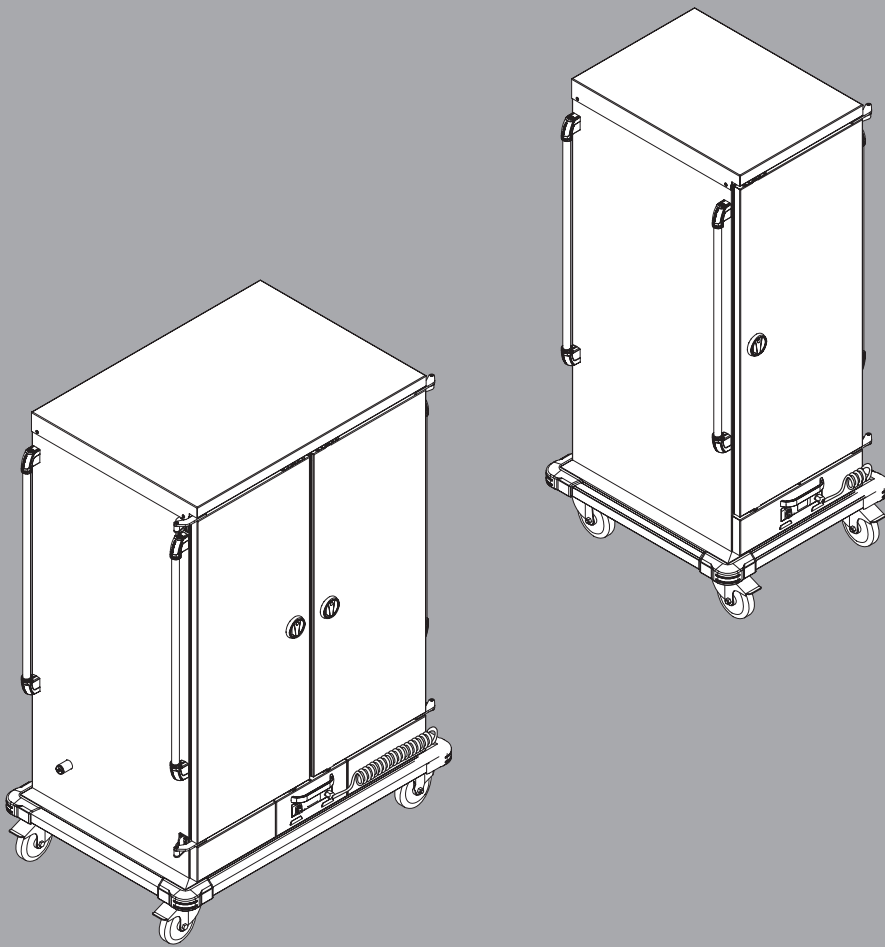




BANKETVOGN OPVARMET BW 11/BW 18/ BW 22/BW 36

Oversættelse af den originale betjeningsvejledning

Generelt

Copyright Denne brugsvejledning er beskyttet i henhold til gældende lov om ophavsret. Oplysningerne må hverken helt eller delvist kopieres, distribueres, bruges i konkurrenceøjemed eller gøres tilgængelige for tredjemand.

Tekniske ændringer Vi forbeholder os ret til ændringer, som er til gavn for den tekniske udvikling.

Produktdokumentation Oversættelse af den originale betjeningsvejledning;
målgruppe: betjeningspersonale, køkkenledere.

Typografiske konventioner

- ☞ **Vigtig henvisning** til specielle forhold eller særlige tilfælde.
- i Uddybende oplysninger** i vejledende kapitler eller afsnit.
- ☞ **Krydshenvisning** til et kapitel, underafsnit eller eksternt dokument.
- ✓ **Forudsætning**, som skal være opfyldt, før du fortsætter til de næste punkter.
- **Handling** eller aktivitet, som skal udføres.

Modelvariant XYZ

Afsnit, som er markeret på denne måde, gælder kun for en bestemt **modelvariant** eller modelmulighed.

Advarsler

Signalordet!

Faretype og -kilde

Mulige følger, hvis advarslen ignoreres.

- Foranstaltning til at undgå faren og dens følger.

Signalordet (Forsigtig, Advarsel, Fare) henviser til graden af fare.

Forsigtig advarer mod mulige lette personskader eller materielle skader.

Advarsel advarer mod mulige alvorlige personskader.

Fare advarer mod mulige alvorlige/livstruende personskader.

Indhold

Indhold		
Om dette produkt	Anvendelsesformål	1
	Anvendelsesbetingelser	1
	Produktegenskaber	1
	Standardmodel	2
	Ekstraudstyr/tilbehør	2
Sikkerhed	Generelt	3
	Om dette produkt	3
	Transport	3
	Ibrugtagning	4
	Betjening og brug	4
	Frakobling	7
	Rengøring og vedligeholdelse	7
	Vedligeholdelse	8
	Reparation	8
	Standarder og direktiver	8
	Produktmærkning	8
Transport	Kontrol/afhjælpning af transportskader	9
	Leveringsomfang	9
	Udpakning	10
	Bortskaffelse af emballage	10
Oversigt	Oversigtsbillede	11
	Temperaturregulator	12
Ibrugtagning	Driftsforudsætninger	13
	Første rengøring	13
	Ibrugtagning efter længere stilstand	13
	Tilslutning af apparatet	14
Betjening og brug	Apparatet tændes	15
	Apparatet slukkes	15
	Indstilling af foreskrevet temperatur	15
	Spærring/frigivelse af tastaturet	16
	Forvarmning af apparatet	16
	Åbning af låge	17
	Apparatets låge fastgøres	17
	Lukning af låge	18
	Lågelukkemekanismen drejes i positionen transportsikring	18
	Fyldning af apparatet	18
	Flytning af apparatet til en ny placering	20
	Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader	22
	Varmholdning af mad	22
	Udtagning af fødevarer	23
Frakobling	Frakobling af apparatet	24
Hjælp i tilfælde af problemer	Lysdioden i tænd/sluk-kontakten lyser ikke	25
	Lysdioden lyser, men maden holdes ikke tilstrækkeligt varm	25
	Lysdioden lyser, men apparatets indre forbliver koldt	25
	I temperaturregulatorens display vises "oF", når der trykkes på en tast	25
	På temperaturregulatorens display vises "CA"	26

	Korrosion på dele i rustfrit stål	26
	Apparatet er beskadiget udvendigt.	26
Rengøring og vedligeholdelse	Rustfrit stål.	27
	Rengøringsintervaller	27
	Rengøringsmetoder	27
	Rengøringsmidler	27
	Rengøring af apparatet	28
	Af-/påmontering af varmemodul	29
	Af-/påmontering af mellemvæg	30
	Af-/påmontering af den halvhøje mellemvægs øverste styreskinne	32
	Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål	33
Vedligeholdelse	Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt	34
	Kontrol af tætning på låger	34
	Kontrol af bremses	34
	Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed	34
	Kontrol af tilslutningskabel og strømstik	34
Reparation	Kompetente personer	35
	Fejlbeskrivelse	35
	Udskiftning af komponenter	36
	Reservedele	36
	Adresse	36
Bortskaffelse	Bortskaffelse af apparatet	37
Tekniske data	Generelle data	38
	Elektriske data	39
	Miljø	39
Bestillingsoplysninger	Banketvogn BW 11	40
	Banketvogn BW 18	40
	Banketvogn BW 22	40
	Banketvogn BW 36	40
	Betjeningsvejledning.	40
Tilbehør	Mellemvæg høj til BW 22	40
	Mellemvæg høj til BW 36	40
	Mellemvæg halvhøj til BW 22	40
	Mellemvæg halvhøj til BW 36	40
	Gastronorm-riste GR 2/1	40
	Riste i rustfrit stål	40
	Gastronorm-beholdere.	40
	Låg	40
	Tallerkenholdere.	40
	B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud	40
	Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	40

Om dette produkt

- Anvendelsesformål** Denne opvarmede banketvogn bruges til at holde færdigt anrettede, portionsopdelte retter på tallerkener med låg på Gastronorm-riste eller retter i Gastronorm-beholdere varme samt klare til transport.
- Den opvarmede banketvogn er ikke egnet til opvarmning eller tilberedning af fødevarer.
- Det er ikke tilladt at opbevare og transportere brændbare emner og emner, der kan have en negativ indvirkning på madvarer.
- Varmemodulet må kun anvendes sammen med den banketvogn, som det sidder i.
- Den opvarmede banketvogn er først og fremmest velegnet til anvendelse i institutionskøkkener (sygehuse, plejehjem, daginstitutioner), i hotel- og restaurationsbranchen (banketter, diner transportable) samt i erhvervskøkkener (kantiner i virksomheder og på uddannelsesinstitutioner).
- Det er ikke tilladt at transportere personer med eller på apparatet og dets påmonterede dele. Apparatet må ikke benyttes i stedet for en stige eller af børn som klatrestativ (fare for at vælte).

- Anvendelsesbetingelser** **Omgivelser**
- Den opvarmede banketvogn kan bruges ved en omgivelsestemperatur fra +15 °C til +38 °C og ved normal luftfugtighed (dvs. uden dug).
- Apparatet er dimensioneret til en anvendelse til op 2000 m over havets højde.
- Instruktion af tredjemand**
- Hvis den opvarmede banketvogn udlånes til tredjemand, skal denne instrueres i sikker håndtering af apparatet og gøres opmærksom på mulige farer.

- Produktegenskaber** **Generelt**
- Den opvarmede banketvogn består som standard af rustfrit stål.
- Apparatets hoveddel er udført med dobbelte vægge og er isoleret. Apparaterne har enten et eller to rum. Apparatets front er forsynet med enten en eller to låger med dobbelte vægge og isolering.
- Stellet på banketvogne med ét rum består af fire drejehjul, hvoraf to er forsynet med bremses. Stellet på banketvogne med to rum består af to drejehjul med bremse og to faste hjul.
- Banketvognen fås i følgende modelvarianter:
- Banketvogn BW 11: 1 dør, 11 par render
 - Banketvogn BW 18: 1 dør, 18 par render
 - Banketvogn BW 22: 2 døre, 11 par render, mellemvæg, som kan fjernes (ekstrafunktion)
 - Banketvogn BW 36: 2 døre, 18 par render, mellemvæg, som kan fjernes (ekstrafunktion)

Betjening og brug

Takket være de lodrette skubbehåndtag er banketvognen nem at køre med. Stødkanter hele vejen rundt beskytter mod skader.

Lågerne er forsynet med en selvlåsende lås. De kan åbnes op til ca. 270° og låses fast til ydervæggene.

De indvendige sidevægge er udført med render.

Den opvarmede banketvogn er udstyret med et udtageligt varmemodul. Den indbyggede ventilator og en afstandsholder på bagsiden sørger for, at varmen fordeles jævnt i hele apparatets indre.

Varmemodulet indeholder et netkabel med stik, en tænd/sluk-kontakt til at starte og afslutte varmedriften, samt en separat temperaturregulator.

Temperaturregulatorens temperaturområde er fra +30 °C til +90 °C.

Banketvognen kan valgfrit opvarmes med tør eller fugtig luft. Opvarmning med fugtig luft sker ved hjælp af vandbeholderen på varmemodulet, som med 1 liter vand skaber et jævnt fugtigt indeklima i 5 til 6 timer.

