

SERVISTAR GASTRO 30/40/60/80/120

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации

Общая информация

Copyright Данное руководство защищено авторским правом. Никакую информацию нельзя ни частично, ни полностью размножать, распространять, использовать в целях конкуренции или делать доступной третьим лицам.

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

Документация по изделию Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации; целевая группа: обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения ↗ Важное **указание** на особенности или специальные случаи.

ℹ **Поясняющая информация** в главах или разделах.

↳ **Ссылка** на раздел, подраздел или другой документ.

✓ **Условие**, которое должно быть соблюдено перед выполнением следующей операции.

► **Действие** или работа, которые должны быть выполнены.

Исполнение устройства XYZ

Помеченный таким образом фрагмент распространяется только на определенное **исполнение устройства** или опцию устройства.

Предупреждения

Сигнальное слово!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

► Мера 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 тяжелейших/смертельных травмах.

Содержание

О данном изделии	Цель применения	1
	Условия применения	1
	Характеристики изделия	1
Безопасность	Общая информация	3
	О данном изделии	3
	Транспортировка	3
	Управление	4
	Очистка и уход	5
	Техобслуживание	6
	Ремонт	6
	Нормы и директивы	7
	Маркировка изделия	7
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/ дальнейшие действия	8
	Объем поставки	8
	Распаковка	9
	Утилизация упаковочного материала	9
Монтаж принадлежностей	Монтаж принадлежностей	10
Управление	Обзор устройства	12
	Настройка расстояния между держателями тарелок в одном ряду тарелок	13
	Загрузка устройства	14
	Перемещение устройства на новое место установки	16
	Перемещение по рампам, углублениям, наклонным поверхностям .	17
	Распределение блюд	17
Очистка и уход	Высококачественная сталь	18
	Алюминий	18
	Интервал очистки	18
	Методы очистки	18
	Чистящие средства	19
	Очистка устройства (ежедневная очистка)	20
	Очистка гигиенической шторки	21
	Хранение гигиенической шторки	21
	Демонтаж устройства для основательной очистки	21
	Основательная очистка устройства	22
	Монтаж устройства после основательной очистки	22
	Удаление коррозии с высококачественной стали	23
Техобслуживание	Регулярное техобслуживание устройства	24
	Проверка фиксаторов колес	24
Ремонт	Уполномоченный персонал	25
	Описание неисправности	25
	Замена компонентов	25
	Запчасти	25
	Адрес	26
Утилизация	Утилизация устройства	26

Технические данные	Общие данные	27
	Окружающая среда	27
Данные для заказа	SERVISTAR GASTRO 30	28
	SERVISTAR GASTRO 40	28
	SERVISTAR GASTRO 60	28
	SERVISTAR GASTRO 80	28
	SERVISTAR GASTRO 120	28
	Руководство по эксплуатации	28
	Руководство по монтажу	28
	Держатель тарелок справа	28
	Держатель тарелок слева	28
Принадлежности	Регулируемая по высоте ручка для перемещения	28
	Гигиеническая шторка	28
	Микрофибровая салфетка B.PRO	28
	Средство для чистки и ухода за высококачественной сталью DeepClean Stainless Steel	28

О данном изделии

Цель применения

SERVISTAR сконструирован для следующих целей применения:

- Компактная транспортировка тарелок с порционированными блюдами
- Компактное поддержание тарелок с порционированными блюдами наготове

SERVISTAR используется в ресторанах, гостиницах, кейтеринговых компаниях и для организации питания в социальных учреждениях.

Условия применения

Окружающая среда

Условия окружающей среды, какими они бывают на кухнях и в столовых.

Инструктаж третьих лиц

Если устройство сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать эти лица по безопасному обращению с устройством и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия

Общая информация

SERVISTAR состоит из шасси, несущей рамы, нескольких профильных труб, а также держателей тарелок, установленных на профильных трубах.

Запатентованные держатели тарелок благодаря нескользкой поверхности и трехточечной опоре обеспечивают надежное крепление тарелок с блюдами. За счет поглощающей колебания конструкции тарелки хорошодерживаются и при транспортировке на большие расстояния.

Шасси и несущая рама выполнены в виде жесткой конструкции полностью из высококачественной стали.

Четыре управляемых колеса жестко свинчены с шасси. Два управляемых колеса снабжены фиксаторами. Имеются различные исполнения управляемых колес.

Управление

Подвижные бамперы на углах шасси защищают SERVISTAR и мебель от повреждений.

Держатели тарелок установлены на профильных трубах из анодированного алюминия. Эти профильные трубы, в свою очередь, с помощью установочных винтов прикреплены к несущей раме, в результате чего расстояние между держателями тарелок можно плавно регулировать в соответствии с размером тарелок. Шкалы внизу и вверху на несущей раме облегчают настройку.

Опции/принадлежности

Регулируемые по высоте ручки для перемещения из высококачественной стали могут быть установлены на несущей раме и обеспечивают простое обращение.

Все исполнения могут быть оснащены гигиенической шторкой. Гигиеническая шторка состоит из рамы из высококачественной стали и пластмассовой пленки с застежками-молниями по краям.

Все исполнения могут быть дополнительно оснащены фиксатором тарелок.

С помощью фиксатора тарелок можно дополнительно фиксировать тарелки с блюдами. Фиксатор тарелок представляет собой скобу для каждого ряда тарелок. Скобу можно откинуть в сторону тарелок, благодаря чему при транспортировке на грузовом автомобиле тарелки не смогут выскользнуть из держателей.

Фиксатор тарелок нельзя дооснастить в качестве принадлежностей!

На несущей раме вверху может быть установлена столешница. Столешница не комбинируется с гигиенической шторкой или фиксатором тарелок.

Столешницу нельзя дооснастить в качестве принадлежностей!

Безопасность

Общая информация

Устройство изготовлено с использованием последних достижений техники. При этом были выполнены все условия, предъявляемые к безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации устройства могут возникать остаточные опасности. Указания по безопасности и предупреждения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, должны помочь предотвратить эти опасности.

Указания по безопасности

Основательно прочитать и соблюдать указания по безопасности, содержащиеся в данном разделе.

Пользователь отвечает за соблюдение указаний по безопасности, которые содержит данное руководство по эксплуатации.

Предупреждения

Соблюдать предупреждения с символом опасности (предупреждающий знак), содержащиеся в тексте.

Руководство по эксплуатации

Перед первым вводом в эксплуатацию необходимо внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации.

Пользователь отвечает за то, чтобы весь обслуживающий персонал прочитал данное руководство перед первым использованием устройства.

Данное руководство по эксплуатации необходимо хранить таким образом, чтобы оно в любое время было доступным для обслуживающего персонала.

О данном изделии

Цель применения

Устройство разрешается использовать только для предусмотренных целей.

