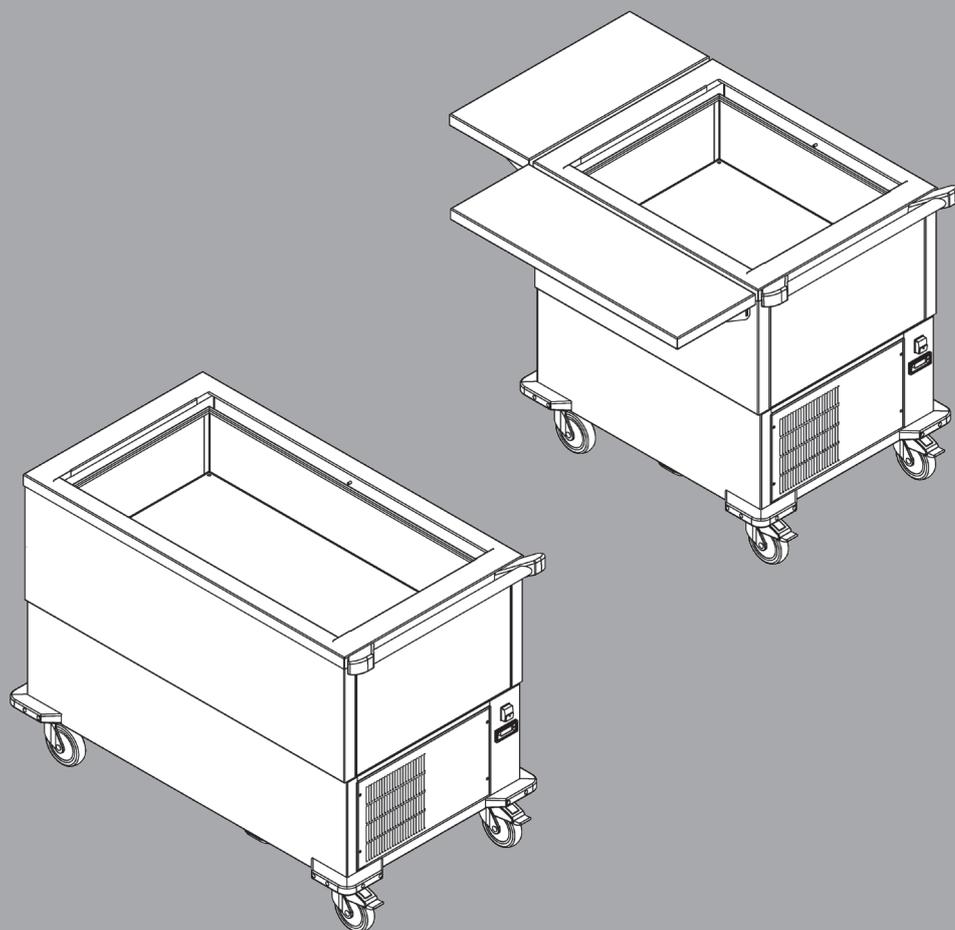


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



РАЗДАТОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ SAW 2-UK/SAW 3-UK

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации

Copyright Настоящее руководство защищено авторским правом. Любую информацию из этого руководства нельзя ни частично, ни полностью тиражировать, распространять, использовать в целях конкуренции или делать доступной третьим лицам.

Технические изменения Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений, служащих техническому прогрессу.

Содержание

Об этом изделии	Назначение	7
	Условия эксплуатации	7
	Характеристики изделия	7
	Стандартное исполнение	8
	Опции/принадлежности	8
Принцип действия	Описание	9
Безопасность	Общая информация	10
	Об этом изделии	10
	Транспортировка	11
	Ввод в эксплуатацию	11
	Место установки	11
	Обслуживание и эксплуатация	12
	Прекращение эксплуатации	15
	Чистка и уход	15
	Средства индивидуальной защиты	16
	Техническое обслуживание	17
	Ремонт	17
	Нормы и правила	17
	Маркировка изделия	17
Дополнительная информация о применении в школах и детских садах	Назначение	18
	Диапазон применения	18
	Обязанность надзора	18
	Электропитание	18
	Запрещение использования для игр	18
	Запрещение использования как транспортного средства	18
	Запрещение использования для хранения	18
	Фиксаторы колес	18
	Петли двери тележки	19
	Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия
Комплект поставки		20
Распаковка		20
Утилизация упаковочного материала		20
Обзор		Раздаточная тележка
	Регулятор температуры	22

Ввод в эксплуатацию	Условия эксплуатации	23
	Первое включение	23
	Подключение тележки	23
Обслуживание и эксплуатация	Включение/выключение охлаждения	25
	Настройка заданной температуры	25
	Блокировка/разблокировка кнопок	26
	Предварительное охлаждение тележки	26
	Загрузка тележки	27
	Поддержание блюд в холодном состоянии	28
	Контроль отклонений температуры	28
	Сброс сохраненного сигнала тревоги	29
	Показание/удаление максимальной/минимальной температуры	30
	Перемещение тележки на новое место	31
	Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям	32
	Раскладывание и фиксация полки	32
	Складывание полки вниз	33
Прекращение эксплуатации	Выключение тележки	34
Помощь при появлении проблем	Светодиодные индикаторы не горят – отсутствует электропитание прилавка	35
	Светодиодный индикатор на выключателе охлаждения горит, но тележка не охлаждается (в достаточной степени)	35
	Сигнал тревоги регулятора температуры (показание "ALU") – превышение температуры	36
	Сигнал тревоги регулятора температуры (показание "ALL") – снижение температуры	37
	На дисплее регулятора температуры при нажатии любой кнопки появляется "PoF"	37
	Светодиодные светильники не горят – освещение включено	37
	Коррозия деталей из нержавеющей стали	37
	Внешние повреждения станции	37
	Снижается холодопроизводительность и/или выявлены потери хладагента	38
Чистка и уход	Указания по чистке нержавеющей стали	39
	Периодичность чистки	39
	Методы чистки	39
	Чистящие средства	40
	Чистка тележки	41
	Ручная оттайка прилавка	42
	Слейте воду из поддона	43
	Чистка ванны прилавка (по необходимости)	44

Техническое обслуживание	Регулярное техническое обслуживание тележки	46
	Регулярное техобслуживание холодильного агрегата	46
	Контроль фиксаторов колес	46
	Уход за уплотнениями	47
	Периодическая проверка электрической безопасности	47
	Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети	47
	Изменение параметров охлаждения	47
Ремонт	Уполномоченный персонал	48
	Описание неисправности	48
	Замена компонентов	49
	Запчасти	49
	Адрес	49
	Гарантия	49
Утилизация	Утилизация тележки	50
Технические характеристики	Общие характеристики	51
	Электрические характеристики	51
	Окружающая среда	51
	Системы охлаждения	52
Данные для заказа	SAW 2–UK	53
	SAW 3–UK	53
	Руководство по эксплуатации	53
	Инструкция на регулятор температуры	53
Принадлежности	Гастроемкости	53
	Микрофибровая салфетка B.PRO	53
	Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	53
Стандарты, директивы, постановления, инструкции	Стандарты	54
	Директивы о маркировке CE/декларации соответствия нормам ЕС	54
	Постановления, инструкции	54
Работы по техническому обслуживанию		55

Общая информация

Документация на изделие

Это Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации.
Целевая группа: Обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения

- 👉 **Важное примечание** к особенностям или специальным случаям.
- 📘 **Поясняющая информация** в главах и разделах.
- 👉 **Ссылка** на главу, подраздел или другой документ.
- ✓ **Условие**, которое должно быть выполнено перед выполнением следующей операции.
- ▶ **Работа** или действия, которые должны быть выполнены.

Исполнение изделия XYZ

Отмеченный таким образом раздел распространяется только на определенное исполнение изделия или на его опцию.

Предупреждения



Сигнальное слово!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

- ▶ Меры по предотвращению опасности и ее последствий.
-

Сигнальное слово (осторожно, предупреждение, опасность) указывает на степень опасности.

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Опасность предупреждает о возможных тяжелых/смертельных травмах.

Об этом изделии

Назначение Раздаточные тележки B.PRO SAW 2–UK/3–UK разработаны как мобильное устройство для следующих целей:

- Поддержание блюд в холодном состоянии
- Подача охлажденных блюд, раздача еды

Раздаточные тележки B.PRO SAW 2–UK/3–UK разрешается использовать только для поддержания продуктов питания в холодном состоянии и их раздачи в емкостях. Банкетные тележки подходят прежде всего для организации питания в социальных учреждениях (больницах, домах престарелых, детских садах), в гостиницах (банкеты, кейтеринг), а также на предприятиях (в столовых).

Не допускается следующее:

- Охлаждение теплых блюд
- Постоянное охлаждение блюд (функция холодильника)
- Использование для охлаждения помещения
- Перевозка людей на тележке и ее пристройках
- Использование вместо лестницы или как вспомогательное средство для подъема на высоту, а также забираться на нее детям
- Транспортировка и хранение опасных или ядовитых материалов/жидкостей

Условия эксплуатации

Окружающая среда

Прилавок разрешается эксплуатировать при температуре окружающей среды от +15 °C до +32 °C и нормальной влажности воздуха (без конденсации) в закрытых помещениях или под навесом, но без погодных воздействий.

Максимальная температура окружающей среды, при которой в случае правильной эксплуатации тележки достигается заданная температура (в геометрическом центре охлаждающей ванны), составляет +32 °C.

Прилавок разработан для эксплуатации на высоте до 2000 м над уровнем моря.

Инструктаж третьих лиц

Если тележка сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать их о безопасном обращении с оборудованием и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия

Общая информация

Раздаточные тележки B.PRO SAW 2–UK/3–UK имеют охлаждающую ванну из нержавеющей стали.

Охлаждающая ванна расположена над системой охлаждения в "ванне прилавка" и может быть снята, например, для чистки.

Корпус тележки двухстенный, с изоляцией. Изоляция не содержит фторхлоруглеродов.

Раздаточная тележка B.PRO SAW 2–UK/3–UK оснащена системой активного конвекционного охлаждения, при которой охлажденный воздух циркулирует с помощью вентилятора. Ванна прилавка имеет слив конденсата, который собирается в поддоне для сбора конденсата.

Обслуживание и эксплуатация

Параметры охлаждения раздаточной тележки B.PRO SAW 2–UK/3–UK могут быть установлены с помощью регулятора температуры с цифровым индикатором температуры. Светодиоды на панели управления регулятора температуры показывают текущее рабочее состояние тележки. Тележка имеет выключатель над регулятором температуры. Диапазон охлаждения составляет от +2 °C до +15 °C: Температура достигается в геометрическом центре охлаждающей ванны.

В зависимости от исполнения, тележка может загружаться 3-мя гастроемкостями GN 1/1 глубиной не более 200 мм. Вместо загрузки стандартными гастроемкостями в тележку можно загружать накрытые миски. Безопасная ручка обеспечивает удобное перемещение тележки. Прочные угловые бамперы защищают от повреждений.

Чистка/оттаивание

Раздаточные тележки B.PRO SAW 2–UK/3–UK оснащены автоматической системой оттаивания. Поддон для сбора конденсата необходимо опорожнять вручную. Для основательной чистки можно вынуть охлаждающую ванну. Кроме того, можно откинуть вверх испаритель, находящийся под охлаждающей ванной.

Стандартное исполнение

Раздаточные тележки B.PRO SAW 2–UK/3–UK в стандартной комплектации оборудованы следующим образом:

- 2 опорных колеса и 2 поворотных колеса из пластмассы, управляемые колеса с фиксатором
- Угловые бамперы на углах тележки

Опции/принадлежности

Раздаточные тележки B.PRO SAW 2–UK/3–UK доступны со следующим дополнительным оборудованием:

- Складная полка (возможно исполнение как с длинной стороны, так и с короткой стороны напротив ручки)
- 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами
- Исполнение колес из разных материалов и диаметров
- Сплошной бампер по всему периметру
- Держатель крышки гастроемкости на короткой стороне тележки напротив ручки

Принцип действия

Описание Раздаточные тележки B.PRO SAW 2–UK/3–UK оснащены активным конвекционным охлаждением.

Конвекционное охлаждение работает по следующему принципу:

Испаритель системы охлаждения под охлаждающей ванной отбирает тепло из окружающего воздуха. Вентилятор обеспечивает циркуляцию охлажденного воздуха вокруг охлаждающей ванны.

Благодаря этому охлаждаются стенки охлаждающей ванны.

Часть циркулирующего воздуха оседает в охлаждающей ванне и способствует охлаждению ванны и охлаждаемого продукта.

Такой принцип действия обладает следующими преимуществами:

- Быстрое охлаждение охлаждающей ванны
- Возможна более низкая температура охлаждения (+2 °C), чем при активном охлаждении без конвекции
- Равномерное распределение температуры
- При длительном хранении продуктов питания в охлаждающей ванне необходимо накрывать их (опасность высыхания)

Безопасность

Общая информация



Перед первым применением внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.

Весь персонал должен прочитать это руководство до начала эксплуатации тележки.

Храните это руководство так, чтобы оно всегда было доступно для обслуживающего персонала.

Тележка изготовлена на современном уровне развития техники. При этом выполнены все требования для безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации тележки существуют остаточные опасности. Правила техники безопасности и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве, помогут предотвратить эти опасности.

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте и соблюдайте правила техники безопасности, содержащиеся в этой главе.

Пользователь отвечает за соблюдение правил техники безопасности, содержащиеся в этом руководстве.

Предупреждения

Обращайте внимание на содержащиеся в тексте предупреждения со знаком опасности (предупреждающий треугольник).

Чистка и техническое обслуживание

Перед чисткой, техобслуживанием и при замене деталей отсоедините тележку от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место и защитите ее от влаги, повреждений и грязи.

Об этом изделии

Назначение

Тележку разрешается эксплуатировать только в соответствии с ее назначением. Потребитель отвечает за надлежащее использование тележки по назначению.

Условия эксплуатации

Эксплуатация тележки разрешается только в допустимых условиях окружающей среды. Убедитесь в том, что пользователи тележки обучены обращению с ней, а также прочитали и усвоили это руководство по эксплуатации. Ни в коем случае не пользуйтесь тележкой во время грозы на открытом воздухе. Защищайте тележку от прямых солнечных лучей.

Возможны тяжелые травмы и повреждение оборудования от взрывающихся, разлетающихся частей и воспламеняющихся газов

Работа с тележкой, когда в ней находятся взрывоопасные материалы или емкости, может привести к взрыву, в результате которого возможно травмирование людей и повреждение оборудования.

- Не храните в тележке взрывоопасные материалы, например, аэрозольные баллончики с горючим газом.

Таблички с указаниями

На тележке могут быть следующие таблички с указаниями:

Табличка	Значение – расположение
	„Предупреждение о пожароопасных материалах“ (хладагент класса A3) по DIN EN ISO 7010 находится на корпусе тележки
	„Опасность! Запрещается открытый огонь. Запрещены открытые источники возгорания и курение!“ по DIN EN ISO 7010 находится на корпусе тележки
	„Холодильный агрегат находится под давлением“ по DIN ISO 7000 располагается на холодильном агрегате

Сразу же заменяйте нечитаемые, поврежденные или отсутствующие таблички.

Транспортировка**Вертикальное положение при транспортировке**

Перевозите тележку только в вертикальном положении.

Если прилавок транспортировался не в вертикальном положении, то подождите не менее 2 часов, прежде чем включать его.

Не разрешается работа тележки во время транспортировки.

Транспортировка грузовым автомобилем или автофургоном

Перевозите тележку только на грузовом автомобиле или в автофургоне с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 10°.

Крепление при транспортировке только фиксаторами колес недостаточно.

Закрепите тележку от смещения со всех четырех сторон.

Закрепите тележку от вертикальных перемещений во время транспортировки.

Установите предохранительные балки с мягкой обивкой.

Ввод в эксплуатацию**Эксплуатация прилавка после хранения****Опасность возгорания**

При распаковке диспенсера снимите возможно имеющуюся защитную пленку.

Иначе существует опасность пожара.

Место установки**Возможен удар электрическим током из-за электрического заряда, опасность короткого замыкания**

Если тележка доставляется из холодного складского помещения на кухню, то содержащаяся в воздухе влага оседает на поверхности тележки.

Пары могут привести к конденсации влаги на тележку.

Из-за собирающейся влаги на подключенной к электросети тележке возникает опасность короткого замыкания и удара электрическим током.

- Включайте прибор только после того, как он достигнет комнатной температуры.
- Тележку можно эксплуатировать только на ровной, твердой поверхности.
- Никогда не эксплуатируйте прилавок рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, рядом с посудомоечной машиной).
- Устанавливайте и эксплуатируйте прилавок только в хорошо проветриваемом помещении.

Закрытые вентиляционные щели могут привести к перегреву и выходу из строя холодильного агрегата.

Держите свободными вентиляционные щели холодильного агрегата. При включенном холодильном агрегате вентиляционные щели должны находиться на расстоянии не менее 10 см от стены.

Хладагент пропан (R290) - легковоспламеняемый и взрывоопасный хладагент группы А3 согласно DIN EN 378-2. В случае утечки возможно образование горючей газовой смеси, которая может взорваться при критическом соотношении компонентов смеси и наличии источника воспламенения.

Подключение к электросети

Удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.

Подключайте станцию только к розетке, защищенной устройством защитного отключения при токе утечки (УЗО). Кроме того, каждая фаза должна иметь предохранитель на макс. 16 А.

Не пользуйтесь тележкой с поврежденной изоляцией сетевого провода или с поврежденной вилкой подключения к сети.

Вставляйте вилку в розетку и вынимайте ее из розетки только при выключенной тележке, так как иначе можно повредить электрооборудование тележки, программное обеспечение и/или розетку.

Вынимайте вилку подключения к сети из розетки только за ее корпус.

Обслуживание и эксплуатация

Общая информация

Потребитель должен знать и уметь оценивать связанные с тележкой опасности.

Контейнером разрешается пользоваться только тем лицам, психические, сенсорные и умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы с оборудованием.

Эксплуатируйте контейнер только в исправном состоянии.

В случае неисправности, которую невозможно устранить немедленно, запрещается дальнейшая эксплуатация тележки, поэтому ее следует закрыть так, чтобы ей нельзя было пользоваться.

Полностью отсоедините тележку от электросети.

↪ Глава „Выключение тележки“ на стр. 34

При повреждении тележки также выключите ее и закройте так, чтобы ей нельзя было пользоваться. Сразу вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия.

↪ Глава „Ремонт“ на стр. 17

При случайном скатывании станция может повредить имущество и причинить травмы людям.

Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания тележки.

Блюда в гостроемкостях всегда закрывайте крышками.

Блюда на тарелках всегда закрывайте крышками.

Сбои в электропитании, неисправности тележки и другие перебои во время хранения или регенерации могут повлиять на качество находящихся в ней продуктов питания.

При поддержании блюд в холодном состоянии открывайте тележку только на короткое время для их выемки.

❗ Работы с холодильной системой разрешается выполнять только уполномоченному компетентному персоналу, обученному работе с хладагентом пропан (R290).

Не включайте электрические приборы в рабочем пространстве тележки.

Опасность возгорания

Опасность возгорания, особенно от открытого огня, электрических искр, статического разряда или горячих поверхностей.

- ▶ Не допускайте открытого огня в рабочем пространстве и в непосредственной близости от тележки.
- ▶ Избегайте горячих поверхностей.
- ▶ Примите необходимые меры против статического заряда (например, используйте средства индивидуальной защиты, антистатические колеса или антистатические ленты).

Возможно ухудшение качества продуктов питания

Сбои в электропитании, неисправности тележки и другие нарушения во время хранения могут ухудшить качество находящихся в тележке продуктов питания.

- ▶ После повышения внутренней температуры продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания.
- ▶ При необходимости утилизируйте их.

Допустимые нагрузки

Исполнение изделия со складной/ными полкой/ами

Полки предназначены для установки на них посуды и/или подносов. На них нельзя ставить тяжелые предметы (заполненные гостроемкости).

Поверхностная нагрузка на полку тележки не должна превышать 25 кг.

Запрещено садиться на полки.

Санитарно-гигиенические требования

При поддержании блюд в холодном состоянии соблюдайте соответствующие требования к продуктам питания и требования директивы (ЕС) № 852/2004, а также национальные правила гигиены, действующие в той стране, где эксплуатируется оборудование.

Фиксаторы колес

При случайном скатывании станция может повредить имущество и причинить травмы людям. Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания тележки.

Перемещение на другое место

Примите необходимые меры для безопасного перемещения тележки.

Кроме того, местоположение тележки должно соответствовать требованиям постановлений, предписаний, правил профессиональных объединений, а также других национальных положений стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции.

Исполнение изделия со складной/ными полкой/ами

Перед перемещением на другое место сложите полки вниз.

При перемещении тележки находящиеся на ней предметы могут упасть или тележка может опрокинуться. Перед перемещением на другое место уберите все предметы с тележки. При перемещении тележки из нее могут выпасть гостроемкости или посуда. Во время перемещения на другое место держите дверь тележки закрытой.

При закрытой двери тележка устойчива на уклонах до 10°.

Перемещайте тележку только по поверхностям с уклоном меньше 10°. Если тележка стоит на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению колес фиксаторами примите меры для предотвращения ее скатывания (например, подложите клинья).

Не допускайте большую нагрузку на колеса, чтобы уменьшить опасность их повреждения:

- Не передвигайте тележку с застопоренными фиксаторами колес
- Не допускайте ударов
- Не переезжайте через пороги или ступени
- Не передвигайте тележку по неровному полу

Всегда толкайте станцию, а не тяните ее.

При перемещении тележки следите за тем, чтобы были видны люди и предметы, находящиеся перед ней.

Если передвигающий тележку человек не видит дорогу перед ней, то перед тележкой должен идти другой человек, обеспечивающий безопасное движение.

Существует опасность, что при перемещении тяжелой тележки одной рукой ее не удастся достаточно быстро остановить. Всегда передвигайте тележку двумя руками за ручку.

Передвигайте тележку по рампам и выемкам всегда вдвоем (по одному человеку с каждой стороны). Перемещайте тележку на новое место с умеренной скоростью (не быстрее 3 км/ч, что соответствует скорости медленной ходьбы).

Работник, перемещающий загруженную тележку на новое место, должен быть всегда в состоянии затормозить ее. При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям требуется второй человек для страховки.

Прекращение эксплуатации

Вынимайте вилку из розетки только тогда, когда тележка выключена, так как иначе возможно повреждение электрооборудования тележки и розетки.

Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.

Вынимайте вилку только за её корпус.

Выньте вилку из розетки и поместите ее в держатель вилки на тележке.

Чистка и уход**Вилка подключения к сети**

Для чистки, техобслуживания и при замене деталей отсоединяйте диспенсер от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место и защитите ее от влаги, повреждений и грязи (вставьте вилку подключения к сети в соответствующий держатель).

Удар электрическим током в результате короткого замыкания

Попадающая в тележку вода может вызвать короткое замыкание.

Гигиена

Выполняйте требования директивы (EG) № 852/2004, а также национальные правила гигиены, действующие в той стране, где эксплуатируется оборудование.

Опционально внутреннее пространство тележки может соответствовать требованиям гигиенического исполнения НН1.

Периодичность чистки/периодичность оттаивания

После каждого использования тщательно очищайте тележку.

Ежедневно сливайте воду из поддона, чтобы не допустить перелив и связанную с этим опасность поскользнуться или повредить пол.

Методы чистки

Применяйте только разрешенные методы чистки.

Запрещается чистка струей пара и водой под высоким давлением.

Чистящие средства

Пользуйтесь только разрешенными чистящими средствами.

Чистящие средства для пластмассовых деталей

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные средства царапают поверхности.

Не пользуйтесь указанными далее чистящими средствами или чистящими средствами со следующими ингредиентами (возможно повреждение материалов!):

- Этанол, изопропанол и высшие спирты
- Ацетон
- Лигроин для химической чистки
- Скипидар
- Эфир уксусной кислоты

Замерзающая вода после чистки

Чтобы не допустить замерзание воды в тележке, нужно не менее чем за 30 минут до чистки выключить или прервать охлаждение.

Чистка и техническое обслуживание

Для чистки, техобслуживания и при замене деталей отсоединяйте диспенсер от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место и защитите ее от влаги, повреждений и грязи.

Вода после чистки

Если во время или после чистки из тележки вытекает вода, то существует опасность поскользнуться. После чистки тщательно высушите контейнер. При этом удалите воду со дна внутри тележки. Полностью вытирайте вытекшую из тележки воду.

Острые края пластин испарителя

Пластины испарителя имеют острые края. При неосторожной работе под откинутым вверх испарителем существует опасность порезов. Для чистки ванны тележки под испарителем всегда надевайте перчатки.

Удаление коррозии

Пластины испарителя изготовлены из алюминия. Алюминиевые детали ни в коем случае не должны контактировать с кислотами (например, с брызгами кислот) или обрабатываться кислотами, т.к. кислоты могут вступать в реакцию с алюминием. Опасность для здоровья от кипящей кислоты и продуктов реакции. Возможно повреждение оборудования из-за разрушения алюминия.

Средства индивидуальной защиты

Используйте средства индивидуальной защиты (например, защитная обувь, перчатки, защитные очки и т.д.) для защиты от следующих опасностей:

- Горячие поверхности
- Горячий пар и жидкости
- Опасность подскользывания
- Искры, возникающие из-за статического заряда

Техническое обслуживание**Фиксаторы колес**

В случае недостаточного торможения немедленно поручите замену неисправных колес специалистам одной из следующих организаций:

- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
- Сервисная служба B.PRO

Периодические проверки электрической безопасности

Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0701 и DIN VDE 0702.

Сетевой провод и вилка подключения к сети

Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Ремонт**Уполномоченный персонал**

Ремонт тележки разрешается выполнять только следующему сервисному персоналу:

- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
- Для ремонта холодильной системы: специализированное предприятие по ремонту холодильной техники
- Сервисная служба B.PRO

❗ При ремонте по гарантии объем ремонтных работ должен быть перед выполнением предъявлен и одобрен фирмой B.PRO. При ремонте силами другого персонала или без поручения гарантия теряет силу.

❗ Работы с холодильной системой разрешается выполнять только уполномоченному, компетентному персоналу, обученному работе с хладагентом пропан (R290)!

Холодильный контур разрешается заполнять или добавлять в него только пропан (R290). Пользуйтесь средствами индивидуальной защиты (защитная обувь, перчатки, защитные очки и др.), чтобы не допускать образование искр, создаваемых статическим электричеством. В случае неисправности компонентов, через которые протекает хладагент, B.PRO рекомендует заменять весь холодильный блок.

Нормы и правила

Соблюдайте действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

Потребитель отвечает за соблюдение действующих норм, директив и правил техники безопасности.

Маркировка изделия

На тележке имеется заводская табличка. Удаление заводской таблички ведет к потере гарантии.

Дополнительная информация о применении в школах и детских садах

Назначение В этой дополнительной информации приведены поддающиеся оценке, дополнительные потенциальные опасности, которые могут возникнуть в результате доступа детей/подростков к тележке.

Общие и особые опасности

Диапазон применения Используйте тележку только в указанных в этом руководстве по эксплуатации целях.

Обязанность надзора Не перемещайте и не эксплуатируйте тележку без надзора. Обязанность надзора ориентируется в основном на действующие законы и инструкции национальных учреждений, таких как законодательные органы, профессиональные объединения, постановления на областном и местном уровнях и/или другие организации.

Электропитание Тележки с электрикой накладывают на надзирающее лицо повышенные обязанности. Не оставляйте работающую тележку без присмотра.

В.PRO рекомендует:

Подключайте тележку к розетке, которую можно отключить главным/центральной выключателем. Этот выключатель должен быть установлен так, чтобы его не могли достать дети. Не подвергайте сетевой провод растягивающей нагрузке. Это правило действует также, если электропитание подается по спиральному кабелю.

Запрещение использования для игр Не забирайтесь на тележку. Нарушение этого правила может привести к опрокидыванию тележки, создает угрозу безопасности и причинения вреда людям.

Запрещение использования как транспортного средства Тележка имеет большой вес и поэтому в движении обладает большой потенциальной энергией. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ездить на тележке и использовать ее как транспортное средство. Не ложитесь под тележку. При нарушении этих положений возможно получение травм. Движущаяся тележка может сбить с ног или защемить людей.

Запрещение использования для хранения ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать тележку для хранения любых предметов, а также запрещается сажать в тележку животных.

Не пользуйтесь электрическими приборами в рабочем пространстве раздаточных тележек В.PRO.

Фиксаторы колес После перемещения тележки и установки ее на новом месте обязательно застопорите колеса имеющимися на них фиксаторами. Фиксаторы колес имеют отверстия, наличие которых обусловлено техническими причинами. При невнимательном нажатии фиксатора можно защемить ногу, входящую в его отверстие. Кроме того, случайное открытие фиксатора колеса может привести тележку в движение.

Петли двери тележки На тележке имеются петли двери, в которых можно защемить и раздавить пальцы.

Возможно защемление рук

При открытии и закрытии двери тележки существует опасность защемить руки.

- При открытии и закрытии двери следите за тем, чтобы руки не находились в дверном проеме или на петлях двери.

Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/ дальнейшие действия

- Сразу же после доставки тележки проверьте наличие повреждений, полученных при транспортировке (визуальный осмотр).
- Задokumentируйте в товарно-транспортной накладной обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора (опишите повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить наличие повреждений (поставить подпись).
- Примите тележку и с накладной предъявите рекламацию фирме B.PRO.
– или –
Не принимайте тележку и с экспедитором верните ее на фирму B.PRO.

☞ Такой порядок действий обеспечивает надлежащее урегулирование возмещения ущерба. На заявленные позже повреждения при транспортировке получатель должен будет предъявить доказательства.

Комплект поставки

В стандартный комплект поставки входит следующее:

- Тележка/модуль
- Руководство по эксплуатации
- Инструкция к регулятору температуры (внутри тележки; со стороны обслуживания, за панелью со шлицами для охлаждения)

Точный комплект поставки и исполнение тележки указаны в сопроводительной документации.

Распаковка

- Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах, не разрывайте и не разрезайте ее.
- Проверьте комплект поставки.
- Если имеется защитная пленка, то удалите ее снаружи и внутри тележки.

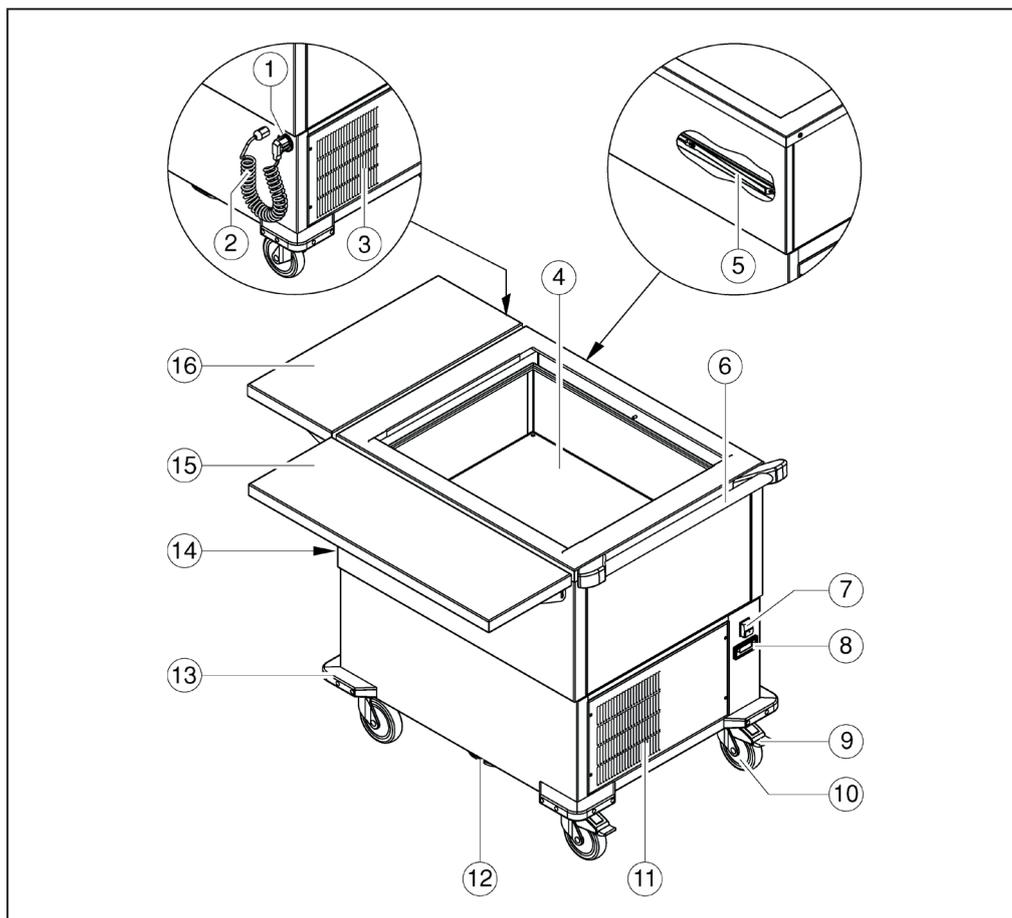
Утилизация упаковочного материала

Упаковка изготовлена из пригодных для переработки и вторичного использования материалов.

- Сдавайте упаковочный материал на вторичную переработку с соблюдением правил охраны окружающей среды и в соответствии с действующими установленными законами требованиями.

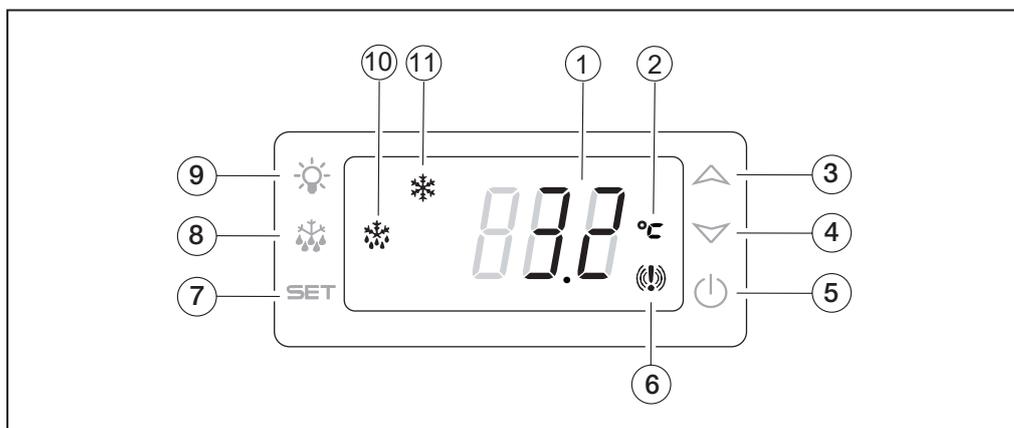
Обзор

Раздаточная тележка



- (1) Крепление вилки подключения к сети
- (2) Сетевой провод с вилкой
- (3) Шлицы для охлаждения холодильного агрегата
- (4) Охлаждающая ванна (съёмная), ниже охлаждающей ванны: Испаритель
- (5) Фиксатор для откинутого вверх испарителя
- (6) Ручка
- (7) Выключатель
- (8) Регулятор температуры
- (9) Фиксатор колеса
- (10) Поворотное колесо
- (11) Шлицы для охлаждения холодильного агрегата, за холодильным агрегатом
- (12) Под дном тележки: Слив конденсата и поддон для конденсата
- (13) Угловой противоударный бампер
- (14) Держатель крышки гастроемкости (опционально)
- (15) Складная полка – Краткая сторона (опционально)
- (16) Складная полка – Длинная сторона (опционально)

Регулятор температуры



- | | |
|---|---|
| (1) Индикатор температуры: | Фактическая температура в тележке, заданная температура, мин./макс. температура при превышении/понижении температуры, продолжительность действия температуры выше/ниже заданного значения, информационные сообщения |
| (2) Показание единиц измерения: | Единица измерения: мигает на стадии программирования |
| (3) Кнопка "ВВЕРХ": | Увеличение значения параметра |
| (4) Кнопка "ВНИЗ": | Уменьшение значения параметра |
| (5) Кнопка "Включение/выключение охлаждения": | не активирована |
| (6) Светодиодный сигнал тревоги: | горит при тревоге по температуре |
| (7) Кнопка "SET": | Показать или изменить заданную температуру |
| (8) Кнопка "Ручная оттайка": | запускает ручной режим оттаивания |
| (9) Кнопка "Свет": | не активирована |
| (10) Светодиодный индикатор "Оттайка": | горит: Включен режим оттайки;
мигает: Удаление воды после оттаивания |
| (11) Светодиодный индикатор "Охлаждение": | горит: Охлаждение включено;
мигает: Холодильная машина в состоянии ожидания |

Ввод в эксплуатацию

Условия эксплуатации

- ✓ Тележка сухая и имеет такую же температуру, как температура в помещении
- ✓ Нет видимых дефектов и повреждений тележки
- ✓ В тележке нет людей или животных
- ✓ Колеса застопорены фиксаторами
- ✓ Защитная пленка снята внутри и снаружи
- ✓ Станция стоит в устойчивом положении

Первое включение

Проверить заданную температуру охлаждающей ванны

- ① Температура, которая поддерживается в тележке, при поставке устанавливается на заводе равной +7 °С.
- При необходимости можно изменить эту заданную температуру.
 - ↳ Глава «Настройка заданной температуры» на стр. 25

Подключение тележки

Установка станции

- Убедитесь, что поддон для сбора конденсата вставлен в нижней части тележки.
- Чтобы обеспечить наилучшее охлаждение блюд, учитывайте следующее при выборе места установки:
 - Места установки находятся на большом расстоянии от возможных источников тепла (радиаторов отопления, печей, лучей солнца)
 - Тележка не находится рядом с устройствами, выделяющими много пара (например, посудомоечной машиной)
 - Тележка надежно защищена от сквозняков
- Обеспечьте, чтобы вентиляционные отверстия охлаждающего агрегата не перекрывались никакими предметами (свободный выход воздуха). При включенном холодильном агрегате вентиляционные щели должны находиться на расстоянии не менее 10 см от стены.
- Установите тележку на предусмотренное для нее место и застопорьте колеса фиксаторами.
 - ↳ Глава «Перемещение тележки на новое место» на стр. 31
- Перед вводом в эксплуатацию обеспечьте, чтобы охлаждающая ванна находилась в надлежащем гигиеническом состоянии.

Подключение тележки к электросети

- ✓ Тележка находится в выключенном состоянии
- Вставьте вилку подключения к сети в розетку.

**Опасность!****Опасность возгорания**

Опасность возгорания, особенно от открытого огня, электрических искр, статического разряда или горячих поверхностей.

- Не допускайте открытого огня в рабочем пространстве и в непосредственной близости от тележки.
 - Избегайте горячих поверхностей.
 - Примите необходимые меры против статического заряда (например, используйте средства индивидуальной защиты, антистатические колеса или антистатические ленты).
-

**Осторожно!****Возможно повреждение электрики тележки**

Возможно повреждение электрики тележки, если она не рассчитана на напряжение или частоту местной электросети.

- Перед подключением удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.
-

- Очистите тележку после первого ввода в эксплуатацию.

↪ Глава «Чистка и уход» на стр. 15

Обслуживание и эксплуатация

Включение/выключение охлаждения

Регулятор температуры работает только при включенном режиме охлаждения. Во время работы холодильного агрегата горит светодиодный индикатор "Холодильный агрегат". Как только достигается заданная температура, холодильный агрегат выключается до тех пор, пока фактическая температура не повысится на предвзятительно заданную величину. Светодиодный индикатор "Холодильный агрегат" гаснет на это время. Вентилятор испарителя обеспечивает циркуляцию воздуха внутри тележки и в испарителе хладагента. Вентилятор испарителя работает, когда включено охлаждение.

Включение охлаждения

- ✓ Станция подключена к розетке
- Включите выключатель охлаждения.
Загорается светодиодный индикатор выключателя охлаждения.
На дисплее регулятора температуры на короткое время появляется "---".
После этого будет показана фактическая температура в охлаждающей ванне.
Температура в охлаждающей ванне снижается до заданной температуры.

Выключение охлаждения

- Выключите выключатель охлаждения.
Гаснет светодиодный индикатор выключателя охлаждения.

Настройка заданной температуры

При включенном режиме охлаждения на дисплее регулятора температуры показана фактическая температура в соответствующем месте охлаждения. Слишком низкая заданная температура (как и высокая температура окружающей среды) ведет к длительной работе холодильного агрегата. Возможные последствия:

- Высыхание блюд
- Усиленное обледенение испарителя или охлаждающей ванны
- Необходимо более частое оттаивание
- Высокое потребление электроэнергии

Показание заданной температуры

- ✓ Станция подключена к розетке
- ✓ На дисплее показана фактическая температура

SET

- Коротко нажмите кнопку "SET".
На дисплее будет показана заданная температура. Примерно через 5 секунд или после повторного нажатия кнопки "SET" на дисплее снова появится фактическая температура соответствующего места охлаждения.

Изменение заданной температуры

- ✓ Станция подключена к розетке
- ✓ На дисплее показана фактическая температура

SET

- ▶ Нажмите кнопку "SET" и держите нажатой не менее 2 секунд. На дисплее будет показана заданная температура. Мигает единица измерения °C.
- ▶ Кнопкой "ВВЕРХ" можно увеличить заданную температуру.
– или –
Кнопкой "ВНИЗ" можно уменьшить заданную температуру.

Если удерживать кнопку "ВВЕРХ" или "ВНИЗ" нажатой, то показываемая температура будет изменяться непрерывно. Скорость изменения повышается при длительном нажатии кнопки "ВВЕРХ" или "ВНИЗ".

SET

- ▶ Чтобы сохранить измененную заданную температуру, нажмите кнопку "SET".
– или –
Подождите примерно 15 секунд. Заданная температура сохранена. Появится фактическая температура соответствующего места охлаждения.

Блокировка/ разблокировка кнопок

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок защищает от несанкционированных действий с регулятором температуры, например, от изменения заданной температуры.

При заблокированных кнопках могут выполняться только следующие функции:

- Показание заданной температуры
- Показание минимальной температуры
- Показание максимальной температуры



- ▶ Одновременно нажмите кнопки "ВВЕРХ" и "ВНИЗ" и держите нажатыми несколько секунд. На дисплее будет мигать "POF".
- ▶ Отпустите кнопки. Кнопки заблокированы, на дисплее показана фактическая температура соответствующего места охлаждения.

При попытке вызвать заблокированную функцию на дисплее будет мигать "POF".

Разблокировка кнопок



- ▶ Одновременно нажмите кнопки "ВВЕРХ" и "ВНИЗ" и держите нажатыми несколько секунд. На дисплее будет мигать "PON".
- ▶ Отпустите кнопки. Кнопки разблокированы, на дисплее показана фактическая температура соответствующего места охлаждения.

Предварительное охлаждение тележки

Загружайте только предварительно охлажденные блюда. Тележка предназначена только для поддержания блюд в холодном состоянии, а не для их охлаждения.

Чтобы предварительно охлажденные продукты не нагрелись, тележку необходимо предварительно охладить в течение примерно получаса.

- ✓ Поддон для сбора конденсата, вставленный на нижней части тележки
- Примерно за полчаса до загрузки вставьте вилку подключения к сети в розетку.
- Включите выключателем режим охлаждения.
Загорается светодиодный индикатор работы.
Индикатор температуры показывает фактическую температуру в охлаждающей ванне.
Охлаждающая ванна охлаждается.
- При необходимости измените заданную температуру.
↳ Глава «Настройка заданной температуры» на стр. 25

Во время работы холодильного агрегата горит светодиодный индикатор "Холодильный агрегат". Как только достигается заданная температура, холодильный агрегат выключается до тех пор, пока фактическая температура не повысится на предварительно заданную величину. Светодиодный индикатор "Холодильный агрегат" гаснет на это время. Вентиляторы охлаждения работают постоянно, пока включено охлаждение.

**Осторожно!****Опасность подскользывания**

Если вода из поддона сбора конденсата перельется и попадет на пол, то существует опасность поскользнуться.

- Как минимум ежедневно сливайте воду из поддона сбора конденсата, а при сильном образовании конденсата – несколько раз в день.
- Вытирайте вытекший на пол конденсат.

Загрузка тележки**В.PRO рекомендует:**

Загружать емкости из высококачественной стали (хорошая теплопроводность по сравнению с пластиковыми емкостями).

Блюда можно помещать в охлаждающую ванну только в стандартных гостроемкостях или других закрываемых пищевых контейнерах.

- ✓ Станция подключена к розетке
- ✓ Емкости и блюда предварительно охлаждены
- ✓ Тележка предварительно охлаждается около получаса
- Вставьте гостроемкости в охлаждающую ванну.
-- или --

Поместите в тележку другие емкости для блюд (например, миски для салатов).

**Осторожно!****Опасность подскользывания**

Во время загрузки или выгрузки блюд из тележки может вытекать вода. Поэтому существует опасность поскользнуться.

- Вытирайте излишки воды внутри тележки, а также воду, вытекшую на пол.

**Предупреждение!****Тяжелые травмы от осколков**

Если миски или бутылки будут поставлены непосредственно на дно охлаждающей ванны, то существует опасность, что они примерзнут к дну и, в наихудшем случае, треснут. Разлетающиеся осколки могут привести к тяжелым травмам, особенно глаз. В наихудшем случае возможна полная потеря зрения!

- Ни в коем случае не ставьте миски или бутылки непосредственно на дно ванны, а всегда только на вставную решетку.

Поддержание блюд в холодном состоянии

- ✓ Станция подключена к розетке
- ✓ Тележка находится в режиме охлаждения (индикатор температуры показывает фактическую температуру)
- ✓ Поддон для сбора конденсата, вставленный на нижней части тележки
 - Для обеспечения как можно лучшего охлаждения не допускайте сквозняка.
 - Поддерживайте режим охлаждения до тех пор, пока блюда снова не будут извлечены из тележки.
 - Если емкости для блюд нужно оставить в охлаждающей ванне на долгое время, накройте их.

Автоматическое оттаивание во время работы

Тележка выполняет автоматическое оттаивание каждые 6 часов. Дополнительное ручное оттаивание необходимо только в том случае, если охлаждающая ванна или испаритель явно покрыты льдом. Это обычно происходит только в тех случаях, если тележка работала в экстремальных условиях (например, при высокой температуре окружающей среды и/или при высокой влажности воздуха).

↪ Глава «Ручная оттайка прилавка» на стр. 42

Во время автоматической оттайки на дисплее регулятора температуры горит светодиодный индикатор оттаивания. Процесс оттаивания поддерживается вентилятором. Во время автоматического оттаивания емкости для блюд могут оставаться в охлаждающей ванне. Необходимо ежедневно сливать воду из поддона сбора конденсата.

↪ Глава «Слейте воду из поддона» на стр. 43

Контроль отклонений температуры

Если фактическая температура на определенную величину отклоняется от заданного значения, то регулятор температуры регистрирует это превышение или снижение температуры. При отклонениях температуры, длящихся больше 30 минут, загорается светодиодный сигнал тревоги. На дисплее попеременно мигают надпись "ALU" (превышение температуры) или "ALL" (снижение температуры) и показание фактической температуры.

После включения охлаждения в течение 90 минут не регистрируется превышение или снижение температуры, чтобы предотвратить появление сигнала тревоги на стадии предварительного охлаждения.

Показание отклонения температуры

При отклонении температуры загорается светодиодный сигнал тревоги. На дисплее попеременно мигают надпись "ALU" (превышение температуры) или "ALL" (снижение температуры) и показание фактической температуры.

Если во время выдачи сигнала тревоги фактическая температура вернется в заданный диапазон температур, то будет вновь показана только фактическая температура.

Светодиодный сигнал тревоги продолжит гореть, и его нужно сбросить вручную.

Показываемая длительность сигнала тревоги учитывает 30 минут до его срабатывания.



- ✓ Горит светодиодный сигнал тревоги
- Коротко нажмите кнопку "ВВЕРХ".
– или –
Коротко нажмите кнопку "ВНИЗ".

На дисплее на короткое время появится превышение температуры "ALU" или снижение температуры "ALL". После этого на 2 секунды появится показание наибольшей или наименьшей температуры во время отклонения, затем надпись "tiM" и длительность отклонения температуры (в ч:мин). После этого будет вновь показана фактическая температура.



Осторожно!

Возможно ухудшение качества продуктов питания

Сбои в электропитании, неисправности тележки и другие нарушения во время хранения могут ухудшить качество находящихся в тележке продуктов питания.

- После повышения внутренней температуры продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания.
- При необходимости утилизируйте их.

Сброс сохраненного сигнала тревоги

Сигнал тревоги можно сбросить только в том случае, если больше нет превышения температуры или снижения температуры ниже минимального значения. При отключении электропитания невозможно сбросить сигнал тревоги. Сигналы тревоги сохраняются в памяти и должны сбрасываться вручную.



- ✓ Фактическая температура находится в пределах установленного температурного диапазона от заданной температуры
- ✓ Горит светодиодный сигнал тревоги
- Коротко нажмите кнопку "ВВЕРХ".
– или –
Коротко нажмите кнопку "ВНИЗ".

На дисплее на короткое время появится превышение температуры "ALU" или снижение температуры "ALL". После этого на 2 секунды появится показание наибольшей или наименьшей температуры во время отклонения, затем надпись "tiM" и длительность отклонения температуры (в ч:мин).

SET

- ▶ Во время этого сообщения (ALU или ALL, значение наибольшего или наименьшего отклонения температуры) держите кнопку "SET" нажатой до тех пор, пока на короткое время не замигает надпись "rSt" и вновь будет показана фактическая температура. Светодиодный сигнал тревоги гаснет. Сигнал тревоги сброшен. На дисплее показана фактическая температура.

Показание/удаление максимальной/минимальной температуры

Регулятор сохраняет в памяти максимальную и минимальную измеренную фактическую температуру.



Показание сохраненной максимальной температуры

- ✓ Дисплей регулятора показывает фактическую температуру
- ▶ Коротко нажмите кнопку "ВВЕРХ".
На дисплее будет показано "Hi" и наибольшая измеренная температура.
- ▶ Чтобы вернуться к индикации фактической температуры, еще раз нажмите кнопку "ВВЕРХ"
– или –
подождите примерно 5 секунд.



Показание сохраненной минимальной температуры

- ✓ Дисплей регулятора показывает фактическую температуру
- ▶ Коротко нажмите кнопку "ВНИЗ".
На дисплее будет показано "Lo" и наименьшая измеренная температура.
- ▶ Чтобы вернуться к индикации фактической температуры, еще раз нажмите кнопку "ВНИЗ"
– или –
подождите примерно 5 секунд.

Удаление сохраненной минимальной/максимальной температуры

- ✓ Дисплей регулятора показывает фактическую температуру
- ▶ Вызовите сохраненную минимальную температуру
– или –
вызовите сохраненную максимальную температуру.

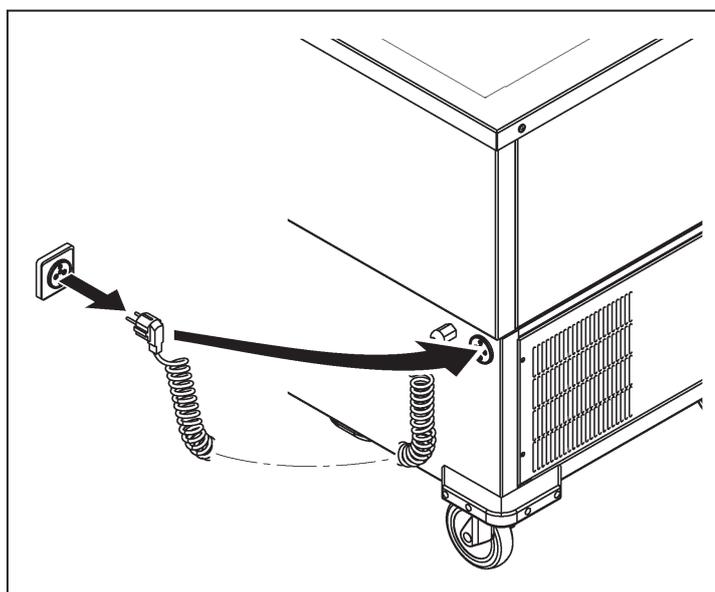
SET

- ▶ Нажмите кнопку "SET" и держите нажатой.
На дисплее появится "rST".
Примерно через 5 секунд "rST" будет мигать.
Выбранная температура удалена из памяти.

**Перемещение тележки
на новое место****Исполнение изделия со складной/ными полкой/ами**

✓ Полки сложены вниз

- Выключите тележку выключателем.
Светодиодный индикатор гаснет.
- Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.
- Вынимайте вилку только за её корпус.
- Выньте вилку из розетки и поместите ее в держатель вилки на тележке.

**Осторожно!****Возможно защемление ног**

При отпускании и установке фиксаторов колес можно защемить ногу и поранить ее.

- Следить за тем, чтобы нога не попадала между фиксатором и угловым бампером.

Перемещение на другое место

☞ Если на пути перемещения имеются неровности, то примите необходимые меры предосторожности.

☞ Глава „Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям“ на стр. 32

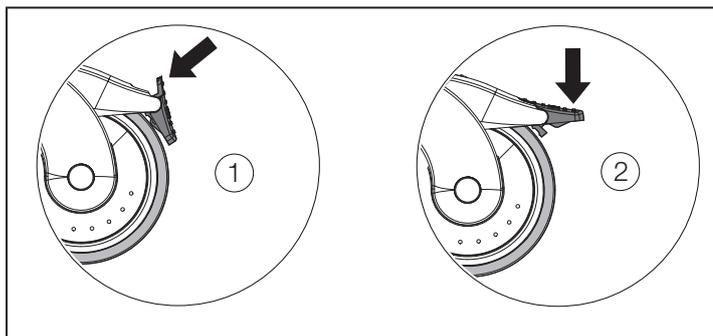
- ✓ Сверху на тележке нет никаких предметов
- ✓ Два человека

**Осторожно!****Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за несоразмерной скорости**

При перемещении тележки с большой скоростью может не получиться ее вовремя затормозить. Тележка может опрокинуться, причинить травмы и повредить оборудование.

- Перемещайте тележку со скоростью не более 3 км/ч (соответствует медленной ходьбе).
- Перемещайте тележку так, чтобы в любом случае ее можно было остановить.
- При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям передвигайте тележку вдвоем.

- Отпустите фиксаторы колес (1).



- Двумя руками осторожно переместите станцию на новое место.
- Застопорите колеса фиксаторами (2).

Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям

- ✓ 2 человека
- ✓ Стол выключен
- ✓ Станция отсоединена от электросети
- ✓ Вилка помещена в держатель вилки на тележке.
- Сначала проверьте, можно ли безопасно перемещать станцию по рампе, выемкам и наклонным поверхностям.
- Осторожно вдвоем перевозите тележку по рампам, выемкам и наклонным поверхностям.

Раскладывание и фиксация полки

Исполнение изделия со складной/ными полкой/ами

- Поднимите полку немного выше горизонтального положения (примерно на 30°).
- Сдвиньте полку к тележке наклонно вниз до защелкивания в обоих боковых стопорах.
- Еще раз проверьте, действительно ли полка зафиксирована обоими фиксаторами, и при необходимости зафиксируйте.

Складывание полки**вниз****Исполнение изделия со складной/ными полкой/ами**

- ▶ Потяните полку под углом от тележки вверх, пока она не выйдет из боковых стопоров.
- ▶ Складывание полки вниз.

**Предупреждение!****Возможно опрокидывание тележки**

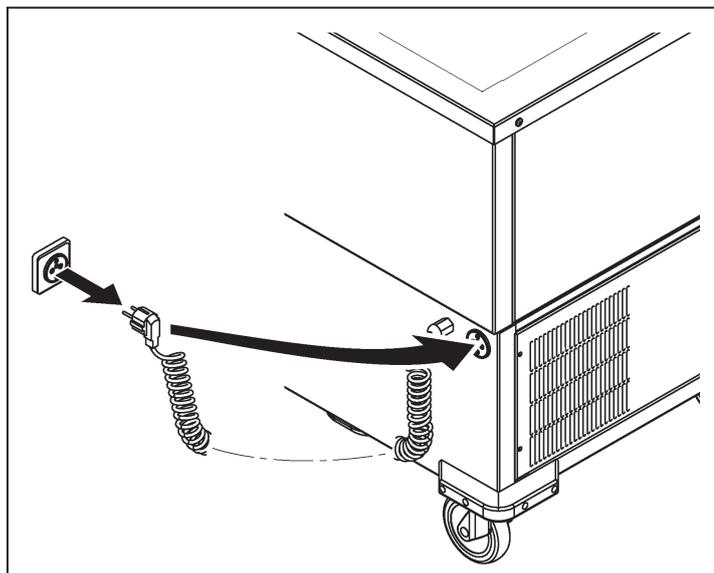
При движении по наклонной поверхности тележка может опрокинуться.

- ▶ Никогда не передвигайте тележку по поверхности (например, рампе) с уклоном $>10^\circ$.
- ▶ Двумя руками за ручку осторожно переместите тележку на новое место.

Прекращение эксплуатации

Выключение тележки

- ▶ Выключите тележку выключателем. Светодиодный индикатор гаснет.
- ▶ Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.
- ▶ Вынимайте вилку только за её корпус.
- ▶ Выньте вилку из розетки и поместите ее в держатель вилки на тележке.
- ▶ Разгрузите тележку.
- ▶ Очистите тележку.
- ▶ Перевезите тележку и оставьте ее на хранение в надежном месте.



Осторожно!

Возможно повреждение электрики тележки

- ▶ Вынимайте вилку из розетки только тогда, когда тележка выключена, так как иначе возможно повреждение электрооборудования тележки и розетки.



Осторожно!

Образование плесени во внутреннем пространстве

При длительных простоях и после прекращения эксплуатации тележки внутри может образоваться плесень или появиться запах.

- ▶ При длительных простоях и после прекращения эксплуатации оставляйте двери открытыми, чтобы обеспечить сушку испарителя.

Помощь при появлении проблем

Светодиодные индикаторы не горят – отсутствует электропитание прилавка

Причина	Действия
Вилка подключения к сети вынута из розетки или неправильно вставлена в розетку.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку в розетку и проверьте, правильно ли она вставлена.
Поврежден сетевой провод, например, обрыв (возможно без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены сетевого провода. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 48
Неисправен предохранитель электросети (предохранитель в здании).	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте предохранитель электросети, замените при необходимости.
Неисправна электрика тележки.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 48

Светодиодный индикатор на выключателе охлаждения горит, но тележка не охлаждается (в достаточной степени)

Причина	Действия
Задана слишком высокая температура.	<ul style="list-style-type: none"> Задайте более низкую температуру. ↪ Глава „Настройка заданной температуры“ на стр. 25
Перекрыты зона под машинным отсеком и опциональные вентиляционные щели.	<ul style="list-style-type: none"> Удалите предметы из зоны под машинным отсеком и перед вентиляционными щелями.
Высокая температура окружающей среды.	<ul style="list-style-type: none"> Переставьте тележку в более холодное место.
Обледенел испаритель в тележке.	<ul style="list-style-type: none"> Оттаять испаритель в тележке. ↪ Глава „Ручная оттайка прилавка“ на стр. 42
Прилавок подвержен воздействию (сильного) сквозняка.	<ul style="list-style-type: none"> Устраните причины сквозняка или уберите тележку со сквозняка.
Неправильное состояние регулятора температуры.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите на короткое время охлаждение. ↪ Глава „Включение/выключение охлаждения“ на стр. 25 Если проблема остается и можно исключить предыдущие причины неисправности, то свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 48
Показание "P1" на регуляторе температуры холодильного агрегата (неисправен датчик термостата).	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 48

Причина	Действия
Холодильный агрегат вышел из строя.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 48
Неисправна электроника тележки.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 48

Сигнал тревоги регулятора температуры (показание "ALU") – превышение температуры

Причина	Действия
Высокая температура окружающей среды.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте отклонение температуры и сбросьте сохраненный сигнал тревоги. ↳ Глава „Контроль отклонений температуры“ на стр. 28 ↳ Глава „Сброс сохраненного сигнала тревоги“ на стр. 29 ■ Переставьте прилавок в более холодное место – или – Поручите специалисту сервисного предприятия по холодильному оборудованию изменить параметры охлаждения на регуляторе температуры (сократить цикл оттаивания).
Обледенение испарителя.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте отклонение температуры и сбросьте сохраненный сигнал тревоги. ↳ Глава „Контроль отклонений температуры“ на стр. 28 ↳ Глава „Сброс сохраненного сигнала тревоги“ на стр. 29 ■ Оттаять тележку. ↳ Глава „Ручная оттайка прилавка“ на стр. 42
Вышел из строя или поврежден холодильный агрегат.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте отклонение температуры и сбросьте сохраненный сигнал тревоги. ↳ Глава „Контроль отклонений температуры“ на стр. 28 ↳ Глава „Сброс сохраненного сигнала тревоги“ на стр. 29 ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 48

Сигнал тревоги регулятора температуры (показание "ALL") – снижение температуры

Причина	Действия
Холодильный агрегат не выключается при достижении заданной температуры.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте отклонение температуры и сбросьте сохраненный сигнал тревоги. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Глава „Контроль отклонений температуры“ на стр. 28 ↳ Глава „Сброс сохраненного сигнала тревоги“ на стр. 29 ▶ Выключить и включить охлаждение выключателем. ▶ Если неисправность остается, свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 48

На дисплее регулятора температуры при нажатии любой кнопки появляется "PoF"

Причина	Действия
Заблокированы кнопки.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Разблокируйте кнопки. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Глава „Блокировка/разблокировка кнопок“ на стр. 26

Светодиодные светильники не горят – освещение включено

Причина	Действия
Неисправны светодиодные светильники.	Светодиодные лампочки разрешается заменять только квалифицированному персоналу (например, специалистам-электрикам).

Коррозия деталей из нержавеющей стали

Причина	Действия
Неправильное обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 48 ▶ Обеспечьте правильное обращение и уход.

Внешние повреждения станции

Причина	Действия
Повреждение при транспортировке, перемещении на другое место или от других внешних воздействий.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Прекратите эксплуатацию тележки. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Глава „Прекращение эксплуатации“ на стр. 34 ▶ Не пользуйтесь тележкой и защитите от пользования другими людьми. ▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 48

Снижается
холодопроизводительность
и/или выявлены потери
хладагента

Причина	Действия
Утечка в холодильном контуре.	<ul style="list-style-type: none">▶ Не включайте/не выключайте освещение и не трогайте возможные источники возгорания (выключатели, зажигалки и др.).▶ Не вынимайте вилку из розетки электросети.▶ Выключите тележку выключателем электросети.▶ Откройте окна и двери.▶ Свяжитесь с сервисной службой B.PRO.

Чистка и уход

Указания по чистке нержавеющей стали

Нержавеющая сталь является особо коррозионностойкой гигиеничной сталью.

Применяемая в настоящее время на B.PRO нержавеющая сталь (материал 1.4301) состоит в основном из железа, хрома и никеля.

Коррозионная стойкость нержавеющей стали обеспечивается так называемым пассивным слоем на поверхности металла, который образуется при контакте с кислородом. Поврежденный в результате механического воздействия пассивный слой восстанавливается сам при наличии достаточного количества кислорода на поверхности металла. Пассивный слой может быть поврежден при воздействии специфических агрессивных сред. В низкой концентрации такие вещества (например, хлорид) содержатся в питьевой воде. Испарение воды может привести к критической концентрации веществ. Отложения жира, извести, крахмала и белка могут препятствовать образованию (в том числе нового) пассивного слоя.

Контакт следующих материалов с нержавеющей сталью также может вызвать коррозию:

- Концентрированные кислоты, галогены (хлориды, бромиды и др.), их соли, а также содержащие поваренную соль приправы
- Пары соляной кислоты, которые образуются при применении промышленных чистящих средств
- Контакт с другими металлами (например, сталью или чугуном)
- Контакт с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой)

Для поддержания коррозионной стойкости не допускайте контакта с указанными выше материалами. Обязательно выполняйте следующие указания по чистке и уходу.

- Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

B.PRO рекомендует:

При наличии сильно нагруженных поверхностей из нержавеющей стали (например, нагреваемые мармиты) обратите внимание на дополнительную информацию:

- Немедленно удаляйте/вытирайте воду, влагу и пятна от воды. Не дожидайтесь их испарения или высыхания.
- Удаляйте видимые отложения вытиранием.
- После каждого использования - минимум ежедневно - полностью сливайте воду и промывайте чистой водой. Затем протрите насухо очищенную поверхность мягкой тканью.
- Не укрывайте поверхность после сушки.
- Обработайте средством DeepClean Stainless Steel.

Периодичность чистки

- После каждого использования обязательно тщательно мойте чистой водой и сушите поверхности.

Методы чистки

Ежедневная чистка заключается в протирании влажной тряпкой. Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой с полимерной или натуральной щетиной.

Все остальные методы чистки должны быть разрешены фирмой V.PRO.

- ▶ Запрещается чистить тележку паром, мыть водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды и другими подобными способами.
- ▶ Запрещается использовать для сушки встроенный нагрев (если имеется).

Чистящие средства

Для поверхностей из нержавеющей стали подходят следующие чистящие средства:

- Обычные чистящие средства для нержавеющей стали без хлоридов, например, DeepClean Stainless Steel
- Обычные чистящие средства на водной основе без хлоридов
- Обычные средства для удаления известковых отложений на основе органических или безвредных для нержавеющей стали неорганических кислот (уксусная, лимонная, сульфаминовая, фосфорная кислота). В случае сомнений свяжитесь с изготовителем чистящих средств
- Мягкие протирочные тряпки и влажные микрофибровые салфетки

❗ Список проверенных чистящих средств для нержавеющей стали приведён на сайте Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. по адресу www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Дополнительные указания по чистке можно получить на сайте Informationsstelle Edelstahl Rostfrei по адресу www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Чистящие средства, непригодные для нержавеющей стали:

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)

Следующие чистящие средства подходят для других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также для деталей из стекла и пластмассы:

- Обычные чистящие средства на водной основе
- Мягкие протирочные тряпки
- Микрофибровые салфетки V.PRO (использовать только с водой)
- Пятна, в частности брызги жира и жировые отложения можно удалять щеткой (с полимерной или натуральной щетиной) с теплым 30-процентным раствором жидкого мыла.
- Стеклоянные поверхности можно слегка чистить обычными очистителями стекла.

Чистящие средства, непригодные для чистки других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также деталей из пластмассы и стекла:

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Абразивные тряпки и салфетки
- Чистящие средства, содержащие растворители

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)
- Способствующие коррозии, агрессивные чистящие/дезинфицирующие средства (например, на основе фторированной кремниевой кислоты, а также серная кислота и ее соли)
- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)
- Способствующие коррозии, агрессивные чистящие/дезинфицирующие средства (например, на основе фторированной кремниевой кислоты, а также серная кислота и ее соли)

Чистка тележки

- ✓ Стол выключен.
 - ✓ Станция отсоединена от электросети
 - ✓ Вилка помещена в держатель вилки на тележке.
 - ✓ Тележка согрелась до комнатной температуры
 - ✓ В тележке нет блюд
-
- Выньте вилку подключения к сети из розетки и вставьте ее в крепление.
 - Очистите прилавок с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
 - ↳ Глава „Методы чистки“ на стр. 39
 - ↳ Глава „Чистящие средства“ на стр. 40
 - При использовании чистящих средств для нержавеющей стали промойте очищенные места водой и вытрите насухо.

**Предупреждение!****Возможно попадание воды в корпус**

При чистке подключенной к электросети станции проникающая в корпус вода может вызвать короткое замыкание или удар электрическим током.

- Выключите тележку кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ".
- Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.
- Вынимайте вилку только за её корпус.
- Выньте вилку из розетки и поместите ее в держатель вилки на тележке.

В.PRO рекомендует:

Перед применением химических чистящих средств всегда проверяйте в скрытом месте их действие на поверхность. Это позволит избежать изменения цвета и других реакций между очистителем и поверхностью.

- Если во время чистки скапливается минеральная или даже металлическая пыль, то чистящие средства (щетки, салфетки из микрофибры и др.) следует постоянно промывать, чтобы частицы пыли не оставляли следов на поверхности.

- После каждого применения обязательно тщательно мойте чистой водой и сушите поверхности.
- Запрещается использовать для сушки встроенный нагрев (если имеется).
- Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

Ручная оттайка прилавка

Тележка выполняет автоматическое оттаивание каждые 6 часов. Дополнительное ручное оттаивание необходимо только при следующих признаках:

- Фактическая температура в охлаждающей ванне все больше отклоняется от заданной температуры вверх.
- Видно значительное обледенение охлаждающей ванны (от 3 мм до 5 мм).
- Видно значительное обледенение пластин испарителя.
- Испаритель примерз к ванне тележки.

Обычно достаточно оттаять тележку, включив вручную на короткое время (полчаса) режим оттаивания. Иногда (прежде всего, если испаритель замерз) может потребоваться разморозить тележку, отключив охлаждение примерно на 24 часа. Оба случая более подробно описываются далее.



Осторожно!

Опасность подскользывания

Если во время или после чистки из тележки вытекает вода, то существует опасность поскользнуться.

- Вытирайте вытекшую на пол воду.



Кратковременное оттаивание

- Чтобы запустить оттайку вручную, держите кнопку "Ручная оттайка" нажатой примерно 2 секунды.

Режим охлаждения останавливается, и запускается оттаивание. Процесс оттаивания поддерживается вентилятором.

Загорается светодиодный индикатор "Оттайка".

Чтобы прервать ручное оттаивание, нужно выключить систему охлаждения.

По истечении запрограммированного времени оттаивания тележка автоматически переключается в режим охлаждения. Оттайка закончена.

Продолжительное оттаивание

Если оттаивание прошло безуспешно (все еще имеется один из вышеуказанных признаков), то необходимо прервать охлаждение на более длительное время.

Порядок действий в этом случае приведен далее:

- Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".
- Если в охлаждающей ванне еще находятся емкости с едой, то выньте их.
- Выньте охлаждающую ванну с привлечением 2-го человека.

- Выньте вилку из розетки и вставьте ее в крепление.

↪ Глава „Прекращение эксплуатации“ на стр. 34.

Оставьте охлаждение выключенным **на 24 часа**.

- Очистите тележку.

↪ Глава „Чистка тележки“ на стр. 41

- При необходимости слейте воду из поддона сбора конденсата и очистите его.

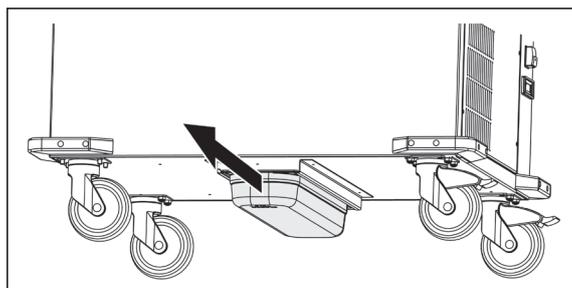
↪ Глава „Слейте воду из поддона“ на стр. 43

Ежедневно сливайте воду из поддона сбора конденсата и очищайте его каждые 2 недели.

Слейте воду из поддона

Поддон для сбора конденсата можно вынимать и вставлять с обеих длинных сторон тележки.

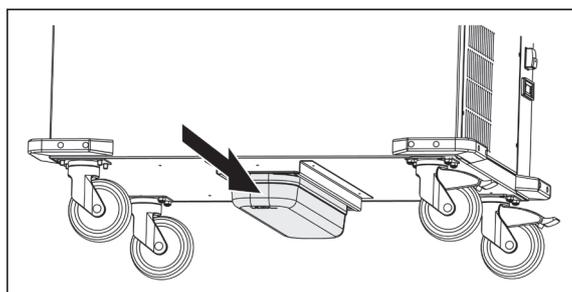
- Выньте поддон для сбора конденсата из направляющих.



- Слейте воду из поддона.

- При необходимости очистите поддон с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.

- Вставьте поддон для сбора конденсата в направляющие.



- Ежедневный слив воды из поддона для сбора конденсата и чистка каждые 2 недели.



Осторожно!

Опасность подскользывания

Если вода из поддона сбора конденсата перельется и попадет на пол, то существует опасность поскользнуться.

- Как минимум ежедневно сливайте воду из поддона сбора конденсата, а при сильном образовании конденсата – несколько раз в день.
- Вытирайте вытекший на пол конденсат.

**Чистка ванны прилавка
(по необходимости)**

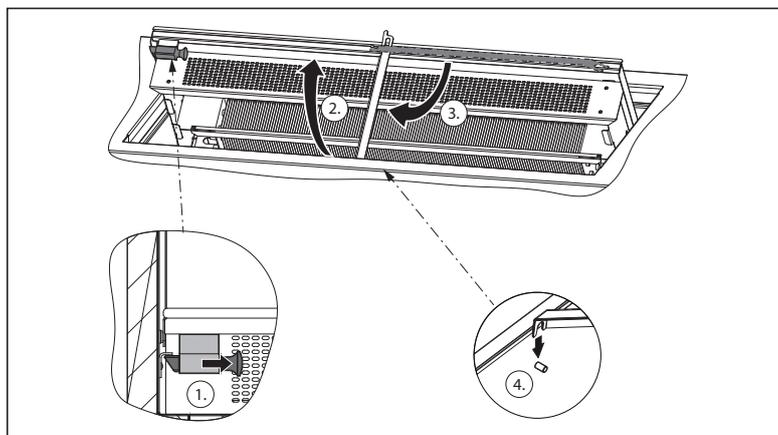
Для тщательной чистки ванны тележки можно вынуть охлаждающую ванну и откинуть вверх расположенный под ней испаритель.

**Осторожно!****Повреждение тележки из-за принудительного открытия примерзшего испарителя**

Испаритель может примерзнуть к ванне тележки. Если в этом случае попробовать силой откинуть испаритель вверх, то можно повредить его.

- Не пытайтесь силой откинуть примерзший испаритель.

- Выньте вилку из розетки и вставьте ее в крепление.
↪ Глава „Прекращение эксплуатации“ на стр. 34
- Выньте охлаждающую ванну с привлечением 2-го человека.
- Чтобы не допустить замерзания воды в тележке при её чистке, прогрейте тележку не менее 30 минут.
- Если испаритель примерз, нужно оттаять тележку.
↪ Глава „Ручная оттайка прилавка“ на стр. 42



- Оттяните фиксатор (2.).
Фиксатор находится слева со стороны обслуживающего персонала, под крышкой испарителя (1.).
- Откиньте испаритель вверх (3.).
- Поверните стопорную скобу на 90° (4.).
- Зафиксируйте стопорную скобу на пальце (5.).

**Осторожно!****Ушибы на конечностях**

Если испаритель не будет правильно застопорен, то он может упасть при чистке и защемить руки.

- Перед чисткой ванны тележки проверьте правильную фиксацию испарителя.

**Осторожно!****Порезы**

Пластины испарителя имеют острые края. При неосторожной работе под откинутым вверх испарителем существует опасность порезов.

- Для чистки ванны прилавка всегда надевайте рукавицы.
-

**Предупреждение!****Возможно повреждение оборудования из-за разрушения алюминия**

Пластины испарителя изготовлены из алюминия. Кислоты могут вступать в реакцию с алюминием. Опасность здоровью от кипящей кислоты и продуктов реакции!

Повреждение оборудования из-за разрушения алюминия.

- Перед обработкой нержавеющей стали защитите алюминиевые части от контакта с кислотой (например, от брызг кислоты).
-
- Очистите ванну под испарителем с использованием описанных выше методов чистки и чистящих средств.
 - ↳ Глава „Методы чистки“ на стр. 39
 - ↳ Глава „Чистящие средства“ на стр. 40
 - Протрите ванну тележки насухо.

Техническое обслуживание

Регулярное техническое обслуживание тележки

Регулярное техническое обслуживание предотвращает выход тележки из строя, увеличивает срок службы и служит общему поддержанию оборудования в рабочем состоянии.

В.PRO рекомендует:

Выполнять регулярное техническое обслуживание тележки силами специально обученного персонала.

- Задокументируйте выполненные работы по техническому обслуживанию и заархивируйте соответствующие документы.
- Регулярно поручайте специально обученному персоналу проведение технического обслуживания тележки.



Предупреждение!

Токопроводящие компоненты

При выполнении сервисных работ или при замене деталей на подключенной к электросети тележке касание находящихся под напряжением частей может привести к удару электрическим током.

- Выключите тележку выключателем.
 - Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.
-

Регулярное техобслуживание холодильного агрегата

В.PRO рекомендует:

Регулярно, каждые 12 месяцев проводить испытания герметичности всего холодильного контура/системы охлаждения.

- Работы с холодильной системой разрешается выполнять только уполномоченному компетентному персоналу, обученному работе с хладагентом пропан (R290).
- ☞ Специалист по холодильной технике, которому поручено выполнение работ, должен предъявить свидетельство как минимум категории II в соответствии с Регламентом (ЕС) № 517/2014 Европейского парламента и Совета от 16 апреля 2014 года о фторсодержащих парниковых газах.
- При выполнении этих работ по техобслуживанию необходимо также очистить испаритель.
- Дозаправьте хладагент в соответствии с заводской табличкой. Соблюдайте указанный заправочный объем.
- В ходе выполнения работ по техническому обслуживанию всегда проверяйте наличие утечек и коррозию в контуре охлаждения и при необходимости исправляйте нарушения.

Контроль фиксаторов колес

После каждого перемещения тележки на другое место, проверяйте действие фиксаторов колес.

- Застопорьте фиксаторы колес.
- Попробуйте сдвинуть тележку (без чрезмерного усилия!).

- В случае недостаточного торможения немедленно вызовите для замены неисправных колес специалистов одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба B.PRO

- Уход за уплотнениями** ■ Для увеличения срока службы уплотнений тележки, регулярно (ежемесячно) обрабатывайте их обычными средствами ухода за уплотнениями.
 -

- Периодическая проверка электрической безопасности** ■ Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0701 и DIN VDE 0702.

- Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети** ■ Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

- Изменение параметров охлаждения** ⓘ При необходимости специалисты по холодильному оборудованию могут изменить или заново настроить параметры охлаждения на регуляторе температуры (например, гистерезис переключения). Информация о настройке регулятора температуры приведена в отдельной инструкции на регулятор, находящейся в машинном отсеке.
 - ☞ Глава "Инструкция на регулятор температуры".
 - При необходимости поручите специалисту сервисного предприятия по холодильному оборудованию изменить параметры охлаждения.

Ремонт

Уполномоченный персонал

☞ Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:

- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
- Сервисная служба B.PRO
- Для ремонта холодильной системы:

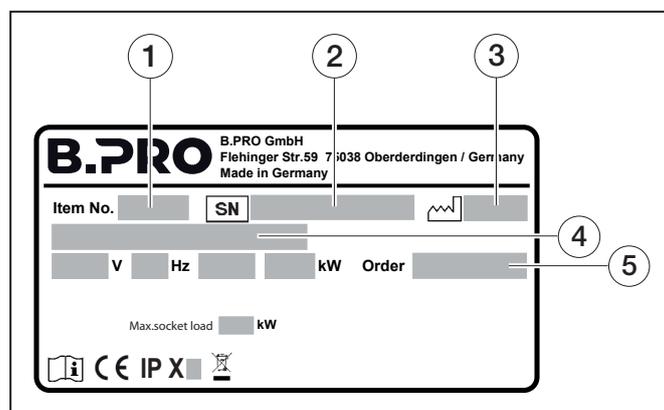
Сервисное предприятие, специализирующееся на работе с хладагентом пропан (R290). Специалист по холодильной технике, которому поручено выполнение работ, должен предъявить свидетельство как минимум категории II в соответствии с Регламентом (ЕС) № 517/2014 Европейского парламента и Совета от 16 апреля 2014 года о фторсодержащих парниковых газах.

Описание неисправности

Сервисной службе B.PRO, наряду с точным описанием неисправности, требуются следующие сведения с заводской таблички:

- Номер артикула
- Серийный номер
- Дата изготовления
- Модель
- Номер заказа на изготовление (если имеется)

Заводская табличка находится в зоне подключения электропитания станции.



- (1) Номер артикула
- (2) Серийный номер
- (3) Дата изготовления
- (4) Модель
- (5) Номер заказа на изготовление (если имеется)

- Замена компонентов** ☞ Неисправные детали, включая сетевой провод, разрешается заменять только следующему сервисному персоналу:
- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба B.PRO
 - Для ремонта холодильной системы: Сервисное предприятие, специализирующееся на работе с хладагентом пропан (R290). Специалист по холодильной технике, которому поручено выполнение работ, должен предъявить свидетельство как минимум категории II в соответствии с Регламентом (ЕС) № 517/2014 Европейского парламента и Совета от 16 апреля 2014 года о фторсодержащих парниковых газах.
- Запчасти** ☞ При заказе запчастей требуются следующие сведения:
- Обозначение запчасти
 - Номер артикула
 - Дата изготовления тележки
 - Количество
- ☞ См. систему сервисной информации в интернете (www.bpro-solutions.com)
- Адрес** B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Германия
- Телефон +49 (0)7045 44 - 81416
Факс +49 (0)7045 44 - 81508
Электронная почта service@bpro-solutions.com
Интернет www.bpro-solutions.com
- Гарантия** При ремонте силами другого персонала перестает действовать гарантия.

Утилизация

Утилизация тележки

При утилизации отработавшего свой срок электрического или электронного оборудования вместе с обычным бытовым мусором существует опасность загрязнения окружающей среды и причинения вреда здоровью людей содержащимися в этом оборудовании материалами.

Поэтому тележку нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а нужно сдать отдельно в пункт утилизации электрического оборудования (например, на специальное предприятие по утилизации отходов).



Как указание на это обстоятельство тележка имеет маркировку показанным здесь знаком в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных приборов согласно статье 15(2) директивы 2012/19/EU (WEEE).

Кроме того, при утилизации необходимо учитывать другие специальные национальные требования.

- ▶ Перед утилизацией приведите тележку и замки дверей в непригодное для эксплуатации состояние (например, отрежьте вилку подключения к электросети).
- ▶ Поручайте утилизацию хладагента в соответствии с действующей нормативной документацией специализированному сервисному предприятию по холодильному оборудованию.
- ▶ Сдайте тележку на специализированное предприятие для переработки или в пункт сбора отработавшего электрического оборудования.

☞ Прилавок можно бесплатно вернуть на фирму B.PRO.

☞ Это изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.

❗ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.

📍 Глава „Адрес“ на стр. 49

Технические характеристики

В зависимости от исполнения, тележка, на которую распространяется действие этого руководства по эксплуатации, может иметь отличающиеся технические характеристики (параметры электрического оборудования, размеры и др.). Точная информация приведена на заводской табличке, в специальной документации к заказу и на чертежах.

Общие характеристики

Размеры и вес - тележка без аксессуаров/дополнительного оборудования (стандартное исполнение)

Модель	Размеры в мм (длина x ширина x высота)	Порожний вес в кг
SAW 2–UK	936 x 714 x 933	98
SAW 3–UK	1276 x 714 x 933	118

Размеры - аксессуары/дополнительное оборудование

Компонент/опция	Размеры в мм (длина x ширина x высота)
Полка – длинная сторона, SAW 2–UK	819 x 245 x 35
Полка – длинная сторона, SAW 3–UK	1159 x 245 x 35
Полка – краткая сторона	633 x 245 x 35

Степень защиты

IP X5 (защита от струй воды (из сопел) под любым углом согласно DIN EN 60529)

Электрические характеристики

Параметры подключения

Напряжение: 220—240 В, 1 N PE, 50 Гц
 Макс. потребляемая мощность станции: см. данные на заводской табличке

Окружающая среда

Условия окружающей среды при эксплуатации

Температура: +15 °С... +32 °С
 Относительная влажность воздуха: без конденсации

Условия окружающей среды при хранении и транспортировке

Температура: –10 °С... +40 °С
 Относительная влажность воздуха: без конденсации

Эмиссии

Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).
 Других ненужных или опасных эмиссий нет.

Материалы

Корпус тележки: Сталь CNS 18/10

Системы охлаждения**SAW 2–UK**

Хладагент:	R290
Заполнение хладагентом:	0,07 кг
Диапазон охлаждения:	+2 °C... +15 °C
Температура достигается в геометрическом центре охлаждающей ванны.	
Климатический класс:	4
Макс. допустимое рабочее давление:	23 бар
Герметичность:	Герметичность системы охлаждения проверена на заводе
Оттайка:	Автоматическая, ручная при необходимости
Холодопроизводительность:	0,53 кВт при
$t_0 =$	-10 °C (температура испарения)
$t_u =$	+32 °C (температура окружающей среды)
Электрическая потребляемая мощность	
Холодильный агрегат:	0,33 кВт

SAW 3–UK

Хладагент:	R290
Заполнение хладагентом:	0,09 кг
Диапазон охлаждения:	+2 °C... +15 °C
Температура достигается в геометрическом центре охлаждающей ванны.	
Климатический класс:	4
Макс. допустимое рабочее давление:	23 бар
Герметичность:	Герметичность системы охлаждения проверена на заводе
Оттайка:	Автоматическая, ручная при необходимости
Холодопроизводительность:	0,53 кВт при
$t_0 =$	-10 °C (температура испарения)
$t_u =$	+32 °C (температура окружающей среды)
Электрическая потребляемая мощность	
Холодильный агрегат:	0,33 кВт

Данные для заказа

SAW 2–UK	Номер артикула	572 429
SAW 3–UK	Номер артикула	572 430
Руководство по эксплуатации	Номер документа	154 527
Инструкция на регулятор температуры	Номер документа	Документ можно запросить в сервисной службе B.PRO

Принадлежности

Гастроемкости	Номер артикула	Прайс-лист B.PRO
Микрофибровая салфетка B.PRO	Номер артикула	126 999
Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	Номер артикула	511 895

Стандарты, директивы, постановления, инструкции

Стандарты Изделие на момент поставки соответствует основным требованиям применяемых стандартов продукции в действующей редакции.

**Директивы о
маркировке CE/
декларации
соответствия нормам
ЕС**



Изделие на момент поставки, насколько касается, соответствует требованиям следующих постановлений/директив в действующей редакции.

- 1935/2004 Постановление о материалах и предметах, контактирующих с продуктами питания
- 2006/42/EG Директива о безопасности машин и оборудования
- 2014/35/EU Директива о низковольтном оборудовании
- 2014/30/EU Директива об электромагнитной совместимости
- 2011/65/EU Директива об ограничении содержания вредных веществ
- 2014/68/EU Директива об оборудовании, работающем под давлением

**Постановления,
инструкции**

При эксплуатации и пользовании этим изделием соблюдайте следующие постановления, предписания, правила профессиональных объединений, а также другие национальные положения стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции.

- EG № 852/2004 Постановление о гигиене пищевых продуктов
- Правила DGUV 110-003 Предприятия общественного питания
- DGUV инструкция 3 Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

Копию декларации соответствия нормам ЕС можно получить в сервисной службе/отделе сбыта B.PRO.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

Germany

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS