wasser mit Spülmittel angefeuchteten Tuch zu reinigen und anschließend mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.

#### Prüfen Sie einmal im Monat, ob:

- die elektrischen Anschlüsse korrekt ausgeführt sind
- das Versorgungskabel nicht beschädigt ist
- alle Komponenten des Geräts ordnungsgemäß funktionieren.

**Das Gerät muss einmal im Jahr gewartet werden, um Verschleißerscheinungen und eventuelle Mängel an Bauteilen und Komponenten festzustellen (Funktionskontrolle). Wenn eine Störung festgestellt wird, ist qualifiziertes technisches Personal (technischer Dienst) verpflichtet, diese zu beseitigen.**

Der technische Dienst sollte besonders darauf achten:

- Zustand der kältetechnischen Komponenten und Schutz der kältetechnischen Komponenten
- Grad der Abnutzung des Geräts
- Qualität der Isolierung

Die monatliche Wartung, die jährliche Inspektion und die Reparatur des Geräts dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal (technischer Dienst) durchgeführt werden.

## 9. VERPACKUNG, VERLADUNG UND TRANSPORT

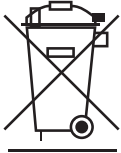
- die Produkte gemäß den geltenden Normen verpackt sind,
- Das Verladen der Ausrüstung auf das Transportmittel, das Entladen und der Transfer sollten mit geeigneten Hebevorrichtungen durchgeführt werden.
- Die Beförderung sollte in überdachten Transportmitteln erfolgen,
- Während des Transports sollte das Gerät gegen Verrutschen, starke Erschütterungen und andere mechanische Beschädigungen geschützt werden.

## 10. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Bringen Sie gebrauchte Geräte zur Sammelstelle.** Informationen über den nächstgelegenen Standort finden Sie auf der Website der Gemeinde.
- **Verlassen Sie das Gerät an der Servicestelle.** Ist die Reparatur des Gerätes aus technischen Gründen unrentabel oder unmöglich, ist die Servicestelle verpflichtet, das Gerät kostenlos abzunehmen.
- **Geben Sie gebrauchte Geräte zurück, ohne das Haus zu verlassen.** Wenn Sie keine Zeit oder Gelegenheit haben, Ihre Geräte zur Sammelstelle zu transportieren, können Sie die Dienste von Fachfirmen in Anspruch nehmen.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird

## 11. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Folgen einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung und einer unsachgemäßen täglichen Wartung sind nicht Gegenstand der Garantiereparatur.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for the purchase of our product. Please read this manual carefully before starting to operate the appliance. To provide you with the best technical solutions for appliances, we are constantly developing them technologically. For this reason, pictures and drawings in the following instruction may differ from the purchased appliance.

**NOTE:** Keep the manual in a safe place accessible for the personnel.

The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice. All rights reserved. No part of this manual may be reproduced by photocopy, printing or in any other way without prior consent from the manufacturer.

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

**Failure to follow these instructions may cause danger to life.**

- **WARNING! If the appliance has been damaged during transport, it must not be connected!**
- Incorrect operation and improper use may cause personal injury or serious damage to the appliance.
- Use this appliance solely for its intended use as described in this manual.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect operation and improper use of the appliance.
- During operating keep the appliance and the plug away from water or other liquids. In case the appliance accidentally falls into water or is flooded with water, immediately unplug it from the wall socket and prior to further use contact a qualified technician for examination.
- Do not let unauthorized opening of the housing of the appliance.
- Do not insert any foreign objects into the housing of the appliance.
- In case the appliance falls down or is damaged in any way or is not working correctly before further use always contact the Authorized Technical Service for examination and repair.
- Never try to repair the appliance yourself - it can result in hazard to life.
- Modifications and repairs by unauthorized persons are prohibited.
- Working surfaces of the appliance become hot during usage. Caution is advised to avoid touching hot components.
- This appliance can be used by minors or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge and experience in operating of the appliance, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved. Children should not play with the appliance.
- Always switch off the appliance and unplug the power cord from the wall socket when the appliance is not in use and prior to cleaning operations and repairs.
- Containers used during operation should be inserted and removed from the heating chamber using heat-resistant gloves.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation of the room, such as opening a window or more efficient ventilation, such as increased mechanical ventilation, if used.
- Prevent contamination of the heating chamber and the hydraulic system. Clean any impurities immediately after cooling.
- Switch off the appliance before unplugging the power plug.
- Turn off the power at the control panel after use.
- Turn off the power at the control panel before cleaning, maintenance and before unplugging the power plug and / or disconnecting the appliance from the mains.
- Do not touch the plug and the power cord with damp hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cord. If the power cord or the plug is damaged it should be replaced by the Authorized Technical Service personnel.
- Do not let the cord hang over or touch hot surfaces or sharp edges. Keep the cord away from naked fire.
- Do not let the cord be inadvertently pulled on or tripped over.
- Never pull the appliance by the power cord.

## 2. PURPOSE OF THE DEVICE

The stationary/running bema is designed for professional use in mass catering establishments, bars, restaurants, etc. The device is designed to maintain previously prepared food at a specific temperature. The bema should not be used in any other way than prescribed in the instruction manual.

For additional questions, please consult the company's technical department.

## 3. TECHNICAL DATA

Equipment of the device (page 2): **1** - temperature regulator knob, **2** - heater operation indicator light, **3** - safety thermostat, **4** - main on/off switch for bema's power supply, **5** - drain tap, **6** - connection cable, **7** - equipotential screw, **8** - shelf, **9** - adjustable legs, **10** - space for GN 1/1 200mm, **11** - drain hole, **12** - swivel casters, **13** - swivel casters with lock, **14** - handle

CATALOG NUMBER	DIMENSIONS (WxDxH mm)	TEMPERATURE RANGE	QUANTITY OF GN (1/1 200 mm) / NUMBER OF COMPARTMENTS	POWER	SUPPLY
982246076	760x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz
982246108	1085x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982246141	1410x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz
982256076	760x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982256108	1085x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz
982256141	1410x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz
982266093	880x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz
982266126	1205x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982266158	1530x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz

CATALOG NUMBER	DIMENSIONS (WxDxH mm)	TEMPERATURE RANGE	QUANTITY OF GN (I/I 200 mm) / NUMBER OF COMPARTMENTS	POWER	SUPPLY
982276093	880x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982276126	1205x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz
982276158	1530x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz
982306076	760x600x850	30 – 95°C	2/1	1600 W	230V 50Hz
982306108	1085x600x850	30 – 95°C	3/1	2400 W	230V 50Hz
982306141	1410x600x850	30 – 95°C	4/1	3200 W	230V 50Hz
982316076	760x600x850	30 – 95°C	2/2	1600 W	230V 50Hz
982316108	1085x600x850	30 – 95°C	3/3	2400 W	230V 50Hz
982316141	1410x600x850	30 – 95°C	4/4	3200 W	230V 50Hz

#### 4. CONSTRUCTION CHARACTERISTICS OF THE DEVICE

The housing of the device is made of stainless steel. The working surface of the device is mounted on a body with four legs.

The main components of the device are a stainless steel bowl and a heating element with a capacity depending on the version of the device.

On the front of the device there is a control panel, on which the temperature regulator, thermal switch and indicator lights are placed. In addition, all models have a drain tap for pouring out the contents of the bowls.

The number of chambers indicates the number of independent temperature control in the chamber. For example, bemar 982256108 has three chambers for GN 1/1 containers, which means it has three independent temperature controls. For each control there is a separate thermal switch as well as a heating lamp, and also a separate drain valve.

#### 5. INSTALLATION OF THE DEVICE

- Place the bemar on a stable surface in a closed room with the power supply off.
- The bemar should be set up in such a way as to allow access to it from the front and possibly from the sides. Behind the appliance should be a wall made of non-flammable materials.
- The distance between the back of the appliance and the wall made of noncombustible materials should be at least 30 cm.
- However, if the wall is made of flammable materials (e.g.: wood), the distance should not be less than 60 cm.
- The bemar is equipped with a flexible 3x1.5 mm<sup>2</sup> power cord with a plug.
- The device should be connected to a 230V 50Hz power outlet equipped with a circuit breaker with residual current protection 1<sup>n</sup>=30mA.
- The power outlet should have current measurements related to safety against electric shock.

**CAUTION: It is not allowed to turn on the device while the bowl is empty and to pour cold water when the contents of the bowl are hot, as this will cause irreversible and sudden damage to the bottom of the bowl.**

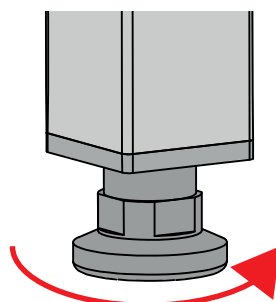
#### 6. HEALTH AND SAFETY RULES.

In order to prevent burns and electric shocks, please observe the following safety rules:

- Training of personnel in the operation of the device in accordance with the information contained in this manual,
- training personnel in the basic principles of using electrical equipment, workplace safety and first aid in case of need,
- making sure that the bowl lid is closed (GN on) before turning on the device ,
- disconnect the device from the power source before starting any maintenance work,
- it is not allowed to turn on the device if any heating element and/or control element has been damaged,
- switching on the device while the bowl is empty and pouring water when the content of the bowl is hot may cause sudden and irreversible damage to the bottom of the bowls,.
- the device should not be washed under running water,
- any repairs to the appliance may be performed only by qualified technical personnel (technical service).

#### 7. OPERATION OF THE DEVICE

- Before the first start-up , remove the protective film from the device . Wash the external and internal surfaces with warm water with a degreasing agent , used for washing kitchen utensils . Do not use abrasive or other agents that could scratch the surface . Use only a damp cloth for washing . After washing the device , let it dry completely .
- Place the bemar on a stable surface in a closed room with the power supply off. Then level it with the feet and connect it to the mains.

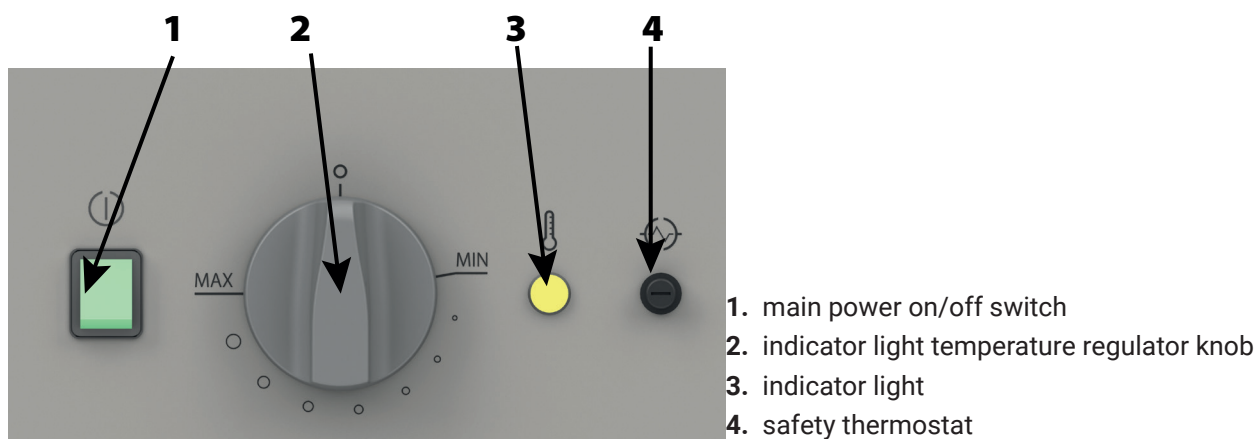


-5 / +25 mm

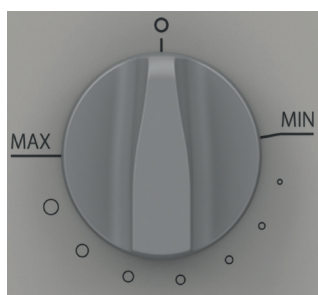
- Before turning on the device, fill the chambers with water to the height marked on the chamber, place GN containers in the chamber, turn on the power with the green rocker switch then turn on the heaters setting the appropriate temperature from 30 to 95°C.
- While the device heats up to the set temperature value, the orange indicator lamp lights up. When the device reaches the selected temperature value, the indicator light will turn off.

- When the operation is finished, turn off the heating with the knob, disconnect the power supply, empty the chambers of water and waste.
- In case of a malfunction of the device , the thermal protection will work . After removing the malfunction depends on pressing the safety thermostat button.

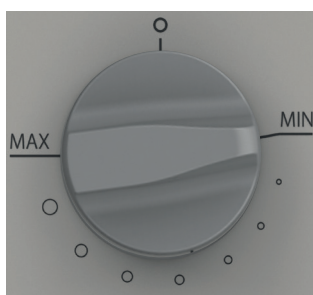
#### Control panel:



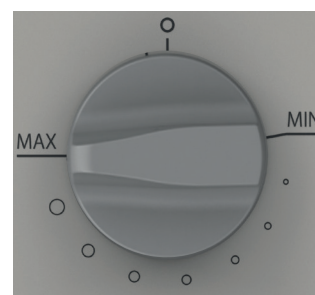
#### Control knob settings:



Heating off



Minimum temperature



Maximum temperature

**CAUTION: Use of this device without water poured into the bowl is prohibited. Risk of fire.**

**Do not move the device when the power cord is plugged in, the temperature of the working surface of the bowl is above 40°C, and when there is any content in the bowl.**

## 8. MAINTENANCE

Prior to starting any maintenance procedures, always disconnect the appliance from power supply.

**Daily maintenance** includes removing all the dishes from the appliance and cleaning the appliance with a cloth moistened with water and some dishwashing liquid and then wiping it with a clean dry cloth.

**Once a month check** if:

- electrical connections are made correctly,
- the power cord has not been damaged,
- all the elements of the appliance work properly.

The appliance should be serviced **at least once a year** to check the level of its wear and to detect any defects in the components and parts (proper operation check). If any failure is detected, qualified technical staff (technical service) is obliged to remove it.

Technical service personnel should pay special attention to:

- The appliance should be serviced at least once a year to check the level of its wear and to detect any defects in the components and parts (proper operation check). If any failure is detected, qualified technical staff (technical service) is obliged to remove it.
- Technical service personnel should pay special attention to:

Monthly maintenance procedures, annual servicing and repairs of the appliance may be carried out exclusively by qualified technical personnel (Specialized Technical Service).

## 9. PACKING, LOADING AND TRANSPORT

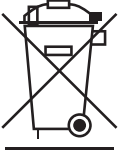
- The appliance is packed in accordance with the applicable standards.
- Loading the appliances on means of transport, unloading and moving should be performed with the use of appropriate lifting mechanisms.
- The appliance should be transported with covered means of transport.
- During transport, the appliance should be protected against shifting, strong shocks and other mechanical damage.

## 10. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

### Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

**Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.**



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

## 11. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

The consequences of improper use and improper daily maintenance are not covered by the warranty repair.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.





**Stalgast Sp. z o.o.**  
**Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa**  
**tel.: 22 517 15 75    fax: 22 517 15 77**  
**www.stalgast.com    email: stalgal@stalgal.com**

**• DE •**  
**Stalgast GmbH**  
**Konsul-Smidt-Str. 76 a**  
**28217 Bremen**  
**Tel.: +49 421 9898066-1**  
**stalgal@stalgal.de**  
**www.stalgal.de**

**• EN •**  
**Tel.: +48 22 509 30 77**  
**export@stalgal.com**  
**www.stalgal.eu**

**• FR • ES •**  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**export@stalgal.com**  
**www.stalgal.eu**