Пользователь отвечает за надлежащее использование устройства по назначению.

Условия применения

Устройство разрешается использовать только при допустимых условиях окружающей среды. В особенности, устройство нельзя использовать в печах, т.к. существует опасность повреждения пластмассовой оболочки держателей тарелок.

Пользователи устройства должны быть проинструктированы по обращению с ним и должны понять данное руководство по эксплуатации.

Транспортировка

Вертикальное положение при транспортировке

Устройство транспортировать только в вертикальном положении.

Транспортировка грузовым автомобилем или микроавтобусом

Устройство транспортировать только грузовым автомобилем или микроавтобусом с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 10°.

Предохранить устройство от сдвига со всех четырех сторон. При этом не накладывать стяжные ремни на держатели тарелок. Существует опасность сгибаания держателей тарелок.

Предохранить устройство от вертикальных перемещений во время транспортировки.

Транспортировать устройство только с отпущенными фиксаторами колес. Транспортная фиксация фиксаторами колес не допускается.

Управление

Общая информация

Пользователь должен знать и уметь оценивать связанные с устройством опасности.

Устройство разрешается использовать только лицам, психические, сенсорные или умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы с устройством.

Грузоподъемность

Устройство не предназначено для расположения или транспортировки на нем тяжелых предметов. Не должна превышаться указанная в технических данных грузоподъемность держателей тарелок и столешницы (принадлежности).

Раму гигиенической шторки нельзя использовать для размещения предметов!

Повреждения

Использовать устройство только в технически безупречном состоянии.

При повреждении устройства предохранить его от случайного использования и немедленно поручить его ремонт одной из следующих организаций:

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

Загрузка

Для того чтобы предотвратить смещение центра тяжести в верхнюю часть устройства, при частичной загрузке устройства загружать снизу вверх.

Фиксаторы колеса

Всегда стопорить устройство фиксаторами колес, предотвращая его откатывание. При непроизвольном откатывании устройство может нанести травмы и причинить материальный ущерб.

Перемещение на другое место

Исполнение устройства со столешницей

Перед каждым перемещением на другое место удалять предметы с имеющейся столешницы. При перемещении устройства предметы могут соскользнуть с верхней стороны.

Только толкать устройство, а не тянуть.

Толкать устройство за несущую раму или ручку для перемещения. Не толкать устройство за держатели тарелок.

При перемещении устройства следить за тем, чтобы были видны люди или предметы, находящиеся перед ним. Если перемещает человек, который не может смотреть сверху, перед устройством должен идти другой человек, обеспечивающий безопасное перемещение.

Всегда перемещать устройство двумя руками. В зависимости от веса устройства при перемещении одной рукой существует опасность того, что не удастся достаточно быстро его затормозить.

Для того чтобы уменьшить опасность повреждения колес, не допускать их перегрузки:

- Не перемещать устройство с застопоренными фиксаторами колес
- Избегать ударов
- Осторожно тянуть устройство (без рывков) через пороги и ступени.

Если устройство устанавливается на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению фиксаторами колес необходимо предотвратить его непроизвольное откатывание с использованием других защитных мер (например, подложить клинья).

Устройство устойчиво до угла наклона 10°. Перемещать только по наклонным поверхностям с углом наклона <10°.

При перемещении по наклонной поверхности устройство может отклониться в сторону. При перемещении устройства по рампам и углублениям всегда привлекать второго человека (по одному человеку с каждой стороны).

Очистка и уход

Гигиена

Соблюдать положения Директивы по гигиене 93/43/EWG, а также национальные правила гигиены, действующие в конкретной стране применения.

Интервал очистки

После каждого использования основательно чистить устройство.

Метод очистки

Использовать только допустимые методы очистки.

Не использовать пароструйные устройства и высоконапорные моющие устройства.

Чистящие средства в общем

Не использовать для очистки металлические предметы. Металлические предметы могут повредить устройство и/или привести к его коррозии.

Не использовать для очистки острые или остроконечные предметы. Они могут повредить устройство.

Не использовать абразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства царапают поверхность.

Чистящие средства для держателей тарелок

Не использовать абразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства царапают поверхность.

Не использовать указанные ниже чистящие средства или чистящие средства со следующими ингредиентами (повреждение материала):

- Этанол, изопропанол или высшие спирты
- Ацетон
- Лигроин для химической чистки
- Терпентин
- Эфир уксусной кислоты

Вода после очистки

После очистки основательно высушить устройство.

Если во время или после очистки вода попадет на пол, существует опасность поскользнуться.

Полностью вытереть вытекшую на пол воду.

Удаление коррозии

Алюминий может вступать в бурную реакцию с кислотами. Поэтому перед удалением коррозии с высококачественной стали необходимо снять все алюминиевые детали и положить их в таком месте, чтобы брызги кислоты ни в коем случае не попадали на них.

Алюминиевыми деталями в данном устройстве являются профильные трубы с держателями тарелок.

Техобслуживание

Фиксатор колеса

Регулярно проверять функционирование фиксаторов колес.

В случае недостаточного стопорения немедленно поручить замену неисправного колеса одной из следующих организаций:

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

Ремонт

Уполномоченный персонал

Ремонт устройства разрешается проводить только следующему сервисному персоналу:

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

О ремонте во время гарантийного срока до его проведения необходимо сообщить фирме B.PRO и получить от фирмы B.PRO разрешение.

При ремонте силами другого персонала или без поручения теряет силу гарантийное обязательство.

Замена компонентов

Замену неисправных компонентов (например, колес и бамперов) разрешается проводить только персоналу, обученному фирмой B.PRO.

Нормы и директивы

Соблюдать действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

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

Маркировка изделия

Устройство снабжено фирменной табличкой. При удалении фирменной таблички теряет силу гарантийное обязательство.

Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/ дальнейшие действия

☞ Сразу же после доставки необходимо проверить устройство на наличие повреждений, возникших при транспортировке (визуальный контроль).

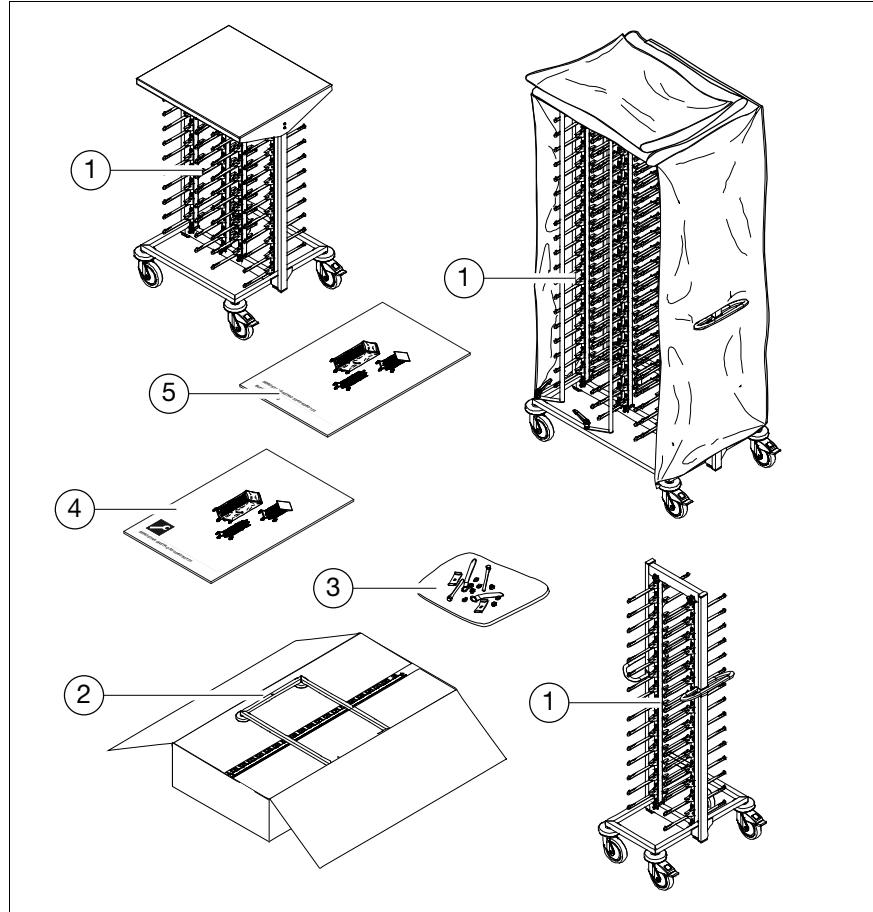
- Обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора задокументировать на накладной (описание повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить повреждения (подпись).
- Принять устройство и с использованием накладной предъявить фирме B.PRO рекламацию.

– или –

Не принимать устройство и передать экспедитору для возврата на фирму B.PRO.

☞ За счет такого порядка действий обеспечивается надлежащее урегулирование повреждений. Заявленные позже повреждения при транспортировке получатель устройства должен соответствующим образом доказать.

Объем поставки



(1) SERVISTAR GASTRO (поставка в готовом, собранном виде)

(2) SERVISTAR GASTRO (поставка в Flat Pack)

(3) Монтажный материал (поставка в Flat Pack)

(4) Руководство по монтажу (только при поставке в Flat Pack)

(5) Руководство по эксплуатации

Точный объем поставки и исполнение SERVISTAR указаны в накладных.

Распаковка

- ▶ Открыть транспортную упаковку в предусмотренных местах. Не рвать и не резать!
- ▶ Проверить объем поставки.
- ▶ Удалить возможно имеющуюся на устройстве защитную пленку.

Утилизация упаковочного материала

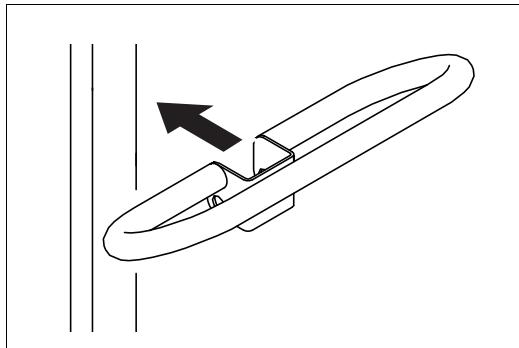
- ☞ Упаковочный материал состоит из утилизируемых компонентов.
- ▶ Утилизировать упаковочный материал экологично и надлежащим образом в соответствии с действующими законодательными правилами.

Монтаж принадлежностей

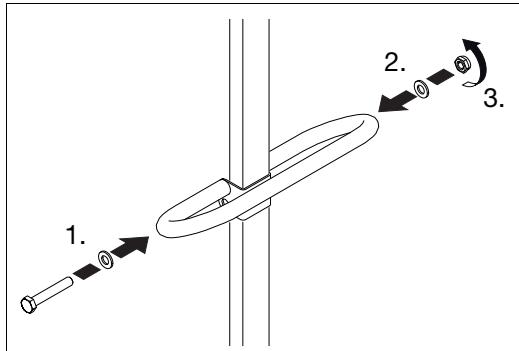
Монтаж принадлежностей

Принадлежность "Ручка для перемещения"

- ☞ Ручка для перемещения надевается на несущую раму и фиксируется винтом. Высоту ручки для перемещения можно плавно настраивать.
- Надеть крепление ручки для перемещения на вертикальную трубу несущей рамы.



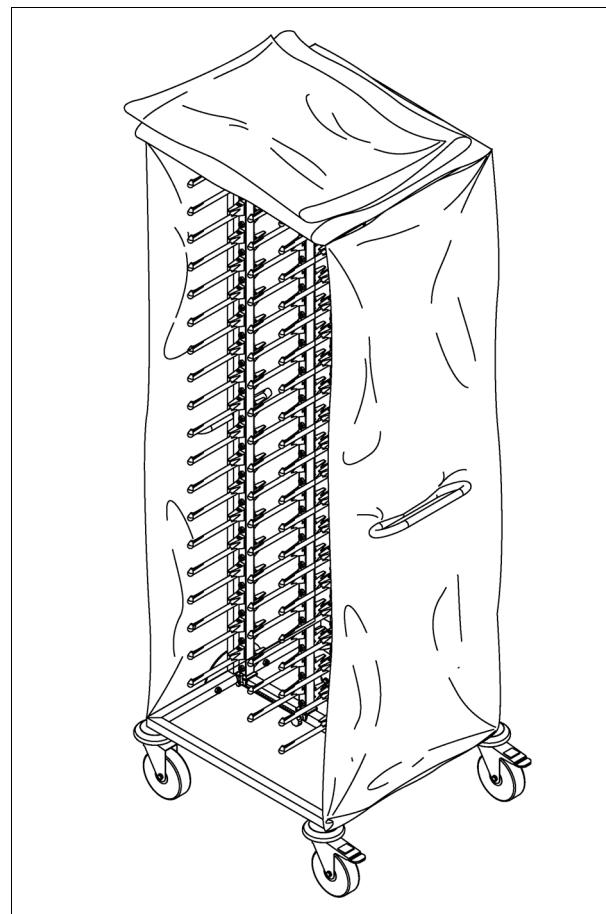
- С помощью прилагаемого монтажного материала зажать ручку для перемещения в нужном положении.



Принадлежность "Гигиеническая шторка"

- i** Гигиеническая шторка состоит из основания и пластмассовой пленки. Пластмассовая пленка состоит из верхней части, двух боковых частей с вырезами для ручек (опция) и передней и задней частей без вырезов.
- ☞ Столешница и гигиеническая шторка не могут использоваться одновременно.
- ☞ Если SERVISTAR уже был заказан с гигиенической шторкой, то основание поставляется полностью смонтированным, а пластмассовая пленка прилагается.
- Проконтролировать, чтобы установочные винты на нижней стороне основания были ослаблены.
- Установить основание на несущую раму.
- Затянуть установочные винты.

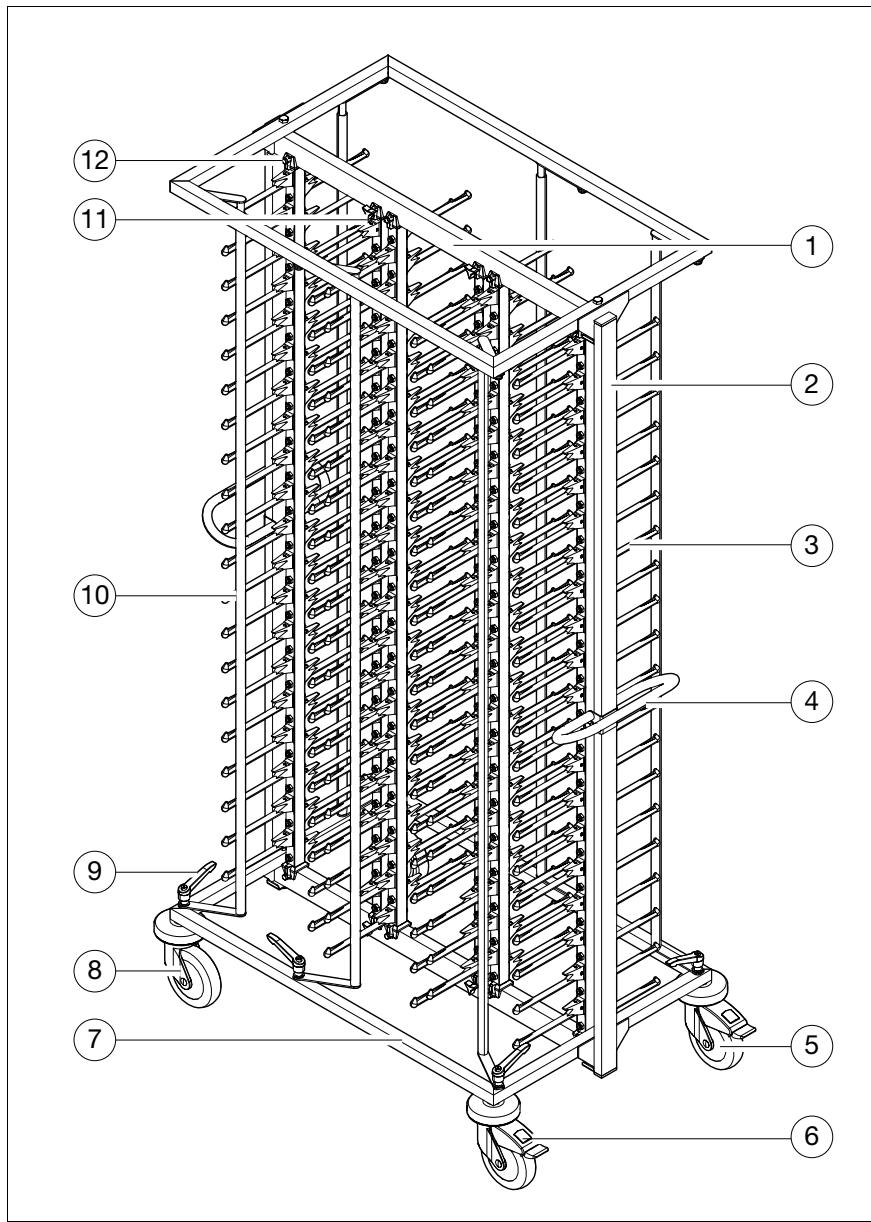
- Надеть пластмассовую пленку на основание таким образом, чтобы вырезы для ручек совпадали с возможно имеющимися ручками.



- Закрыть все четыре застежки-молнии.
-

Управление

Обзор устройства



- (1) Шкала
- (2) Несущая рама
- (3) Держатель тарелок
- (4) Регулируемая по высоте ручка для перемещения (опция)
- (5) Управляемое колесо с фиксатором
- (6) Фиксатор колеса
- (7) Шасси
- (8) Управляемое колесо
- (9) Зажимной рычаг для стопорения фиксатора тарелок (опция)
- (10) Скоба фиксатора тарелок (опция)
- (11) Установочный винт с грибковой головкой для фиксации профильной трубы от руки
- (12) Установочный винт с шестигранной головкой для фиксации профильной трубы с помощью инструмента

Настройка расстояния между держателями тарелок в одном ряду тарелок

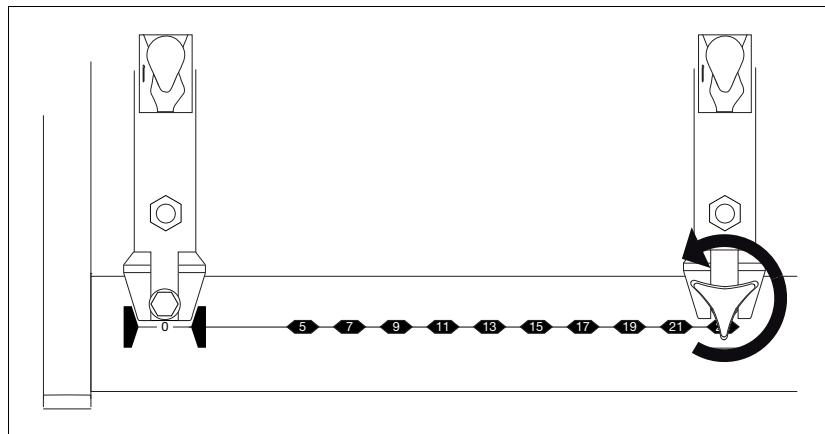
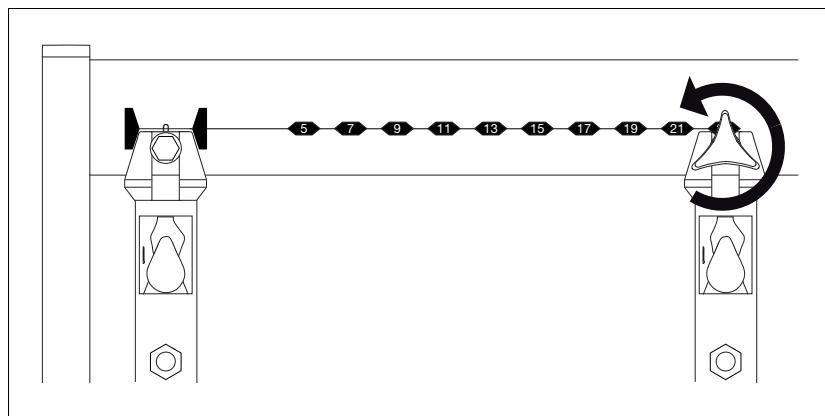
i Каждая тарелка удерживается двумя держателями. Горизонтальное расстояние между держателями тарелок должно быть согласовано с размером тарелок. Это расстояние всегда действительно для всего ряда тарелок. Если используются только тарелки одного размера, то расстояние между держателями тарелок каждого ряда надо настроить только один раз. Если же при принятии пищи в разное время используются различные тарелки, например, один день тарелка второго, а другой день миска для супа, то каждый раз может понадобиться соответствующая настройка. С помощью шкалы можно быстро восстановить один раз определенную настройку вида тарелки.

☞ Если при принятии пищи одновременно используются тарелки различных размеров, например, один день тарелка второго плюс тарелка гарнира, то рекомендуется для каждого размера тарелок использовать отдельный ряд тарелок.

Исполнение устройства с фиксатором тарелок

✓ Зажимной рычаг фиксатора тарелок отпущен и скоба откинута

► Ослабить верхний и нижний установочные винты с грибковой головкой профильной трубы.

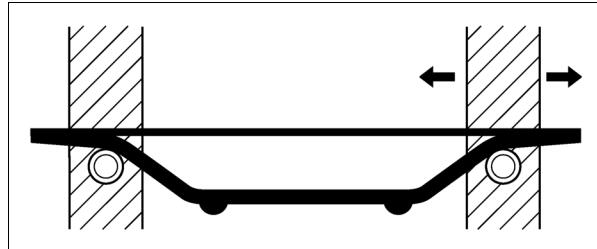


► Настроить профильную трубу с держателями тарелок на известное расстояние и затянуть установочные винты с грибковой головкой.

– ИЛИ –

Определить правильное расстояние для тарелок
(см. следующие операции).

- ▶ Для того чтобы определить правильное расстояние для тарелки, вставить пустую тарелку и настроить горизонтальное расстояние между держателями тарелок таким образом, чтобы тарелка опиралась точно между краем и углублением.



- ▶ Пустую тарелку вставлять настолько, чтобы конические вырезы на заднем конце держателей тарелок обхватывали край тарелки.
- ▶ Если тарелка вставлена не точно горизонтально или шатается, то необходимо увеличить или уменьшить горизонтальное расстояние между держателями тарелок, так чтобы тарелка располагалась правильно.
- ▶ Затянуть установочные винты.
- ▶ Записать правильное расстояние для этого размера тарелок.

Загрузка устройства

- ✓ Фиксаторы колес застопорены

Исполнение устройства с принадлежностью "Гигиеническая шторка"

- ✓ Гигиеническая шторка открыта

Исполнение устройства с фиксатором тарелок

- ✓ Зажимной рычаг фиксатора тарелок отпущен и скоба откинута

☞ Не хватать тарелку за край, а брать всей рукой за углубление.

⚠ Предупреждение!

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести в верхнюю часть устройства!

Если тарелки располагаются только в верхней части устройства, то центр тяжести смещается вверх и возникает опасность опрокидывания устройства.

- ▶ Устройство всегда загружать снизу вверх.

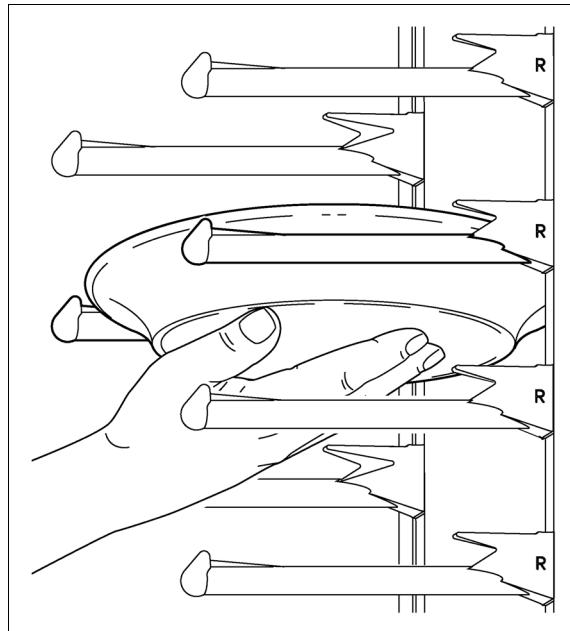
⚠ Предупреждение!

Опасность ошпаривания!

Жидкие горячие блюда могут перетечь за край тарелки и привести к ошпариванию.

- ▶ Удерживать тарелки в горизонтальном положении.
- ▶ Не допускать резких перемещений тарелок.

- ▶ Для того чтобы вставить тарелку в устройство, установить ее на держатели тарелок и вставить настолько, чтобы конические вырезы на заднем конце держателей тарелок обхватывали край тарелки.



Исполнение устройства с принадлежностью "Гигиеническая шторка"

- ▶ Если имеется гигиеническая шторка, опустить ее и закрыть застежки-молнии.
-

Исполнение устройства с фиксатором тарелок

- ▶ После загрузки отпустить зажимной рычаг фиксатора тарелок, откинуть фиксатор к тарелкам и затянуть зажимной рычаг. Если рычаг выступает за профиль ходовой тележки, поднять рычаг и повернуть его вовнутрь.
-

Перемещение устройства на новое место установки

Исполнение устройства с фиксатором тарелок

- ✓ Скоба повернута к тарелкам и зажимной рычаг затянут

Исполнение устройства со столешницей

- ✓ На столешнице нет никаких предметов

⚠ Осторожно!

Защемление ног!

При отпускании и стопорении фиксаторов колес можно защемить ногу и поранить ее при этом.

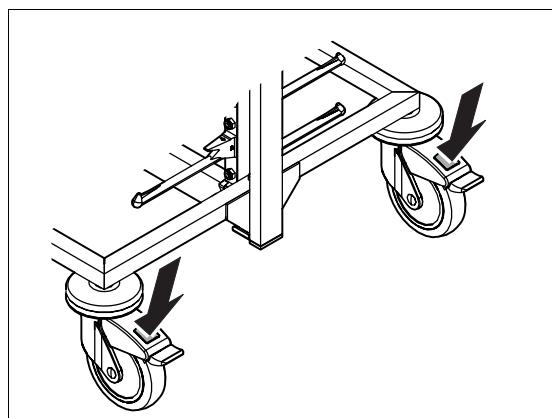
- Следить за тем, чтобы нога не попадала между фиксатором колеса и шасси.

⚠ Предупреждение!

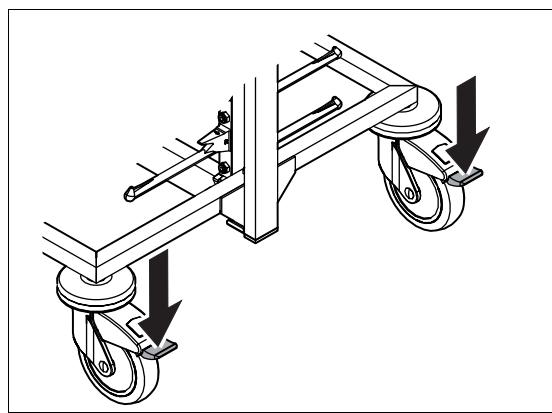
Ограниченнная зона видимости!

При перемещении устройства можно не увидеть людей перед ним и травмировать их. Вследствие ограничения зоны видимости можно повредить устройство или предметы перед ним.

- Во время перемещения перед устройством должен идти другой человек.
- Отпустить фиксаторы колес.



- Двумя руками осторожно переместить устройство на новое место.
- Застопорить фиксаторы колес.



Перемещение по рампам, углублениям, наклонным поверхностям

- ✓ Два человека

⚠ Предупреждение!

Опрокидывание устройства!

При перемещении устройства по наклонной поверхности оно может опрокинуться.

- ▶ Ни в коем случае не перемещать устройство по поверхности (например, по рампе) с наклоном >10°.
- ▶ Сначала проверить, можно ли безопасно перемещать устройство по рампе, углублению или наклонной поверхности.
- ▶ Осторожно перемещать устройство по рампе, углублению или наклонной поверхности с привлечением второго человека (по одному человеку с каждого конца).

☞ Не хватать тарелку за край, а брать всей рукой за углубление.

⚠ Предупреждение!

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести в верхнюю часть устройства!

Если сначала вынимать нижние тарелки, то центр тяжести смещается вверх и возникает опасность опрокидывания устройства.

- ▶ Устройство всегда разгружать сверху вниз.

⚠ Предупреждение!

Опасность ошпаривания!

Жидкие горячие блюда могут перетечь за край тарелки и привести к ошпариванию.

- ▶ Удерживать тарелки в горизонтальном положении.
- ▶ Не допускать резких перемещений тарелок.

Исполнение устройства с принадлежностью "Гигиеническая шторка"

- ▶ Открыть застежки-молнии гигиенической шторки, свернуть сторону шторки с вырезами и положить на основание.

Исполнение устройства с фиксатором тарелок

- ▶ Отпустить зажимной рычаг (на ходовой тележке), открыть скобу и зафиксировать зажимными рычагами.
- ▶ Для того чтобы вынуть тарелку из SERVISTAR, подставить руку под тарелку, слегка приподнять ее и вынуть горизонтально из SERVISTAR.
- ▶ Раздать тарелки.
- ☞ После использования очистить SERVISTAR.
↳ Раздел "Очистка и уход" на стр. 18.

Очистка и уход

Высококачественная сталь

Коррозионная стойкость

Коррозионная стойкость нержавеющей стали основывается на наличии так называемого пассивного слоя на поверхности материала.

Повреждения пассивного слоя в результате механического воздействия – при наличии достаточного количества кислорода на поверхности материала – устраняются самостоятельно.

Повреждения пассивного слоя в результате химического воздействия материалов, уменьшающих содержание кислорода (потребляющих кислород), вредны для материала. Обработка кислотами с окислительным действием может противодействовать этому вредному влиянию.

Для поддержания коррозионной стойкости соблюдать приведенные ниже указания по очистке и уходу.

Алюминий

Повреждения облагороженной алюминиевой поверхности за счет механического или химического воздействия могут привести к коррозии.

Для поддержания коррозионной стойкости соблюдать приведенные ниже указания по очистке и уходу.

Интервал очистки

После каждого использования очистить устройство.

Методы очистки

Предписываемым методом для ежедневной очистки является протирание влажной салфеткой.

Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой (пластмассовой или натуральной).

Разрешаются следующие методы очистки:

- Очистка с помощью разбрзгивателя низкого давления
- Очистка с помощью шланга с открытым концом

☞ Не использовать пароструйные устройства, высоконапорные моющие устройства, высоконапорные разбрзгиватели или подобные моющие устройства.

☞ Не использовать для очистки острые или остроконечные предметы.

Чистящие средства**Поверхности из высококачественной стали****⚠ Осторожно!****Повреждение материала!**

Контакт нержавеющей стали со следующими веществами может вызвать образование коррозии:

- Концентрированные кислоты, галогены (хлориды, бромиды, йодиды) и их соли, а также приправы
 - Пары кислот, образующиеся, например, при укладке керамических плиток
 - Контакт с посторонними металлами
 - Контакт с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой)
- Под слоями извести, жира, крахмала и белка – из-за отсутствия доступа воздуха – также может образоваться коррозия.
- ▶ Не допускать контакта с концентрированными кислотами, галогенами и их солями, приправами, посторонними металлами, железом или железосодержащими веществами. При необходимости протереть салфеткой, промытой в чистой воде.
 - ▶ Не повреждать поверхность из нержавеющей стали, особенно другими металлами.
 - ▶ Регулярно очищать поверхности от слоев извести, жира, крахмала и белка.

Разрешается использовать следующие чистящие средства:

- Обычные чистящие средства в водном растворе
- Мягкая салфетка
- Микрофибровая салфетка B.PRO (использовать только с водой)

Чистящие средства для поверхностей из высококачественной стали при сильном загрязнении:

- Обычные чистящие средства для высококачественной стали, например, DeepClean Stainless Steel
- ▶ Поверхности из нержавеющей стали всегда содержать в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

Алюминиевые поверхности**⚠ Осторожно!****Повреждение материала!**

Чистящие средства для высококачественной стали и абразивные чистящие средства царапают поверхность и снимают облагороженный слой алюминия. Поверхность становится пористой и уже не соответствует санитарно-гигиеническим предписаниям. Также и контакт со следующими веществами может привести к повреждению поверхности:

- Чистящие средства, обычно используемые в посудомоечных машинах
- Контакт с сильными кислотами, используемыми, например, для удаления коррозии с высококачественной стали
- ▶ Не использовать чистящие средства для высококачественной стали и абразивные чистящие средства.
- ▶ Не мыть алюминиевые детали в посудомоечной машине.
- ▶ Ни в коем случае не допускать контакта алюминиевых деталей с сильными кислотами.

Разрешается использовать следующие чистящие средства:

- Обычные чистящие средства в водном растворе
- Мягкая салфетка
- Микрофибровая салфетка B.PRO (использовать только с водой)

Пластмассовые поверхности



Повреждение материала!

Чистящие средства для высококачественной стали и абразивные чистящие средства царапают поверхность. Приведенные ниже чистящие средства или чистящие средства со следующими ингредиентами повреждают поверхность:

- Этанол, изопропанол или высшие спирты
 - Ацетон
 - Лигроин для химической чистки
 - Терпентин
 - Эфир уксусной кислоты
- Не использовать чистящие средства для высококачественной стали и абразивные чистящие средства.
- Не использовать чистящие средства, содержащие растворитель.
-

Разрешается использовать следующие чистящие средства:

- Обычные чистящие средства в водном растворе
- Мягкая салфетка
- Микрофибровая салфетка B.PRO (использовать только с водой)

Очистка устройства (ежедневная очистка)

- i Здесь описывается ежедневная очистка. Для основательной очистки можно снять профильные трубы с держателями тарелок, чтобы можно было лучше очистить несущую раму в зоне зажимов.
- ↳ Подраздел "Демонтаж устройства для основательной очистки" на стр. 21.
-



Опасность поскользнуться!

Если во время или после очистки вода попадет на пол, существует опасность поскользнуться.

- Полностью вытереть вытекшую на пол воду.
- Очистить держатели тарелок, профильные трубы и раму с использованием описанных выше методов очистки и чистящих средств.
- Опционально имеющиеся фиксатор тарелок или столешницу также очистить с использованием описанных выше методов очистки и чистящих средств.
- После использования чистящего средства для высококачественной стали протереть промытой в чистой воде, влажной салфеткой и вытереть насухо.
-

Очистка гигиенической шторки**Исполнение устройства с принадлежностью "Гигиеническая шторка"****⚠ Осторожно!****Опасность поскользнуться!**

Если во время или после очистки вода попадет на пол, существует опасность поскользнуться.

- ▶ Полностью вытереть выпавшую на пол воду.
- ▶ Очень основательно очистить пол.
- ▶ Открыть все четыре застежки-молнии гигиенической шторки.
- ▶ Снять гигиеническую шторку и разложить ее на чистом полу.
- ▶ Очистить гигиеническую шторку с использованием описанных выше методов очистки и чистящих средств.
- ▶ Высушить гигиеническую шторку и установить заново.

Хранение гигиенической шторки**Исполнение устройства с принадлежностью "Гигиеническая шторка"**

- ☞ Если гигиеническая шторка не используется длительное время, нельзя хранить пластмассовую пленку в сложенном виде. В местах изгиба могут возникнуть изменения материала (белые места), которые ведут к повреждению пластмассовой пленки.
- ▶ Неиспользуемую гигиеническую шторку хранить в подвешенном состоянии.

Демонтаж устройства для основательной очистки

☞ Каждый ряд тарелок состоит из 2 профильных труб с держателями тарелок. Зажимы профильных труб зафиксированы на несущей раме установочными винтами. Зажимы левого профиля имеют установочные винты с шестигранной головкой, которые ослабляются/зажимаются с помощью инструмента. Зажимы правого профиля имеют установочные винты с грибковой головкой, которые ослабляются/зажимаются от руки.

- ✓ Гаечный ключ 10 мм
- ▶ Ослабить установочные винты с грибковой головкой, которыми профильная труба зафиксирована вверху и внизу на несущей раме.
- ▶ Откинуть профильную трубу влево и снять.
- ▶ Повторить операцию для всех профильных труб, зафиксированных установочными винтами с грибковой головкой.
- ▶ С помощью инструмента ослабить установочные винты с шестигранной головкой, которыми профильная труба зафиксирована вверху и внизу на несущей раме.
- ▶ Откинуть профильную трубу вправо и снять.
- ▶ Повторить операцию для всех профильных труб, зафиксированных установочными винтами с шестигранной головкой.

Основательная очистка устройства

- i** В отличие от ежедневной очистки, при снятых профильных трубах можно чистить несущую раму также и в зоне зажимов.

⚠ Осторожно!**Анодированный слой алюминия очень чувствителен!**

Если профильные трубы из алюминия будут чиститься чистящим средством для высококачественной стали, абразивными чистящими средствами или в посудомоечной машине, то будет повреждена облагороженная (анодированная) поверхность. Поверхность становится пористой и уже не соответствует санитарно-гигиеническим предписаниям. Материальный ущерб!

- Для очистки профильной трубы использовать только описанные выше методы очистки и чистящие средства!

⚠ Осторожно!**Опасность поскользнуться!**

Если во время или после очистки вода попадет на пол, существует опасность поскользнуться.

- Полностью вытереть вытекшую на пол воду.
- Очистить держатели тарелок и раму с использованием описанных выше методов очистки и чистящих средств.
- После использования чистящего средства для высококачественной стали протереть промытой в чистой воде, влажной салфеткой и вытереть насухо.

Монтаж устройства после основательной очистки

- ☞ Каждый ряд тарелок состоит из 2 профильных труб с держателями тарелок. Зажимы профильных труб зафиксированы на несущей раме установочными винтами. Зажимы левого профиля имеют установочные винты с шестигранной головкой, которые ослабляются/зажимаются с помощью инструмента. Зажимы правого профиля имеют установочные винты с грибковой головкой, которые ослабляются/зажимаются от руки.

- ✓ Гаечный ключ 10 мм

Исполнение устройства с 6 рядами тарелок

- ☞ Ряды тарелок устанавливаются со смещением.

У 2 профильных труб, зажимы которых имеют один и тот же тип установочных винтов, верхний держатель тарелок смотрит вперед. У 1 профильной трубы верхний держатель тарелок смотрит назад. Профильные трубы, верхний держатель тарелок которых смотрит вперед, образуют наружные ряды тарелок.

- Профильную трубу, зажимы которой имеют установочные винты с шестигранной головкой, расположить таким образом, чтобы стрелка на держателях тарелок была видна сверху и показывала налево.
- Установить профильную трубу в несущую раму таким образом, чтобы зажим располагался в зоне "0" шкалы.
- Вкрутить установочные винты с шестигранной головкой и затянуть их с помощью инструмента.

- ▶ Повторить операцию для других профильных труб, имеющих установочные винты с шестигранной головкой.
- ▶ Профильную трубу, зажимы которой имеют установочные винты с грибковой головкой, расположить таким образом, чтобы стрелка на держателях тарелок была видна сверху и показывала направо.
- ▶ Установить профильную трубу в несущую раму таким образом, чтобы слева от профильной трубы находилась профильная труба с установочным винтом с шестигранной головкой, верхний держатель тарелок которой располагался в том же направлении.
- ▶ Затянуть установочные винты с грибковой головкой.
- ▶ Повторить операцию для других профильных труб с установочным винтом с шестигранной головкой.

Удаление коррозии с высококачественной стали

Удаление свежей коррозии с высококачественной стали

- ▶ Удалить коррозию с помощью абразивного чистящего средства или тонкой шлифовальной бумаги.

Старая/сильная коррозия высококачественной стали

- i** Описанные здесь меры по очистке от старой/сильной коррозии являются рекомендациями профессионального союза работников бытового, отопительного и кухонного оборудования (НКИ).
- ☞ Меры по очистке от старой/сильной коррозии разрешается проводить только технически обученному персоналу с соблюдением действующих правил.

⚠ Предупреждение!

Агрессивные материалы!

Используемые для удаления коррозии кислоты могут вызвать разъедание предметов (например, одежду) и ожоги. При контакте с глазами может быть необратимо нарушено зрение. В наихудшем случае результатом может быть полная потеря зрения.

- ▶ Использовать защитную одежду (очки, рукавицы, ...).
- ▶ Не допускать к месту очистки посторонних людей.

⚠ Предупреждение!

Химические реакции с алюминием!

Кислоты могут вступать в бурную реакцию с алюминием. Опасность для здоровья за счет кипящей кислоты и продуктов реакции.

Материальный ущерб за счет разложения алюминия!

- ▶ Не использовать описанные ниже методы для алюминия!
- ▶ Перед обработкой деталей из высококачественной стали удалить все алюминиевые части за пределы досягаемости для брызг кислоты.
- ▶ Удалить коррозию 2–3-процентной щавелевой кислотой.
- ▶ Если очистка щавелевой кислотой не даст результатов, обработать коррозию 10-процентной азотной кислотой.

Техобслуживание

Регулярное техобслуживание устройства

- ☞ B.PRO рекомендует регулярное техобслуживание устройства, проводимое обученным персоналом. Регулярное техобслуживание предотвращает выход устройства из строя, увеличивает срок его службы и служит общему поддержанию в сохранности.
- Регулярно поручать обученному персоналу проведение техобслуживания устройства.

Проверка фиксаторов колес

- ☞ После каждого перемещения устройства на другое место необходимо проверять функционирование фиксаторов колес.
- Застопорить фиксаторы колес.
- Попробовать переместить устройство (без применения силы!).
- В случае недостаточного стопорения немедленно поручить замену неисправного колеса одной из следующих организаций:
 - ✓ Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - ✓ Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - ✓ Сервисная служба фирмы B.PRO

Ремонт

Уполномоченный персонал

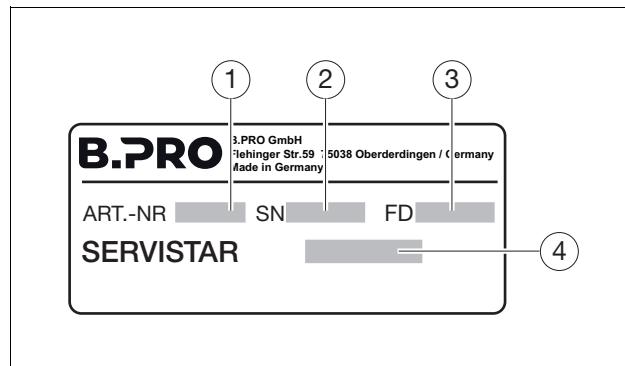
- ☞ Ремонт разрешается проводить только следующему сервисному персоналу:
- ✓ Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - ✓ Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - ✓ Сервисная служба фирмы B.PRO

Описание неисправности

Сервисной службе B.PRO, наряду с точным описанием неисправности, необходимы следующие данные с фирменной таблички:

- Номер артикула
- Дата изготовления
- Модель
- Серийный номер

Фирменная табличка находится на несущей раме.



- (1) Номер артикула
- (2) Дата изготовления
- (3) Модель
- (4) Серийный номер

Замена компонентов

- ☞ Неисправные компоненты (например, бамперы и колеса) разрешается заменять только следующему сервисному персоналу:
- ✓ Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - ✓ Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - ✓ Сервисная служба фирмы B.PRO

Запчасти

При заказе запчастей требуются следующие данные:

- Название запчасти
 - Номер артикула
 - Дата изготовления устройства
 - Количество
- ☞ Смотри систему сервисной информации в интернете (www.bpro-solutions.com).

Адрес B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Утилизация

Утилизация устройства

- ▶ Перед утилизацией привести устройство в непригодное состояние.
 - ▶ Передать устройство в центр вторичной переработки.
- ☞ Дополнительные указания по утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.
- ↳ Подраздел "Адрес" на стр. 26.

Технические данные

Общие данные

Размеры и вес (стандартное исполнение)

Модель	Вместимость тарелок	Длина в мм (примерно)	Ширина в мм (примерно)	Высота в мм (примерно)	Порожний вес в кг (примерно)
SERVISTAR GASTRO 30	2 x 15	653	398	1456	14
SERVISTAR GASTRO 40	4 x 10	653	663	1056	16
SERVISTAR GASTRO 60	4 x 15	653	663	1456	18,5
SERVISTAR GASTRO 80	4 x 20	653	663	1856	23
SERVISTAR GASTRO 120	6 x 20	653	933	1856	29

Грузоподъемность

Держатель тарелок	Столешница (принадлежности)
0,5 кг, т.е. 1 кг на тарелку	20 кг при равномерном распределении

Расстояние между тарелками по вертикали

80 мм

Окружающая среда

Материал

Рама из высококачественной стали, профильная труба из алюминия, бамперы из полиэтилена, держатели тарелок из полиамида 6 и термопластичного эластомера.

Данные для заказа

SERVISTAR GASTRO 30	Номер артикула:	373 731, 573 702, 573 703, 573 704, 573 705
SERVISTAR GASTRO 40	Номер артикула:	373 732, 573 706, 573 707, 573 708, 573 709
SERVISTAR GASTRO 60	Номер артикула:	373 733, 573 710, 573 711, 573 692, 573 693
SERVISTAR GASTRO 80	Номер артикула:	373 734, 573 694, 573 695, 573 696, 573 697
SERVISTAR GASTRO 120	Номер артикула:	373 735, 573 698, 573 699, 573 700, 573 701
Руководство по эксплуатации	Номер документа:	154 566
Руководство по монтажу	Номер документа:	154 621
Держатель тарелок справа	Номер артикула:	↳ Прайс-лист B.PRO
Держатель тарелок слева	Номер артикула:	↳ Прайс-лист B.PRO

Принадлежности

Регулируемая по высоте ручка для перемещения	Номер артикула:	573 717
Гигиеническая шторка	Номер артикула:	↳ Прайс-лист B.PRO (Гигиеническая шторка зависит от размера соответствующего типа)
Микрофибровая салфетка B.PRO	Номер артикула:	126 999
Средство для чистки и ухода за высококачественной сталью DeepClean Stainless Steel	Номер артикула:	511 895

Нормы, директивы, сертификаты качества

BGR 111 (ZH1/37): Правила техники безопасности и охраны здоровья при работе на кухнях.

DIN EN ISO 9001: Фирма B.PRO сертифицирована в соответствии с DIN EN ISO 9001.

Знак контроля NSF: NSF International подтверждает соответствие требованиям стандарта 4 NSF/ANSI: Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.







B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