Standardmodel Den opvarmede banketvogns udstyr omfatter i standardudførelse følgende:

- Apparatets hoveddel af rustfrit stål med dobbelte vægge
- Plastindstiksprofiler til termisk adskillelse af inder- og yderkasse
- Dobbeltvægget fløjlåge
- Dørtætningsprofil(er), omløbende og udtagelige
- Selvlukkende lågelukkemekanisme med topunkts-låsning og integreret sikkerhedsstilling
- Låge(r) med lås
- Afhængigt af modelvariant 11 eller 18 par render
- Rendeafstand 115 mm (BW 11/BW 22) eller 75 mm (BW 18/BW 36)
- To skubbehåndtag på hver af apparatets sidevægge
- Beskyttelsesliste hele vejen rundt
- Fire drejehjul, heraf to med bremser (BW 11/BW 18)
- To drejehjul med bremser, to faste hjul (BW 22/BW 36)
- Hjulplacering "A": Hjul i apparatets hjørner
- Varmemodul, udtageligt
- Nøjagtig regulering af varmen fra +30° C til +90° C

Ekstraudstyr/tilbehør Den opvarmede banketvogn fås med følgende ekstraudstyr:

- Diverse hjuludførelser og hjulkonstruktioner
- Mellemvæg (kun til BW 22/BW 36) i forskellige højder
- Gastronorm-beholdere
- Gastronorm-riste
- Låg af rustfrit stål med gribehul

Sikkerhed

Generelt Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med den nyeste tekniske udvikling. Ved fremstillingen er alle de krav, der kan stilles til en sikkerhedsmæssigt forsvarlig funktion, blevet opfyldt. På trods af dette er der resterende risici i forbindelse med anvendelsen af apparatet. Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne i denne betjeningsvejledning skal medvirke til at beskytte dig mod disse farer.

Sikkerhedsanvisninger

Læs sikkerhedsanvisningerne i dette kapitel grundigt, og følg dem.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at sikkerhedsanvisningerne i denne betjeningsvejledning følges.

Advarsler

Vær opmærksom på advarslerne med faresymbol (advarselstrekanter) i teksten.

Betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning skal læses omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang.

Driftslederen er ansvarlig for, at alle brugere læser denne vejledning, før de bruger apparatet første gang.

Denne betjeningsvejledning skal opbevares således, at den til enhver tid er tilgængelig for betjeningspersonalet.

Rengøring og vedligeholdelse

Afbryd apparatet fra lysnettet i forbindelse med rengørings- og vedligeholdelsesarbejde samt ved udskiftning af dele. Opbevar net- og/eller apparatstikket et egnet sted, hvor det er beskyttet mod fugt, skader og snavs, mens arbejdet udføres.

Om dette produkt **Anvendelsesformål**

Apparatet må kun anvendes til de formål, den er beregnet til.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at apparatet anvendes korrekt og bestemmelsesmæssigt.

Anvendelsesbetingelser

Anvend kun apparatet under de godkendte omgivelsesbetingelser.

Brugere af apparatet skal være instrueret i betjeningen og have forstået betjeningsvejledningen.

Transport **Opretstående transportposition**

Apparatet må kun transporteres opretstående.

Transport med lastbil eller varevogn

Transportér kun apparatet i lastbiler eller varevogne med læsserampe. Læsserampens hældningsvinkel må ikke overstige 10°.

Under transport skal bremsene altid være løsnede. Fastspænd apparatet, så det ikke kan glide. Det er ikke tilladt at sikre apparatet med bremsene under transporten.

Apparatet skal sikres mod vertikale bevægelser under transporten.

Anvend polstrede sikringsstænger.

Ibrugtagning

Placering

Anvend aldrig apparatet ved siden af andre apparater med kraftig dampudvikling (f.eks. en opvaskemaskine). Dampene kan medføre, at der dannes fugt på apparatet.

På grund af dette fugtlag er der fare for funktionsfejl, kortslutning eller elektrisk stød, når apparatet er sluttet til lysnettet.

Ibrugtagning efter opbevaring

Hvis apparatet flyttes fra et koldt lagerrum til et varmere rum med tilsvarende højere luftfugtighed, kondenseres den fugt, der er i lokalet, på overfladen og inde i apparatet.

På grund af dette fugtlag er der fare for funktionsfejl, kortslutning eller elektrisk stød, når apparatet er sluttet til lysnettet.

Vent med at tage apparatet i brug, indtil det har rumtemperatur.

Tilslutning til lysnettet

Den netspænding og netfrekvens, der står på typeskiltet, skal stemme overens med de tilsvarende værdier for stikkontakten.

Apparatet må ikke anvendes, hvis isoleringen på strømkablet eller strømstikket er beskadiget.

Apparatet skal altid være slukket, når strømstikket sættes i eller trækkes ud, da apparatets elektriske dele ellers kan blive beskadiget.

Træk kun i selve stikket, når strømstikket skal trækkes ud af stikkontakten.

Betjening og brug

Generelt

Brugeren skal kende og kunne vurdere de farer, der er forbundet med brug af apparatet.

Apparatet må kun betjenes af personer, hvis fysiske, sensoriske og mentale evner ikke påvirker betjeningen af apparatet.

Anvend kun apparatet, hvis det er i fejlfri stand.

I tilfælde af beskadigelse skal du sikre apparatet mod utilsigtet brug, og sørge for, at det straks bliver repareret på et af servicestederne nævnt under Reparation.

Lås altid apparatet med bremserne, så det ikke ruller. Hvis apparatet utilsigtet begynder at rulle, kan dette forårsage kvæstelser og materielle skader.

Apparatets låger bør ikke åbnes unødvendigt, mens det er i drift. Apparatet bør kun åbnes kortvarigt, når maden skal sættes i eller tages ud.

Mad på tallerkener skal altid dækkes til med et låg. Mad i Gastronorm-beholdere skal altid dækkes med låg.



Forsigtig!

Mulig forringelse af fødevarernes kvalitet!

Ved strømsvigt, apparatforstyrrelser eller andre afbrydelser under opbevaringen eller varmholdningen kan fødevarernes kvalitet i apparatet blive forringet.

- Falder kernetemperaturen, skal det kontrolleres, om fødevarernes kvalitet er forringet, og fødevarerne skal evt. kasseres.
-

Henvisningsskilte

Bemærk henvisningsskiltene på apparatet. Erstat omgående ulæselige, beskadigede eller bortkomne skilte.

Følgende henvisningsskilt er placeret på apparatet:

Henvisningsskilt	Betydning - placering
	"Advarsel om varm overflade" iht. DIN 4844-2 på oversiden af varmemodulet.

Bæreevne

Stil eller læg ikke genstande på apparatets overside.

De øvre vægtgrænser for ladningen, der er oplyst i Tekniske data, må ikke overskrides.

Varmemodulets drift

Varmemodulet må kun anvendes sammen med det apparat, det sidder i.

Gastronorm-beholdere med flydende fødevarer

Mad, som løber ud over apparatet, kan forårsage forbrændinger. Gastronorm-beholdere, der indeholder flydende fødevarer, skal altid lukkes med et tætningslåg. Undgå at bevæge Gastronorm-beholdere i ryk.

Opfyldning

Mad på tallerkener skal altid dækkes til med et låg. Mad i Gastronorm-beholdere skal altid dækkes med låg.

Gastronorm-beholdere, der er sat ind i apparatet, skal være varmebestandige op til en temperatur på mindst +100 °C. For eksempel må der **ikke** anvendes Gastronorm-beholdere af polykarbonat.

Apparatet skal principielt fyldes op nedefra og op for at undgå at flytte apparatets tyngdepunkt op i den øverste del af apparatet.

Underlagene skal fyldes helt, dvs. med eksempelvis 2 Gastronorm-beholdere GN 1/1 på hvert underlag, så beholderne ikke glider, når apparatet flyttes rundt.

De øvre vægtgrænser for lasten, der er oplyst i Tekniske data, må ikke overskrides.

Eutektiske plader (kølebatterier)

Tag de eutektiske plader ud af apparatet, inden den opvarmes og mens det bruges til varmholdning af mad. Eutektiske plader kan deformeres i varme og kan i ekstreme tilfælde eksplodere.

Varmt varmemodul, varme dele af apparatet, genstande og fødevarer

Varmemodulet, apparatets indre og de genstande, der er indeholdt i apparatet (f.eks. Gastronorm-beholdere) bliver varme ved brug (op til ca. +90 °C) og kan forårsage forbrændinger.

Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f.eks. med grydelapper eller beskyttelseshandsker).

De fødevarer, der holdes varme, kan forårsage skoldning.

Varm yderside af apparatet

Varmemodulets frontpanel opvarmes ved brug.

Varm vanddamp!

Når apparatets låge åbnes, mens der holdes mad varmt i det, er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger. Når lågen åbnes, må man ikke holde nogen del af kroppen i eller over åbningsområdet.

Hygiejneforskrifter

Ved varmholdning af fødevarer skal du være opmærksom på gældende levnedsmiddelspecifikke bestemmelser og disse fødevarers særlige egenskaber.

Fare for indelukning af børn

Tomme banketvogne skal børnesikres. Børn, som kravler ind i tomme banketvogne, kan ikke selv komme ud igen, når lågen låses udefra. Anbring tomme banketvogne med lågerne ind mod en væg, eller stil dem et sted, der er utilgængeligt for børn.

Kontrollér, at der ikke er børn inde i apparatet, før du låser lågerne.

Bremser

Lås altid apparatet med bremserne, så det ikke ruller. Hvis apparatet utilsigtet begynder at rulle, kan dette forårsage kvæstelser og materielle skader.

Flytning til et andet sted

Træk altid strømstikket ud, før apparatet flyttes. I modsat fald kan tilslutningsledningen eller stikkontakten i bygningen blive beskadiget.

Hold lågerne lukket, mens apparatet flyttes. Når apparatet skubbes, kan der ellers glide riste eller Gastronorm-beholdere ud af apparatet.

Hold lågelukkemekanismen låst, mens apparatet flyttes.

Skub altid apparatet, det må ikke trækkes.

Når du skubber apparatet, skal du sørge for, at du ikke overser personer eller genstande, som befinder sig foran apparatet. Hvis apparatet skubbes af en person, som ikke kan se ud over apparatet, skal der gå en anden person foran banketvognen for at sikre, at apparatet kan bevæges sikkert fremad.

Skub altid apparatet med to hænder på skubbehåndtagene i den ende, hvor drejehjulene og bremserne sidder. Hvis apparatet skubbes med én hånd, er der alt efter apparatets vægt risiko for, at det ikke kan bremses hurtigt nok.

Pas på, at hænderne ikke bliver klemmt mellem apparatet og vægge eller andre genstande, f.eks. et skab (klemfare).

For at nedsætte risikoen for beskadigelse af hjulene er det ikke tilladt at overbelaste dem:

- Kør ikke med apparatet, når hjulene er låst
- Undgå stød.
- Træk apparatet forsigtigt (uden tilløb) over tærskler eller trin.

Hvis apparatet placeres på en skrå flade, skal den ud over blokering af bremserne sikres mod utilsigtet rulning ved hjælp af yderligere sikkerhedsforanstaltninger, f.eks. kiler.

Når lågerne er lukkede, er apparatet tipsikkert indtil en hældning på 10°. Kørsel på skrå flader må kun ske, når disse har en hældning på <10°.

Når apparatet skubbes over en skrå flade, vil det have en tendens til at køre sidelæns. Hvis apparatet skal skubbes hen over ramper og fordybninger, kræver dette to personer – en ved hver af apparatets korte sider.

Når apparatet skal skubbes over en skrå flade, skal vandet, der befinder sig i vandbeholderen på varmemodulet, fjernes.

På en plan flade kan apparatet skubbes over kortere afstande, mens vandbeholderen er fyldt og skvulpepladen sidder i.

Frakobling Træk strømstikket ud

Apparatet skal altid være slukket, når strømstikket sættes i eller trækkes ud, da elektronikken ellers kan blive beskadiget.

Træk kun i selve stikket, når strømstikket skal trækkes ud af stikkontakten.

Rengøring og vedligeholdelse Strømstik

Træk strømstikket ud før rengøring af apparatet. Vand, der trænger ind i varmemodulet, kan forårsage en kortslutning. I et sådant tilfælde er der fare for elektrisk stød.

Hygiejne

Forskrifterne i hygiejnedirektivet 93/43/EØF og nationale hygiejnebestemmelser skal overholdes.

Apparatet opfylder kravene til hygiejneudførelsen HS.

Rengøringsintervaller

Rengør apparatet omhyggeligt efter hver brug.

Rengøringsmetode

Anvend kun godkendte rengøringsmetoder.

Anvend ikke dampstråle, højtryksrensere, bruser eller lignende rengøringsværktøjer.

Rengøringsmidler generelt

Anvend ikke metaldele til rengøringen. Metaldele kan beskadige apparatet og/eller medføre korrosion.

Apparatet må ikke rengøres med spidse eller skarpe genstande. Disse kan beskadige apparatet.

Anvend ikke skuremidler. Skuremidler laver ridser i overfladen.

Rengøringsmiddel til plastdele

Anvend ikke skuremidler. Skuremidler laver ridser i overfladen.

Ingen af de følgende rengøringsmidler eller rengøringsmidler med følgende indholdsstoffer må anvendes (materialeskader!):

- Ethanol, isopropanol og opløsningsmidler med et højere alkoholindhold
- Acetone
- Rensebenzin
- Terpentin
- Eddikesyreester

Varmt varmemodul, varme dele af apparatet og genstande

Varmemodulet, apparatets indre og de genstande, der er indeholdt i apparatet (f.eks. Gastronorm-beholdere) bliver varme ved brug (op til ca. +90 °C) og kan forårsage forbrændinger.

Lad apparatet køle af i mindst 20 minutter før rengøring.

Rengøringsvand

Tør apparatet omhyggeligt af efter rengøring. Fjern i den forbindelse rengøringsvandet i bunden af apparatets indre.

Hvis der under eller efter rengøringen løber rengøringsvand ud på gulvet, er der risiko for at glide.

Tør det vand, der er løbet ud på gulvet, helt op.

Vedligeholdelse	Ny kontrol af den elektriske sikkerhed Mindst én gang hvert halve år skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0701-0702.
	Tilslutningskabel og strømstik Mindst én gang hvert halve år skal tilslutningskabel og strømstik kontrolleres for mekaniske skader og ældning i henhold til BGV A 3 eller gældende nationale forskrifter.
	Bremser Kontrollér med regelmæssige mellemrum, at bremserne virker. Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal det/de defekte hjul skiftes på et af de autoriserede servicesteder, der er nævnt under Reparation.
	Låger Ved hver rengøring skal tætningen på lågen kontrolleres for beskadigelse og ældning (visuel kontrol).
Reparation	Kompetente personer Apparatet må kun repareres af følgende: • Internt teknisk personale uddannet af B.PRO • Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO • B.PRO-service Hvis reparation udføres af andre eller uden bestilling gennem B.PRO, bortfalder garantien.
	Udskiftning af komponenter i apparatets elektriske installationer Komponenter i apparatets elektriske dele (f.eks. kontakter, strømkabel etc.) må kun udskiftes med tilsvarende dele af uddannede personer (f.eks. en elektriker).
Standarder og direktiver	Gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser skal overholdes. Ejeren/brugeren har ansvaret for, at gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser overholdes.
Produktmærkning	Apparatet er udstyret med et typeskilt. Hvis typeskiltet fjernes, bortfalder garantien.

Transport

Kontrol/afhjælpning af transportskader

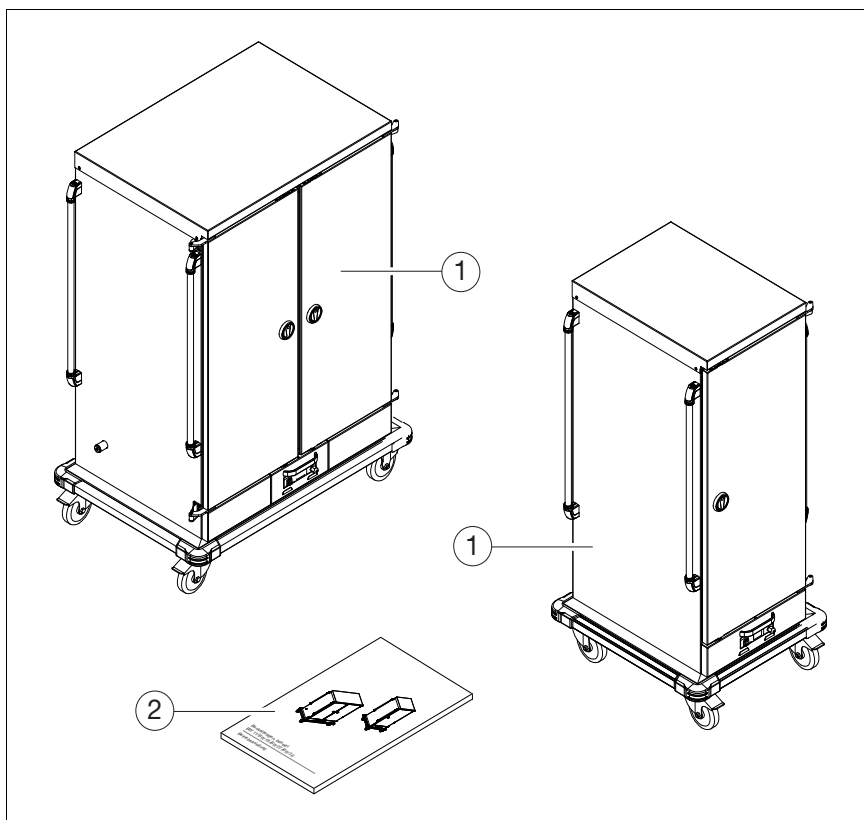
- ☞ Apparatet skal kontrolleres for transportskader (visuel kontrol) umiddelbart efter levering.
- Notér transportskader på fragtbrevet i overværelse af chaufføren (beskrivelse af defekten).
- Chaufføren skal bekræfte skaderne (med sin underskrift).
- Behold apparatet, og reklamér over skaderne hos B.PRO ved hjælp af fragtbrevet.

– eller –

Tag ikke imod apparatet, men lad speditøren returnere det til B.PRO.

- ☞ Denne fremgangsmåde sikrer en korrekt behandling af skaden. Transportskader, som anmeldes senere, skal dokumenteres af modtageren af apparatet.

Leveringsomfang



- (1) Banketvogne opvarmet
- (2) Betjeningsvejledning

Det nøjagtige omfang af leverancen samt modelvarianten er oplyst i følgepapirerne.

Udpakning

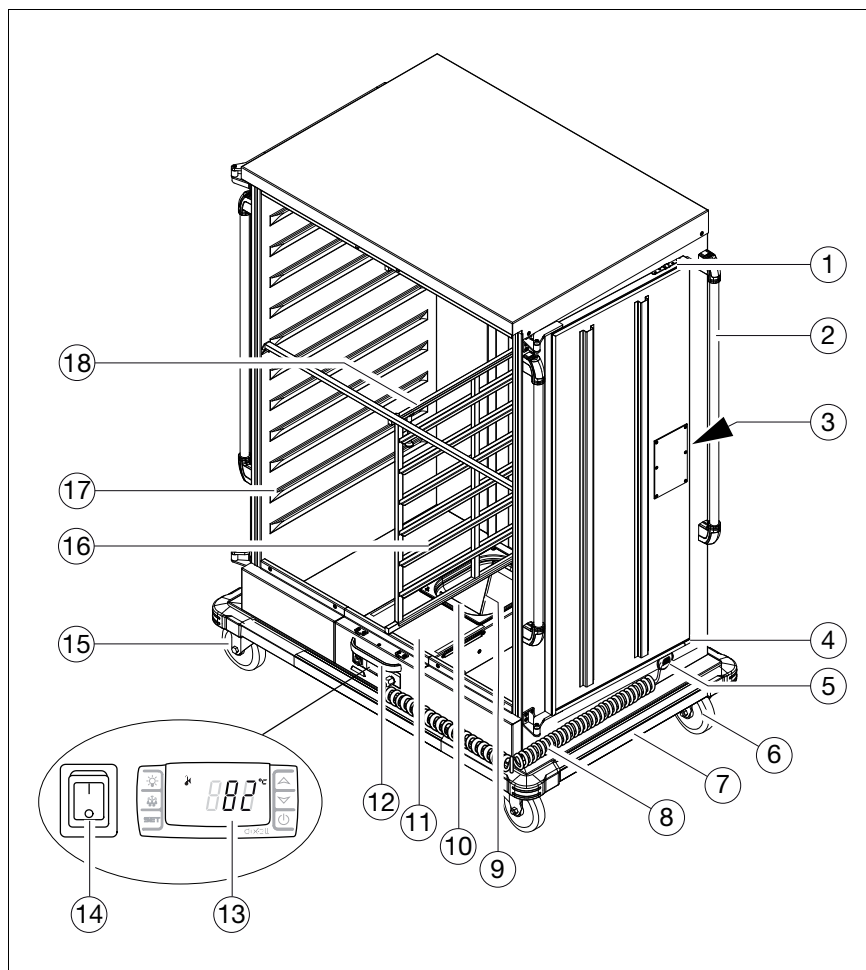
- Åbn transportemballagen på de dertil beregnede steder. Riv eller skær den ikke op!
- Kontrollér indholdet af leveringen.
- Fjern eventuel beskyttelsesfolie på apparatet.

Bortskaffelse af emballage

- ☞ Emballagematerialerne består af komponenter, der kan genvindes.
- Bortskaf emballagematerialet miljømæssigt korrekt i henhold til de til enhver tid gældende regler, og aflever dem til genvinding.

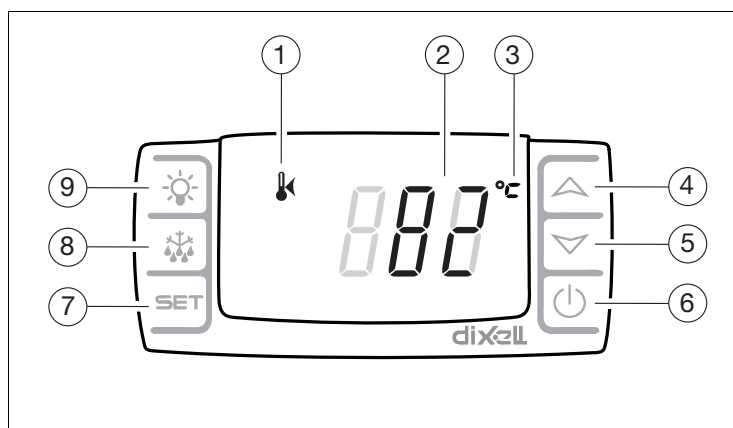
Oversigt

Oversigtsbillede



- (1) Øverste lågelås
- (2) Skubbehåndtag
- (3) Lågelukkemekanisme med integreret sikkerhedsstilling
- (4) Omløbende tætningsprofil
- (5) Strømsik og stikholder
- (6) Fast hjul
- (7) Beskyttelsesliste
- (8) Netkabel
- (9) Skvulpeplade
- (10) Vandbeholder
- (11) Varmemodul
- (12) Greb til udtrækning af varmemodulet
- (13) Temperaturregulator
- (14) Tænd/slukk kontakt med kontrollampe
- (15) Drejehjul med bremse
- (16) Halvhøj mellemvæg (ekstra)
- (17) Rende
- (18) Halvhøj mellemvæg: Øverste holder med tværstiver (ekstra)

Temperaturregulator



- (1) Driftsvisningslysdiode "Varme":
lyser: varme tilkoblet
- (2) Temperaturvisning:
viser den faktiske temperatur i apparatet, foreskrevet temperatur, minimum-/maksimumtemperaturer ved temperaturunder-/overskridelse, varigheden af en temperaturunder-/overskridelse, informationsmeldinger.
- (3) Visning af måleenhed:
Viser måleenheden; blinker under programmeringsfasen
- (4) Tasten "OPAD": højere parameter værdi
- (5) Tasten "NEDAD": lavere parameter værdi
- (6) Tasten "Tænd/sluk varme": ikke aktiveret
- (7) Tasten "SET":
viser eller ændrer den foreskrevne temperatur.
- (8) Tasten "Optøning": ikke aktiveret
- (9) Tasten "Lys": ikke aktiveret

Ibrugtagning

- Driftsforudsætninger**
- ✓ Beskyttelsesfolie på apparatets hoveddel og varmemodulet er fjernet
 - ✓ Apparaten har rumtemperatur og er tør
 - ✓ Apparaten er rengjort
 - ✓ Varmemodulet er sat i
 - ✓ Apparaten og strømstikket ser ikke ud til at have defekter eller synlige skader
 - ✓ Bremsene er låst
 - ✓ Apparaten skal være slukket

- Første rengøring**
- i** Når apparaten er leveret, skal den første rengøring udføres.
 - Fjern pap, beskyttende lag af papir, folie og tape fuldstændigt.
 - Rengør overfladerne med egnede rengøringsmidler.
 - ↳ Kapitel "Rengøring og vedligeholdelse" på side 27.

- Ibrugtagning efter længere stilstand**
- ↳ Efter længere tids stilstand skal apparaten rengøres før ibrugtagning, og det skal gennemgå forskellige kontroller.

Rengøring

- Rengør apparaten grundigt.
 - ↳ Kapitel "Rengøring og vedligeholdelse" på side 27.

Sikkerhedsteknisk kontrol

- Få udført en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0700-0701.
- Kontrollér tilslutningskablet og strømstikket for mekanisk beskadigelse og ældning.
- Hvis apparaten er defekt, skal det sikres imod utilsigtet brug, og du skal kontakte en af de instanser, der er nævnt under Reparation:
 - ↳ Underafsnit "Kompetente personer" på side 35.

Funktionsteknisk kontrol

- Kontrollér funktionen af hjul, brems, låger, lågelukkemekanismer, lågetætninger og greb.
- Kontrollér varmemodulets funktion.
- Hvis apparaten er defekt, skal det sikres imod utilsigtet brug, og du skal kontakte en af de instanser, der er nævnt under Reparation:
 - ↳ Underafsnit "Kompetente personer" på side 35.

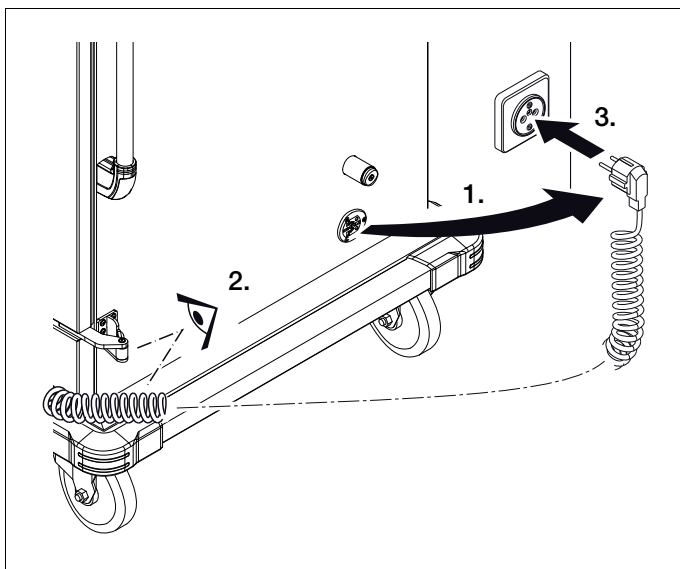
Tilslutning af apparatet ✓ Apparatet skal være slukket

⚠ Forsigtig!

Skader på apparatets elektronik!

Hvis apparatet ikke er beregnet til den aktuelle netspænding eller -frekvens, kan apparatets elektronik tage skade.

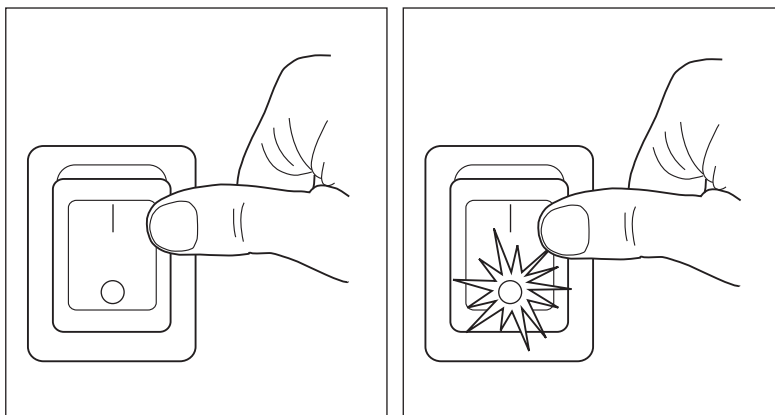
- Før tilslutning skal du kontrollere, at den netspænding og netfrekvens, der er anført på typeskiltet, stemmer overens med de tilsvarende værdier for stikkontakten.
-
- Stil apparatet på den tiltænkte plads, og lås bremserne.
 - ↳ Underafsnit "Flytning af apparatet til en ny placering" på side 20.
 - Kontrollér, at der ikke befinder sig varmefølsomme genstande i apparatets indre.
 - Kontrollér, at der ikke befinder sig eutektiske plader (kølebatterier) i apparatets indre.
 - Træk strømstikket ud af stikholderen (1.), og sæt det i stikkontakten (3.). Sørg da for, at kablet føres under det nederste lågehængsel (2.).



Betjening og brug

Apparatet tændes

- ✓ Varmemodulet er sat i
- ✓ Apparatet er sluttet til lysnettet
- Start opvarmningen ved at trykke på tænd/sluk-kontakten. Driftstilstandslysdioden i tænd/sluk-kontakten lyser.



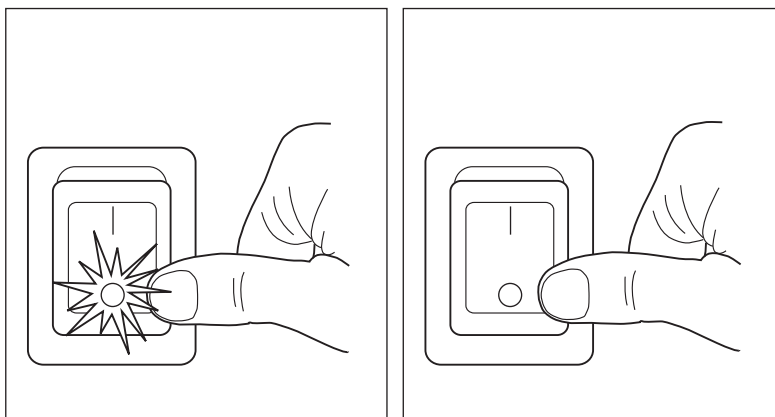
I temperaturreguleringens display vises kortvarigt "888".

Efterfølgende vises den faktiske temperatur inde i apparatet.

Apparatet varmes op og den faktiske temperatur på displayet stiger til den foreskrevne temperatur.

Apparatet slukkes

- Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Driftstilstandslysdioden i tænd/sluk-kontakten slukkes.



Indstilling af foreskrevet temperatur

- ☞ Når varmemodulet er tændt, vises den faktiske temperatur inde i apparatet som standard på displayet.
- ☞ Den foreskrevne temperatur er fra fabrikken indstillet til +90 °.

Visning af foreskrevet temperatur

- ✓ Apparatet er tilsluttet til stikkontakten
- ✓ Displayet viser den faktiske temperatur

SET

- Tryk kortvarigt på tasten "SET". Den foreskrevne temperatur vises. Efter ca. 5 sekunder eller et nyt kort tryk på tasten "SET" vises den faktiske temperatur igen på displayet.

SET



SET

Ændring af foreskrevet temperatur

- ✓ Apparatet er tilsluttet til stikkontakten
- ✓ Displayet viser den faktiske temperatur
- Hold tasten "SET" inde i mindst 2 sekunder.
Den foreskrevne temperatur vises. Visningen °C blinker.
- Forhøj den foreskrevne temperatur med tasten "OPAD".
– eller –
Reducer den foreskrevne temperatur med tasten "NEDAD".

☞ Når tasten "OPAD" eller "NEDAD" holdes trykket inde, ændres temperaturindstillingen kontinuerligt. Ændringshastigheden øges ved at trykke længere tid på tasten "OPAD" eller "NEDAD".

- Tryk kortvarigt på tasten "SET" for at gemme den ændrede, foreskrevne temperatur.
– eller –
Vent ca. 15 sekunder.
Den foreskrevne temperatur er blevet gemt.
Den faktiske temperatur vises.

Spærring/frigivelse af tastaturet

Spærring af tastaturet

☞ Tastaturspærringen beskytter mod uautoriserede indgreb i temperaturreguleringen, f.eks. ændring af foreskrevet temperatur.

☞ Ved spærret tastatur kan kun følgende funktioner udføres:

- Visning af foreskrevet temperatur
- Visning af minimumtemperatur
- Visning af maksimumtemperatur

■ Hold tasterne "OPAD" og "NEDAD" trykket ind samtidig i nogle sekunder. Visningen "oF" blinker i displayet.

■ Slip begge taster.
Tastaturet er spærret, i displayet vises den faktiske temperatur.

☞ Ved et forsøg på at aktivere en spærret funktion blinker visningen "oF" i displayet.

Frigivelse af tastaturet

■ Hold tasterne "OPAD" og "NEDAD" trykket ind samtidig i nogle sekunder. Visningen "oN" blinker i displayet.

■ Slip begge taster.
Tastaturet er frigivet, i displayet vises den faktiske temperatur.

Forvarmning af apparatet

☞ Hvis apparatet skal bruges til at holde mad varm, skal det opvarmes i ca. 15 minutter for at nå en temperatur på +90 °C, inden der sættes mad i.

☞ Vandbeholderen til brug ved opvarmning med fugtig luft rummer 1 liter og sørger så i 5 til 6 timer for et jævnt fugtigt indeklima.

- ✓ Varmemodulet er sat i
- ✓ Apparatet er tilsluttet
- Kontrollér, at der ikke befinder sig eutektiske plader (kølebatterier) i apparatets indre.

- Start opvarmningen ca. 15 minutter, før mades sættes i, ved at trykke på tænd/sluk-kontakten.
 - ↳ Underafsnit "Apparatet tændes" på side 15.
- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.
 - ↳ Underafsnit "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 15.
- Ved behov fyldes vandbeholderen med 1 vand og skvulpepladen sættes i.

Åbning af låge

- ☞ For at undgå varmetab bør lågerne ikke åbnes unødvendigt, mens varmemodulet er tændt.

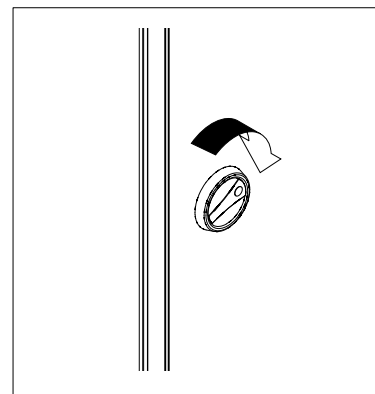
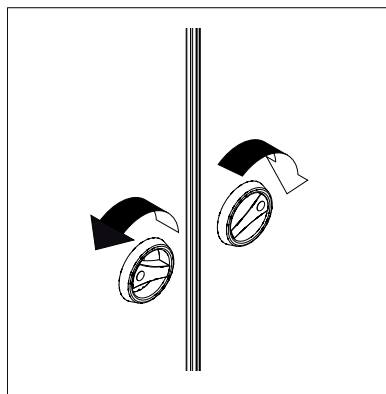


Advarsel!

Varm vanddamp!

Ved åbning af lågen er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger.

- Når lågen åbnes, må man ikke holde nogen del af kroppen i eller over åbningsområdet.
-
- Hvis den låge, der skal åbnes, er låst, skal den låses op med nøgle.
 - Lågen åbnes ved, at lågelukkemechanismen drejes i den angivne retning indtil anslag.



- Åbn lågen langsomt og kontrolleret, og fastgør den.

Apparatets låge fastgøres

- Åbn lågen helt (ca. 268°), og pres den imod apparatets sidevæg, indtil lågen ligger an imod magnetholderen.

Lukning af låge



Forsigtig!

Risiko for at klemme hånden!

Hænder kan komme i klemme og blive kvæstet, ved at apparatets låge lukkes.

- Før/hold ikke hånden ind mellem lågen og apparatet, når lågen lukkes.
- Luk lågen langsomt og kontrolleret.

- Træk forsigtigt lågen fri af holdemekanismen.
- Smæk ikke lågen i.
- Tryk lågen i låsen, indtil du både kan høre og mærke, at den går i indgreb.

Lågelukkemekanismen drejes i positionen transportsikring



For at forhindre at lågerne åbnes utilsigtet, kan lågelukkemekanismen låses.

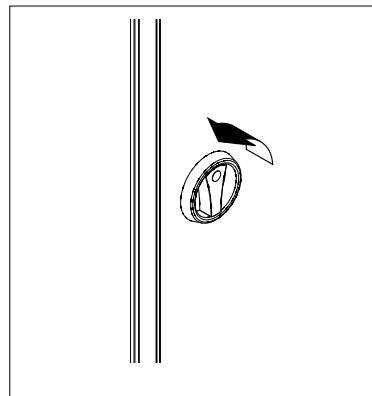
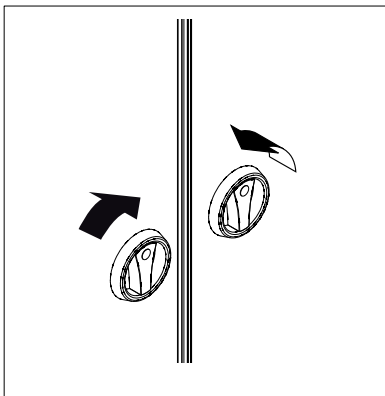


Advarsel!

Fare for indelukning af børn

Børn, der opholder sig inde i apparatet, når lågelukkemekanismen bliver låst, kan ikke komme ud ved egen hjælp.

- Kontrollér, at der ikke er børn inde i apparatet, før du låser lågerne.
- Drej lågelåsen i den viste retning, til kneblen står lodret.



Fyldning af apparatet

- ✓ Apparatet opvarmet i 15 minutter
- ✓ Mad opvarmet til varmholdning
- ✓ Mad på tallerkener skal dækkes til med låg
- ✓ Mad i Gastronorm-beholdere skal dækkes med låg



Advarsel!

Varm vanddamp!

Ved åbning af lågen er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger.

- Når lågen åbnes, må man ikke holde nogen del af kroppen i eller over åbningsområdet.
- ↳ Underafsnit "Åbning af låge" på side 17.

Advarsel!

Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme inde i apparatet, varme Gastronorm-beholdere!

Ved varmholdning bliver recirkulationsvarmeeenheden, det indvendige af apparatet og Gastronorm-beholdere og andre genstande i apparatet varme og kan forårsage forbrændinger.

- Ved fyldning skal direkte kontakt med varme genstande undgås.
-

Advarsel!

Forskydes tyngdepunktet imod apparatets top, er der fare for, at det vælter.

Hvis apparatet kun bliver fyldt med Gastronorm-beholdere i den øvre del, forskydes tyngdepunktet opad, og der er fare for, at apparatet vælter. Et væltende apparat kan føre til alvorlige personskader.

- Apparatet skal altid fyldes op nedefra og op.
 - Fyldes apparatet delvis, skal kun den nedre del fyldes.
 - Hvert rendepar skal altid fyldes helt, f.eks. med to Gastronorm-beholdere GN 1/1.
-

Advarsel!

Flydende varm mad!

Flydende, varm mad kan skulpe ud over kanten af Gastronorm-beholdere og tallerkener og forårsage skoldninger.

- Hold Gastronorm-beholdere og tallerkener vandret.
 - Mad i Gastronorm-beholdere skal altid dækkes med låg. Ved flydende mad skal der anvendes låg med tætning.
 - Undgå rykvisse bevægelser af beholdere med varme væsker eller varm mad.
 - Beholdere med varme væsker eller mad, som kan afgive varme væsker, mens den holdes varm, må kun skubbes på et synligt rendepar i en højde på 1,60 m for at undgå skoldninger.
 - Undervis betjeningspersonalet særligt i brugen af varme, flydende retter.
-

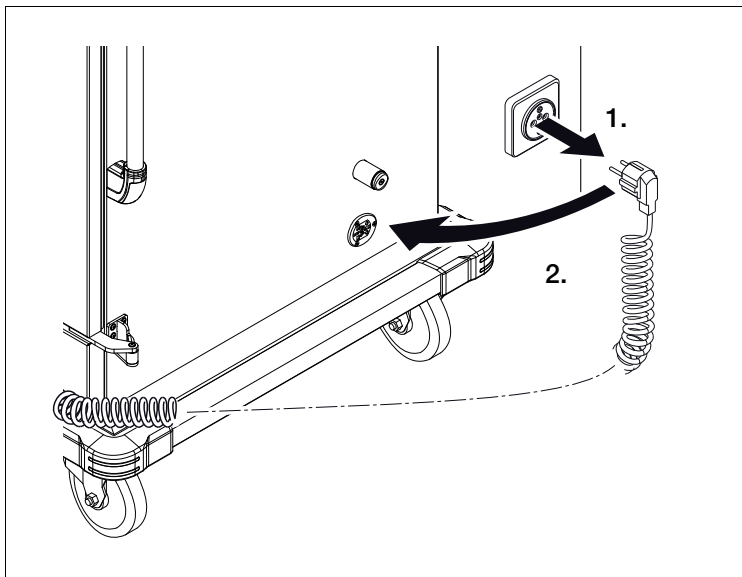
 Når apparatet fyldes, skal du sikre, at der er tilstrækkelig belysning.

- Åbn lågen.
 - ↳ Underafsnit "Åbning af låge" på side 17.
 - Gastronorm-beholdere eller Gastronorm-riste skubbes ind indtil anslag på bagvæggen.
 - Luk lågen/lågerne.
 - ↳ Underafsnit "Lukning af låge" på side 18.
-

Flytning af apparatet til en ny placering

Apparatet slukkes

- Sluk apparatet på tænd/sluk-kontakten.
 - ↳ Underafsnit "Apparatet slukkes" på side 15.
- Træk strømstikket ud (1).
- Sæt strømstikket i stikholderen (2).



Flytning til et andet sted

- ↳ Hvis kørestrækningen har ujævnheder, skal der træffes de nødvendige forholdsregler.
 - ↳ Underafsnit "Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader" på side 22.
- ✓ Ingen genstande på toppen af apparatet
- ✓ Apparatets låge/låger er lukket
- ✓ Lågelukkemekanisme i positionen transportsikring
- ✓ Kørsel over plane flader: Vandbeholderen tømmes, eller der indsættes en skvulpeplade, hvis vandbeholderen er fyldt
- ✓ Kørsel over skrå flader: Vandbeholder tom
- ✓ Strømstikket trukket ud og sat i stikholderen
- ✓ 2 personer

Forsigtig!

Fastklemning af foden!

Når bremsen løsnes og låses, kan der opstå skader på foden, hvis du får den i klemme.

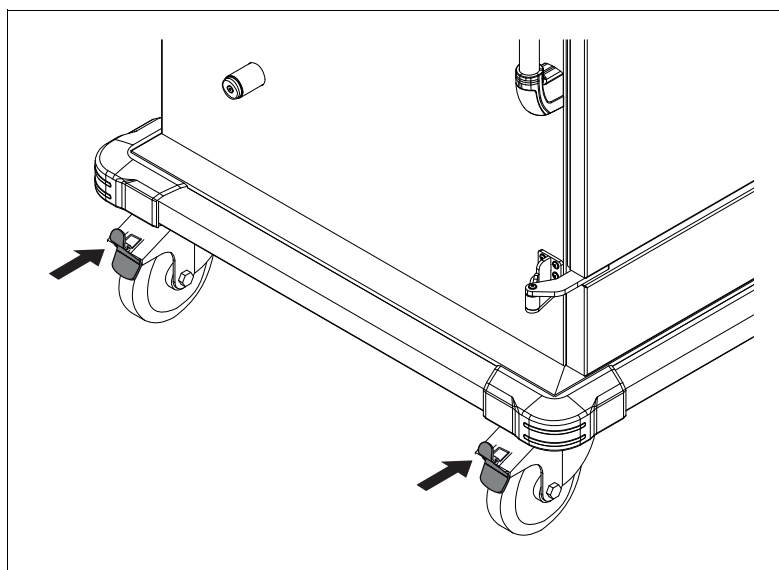
- Sørg for, at foden ikke kommer ind mellem bremsen og beskyttelseslisten.
-

⚠ Advarsel!**Begrænset synsfelt!**

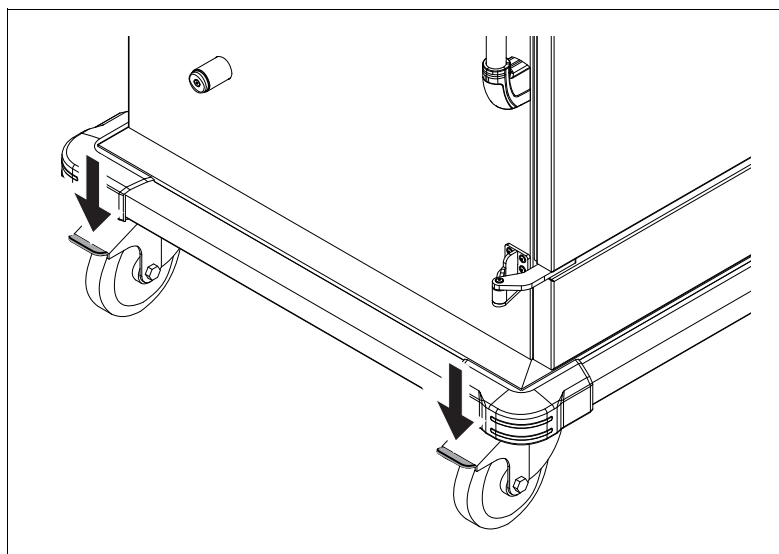
Ved skubning af apparatet er det muligt at overse en person foran apparatet, så personen kommer til skade. Som følge af det begrænsede synsfelt risikerer man at overse genstande foran apparatet. Ved en kollision kan apparatet og genstanden beskadiges.

- Sørg for, at der går en anden person foran apparatet, når du skubber det.
- Skub altid apparatet med begge hænder.
- Når du skubber apparatet, skal du sørge for, at der er en tilstrækkelig afstand mellem hænderne på skubbehåndtagene og vægge eller andre genstande, så du ikke klemmer dine hænder.

-
- Løsn bremserne.



- Kør forsigtigt apparatet hen til den nye placering, idet du skubber med begge hænder.
- Lås bremserne.



- Efter behov:
 - Sæt strømstikket i, og tænd for apparatet igen.
 - Lad det forvarme i 15 minutter før fyldning.

Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader

- ☞ Alle anvisninger, forudsætninger og handlingsopfordringer vedrørende flytning på en plan flade gælder også for kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader.
- ✓ Ingen genstande på toppen af apparatet
- ✓ Lågelukkemekanisme i positionen transportsikring
- ✓ Strømstikket trukket ud og sat i stikholderen
- ✓ Vandbeholder tom
- ✓ To personer

Advarsel!

Tipning af apparatet!

Apparatet kan tippe, hvis det kører over en skrå flade.

- Kør aldrig apparatet over en flade (f.eks. rampe) med en hældning på $>10^\circ$.
- Apparatet skal altid fyldes nedefra og op for at undgå, at tyngdepunktet forskydes.
- Fyldes apparatet delvis, skal kun den nedre del fyldes.
- Hvert rendepar skal altid fyldes helt, f.eks. med to Gastronorm-beholdere GN 1/1.

Modelvariant med 4 drejehjul

Advarsel!

Risiko for sidelæns kørsel!

Apparatet har tendens til at køre sidelæns på skrå flader.

- Vær altid to personer (en ved hver af apparatets sidevægge) om at skubbe det over skrå flader.

-
- Kontrollér først, om apparatet uden risiko kan skubbes hen over rampen, fordybningen eller den skrå flade.
 - Sørg for, at der er to personer til at skubbe apparatet (en for hver sidevæg).

Varmholdning af mad

- ✓ Apparatet opvarmet i 15 minutter
- Tages apparatet fra lysnettet efter den forudgående opvarmning (f.eks. hvis den flyttes et andet sted hen), skal strømstikket sættes i stikkontakten igen.
- Tænd apparatet på tænd/sluk-kontakten.
- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.
 - ☞ Underafsnit "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 15.
- Mens maden holdes varm, bør apparatets låge(r) ikke åbnes unødvendigt.

Udtagning af fødevarer

 Advarsel!**Varm vanddamp!**

Ved åbning af lågen er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger.

- Når lågen åbnes, må man ikke holde nogen del af kroppen i eller over åbningsområdet.

☞ Underafsnit "Åbning af låge" på side 17.

 Advarsel!**Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme inde i apparatet, varme Gastronom-beholdere!**

Ved varmeholdning bliver recirkulationsvarmeeenheden, det indvendige af apparatet og Gastronom-beholdere og andre genstande i apparatet varme og kan forårsage forbrændinger.

- Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f.eks. med grydelapper).

 Advarsel!**Forskydes tyngdepunktet imod apparatets top, er der fare for, at det vælter.**

Hvis Gastronom-beholdere nederst i apparatet fjernes først, flyttes dets tyngdepunkt opad og der er risiko for, at apparatet vælter. Et væltende apparat kan føre til alvorlige personskader.

- Apparatet skal altid tømmes oppefra og ned.

 Advarsel!**Flydende varm mad!**

Flydende, varm mad kan skulpe ud over kanten af Gastronom-beholdere og tallerkener og forårsage skoldninger.

- Hold Gastronom-beholdere og tallerkener vandret.
- Undgå rykvisse bevægelser af beholdere med varme væsker eller varm mad.
- Undervis betjeningspersonalet særligt i brugen af varme, flydende retter.

- Åbn lågen helt, og pres den imod apparatets sidevægge.

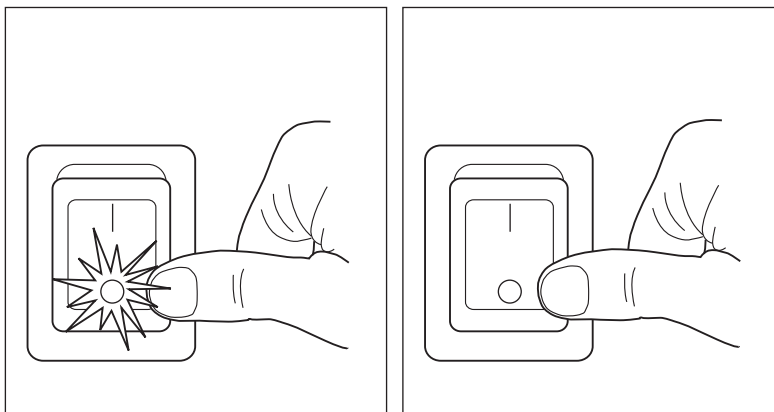
☞ Underafsnit "Åbning af låge" på side 17.

- Gastronom-beholdere eller tallerkener fjernes oppefra.

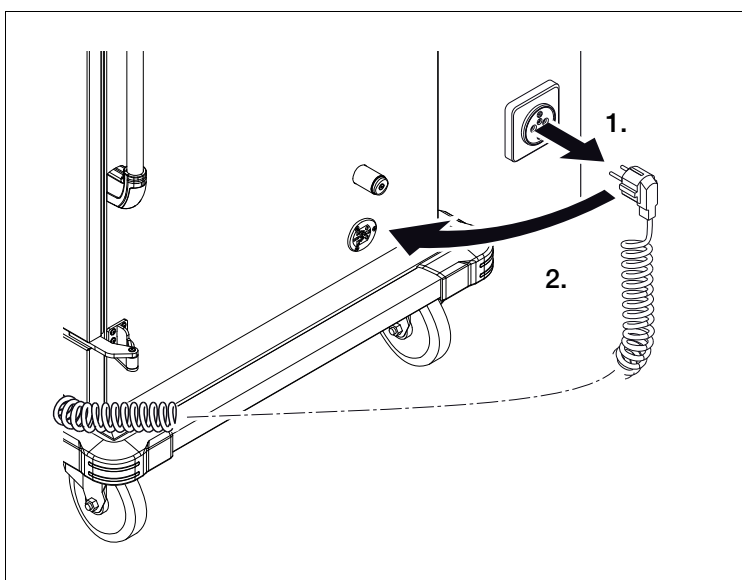
Frakobling

Frakobling af apparatet

- Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Driftstilstandslysdioden i tænd/sluk-kontakten slukkes.



- Træk strømstikket ud (1).
- Sæt strømstikket i stikholderen (2).



Advarsel!

Fare for indelukning af børn

Børn, som kravler ind i tomme banketvogne, kan ikke selv komme ud igen, når lågen låses udefra.

- Tomme banketvogne skal børnesikres. Anbring den tomme banketvogn med lågen ind mod en væg, eller stil den et sted, der er utilgængeligt for børn.

Hjælp i tilfælde af problemer

Lysdioden i tænd/sluk-kontakten lyser ikke.

Årsag	Løsning
Strømskiftet er taget ud eller er ikke sat rigtigt i.	■ Sæt strømskiftet i stikkontakten, og kontrollér, at det sidder ordentligt.
Netkabel beskadiget; f.eks. kan en tråd være knækket (også muligt uden ydre beskadigelse).	■ Få strømkablet udskiftet af en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 35.
Bygningens sikring (hus-sikring) er defekt.	■ Kontrollér bygningens sikringer, og få dem om nødvendigt udskiftet.
Apparatets elektriske installationer er defekte.	■ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 35.

Lysdioden lyser, men maden holdes ikke tilstrækkeligt varm.

Årsag	Løsning
Foretrukket temperatur valgt for lav.	■ Indstil en højere, foreskrevet temperatur. ↳ Underafsnit "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 15.
Fødevarerne var for kolde, da de blev anbragt i apparatet.	■ Apparatet må kun fyldes med mad, der er tilstrækkeligt varm.
Apparatets elektriske installationer er defekte.	■ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 35.

Lysdioden lyser, men apparatets indre forbliver koldt.

Årsag	Løsning
Sikkerhedsafbryder i varmemodulet slået fra.	■ Kontrollér, at varmemodulet sidder korrekt. ↳ Underafsnit "Af-/påmontering af varmemodul" på side 29.
Apparatets elektronik er defekt.	■ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 35.

I temperaturregulatorens display vises "OF", når der trykkes på en tast

Årsag	Løsning
Tastaturet er spærret.	■ Frigiv tastaturet. ↳ Underafsnit "Spærring/frigivelse af tastaturet" på side 16.

På temperaturregulatorens display vises "E R"

Årsag	Løsning
Varmemodulet er ikke sat rigtigt i.	➤ Sæt varmemodulet rigtigt i. ↳ Underafsnit "Af-/påmontering af varmemodul" på side 29.

Korrosion på dele i rustfrit stål

Årsag	Løsning
Forkert håndtering/vedligeholdelse.	➤ Fjern korrosionsstederne. ↳ Underafsnit "Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål" på side 33. ➤ Sørg for korrekt håndtering/vedligeholdelse.

Apparatet er beskadiget udvendigt.

Årsag	Løsning
Skader som følge af transport, flytning af apparatet eller anden ydre påvirkning.	➤ Kobl apparatet fra. ↳ Kapitel "Frakobling" på side 24. ➤ Sørg for, at apparatet ikke kan tages utilsigtet i brug. ➤ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 35.

Rengøring og vedligeholdelse

Rustfrit stål Korrosionsbestandighed

Rustfrit ståls korrosionsbestandighed beror på tilstedeværelsen af et såkaldt passivt lag på emnets overflade.

Skader på passivlaget som følge af mekaniske indvirkninger afhjælpes automatisk, hvis der er tilstrækkelig ilt på materialets overflade.

Skader på passivlaget som følge af den kemiske indvirkning af reduktionsvirkende (iltforbrugende) stoffer beskadiger materialet. Skaderne kan modvirkes gennem behandling af oxiderende syrer.

Overhold de følgende anvisninger på rengøring og pleje for at bevare korrosionsbestandigheden.

Rengøringsintervaller Apparatet skal rengøres grundigt efter brug.

Rengøringsmetoder Den anbefalede rengøringsmetode til den daglige rutinerengøring er aftørring med en fugtig klud.

Fastsiddende snavs må fjernes med en børste (kunststof- eller naturbørste).

☞ Anvend ikke dampstråle, højtryksrensere, bruser eller lignende rengøringsredskaber.

☞ Apparatet må ikke rengøres med spidse eller skarpe genstande.

Rengøringsmidler Rustfri ståloverflader

Forsigtig!

Materialeskader!

Kontakten mellem rustfrit stål og følgende emner kan forårsage korrosion:

– Koncentrerede syrer, halogener (klorider, bromider, jodid) og deres salte samt krydderier

– Syredampe, der f.eks. udvikles ved fliselægning

– Berøring med fremmedmetal

– Berøring med jern (f.eks. ståluld, spåner fra ledninger, jernholdigt vand)

Der kan ligeledes dannes korrosion under kalk-, fedt-, stivelses- og proteinlag på grund af den manglende lufttilførsel.

- Kontakt med koncentrerede syrer og deres salte, krydderier, fremmed metal, jern eller jernholdige stoffer. Tør evt. efter med en klud, der er skyllet i rent vand.
- Du må ikke beskadige overfladen på det rustfrie stål, især ikke med andre metaller.
- Fjern regelmæssigt kalk-, fedt-, stivelses- og æggehvidepletter ved rengøring.

Følgende rengøringsmidler må anvendes:

- Almindelige rengøringsmidler blandet med vand
- Blød klud
- B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud (må kun bruges med vand)

Rengøringsmiddel til rustfri ståloverflader i tilfælde af kraftigere tilsmudsning:

- Almindeligt rengøringsmiddel til rustfrit stål, f.eks. DeepClean Stainless Steel

- Hold altid overflader af rustfrit stål rene, tørre og tilgængelige for luft.

Plastoverflader

Forsigtig!

Materialeskader!

Rengørings- og skuremidler til rustfrit stål laver ridser i overfladen. Nedenstående rengøringsmidler eller rengøringsmidler med følgende indholdsstoffer beskadiger ligeledes overfladen:

- Ethanol, isopropanol eller højere alkoholer
- Acetone
- Rensebenzin
- Terpentiner
- Eddikesyreester

- Brug ikke rengørings- og skuremidler til rustfrit stål.
 - Brug ikke opløsningsholdige rengøringsmidler.
-

Følgende rengøringsmidler må anvendes:

- Almindelige rengøringsmidler blandet med vand
- Blød klud
- B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud (må kun bruges med vand)

Rengøring af apparatet

- ✓ Apparatet skal være slukket
 - ✓ Varmeredele er kølet af
-

Advarsel!

Varmt varmemodul, varme i apparatets indre, varme Gastronorm-beholdere!

Ved varmeholdning bliver varmemodulet, det indvendige af apparatet og Gastronorm-beholderne og andre genstande i apparatet varme og kan forårsage forbrændinger.

- Lad apparatet køle af i mindst 20 minutter før rengøring.
-

Advarsel!

Elektrisk stød på grund af indtrængende vand i varmemodulet!

Rengøres apparatet med indbygget varmemodul, kan der trænge vand ind i varmemodulet. I sådanne tilfælde er der risiko for elektriske stød, når varmemodulet sluttet til lysnettet igen.

- Før rengøring af apparatet skal varmemodulet afmonteres.
- 🔗 Kapitel "Sikkerhed" på side 3.
-

Forsigtig!

Fare for at glide!

Hvis der under eller efter rengøringen løber rengøringsvand ud på gulvet, er der risiko for at glide.

- Tør det vand, der er løbet ud på gulvet, helt op.
-

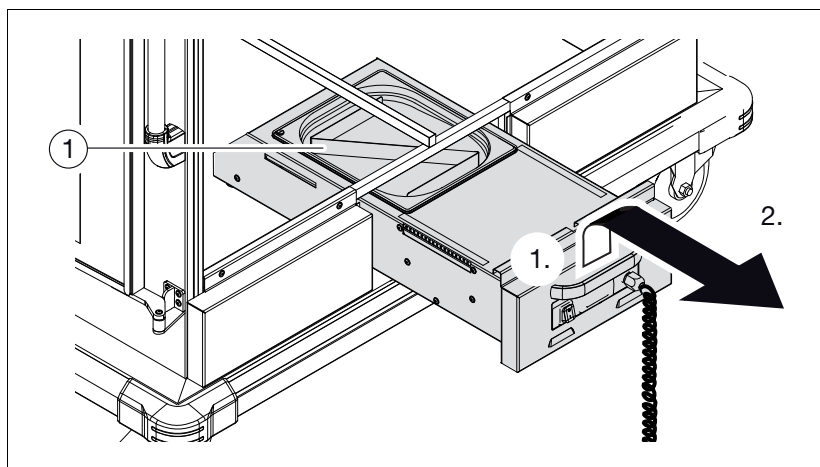
Modelvariant med mellemvæg, som kan fjernes

- Afmonter om nødvendigt mellemvæggen.
- ↳ Underafsnit "Af-/påmontering af mellemvæg" på side 30.

- Rengør apparatet med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder og rengøringsmidler.
- Efter brug af et rengøringsmiddel til rustfrit stål tørres efter med en fugtig klud skyllet i rent vand og vredet tør.

Af-/påmontering af varmemodul

- ✓ Apparatet er ikke koblet til lysnettet
- ✓ Lågen/lågerne åbnet
- ✓ Apparatets indre og varmemodulet afkølet i mindst 20 minutter
- Løft varmemodulet i grebet (1.), og træk det ud af apparatet (2.).



- Om nødvendigt fjernes skulpepladen (1).
- Vandbeholderen tømmes for vand.

⚠ Forsigtig!**Skader på apparatets elektronik!**

Varmemodulet må under ingen omstændigheder dyppes i vand under rengøringen.

- Rengør recirkulationsenheden med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder.

↳ Underafsnit "Rengøring af apparatet" på side 28.

- Efter rengøringen af varmemodulet sættes skulpepladen igen i vandbeholderen.
- Sæt varmemodulet i indskudsåbningen, og skub det bagud, indtil panelet går imod.
- Løft varmemodulet i grebet, skub det bagud og sænk det ned.

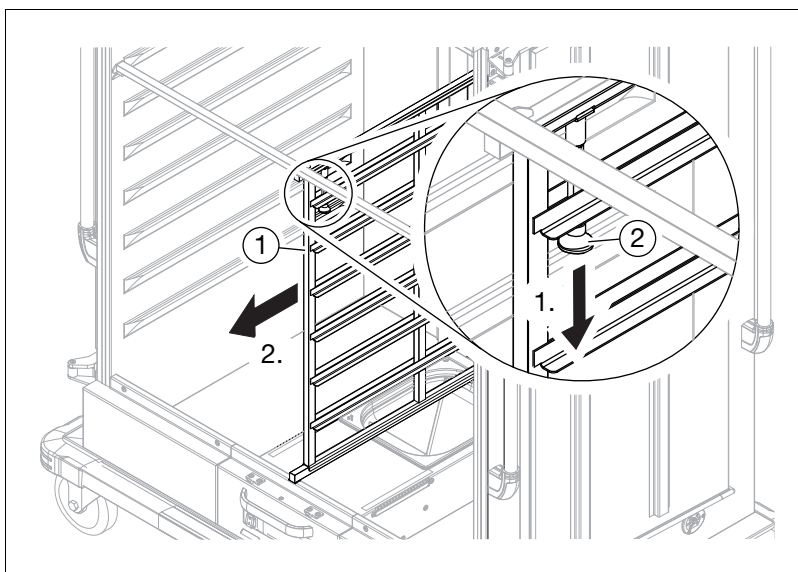
Af-/påmontering af mellemvæg

Modelvariant med mellemvæg, som kan fjernes

- ☞ Mellemvæggen i modeller med to låger kan afmonteres uden brug af værktøj, f.eks. med henblik på rengøring.
- ✓ Lågerne er åbne
- ✓ Der hviler ingen riste/GN-beholdere på mellemvæggen
- ✓ Apparatet er kølet af.

Afmontering af mellemvæg

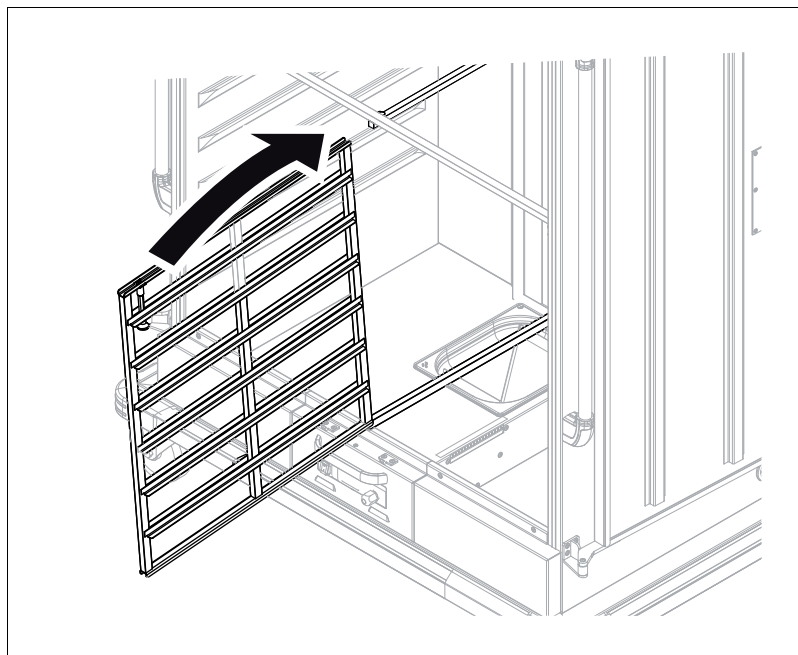
- Frigør mellemvæggen (1) ved at trække nedad (1.) i låsebolten (2), og træk mellemvæggen fremad ud af apparatet (2.).



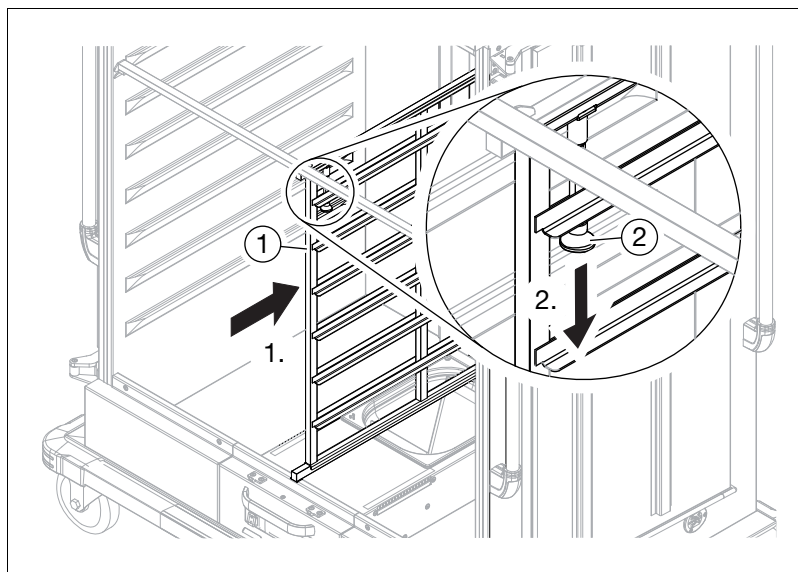
- Rengør mellemvæggen efter behov med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder.
- ☞ Underafsnit "Rengøring af apparatet" på side 28.

Montering af mellemvæg

- Sæt mellemvæggens nederste føringsprofil på skinnen i banketvognen. Hæld samtidig mellemvæggen lidt fremover.
- Drej mellemvæggen opad i skinnen til mellemvæggen.



- Skub mellemvæggen (1) ind til anslag (1.). Træk samtidig låsebolten til mellemvæggen (2) nedad (2.).



- Slip låsebolten, og træk mellemvæggen lidt fremad, indtil låsebolten går i indgreb i styreskinnen.

Af-/påmontering af den halvhøje mellemvægs øverste styreskinne

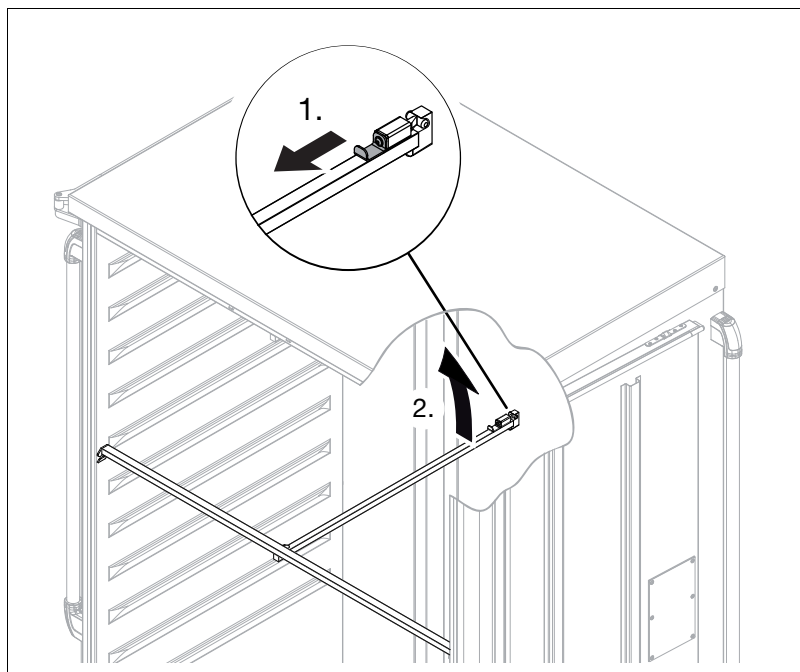
Modelvariant med halvhøj mellemvæg

☞ Den halvhøje mellemvæg holdes foroven af en udtagelig styreskinne, der kan af- og påmonteres uden brug af værktøj, f.eks. med henblik på rengøring.

- ✓ Mellemvæg afmonteret
- ✓ Ingen riste over den øverste styreskinne

Afmontering af øverste styreskinne

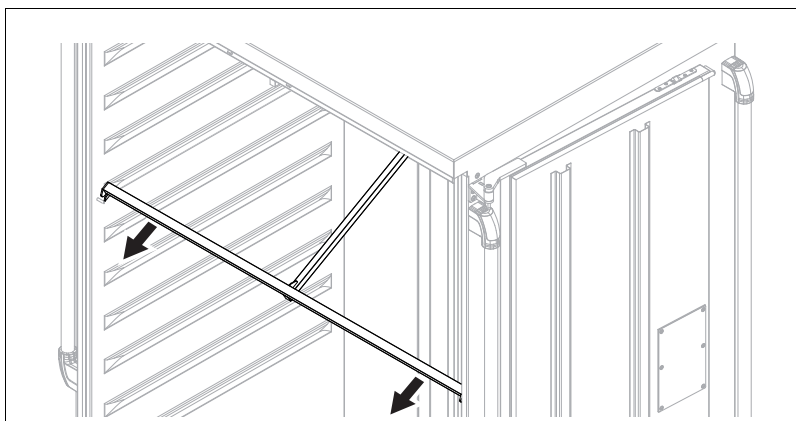
- Frigør styreskinnen ved at trække i låsemekanismen (1.) og vippe skinnen opad (2.).



- Skub tværstiveren skråt opad ind i vognens indre, indtil begge sideføringer er ført ud af bolten, og tag den ud af apparatet.
 - Rengør ved behov den øverste styreskinne med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder.
- ☞ Underafsnit "Rengøring af apparatet" på side 28.

Montering af øverste styreskinne

- Skub det øverste føringsprofils tværstiver ind i holderen i banketvognen bagfra.



- Sænk føringsprofilen ned, og lås det. Det gøres ved at trække låsebolten fremad.

Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål**Friske korrosionssteder**

- Kontrollér, at strømstikket er trukket ud.
- Fjern korrosionsstederne med et skuremiddel eller fint slibepapir.

Ældre/kraftigere korrosionssteder

- i De her beskrevne rengøringsforanstaltninger over for ældre/kraftigere korrosionssteder er en anbefaling fra den tyske brancheforening Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).

☞ Rengøringsforanstaltningerne for ældre/kraftigere korrosionssteder må kun gennemføres af teknisk uddannet personale og under overholdelse af gældende forskrifter.

**Advarsel!****Ætsende stoffer!**

De syrer, der anvendes til fjernelse af korrosionssteder, kan medføre ætsninger på genstande (f.eks. tøj) og personer. Hvis syren kommer i kontakt med øjnene, kan synet blive udsat for uoprettelige skader. I værste fald kan det resultere i fuldstændigt tab af synsevnen.

- Anvend beskyttelsesudstyr (beskyttelsesbriller, beskyttelseshandsker osv.).
- Hold personer, der ikke deltager i rengøringen, på afstand.

- Kontrollér, at strømstikket er trukket ud.
- Fjern korrosionen med en oxalsyreopløsning (2–3 %).
- Hvis rengøring med oxalsyre ikke hjælper, skal du behandle korrosionsstederne med 10 % salpetersyre.

Vedligeholdelse

Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt

- ☞ B.PRO anbefaler, at apparatet vedligeholdes regelmæssigt af personale, der har modtaget instruktion heri. Regelmæssig vedligeholdelse forebygger funktionssvigt, forlænger apparatets levetid og er generelt medvirkende til, at apparatet bedre bevarer sin værdi.
- Lad autoriserede fagfolk forestå den nødvendige vedligeholdelse.

Kontrol af tætning på låger

- ☞ Tætningen på lågen skal regelmæssigt kontrolleres for beskadigelser.
- Kontrollér lågetætningen for beskadigelser (visuel kontrol).
- Ved fejl skal den defekte lågetætning udskiftes hos en af nedennævnte:
 - Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
 - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
 - B.PRO-service

Kontrol af bremses

- ☞ Efter hver flytning af apparatet skal det kontrolleres, om apparatets bremses fungerer.
- Lås bremsesne.
- Forsøg at bevæge apparatet (uden at bruge vold).
- Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal du straks få udskiftet det defekte hjul hos en af nedennævnte:
 - Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
 - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
 - B.PRO-service

Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed

- Mindst én gang hvert halve år skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0701-0702.

Kontrol af tilslutningskabel og strømstik

- Mindst én gang hvert halve år skal tilslutningskabel og strømstik kontrolleres for mekaniske skader og ældning i henhold til BGV A 3 eller gældende nationale forskrifter.

Reparation

Kompetente personer

☞ Reparationer må udelukkende udføres hos følgende kompetente servicesteder:

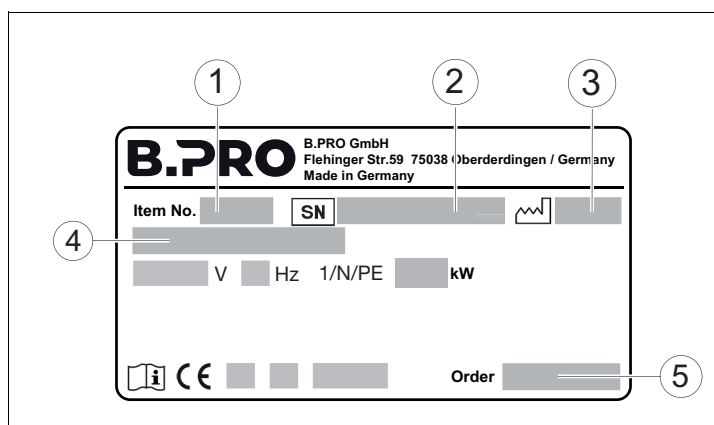
- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
- Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
- B.PRO-service

Fejlbeskrivelse

På apparatet befinder der sig to typeskilte. Det ene typeskilt sidder på varme-modulet, det andet på apparatets bagside. B.PRO-service skal bruge følgende angivelser på typeskiltene i forbindelse med skadesregistreringen:

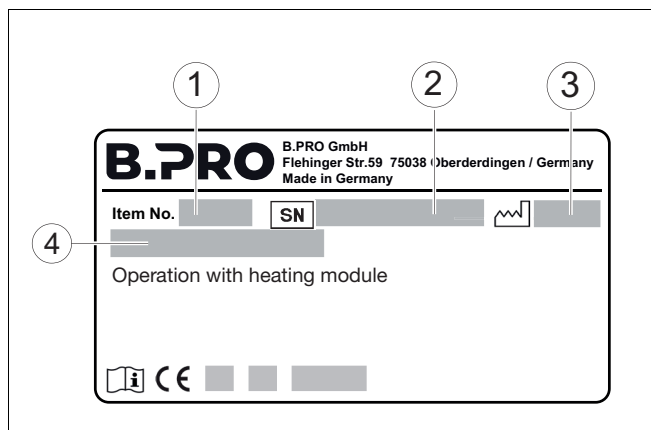
- varenummer
- Model
- Serienummer
- Produktionsdato
- Produktionsordrenummer (ekstra)

Varmemodulets typeskilt:



- (1) varenummer
 - (2) Serienummer
 - (3) Produktionsdato
 - (4) Model
 - (5) Produktionsordrenummer (ekstra)
-

Typeskilt for selve apparatet:



- (1) varenummer
- (2) Serienummer
- (3) Produktionsdato
- (4) Model

Udskiftning af komponenter

☞ Defekte komponenter, inkl. netkablet, må kun udskiftes hos følgende kompetente servicesteder:

- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
- Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO.
- B.PRO-Service

Reservedele

Ved bestilling af reservedele skal følgende oplyses:

- Reservedelsbetegnelse
 - varenummer
 - Apparatets produktionsdato
 - Mængde
- ☞ Se serviceinformationssystemet på internettet (www.bpro-solutions.com).

Adresse

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

Bortskaffelse

Bortskaffelse af apparatet



- i** Hvis udtjente elektriske eller elektroniske apparater bortskaffes via den almindelige kommunale affaldshåndtering, kan apparatets indholdsstoffer udgøre en fare for miljøet og den menneskelige sundhed. Apparatet må derfor ikke bortskaffes sammen med den almindelige dagrenovation, men skal afleveres på en miljøstation for elektroskrot og elektronisk affald (f.eks. en kommunal losseplads med specialafdeling). Som henvisning til dette forhold er apparatet udstyret med det viste symbol iht. EN 50419 vedrørende mærkning af elektrisk og elektronisk udstyr iht. artikel 15(2) i direktivet 2012/19/EU (WEEE). Desuden skal der tages højde for yderligere særlige, nationale forhold ved bortskaffelsen.
- Gør apparatet (f.eks. ved at skære stikket af) samt lågelukkeme-kanismerne uanvendelige før bortskaffelsen.
 - Aflever apparatet på en miljøstation for elektroskrot og elektroniske apparater (f.eks. en kommunal losseplads med specialafdeling).
- ☞ Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.
- ☞ Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse hos forhandleren eller hos B.PRO-service.
- ☞ Underafsnit "Adresse" på side 36.

Tekniske data

Afhængigt af modellen kan et apparat, der er omfattet af denne betjeningsvejledning, også have afvigende tekniske data (elektriske og køletekniske angivelser, mål). De bindende angivelser fremgår af typeskiltet eller de specifikke ordredokumenter/tegninger.

Generelle data Dimensioner og vægt (standardmodel, ca.-værdier)

Model	Længde i mm	Bredde i mm	Højde i mm	Egenvægt i kg	Maks. last i kg
Banketvogn BW 11	840	945	1920	145	200
Banketvogn BW 18	840	945	1920	145	200
Banketvogn BW 22	1390	945	1920	225	200
Banketvogn BW 36	1390	945	1920	225	200

Kapacitet Gastronorm-beholdere/riste

Model	Antal Gastronorm-beholdere				Antal riste	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	11	-
BW 18	9	18	18	36	17	-
BW 22	-	-	-	-	-	11
BW 22 med høj mellemvæg:	22	44	22	44	22	-
BW 22 med halvhøj mellemvæg:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 med høj mellemvæg:	18	36	36	72	34	-
BW 36 med halvhøj mellemvæg:	8	16	18	36	16	8

Temperatur i apparatets indre

+30 °C til +90 °C, regulerbar

Afstand mellem renderne

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Bæreevne

Komponent	Tilladt fladebelastning i kg
Apparatets overside	25

Elektriske data**EI-tilslutning**

For alle modeller:

Spænding: 220 til 240 V, 50 til 60 Hz**Ydelse (maksimal):** 2,23 kW**Miljø****Omgivelsesbetingelser – drift**

Temperatur: +15 °C til +38 °C

Relativ luftfugtighed: uden dug

Omgivelsesbetingelser – opbevaring, transport

Temperatur: -10 °C til +40 °C

Relativ luftfugtighed: uden dug

Emissioner

Mht. arbejdsbetingelserne ved apparatet er støjniveauet på mindre end 70 dB(A).

Materiale

Apparatets hoveddel: Rustfrit stål, polyamid, polyetylen

Lågernes isolering: Polystyren

Bestillingsoplysninger

Banketvogn BW 11	Varenummer:	573 574
Banketvogn BW 18	Varenummer:	573 575
Banketvogn BW 22	Varenummer:	573 576
Banketvogn BW 36	Varenummer:	573 577
Betjeningsvejledning	Dokumentnummer:	154 590

Tilbehør

Mellemvæg høj til BW 22	Varenummer:	573 580
Mellemvæg høj til BW 36	Varenummer:	573 581
Mellemvæg halvhøj til BW 22	Varenummer:	573 582
Mellemvæg halvhøj til BW 36	Varenummer:	573 583
Gastronorm-riste GR 2/1	Varenumre:	🔗 B.PRO-prisliste
Riste i rustfrit stål	Varenumre:	🔗 B.PRO-prisliste
Gastronorm-beholdere	Varenumre:	🔗 B.PRO-prisliste
Låg	Varenumre:	🔗 B.PRO-prisliste
Tallerkenholdere	Varenumre:	🔗 B.PRO-prisliste
B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud	Varenummer:	126 999
Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	Varenummer:	511 895

Standarder, direktiver, teststempler

- DIN 18865-9: Storkøkkenudstyr, diske, inderskabe i standard- og hygiej-nemodell.
- DIN 18867-5: Storkøkkenudstyr – Mobilt udstyr – Del 5: Banketvogne opvarmet.
- DIN EN 60335-1: Sikkerhed for elektriske apparater til husholdningsbrug og lignende - del 1: Generelle krav.
- DIN EN 60335-2-49: Sikkerhed for elektriske apparater til husholdningsbrug og lignende - del 2: Særlige krav til elektriske varmeskabe til erhvervsbrug.
- BGV A3 (VBG 4): Forskrift til forebyggelse af ulykker: Elektriske anlæg og elektrisk materiel.
- DGUV-regel 110-003: Arbejde i storkøkkener.



CE-mærkning

Apparatet overholder følgende direktiver:

- 2006/42/EF "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om maskiner"
- 2014/30/EU "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet"
- 2014/35/EU "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om harmonisering af medlemsstaternes love om tilgængeliggørelse på markedet af elektrisk materiel bestemt til anvendelse inden for visse spændingsgrænser"
- 2011/65/EU "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr"



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS