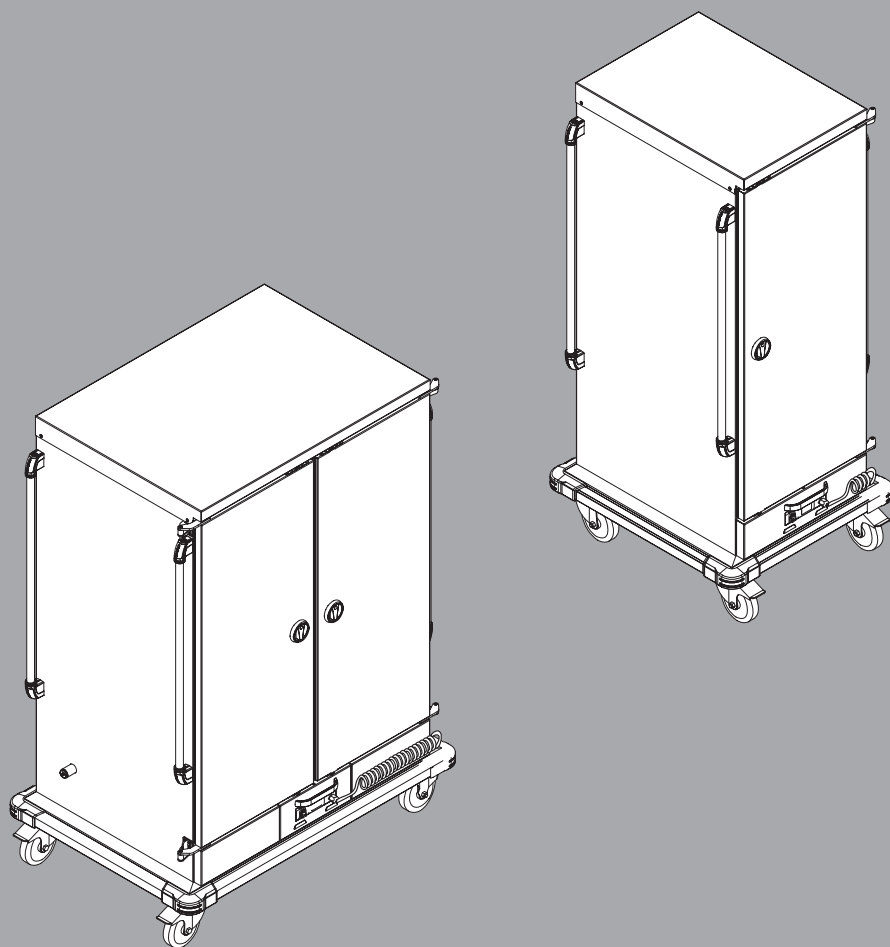


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



WÓZEK BANKIETOWY PODGRZEWANY BW 11/BW 18/ BW 22/BW 36

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

Informacje ogólne

Prawa autorskie Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim. Żadnych zawartych w niej informacji nie wolno powielać w całości lub w częściach, rozpowszechniać ani wykorzystywać do celów konkurencyjnych bądź udostępniać osobom trzecim.

Zmiany techniczne Zastrzegamy sobie prawo do zmian służących rozwojowi technicznemu.

Dokumentacja produktu Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi; grupa docelowa: personel obsługujący, szef kuchni.

Konwencje typograficzne

-  Ważna **wskazówka** dotycząca cech i przypadków szczególnych.
- i** **Wyjaśnienia** w rozdziałach i akapitach wprowadzających.
-  **Odnośnik** do rozdziału, podrozdziału lub innego dokumentu.
- ✓ **Warunek**, którego spełnienie jest konieczne przed wykonaniem kolejnych kroków.
- **Czynność** lub czynności, które należy wykonać.

Wersja urządzenia XYZ

Oznaczony w ten sposób rozdział dotyczy tylko określonej **wersji urządzenia** lub opcji urządzenia.

Ostrzeżenia

Hasło!

Rodzaj i źródło niebezpieczeństwa

Skutki możliwe w przypadku nieprzestrzegania ostrzeżenia.

► Środki zapobiegające niebezpieczeństwom i ich skutkom.

Hasło (Uwaga, Ostrzeżenie, Niebezpieczeństwo) wskazuje na stopień zagrożenia.

Uwaga ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzami rzeczowymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed bardzo ciężkimi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

Spis treści

O produkcie	Zastosowanie	1
	Warunki eksploatacji	1
	Cechy produktu	1
	Wersja standardowa	2
	Opcje/akcesoria	2
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	3
	O produkcie	3
	Transport	3
	Rozpoczęcie eksploatacji	4
	Obsługa i eksploatacja	4
	Wyłączanie	7
	Czyszczenie i pielęgnacja	7
	Konserwacja	8
	Naprawa	9
	Normy i dyrektywy	9
	Oznaczenie urządzenia	9
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	10
	Zakres dostawy	10
	Rozpakowanie	11
	Usuwanie materiału opakowaniowego	11
Przegląd	Budowa urządzenia	12
	Regulator temperatury	13
Rozpoczęcie eksploatacji	Warunki eksploatacji	14
	Pierwsze czyszczenie	14
	Rozpoczęcie eksploatacji po dłuższej przerwie w użytkowaniu	14
	Podłączenie urządzenia	15
Obsługa i eksploatacja	Włączanie urządzenia	16
	Wyłączanie urządzenia	16
	Ustawianie temperatury zadanej	16
	Blokowanie/odblokowywanie klawiatury	17
	Podgrzewanie urządzenia	18
	Otwieranie drzwi urządzenia	18
	Mocowanie drzwi urządzenia	18
	Zamykanie drzwi urządzenia	19
	Przekręcanie zamka drzwi w położenie zabezpieczenia transportowego	19
	Napełnianie urządzenia	19
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	21
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	23
	Utrzymywanie potraw w stanie ciepłym	23
	Wyjmowanie potraw	24
Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia	25
Pomoc w razie problemów	Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika nie świeci	26
	Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale potrawy nie są utrzymywane w dość ciepłym stanie	26
	Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale urządzenie pozostaje zimne	26
	Po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu regulatora temperatury pojawia się "oF"	27
	Na wyświetlaczu regulatora temperatury pojawia się "CA"	27

	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	27
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	27
Czyszczenie i pielęgnacja	Stal szlachetna.	28
	Częstość czyszczenia	28
	Sposoby czyszczenia.	28
	Środki czyszczące	28
	Czyszczenie urządzenia	29
	Wymontować/zamontować moduł grzewczy	30
	Demontaż/montaż ścianki środkowej.	31
	Montaż/demontaż górnej prowadnicy szynowej ścianki środkowej sięgającej do połowy wysokości.	33
	Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej.	34
Konserwacja	Regularne zlecenie konserwacji urządzenia	35
	Sprawdzać uszczelkę drzwi	35
	Kontrola stoperów	35
	Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych.	35
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	35
Naprawa	Upoważnione osoby	36
	Opis uszkodzenia.	36
	Wymiana komponentów	37
	Części zamienne	37
	Adres.	37
Usuwanie	Usuwanie urządzenia	38
Dane techniczne	Dane ogólne	39
	Dane elektryczne	40
	Środowisko	40
Dane do zamówienia	Wózek bankietowy BW 11	41
	Wózek bankietowy BW 18	41
	Wózek bankietowy BW 22	41
	Wózek bankietowy BW 36	41
	Instrukcja obsługi	41
Akcesoria	Ścianka środkowa wysoka do BW 22	41
	Ścianka środkowa wysoka do BW 36	41
	Ścianka środkowa do połowy wysokości do BW 22	41
	Ścianka środkowa do połowy wysokości do BW 36	41
	Ruszty gastronomiczne GR 2/1	41
	Ruszt ze stali szlachetnej	41
	Normowane pojemniki gastronomiczne	41
	Klosze	41
	Półka na talerze	41
	Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	41
	Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	41

O produkcie

Zastosowanie Podgrzewany wózek bankietowy służy do utrzymywania w stanie ciepłym gotowych, porcjowanych potraw na talerzach z kłozkami na normowanych rusztach gastronomicznych lub potraw w normowanych pojemnikach gastronomicznych, i ich transportu.

Podgrzewany wózek bankietowy nie nadaje się do podgrzewania lub przyrządzania potraw.

Składowanie i transport produktów palnych lub mających negatywny wpływ na produkty spożywcze jest zabronione.

Moduł grzewczy można stosować tylko w stanie zamontowanym w wózku bankietowym.

Podgrzewany wózek bankietowy przeznaczony jest przede wszystkim do zastosowania w zbiorowym żywieniu (szpitale, domy opieki, przedszkola), w hotelarstwie i gastronomii (bankiety, przyjęcia) oraz w stołówkach (zakładowych, szkolnych).

Transport osób za pomocą urządzenia lub na nim, jak również jego elementach dodatkowych jest niedozwolony. Urządzenia nie wolno używać zamiast drabiny ani jako podestu dla dzieci (ryzyko wywrócenia).

Warunki eksploatacji **Otoczenie**

Podgrzewany wózek bankietowy można eksploatować w temperaturze od +15 °C do +38 °C w normalnej wilgotności (bez obrasania).

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania na wysokości maks. 2000 m n.p.m.

Instruktaż osób trzecich

W przypadku wypożyczania podgrzewanego wózka bankietowego osobom trzecim osoby te należy poinstruować w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia i zwrócić uwagę na potencjalne zagrożenia.

Cechy produktu **Informacje ogólne**

Podgrzewany wózek bankietowy wykonany jest standardowo ze stali szlachetnej.

Korpus urządzenia ma podwójne ścianki i jest izolowany. Urządzenia mają jedną lub dwie komory. Przód urządzenia zamykają jedno lub dwa izolowane drzwi o podwójnych ściankach.

Układ jezdnny wózka bankietowego z jedną komorą składa się z zestawu czterech kółek skrętnych, z czego dwa ze stoperem. Układ jezdnny wózka bankietowego z dwoma komorami składa się z dwóch kółek skrętnych ze stoperem i dwóch kółek podporowych.

Oferowane są następujące wersje wózka bankietowego:

- Wózek bankietowy BW 11: 1 drzwi, 11 par prowadnic rowkowych
- Wózek bankietowy BW 18: 1 drzwi, 18 par prowadnic rowkowych
- Wózek bankietowy BW 22: 2 drzwi, 11 par prowadnic rowkowych, wyjmowana ścianka środkowa (opcja)
- Wózek bankietowy BW 36: 2 drzwi, 18 par prowadnic rowkowych, wyjmowana ścianka środkowa (opcja)

Obsługa i eksploatacja

Pionowe uchwyty do pchania umożliwiają proste przemieszczanie wózka bankietowego. Okalające listwy odbojowe stanowią zabezpieczenie przed uszkodzeniem.

Drzwi urządzenia wyposażone są w samoczynne zamknięcie. Otwierają się o ok. 270° i dają się przymocować do ścianek zewnętrznych.

Boczne ścianki wewnętrzne są wyposażone w prowadnice rowkowe.

Podgrzewany wózek bankietowy wyposażony jest w wymienny moduł grzewczy. Wbudowany wentylator i uchwyt dystansowy w ścianie tylnej zapewniają równomierne rozprowadzanie ciepła w całym wnętrzu urządzenia.

Moduł grzewczy obejmuje kabel sieciowy z wtyczką, włącznik/wyłącznik służący do uruchamiania i zakańczania trybu podgrzewania oraz oddzielny regulator temperatury.

Zakres regulacji temperatury wynosi od +30 °C do +90 °C.

Wózek bankietowy może być podgrzewany suchym lub wilgotnym powietrzem. Podgrzewanie wilgotnym powietrzem zasilane jest ze zbiornika wody na module grzewczym, którego pojemność 1 l zapewnia 5 do 6 godzin równomiernie wilgotne powietrze wewnątrz urządzenia.

Wersja standardowa

Wersja standardowa podgrzewanego wózka bankietowego obejmuje:

- Korpus urządzenia o podwójnych ściankach ze stali szlachetnej
- Profile wtykowe z tworzywa sztucznego do termicznego oddzielenia korpusu zewnętrznego i wewnętrznego
- Drzwi o podwójnych ściankach
- Profil(e) uszczelniające drzwi, okalające i zdejmowane
- Samoczynne zamknięcie drzwi z 2-punktową blokadą i zintegrowanym położeniem bezpiecznym
- Zamykane drzwi urządzenia
- W zależności od wersji urządzenie posiada 11 lub 18 par prowadnic rowkowych
- Odstęp między prowadnicami rowkowymi wynosi 115 mm (BW 11/BW 22) lub 75 mm (BW 18/BW 36)
- Dwa uchwyty do pchania na każdej ścianie bocznej urządzenia
- Okalająca listwa odbojowa
- 4 kółka skrętne, w tym dwa ze stoperem (BW 11/BW 18)
- Dwa kółka skrętne ze stoperem, dwa kółka podporowe (BW 22/BW 36)
- Rozmieszczenie kółek "A": kółka na narożnikach urządzenia
- Wymienny moduł grzewczy
- Ogrzewanie regulowane co do stopnia w zakresie od +30° C do +90° C

Opcje/akcesoria

Podgrzewany wózek bankietowy oferowany jest z następującym wyposażeniem opcjonalnym:

- Różne wersje i rozmieszczenia rolek
- Ścianka środkowa (tylko w BW 22/BW 36) o różnej wysokości
- Normowane pojemniki gastronomiczne
- Normowane ruszty gastronomiczne
- Klosz ze stali szlachetnej z otworem

Bezpieczeństwo

Informacje ogólne

Urządzenie wyprodukowano zgodnie z najnowszymi standardami techniki. Spełniono przy tym wszelkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa eksploatacji. Mimo to jednak przy użytkowaniu urządzenia występują niebezpieczeństwa. Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają za zadanie ułatwić ochronę personelu przed takimi zagrożeniami.

Zasady bezpieczeństwa

Zasady bezpieczeństwa zawarte w niniejszym rozdziale należy uważnie przeczytać i stosować je w eksploatacji.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie zawartych w niniejszej instrukcji obsługi zasad bezpieczeństwa.

Ostrzeżenia

Przestrzegać zawartych w tekście ostrzeżeń oznaczonych symbolem zagrożenia (trójkąt ostrzegawczy).

Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem eksploatacji należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Użytkownik jest odpowiedzialny za to, aby przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wszyscy obsługujący zapoznali się z niniejszą instrukcją.

Instrukcję obsługi należy przechowywać tak, aby była ona w każdej chwili dostępna dla personelu.

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia i prac konserwacyjnych lub w celu wymiany części urządzenia należy odłączyć od sieci. Podczas wykonywania prac wtyczkę sieciową i/ lub wtyczkę urządzenia należy przechowywać w odpowiednim miejscu i chronić przed wilgocią, uszkodzeniem i zabrudzeniem.

O produkcie

Zastosowanie

Urządzenia wolno używać wyłącznie do przewidzianych celów.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za jego prawidłowe i zgodne z przeznaczeniem stosowanie.

Warunki eksploatacji

Stosować urządzenie tylko w dozwolonych warunkach otoczenia.

Użytkownicy urządzenia muszą zapoznać się z obsługą urządzenia i zrozumieć niniejszą instrukcję obsługi.

Transport

Pionowa pozycja transportu

Urządzenie transportować zawsze w pozycji pionowej.

Transport samochodem ciężarowym lub dostawczym

Urządzenie transportować wyłącznie samochodami ciężarowymi lub dostawczymi z rampą rozładunkową. Rampa rozładunkowa nie może być nachylona pod kątem większym niż 10°.

Urządzenie można transportować tylko ze zwolnionymi stoperami. Zabezpieczyć urządzenie przed przemieszczeniem się. Nie dopuszcza się zabezpieczenia transportowego za pomocą stoperów.

Na czas transportu zabezpieczyć urządzenie przed przechyleniem.
Stosować drążki zabezpieczające obite miękkim materiałem.

Rozpoczęcie eksploatacji

Miejsce ustawienia

Nie stawiać urządzenia nigdy obok urządzeń silnie parujących (np. obok zmywarki). Para może prowadzić do obraszania urządzenia.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo usterki, zwarcia lub porażenia prądem.

Rozpoczęcie eksploatacji po składowaniu

W przypadku przeniesienia urządzenia z zimnego miejsca składowania do ciepłego pomieszczenia o odpowiednio wyższej wilgotności powietrza na powierzchni i wewnątrz urządzenia osiada wilgoć.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo usterki, zwarcia lub porażenia prądem.

Urządzenie można zacząć używać dopiero gdy ogrzeje się do temperatury pokojowej.

Przyłącze sieciowe

Napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej muszą być zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

Nie stosować urządzenia z uszkodzoną izolacją kabla sieciowego lub wtyczki sieciowej.

Wtyczkę sieciową podłączać i odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu, w przeciwnym razie można uszkodzić instalację elektryczną urządzenia.

Odłączać kabel, ciągnąc wyłącznie za obudowę wtyczki sieciowej.

Obsługa i eksploatacja

Informacje ogólne

Osoba używająca urządzenie musi znać i potrafić ocenić związane z nim zagrożenia.

Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne i intelektualne nie są ograniczone i pozwalają na obsługę urządzenia.

Urządzenie stosować tylko w nienagannym stanie.

W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z podanych poniżej punktów serwisowych.

Urządzenie zawsze zabezpieczać przed toczeniem za pomocą stoperów. Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody rzeczowe.

Unikać zbędnego otwierania drzwi urządzenia podczas podgrzewania. Otwierać urządzenie tylko na krótko w celu włożenia lub wyjęcia potraw.

Potrawy na talerzach przykrywać zawsze kloszem. Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykrywać zawsze pokrywą.

Uwaga!

Ryzyko obniżenia jakości artykułów spożywczych!

Na skutek awarii zasilania, uszkodzeń urządzenia bądź innych zakłóceń jego pracy podczas przechowywania lub utrzymywania ciepła artykułów spożywczych znajdujących się w urządzeniu może dojść do obniżenia ich jakości.

- Po spadku temperatury wewnętrznej należy sprawdzić, czy jakość artykułów spożywczych obniżyła się, a w razie potrzeby należy je usunąć.

Tabliczki informacyjne

Przestrzegać tabliczek informacyjnych na urządzeniu. Nieczytelne, uszkodzone lub brakujące tabliczki natychmiast wymienić.

Na urządzeniu umieszczone są następujące tabliczki informacyjne:

Tabliczka informacyjna	Znaczenie – miejsce umieszczenia
	"Uwaga, gorąca powierzchnia" zgodnie z DIN 4844-2 na górnej części modułu grzewczego.

Nośność

Nie ustawiać i nie kłaść przedmiotów na górnej części urządzenia.

Przy załadunku urządzenia nie należy przekraczać górnej granicy masy ładunku podanej w danych technicznych.

Eksploatacja modułu grzewczego

Moduł grzewczy można stosować tylko w stanie zamontowanym w urządzeniu.

Normowane pojemniki gastronomiczne z potrawami płynnymi

Potrawy przelewające lub wylewające się z urządzenia mogą być przyczyną oparzeń. Normowane pojemniki gastronomiczne z potrawami płynnymi należy zawsze zamykać pokrywą uszczelniającą. Unikać gwałtownych ruchów podczas przemieszczania normowanego pojemnika gastronomicznego.

Załadunek

Potrawy na talerzach przykrywać zawsze kloszem. Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykrywać zawsze pokrywą.

Stosowane normowane pojemniki gastronomiczne muszą być odporne na temperaturę co najmniej +100 °C. Nie wolno stosować **żadnych** normowanych pojemników gastronomicznych z poliwęglanu.

Aby zapobiec podniesieniu środka ciężkości urządzenia, urządzenie należy ładować od dołu do góry.

Należy obsadzać wszystkie prowadnice rowkowe, osadzając w każdej z nich np. 2 normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1, aby pojemniki nie przesuwaly się przy przemieszczaniu urządzenia.

Przy załadunku urządzenia nie należy przekraczać górnej granicy masy ładunku podanej w danych technicznych.

Płyty eutektyczne (akumulatory chłodzące)

Przed podgrzaniem urządzenia i podczas utrzymywania potraw w stanie ciepłym z urządzenia należy wyjąć płyty eutektyczne. Płyty eutektyczne mogą zdeformować się pod wpływem ciepła, a w ekstremalnym przypadku eksplodować.

Gorący moduł grzewczy, gorące części urządzenia, przedmioty i potrawy

Moduł grzewczy, wewnątrz urządzenia i znajdujące się w nim przedmioty (np. normowane pojemniki gastronomiczne) nagrzewają się podczas pracy (do ok. +90 °C) i mogą powodować oparzenia.

Gorące przedmioty chwycić tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).

Gorące potrawy mogą powodować oparzenia.

Ciepła zewnętrzna strona urządzenia

Oslona modułu grzewczego nagrzewa się podczas pracy.

Gorąca para wodna

W przypadku otwarcia drzwi urządzenia podczas utrzymywania potraw w stanie ciepłym istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary i spowodowania oparzeń. Przy otwieraniu drzwi uważać, aby części ciała nie znajdowały się w lub nad obszarem otwarcia.

Przepisy higieniczne

Przy utrzymywaniu potraw w stanie ciepłym należy przestrzegać przepisów dotyczących produktów spożywczych i właściwości danej potrawy.

Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się dziecka

Puste wózki bankietowe zabezpieczyć przed dziećmi. Dzieci, które wejdą do pustego wózka bankietowego, nie będą w stanie samodzielnie się uwolnić, jeżeli drzwi urządzenia zatrzasną się od zewnątrz. Puste wózki bankietowe stawiać drzwiami do ściany lub odstawiać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Przed zablokowaniem drzwi urządzenia upewnić się, że nie ma w nim żadnych dzieci.

Stopery

Urządzenie zawsze zabezpieczać przed toceniem za pomocą stoperów. Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody rzeczowe.

Przemieszczanie

Przed każdym przemieszczeniem odłączyć wtyczkę sieciową. W przeciwnym razie istnieje możliwość uszkodzenia przewodu sieciowego lub gniazdka sieciowego znajdującego się w pomieszczeniu.

Podczas przemieszczania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. W przeciwnym razie podczas pchania urządzenia może dojść do wysunięcia rusztów lub normowanych pojemników gastronomicznych z urządzenia.

Podczas przemieszczania zamek drzwi urządzenia musi być zablokowany. Pchać urządzenie, nie ciągnąć.

Przy popychaniu urządzenia zachować uwagę, aby nie przeoczyć znajdujących się przed urządzeniem osób czy przedmiotów. Jeżeli osoba pchająca urządzenie nie jest w stanie wyrzucić nad niego, to podczas pchania przed urządzeniem musi iść druga osoba, zapewniająca jego bezpieczne przemieszczanie.

Urządzenie pchać zawsze oburącz za oba uchwyty po stronie z kółkami skrętnymi i stoperami. W zależności od masy istnieje niebezpieczeństwo, że dostatecznie szybkie wyhamowanie urządzenia jedną ręką będzie niemożliwe.

Należy uważać, aby nie przytrzasnąć ręki między urządzeniem a ścianą lub innymi przedmiotami (np. szafkami) (niebezpieczeństwo zmiążdżenia).

Aby zmniejszyć możliwość uszkodzenia rolek, należy unikać ich przeciążania:

- Nie wolno przemieszczać urządzenia z zablokowanymi stoperami
- Unikać uderzeń
- Ostrożnie (bez impetu) przemieszczać urządzenie przez progi i stopnie.

Jeżeli urządzenie stoi na ukośnej powierzchni, należy oprócz zablokowania stoperów zabezpieczyć urządzenie w dodatkowy sposób (np. klinami) przed toceniem.

Przy zamkniętych drzwiach stojące urządzenie zachowuje stabilność na pochyłości do 10°. Urządzenie wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o pochyłościach nieprzekraczających <10°.

Przy przemieszczaniu na pochyłościach może dojść do zarzucenia urządzenia na boki. Na rampach i zagłębieniach pchać urządzenie zawsze w 2 osoby (po jednej osobie z każdej strony urządzenia).

Jeżeli urządzenie ma być przemieszczane po pochyłej powierzchni, to należy usunąć wodę z pojemnika znajdującego się na module grzewczym.

Na równej nawierzchni i na krótkich dystansach urządzenie można przemieszczać z napelnionym zbiornikiem na wodę i założoną blachą przelewową.

Wyłączanie

Odlaczanie wtyczki sieciowej

Wtyczkę podłączać i odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu, w przeciwnym razie można uszkodzić układ elektroniczny urządzenia.

Odlaczać kabel, ciągnąc wyłącznie za obudowę wtyczki sieciowej.

Czyszczenie i pielęgnacja

Wtyczka sieciowa

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Woda przedostająca się do modułu grzewczego może spowodować zwarcie. W tym przypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Higiena

Należy stosować się do dyrektywy higienicznej 93/43/EWG oraz krajowych przepisów dotyczących higieny.

Urządzenie spełnia wymagania wersji higienicznej HS.

Częstość czyszczenia

Urządzenie należy gruntownie czyścić po każdym użyciu.

Sposób czyszczenia

Stosować tylko dozwolone sposoby czyszczenia.

Do czyszczenia nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych i innych podobnych przyrządów czyszczących.

Środki czyszczące – informacje ogólne

Nie stosować do czyszczenia przedmiotów metalowych. Przedmioty metalowe mogą uszkodzić urządzenie i spowodować jego korozję.

Do czyszczenia nie stosować spiczastych i ostrych przedmiotów. Mogą one uszkodzić urządzenie.

Nie stosować środków do szorowania. Środki do szorowania rysują powierzchnię.

Środki czyszczące do elementów z tworzywa sztucznego

Nie stosować środków do szorowania. Środki do szorowania rysują powierzchnię.

Nie stosować środków czyszczących zawierających następujące substancje (grozi uszkodzeniem!):

- Etanol, izopropanol i wysokoprocentowe alkohole
- Aceton
- Benzyna do czyszczenia
- Terpentyna
- Estry kwasu octowego

Gorący moduł grzewczy, gorące części urządzenia i przedmioty

Moduł grzewczy, wnętrze urządzenia i znajdujące się w nim przedmioty (np. normowane pojemniki gastronomiczne) nagrzewają się podczas pracy (do ok. +90 °C) i mogą powodować oparzenia.

Przed czyszczeniem wystudzić urządzenie przez co najmniej 20 minut.

Woda

Po oczyszczeniu urządzenie starannie wysuszyć. Wytrzeć wodę po czyszczeniu na dnie wewnątrz urządzenia.

Jeżeli podczas czyszczenia lub po jego zakończeniu na podłogę wydostanie się woda, grozi to poślizgiem.

Wodę, która wypłynęła na podłogę, należy dokładnie wytrzeć.

Konserwacja

Badania okresowe urządzeń elektrycznych

Co najmniej raz na 6 miesięcy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi przeprowadzenie badania okresowego w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego zgodnie z normami serii DIN VDE 0701-0702.

Kabel i wtyczka sieciowa

Co najmniej raz na 6 miesięcy sprawdzić zgodnie z przepisami BGV A 3 lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Stopery

Regularnie sprawdzać skuteczność stoperów.

W przypadku niedostatecznej siły hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego(-ych) kółka(-ek) jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa.

Drzwi urządzenia

Przy każdym czyszczeniu sprawdzać uszczelkę drzwi pod kątem uszkodzeń i starzenia (kontrola wzrokowa).

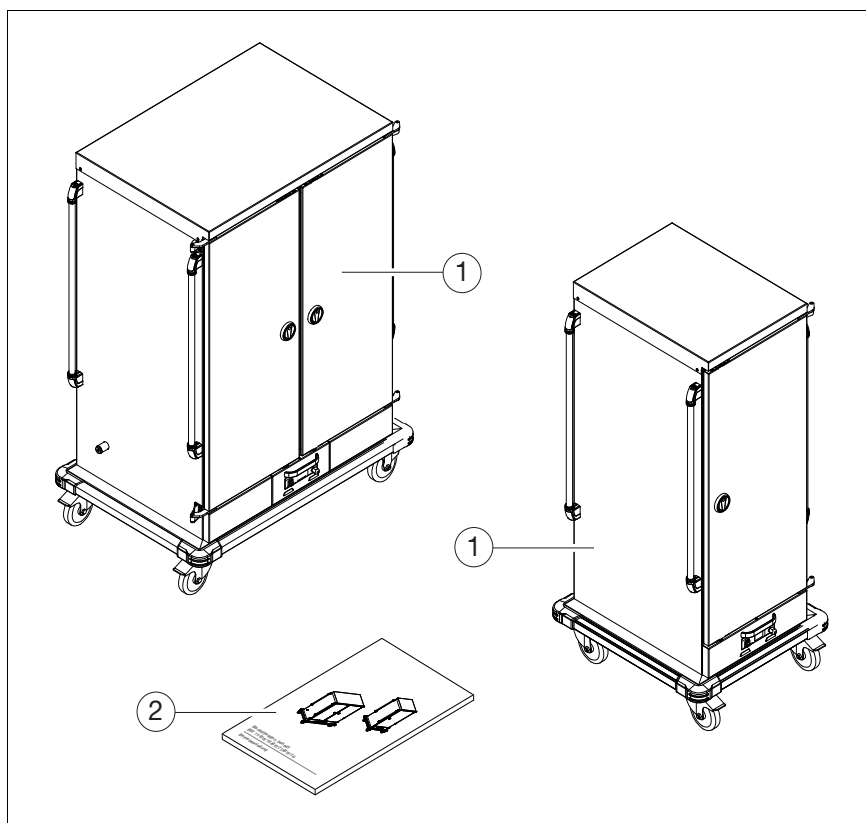
Naprawa	Upoważnione osoby Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe: • Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny • Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy • Serwis firmy B.PRO Dokonanie naprawy przez inne osoby lub bez zlecenia powoduje utratę gwarancji. Wymiana komponentów instalacji elektrycznej urządzenia Komponenty instalacji elektrycznej urządzenia (np.przełączniki, kabel sieciowy itp.) mogą być wymieniane tylko przez wykwalifikowany personel (np. wykwalifikowanych elektryków) na części o takich samych specyfikacjach.
Normy i dyrektywy	Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa. Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.
Oznaczenie urządzenia	Urządzenie posiada tabliczkę znamionową. Usunięcie tabliczki znamionowej powoduje utratę gwarancji.

Transport

Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych

- ☞ Natychmiast po dostawie urządzenie należy skontrolować pod względem uszkodzeń transportowych (kontrola wzrokowa).
- Uszkodzenia transportowe należy udokumentować na dowodzie dostawy w obecności spedytora (opis uszkodzenia).
- Zażądać od spedytora potwierdzenia uszkodzeń (podpis).
- Zatrzymać urządzenie, a uszkodzenia zareklamować w firmie B.PRO na podstawie dowodu dostawy.
 - lub –
 - Odmówić przyjęcia urządzenia i przekazać je spedytorowi w celu zwrotu firmie B.PRO.
- ☞ Ten sposób postępowania zapewnia prawidłowe uregulowanie reklamacji. Zgłoszone później uszkodzenia transportowe muszą być odpowiednio uwiarygodnione przez odbiorcę urządzenia.

Zakres dostawy



- (1) Wózki bankietowe podgrzewane
- (2) Instrukcja obsługi

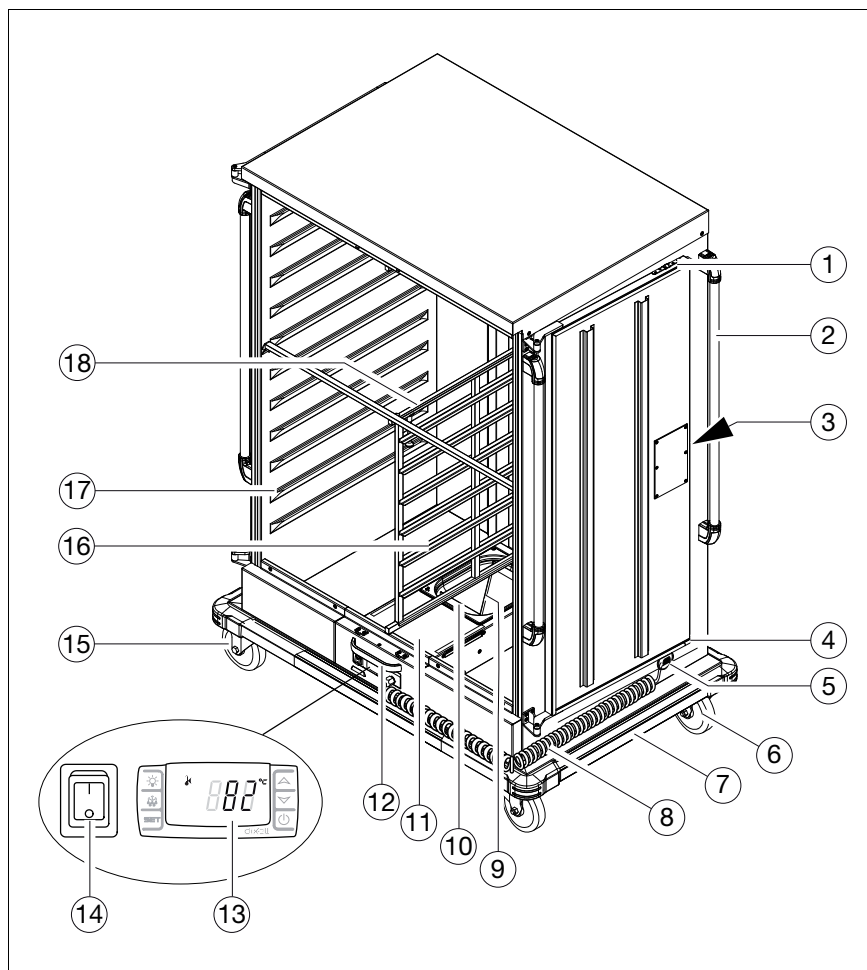
Szczegółowy zakres dostawy i wersja urządzenia podano w dokumentach dostawy.

- Rozpakowanie**
- Opakowanie transportowe otwierać w przewidzianych do tego celu miejscach. Nie rozrywać i nie rozcinać!
 - Sprawdzić zakres dostawy.
 - Zdjąć zastosowaną ewentualnie folię ochronną z urządzenia.

- Usuwanie materiału opakowaniowego**
- ☞ Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu.
 - Materiał opakowaniowy należy przekazać do recyklingu zgodnie z obowiązującymi przepisami i w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

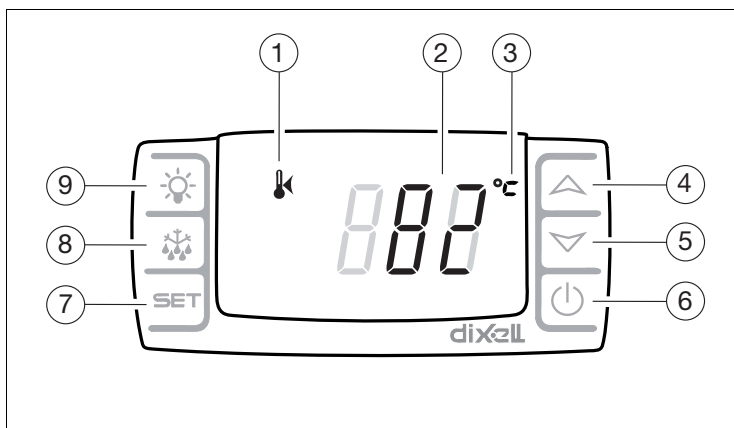
Przegląd

Budowa urządzenia



- (1) Górna blokada drzwi
- (2) Uchwyt do pchania
- (3) Zamek drzwi ze zintegrowanym położeniem bezpiecznym
- (4) Okalający profil uszczelniający
- (5) Wtyczka sieciowa z uchwytem
- (6) Kółko podporowe
- (7) Listwa odbojowa
- (8) Kabel sieciowy
- (9) Blacha przelewowa
- (10) Zbiornik na wodę
- (11) Moduł grzewczy
- (12) Uchwyt do wyciągania modułu grzewczego
- (13) Regulator temperatury
- (14) Włącznik/wyłącznik ze wskaźnikiem stanu pracy
- (15) Kółko skrętne ze stoperem
- (16) Ścianka środkowa do połowy wysokości (opcja)
- (17) Prowadnica rowkowa
- (18) Ścianka środkowa do połowy wysokości: Górne mocowanie z belką poprzeczną (opcja)

Regulator temperatury



- (1) Dioda sygnalizacji pracy "ogrzewanie":
świeci: ogrzewanie włączone
- (2) Wskaźnik temperatury:
wskazuje temperaturę rzeczywistą w urządzeniu, temperaturę zadaną, temperatury minimalne i maksymalne przy przekroczeniu górnej/dolnej granicy temperatury, czas przekroczenia, komunikaty informacyjne.
- (3) Wskaźnik jednostki miary:
pokazuje jednostkę miary; miga w czasie fazy programowania
- (4) Przycisk "W GÓRĘ": zwiększanie wartości parametru
- (5) Przycisk "W DÓŁ": zmniejszanie wartości parametru
- (6) Przycisk "włączanie/wyłączanie ogrzewania": nieaktywny
- (7) Przycisk "SET":
wskazuje i zmienia temperaturę zadaną.
- (8) Przycisk "Rozmrażanie": nieaktywny
- (9) Przycisk "Oświetlenie": nieaktywny

Rozpoczęcie eksploatacji

- Warunki eksploatacji**
- ✓ Zdjęto folię ochronną z korpusu urządzenia i modułu grzewczego
 - ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia i jest suche
 - ✓ Urządzenie jest czyste
 - ✓ Moduł grzewczy włożony
 - ✓ Urządzenie i wtyczka sieciowa nie mają żadnych wad i widocznych uszkodzeń
 - ✓ Zablokowane stopery
 - ✓ Urządzenie jest wyłączone

- Pierwsze czyszczenie**
- i** Po dostawie urządzenie należy poddać pierwszemu czyszczeniu.
 - Całkowicie usunąć kartony, papierowe powłoki ochronne, folie, taśmy klejące.
 - Wyczyścić powierzchnie odpowiednim środkiem czyszczącym.
↳ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 28.

Rozpoczęcie eksploatacji po dłuższej przerwie w użytkowaniu

- ☞ Po dłuższej przerwie w użytkowaniu i przed kolejnym rozpoczęciem eksploatacji urządzenie należy wyczyścić i wszechstronnie sprawdzić.

Czyszczenie

- Urządzenie dokładnie wyczyścić.
↳ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 28.

Kontrola bezpieczeństwa

- Zlecić przeprowadzenie badania okresowego w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego zgodnie z normami serii DIN VDE 0700-0701.
- Sprawdzić kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa:
↳ Podrozdział "Upoważnione osoby" na stronie 36.

Kontrola działania

- Sprawdzić działanie rolek, stoperów, zamknięcia i uszczelnień drzwi oraz uchwytów.
- Sprawdzić działanie modułu grzewczego.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa:
↳ Podrozdział "Upoważnione osoby" na stronie 36.

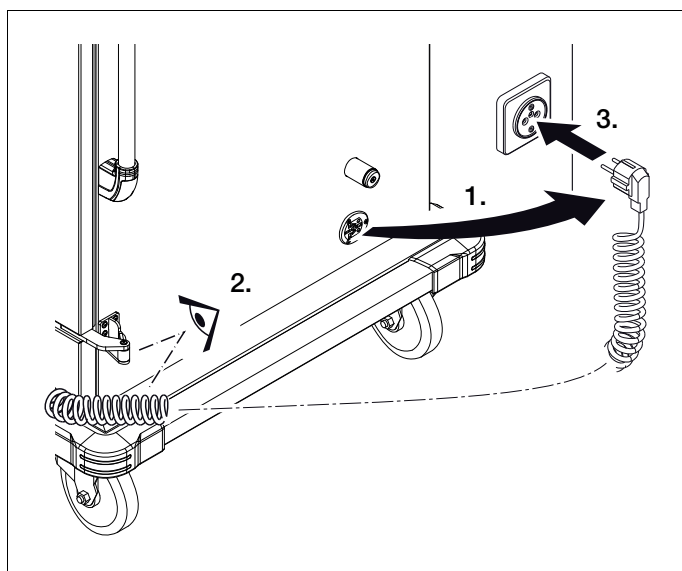
Podłączenie urządzenia ✓ Urządzenie jest wyłączone

Uwaga!

Uszkodzenie układu elektronicznego urządzenia!

Jeżeli urządzenie nie jest przystosowane do istniejącego napięcia sieciowego lub częstotliwości, może dojść do uszkodzenia instalacji elektronicznej urządzenia.

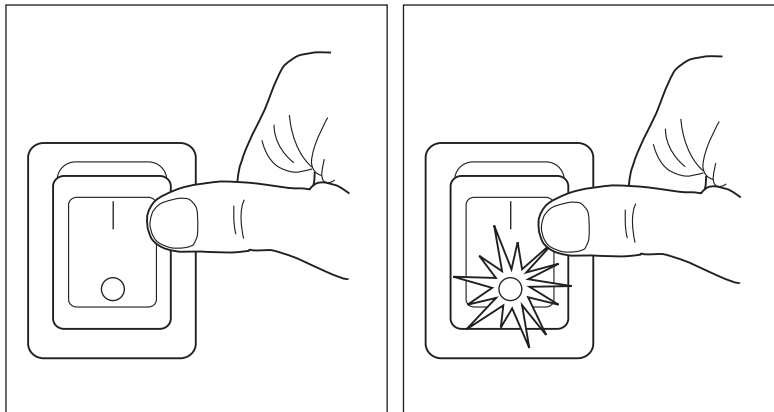
- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.
- Ustawić urządzenie w przewidzianym do tego miejscu i zablokować stopery.
 - ↳ Podrozdział "Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce" na stronie 21.
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma płyt eutektycznych (akumulatorów chłodzących).
- Wyciągnąć wtyczkę z uchwytu na wtyczkę sieciową (1.) i włożyć do gniazdka (3.). Należy przy tym pamiętać, że kabel jest prowadzony poniżej dolnych zawiasów drzwi (2.).



Obsługa i eksploatacja

Włączanie urządzenia

- ✓ Moduł grzewczy włożony
- ✓ Urządzenie podłączone do sieci
- Włączyć podgrzewanie za pomocą włącznika/wyłącznika.
Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika świeci.

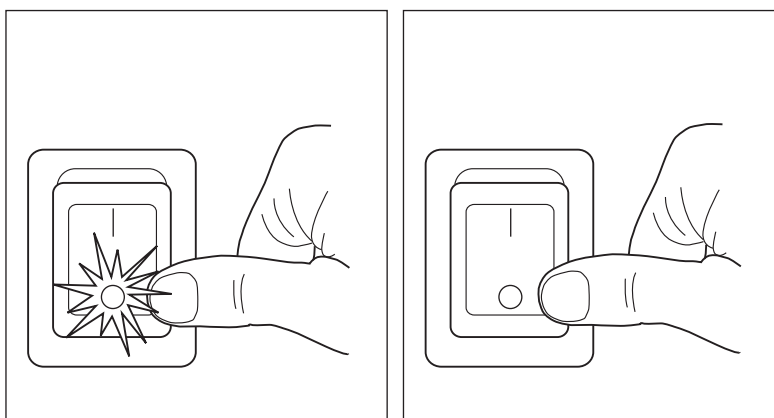


Na wyświetlaczu regulacji temperatury pojawia się na krótko "888".
Następnie wskazywana jest aktualna temperatura rzeczywista wewnątrz urządzenia.

Urządzenie podgrzewa, a temperatura rzeczywista na wyświetlaczu rośnie do temperatury zadanej.

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika gaśnie.



Ustawianie temperatury zadanej

- ☞ Przy włączonym module grzewczym standardowe wskazanie pokazuje temperaturę rzeczywistą wewnątrz urządzenia.
- ☞ Temperatura zadana ustawiona jest przy dostawie fabrycznie na +90 °C.

Wskazywanie temperatury zadanej

- ✓ Urządzenie podłączone do gniazda
- ✓ Wyświetlacz wskazuje temperaturę rzeczywistą

SET

- Nacisnąć krótko przycisk "SET".
Wskazywana jest temperatura zadana. Po ok. 5 s lub ponownym krótkim naciśnięciu przycisku "SET" na wyświetlaczu pojawia się znów temperatura rzeczywista.

Zmiana temperatury zadanej

- ✓ Urządzenie podłączone do gniazda
- ✓ Wyświetlacz wskazuje temperaturę rzeczywistą
- Nacisnąć przycisk "SET" i przytrzymać przez min. 2 s.
Wyświetlana jest temperatura zadana. Wskazanie °C miga.
- Przyciskiem "W GÓRĘ" zwiększyć temperaturę zadaną.
– lub –
Przyciskiem "W DÓŁ" zmniejszyć temperaturę zadaną.

SET



- ☞ Przytrzymanie przycisku "W GÓRĘ" lub "W DÓŁ" powoduje stałą zmianę ustawienia temperatury. Prędkość zmian zwiększa się przy dłuższym przytrzymaniu przycisku "W GÓRĘ" lub "W DÓŁ".

SET

- Aby zapisać zmienioną temperaturę zadaną, nacisnąć krótko przycisk "SET".
– lub –
Odczekać ok. 15 s.
Zadana temperatura jest zapisana.
Wskazywana jest temperatura rzeczywista.

Blokowanie/odblokowywanie klawiatury

Blokowanie klawiatury

- ☞ Blokada klawiatury zabezpiecza przed dostępem niepowołanych osób do regulacji temperatury, np. przed zmianą temperatury zadanej.
- ☞ Przy zablokowanej klawiaturze dostępne są tylko następujące funkcje:
 - Wskazywanie temperatury zadanej
 - Wskazywanie minimalnej temperatury
 - Wskazywanie maksymalnej temperatury
- Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski "W GÓRĘ" i "W DÓŁ".
Na wyświetlaczu miga wskazanie "oF".
- Zwolnić oba przyciski.
Klawiatura jest zablokowana, na wyświetlaczu wyświetlana jest temperatura rzeczywista.
- ☞ Przy próbie wywołania zablokowanej funkcji na wyświetlaczu miga wskazanie "oF".



Odblokowywanie klawiatury

- Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski "W GÓRĘ" i "W DÓŁ".
Na wyświetlaczu miga wskazanie "oN".
- Zwolnić oba przyciski.
Klawiatura jest odblokowana, na wyświetlaczu wyświetlana jest temperatura rzeczywista.



Podgrzewanie urządzenia

- ☞ W przypadku stosowania urządzenia do utrzymywania potraw w stanie ciepłym, przed włożeniem potraw do środka należy podgrzać urządzenie przez ok. 15 min do temperatury +90 °C.
- ☞ Zbiornik na wodę do podgrzewania z wilgotnym powietrzem mieści 1 l i zapewnia przez 5 do 6 godzin równomiernie wilgotny klimat wewnątrz urządzenia.
- ✓ Moduł grzewczy włożony
- ✓ Urządzenie podłączone
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma płyt eutektycznych (akumulatorów chłodzących).
- Ok 15 min przed włożeniem potraw włączyć podgrzewanie za pomocą włącznika/wyłącznika.
 - ☞ Podrozdział "Włączanie urządzenia" na stronie 16.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę zadaną.
 - ☞ Podrozdział "Ustawianie temperatury zadanej" na stronie 16.
- W razie potrzeby wlać 1 l wody do zbiornika na wodę i włożyć blachę przelewową.

Otwieranie drzwi urządzenia

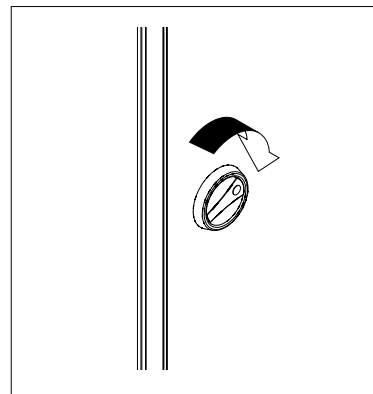
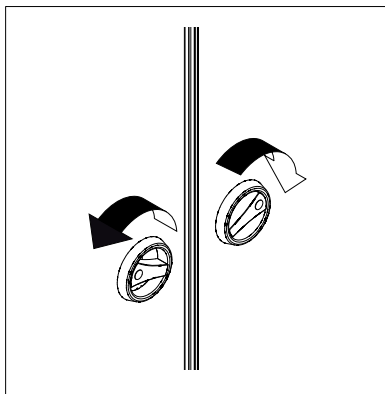
- ☞ Aby uniknąć utraty ciepła, nie otwierać niepotrzebnie drzwi podczas podgrzewania.

Ostrzeżenie!

Gorąca para!

Podczas otwierania drzwi istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary wodnej i spowodowania oparzeń.

- Przy otwieraniu drzwi uważać, aby części ciała nie znajdowały się w lub nad obszarem otwarcia.
-
- Jeżeli drzwi urządzenia są zamknięte na zamek, otworzyć je za pomocą klucza.
 - Aby otworzyć drzwi należy przekręcić zamek do oporu w podanym kierunku.



- Ostrożnie (bez impetu) otworzyć drzwi urządzenia i umocować je.

Mocowanie drzwi urządzenia

- Otworzyć całkowicie drzwi urządzenia (ok. 268°) i docisnąć do ściany bocznej urządzenia tak, aby przylegały do mocowania magnetycznego.

Zamykanie drzwi urządzenia**⚠ Uwaga!****Przytrzaśnięcie dłoni!**

Przy zamykaniu drzwi urządzenia możliwe jest przytrzaśnięcie i zranienie dłoni.

- Przy zamykaniu drzwi urządzenia nie wsuwać dłoni między drzwi a urządzenie ani nie trzymać dłoni w tej pozycji.
- Ostrożnie (bez impetu) zamknąć drzwi urządzenia.
- Ostrożnie wyciągnąć drzwi urządzenia z blokady drzwi.
- Zamknąć drzwi urządzenia bez impetu.
- Docisnąć drzwi w zamku tak, aby słyszalnie i odczuwalnie się zatrzasnęły.

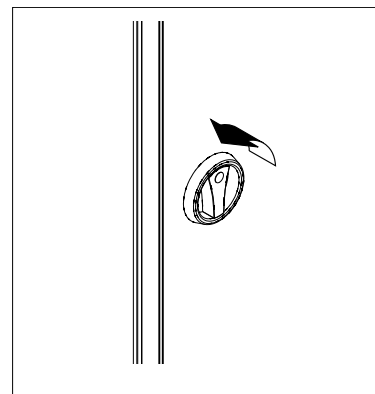
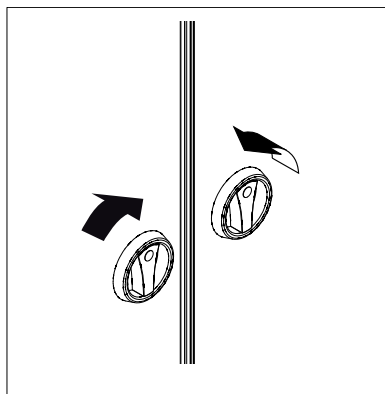
Przekręcanie zamka drzwi w położenie zabezpieczenia transportowego

☞ W celu zapobieżenia niezamierzonemu otwarciu drzwi w czasie transportu zamek można zablokować.

⚠ Ostrzeżenie!**Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się dziecka**

Dziecko, które w momencie blokowania zamka drzwi znajduje się w urządzeniu, nie będzie w stanie samodzielnie się uwolnić.

- Przed zablokowaniem drzwi urządzenia upewnić się, że nie ma w nim żadnych dzieci.
- Przekręcić blokadę drzwi w podanym kierunku, aż pokrętło znajdzie się w położeniu pionowym.

**Napełnianie urządzenia**

- ✓ Urządzenie podgrzane przez 15 min
- ✓ Potrawy do utrzymywania w stanie ciepłym podgrzane
- ✓ Potrawy na talerzach przykryte kloszem
- ✓ Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykryte pokrywą

⚠ Ostrzeżenie!**Gorąca para!**

Podczas otwierania drzwi istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary wodnej i spowodowania oparzeń.

- Przy otwieraniu drzwi uważać, aby części ciała nie znajdowały się w lub nad obszarem otwarcia.

☞ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 18.

Ostrzeżenie!

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące wnętrze urządzenia, gorące normowane pojemniki gastronomiczne!

Podczas pracy moduł grzewczy z termoobiegiem, wnętrze urządzenia i znajdujące się w nim normowane pojemniki gastronomiczne i inne przedmioty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia.

- Przy napełnianiu unikać bezpośredniego kontaktu z gorącymi przedmiotami.

Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia na skutek podniesienia środka ciężkości!

W przypadku umieszczenia normowanych pojemników gastronomicznych tylko w górnej części urządzenia podnosi się jego środek ciężkości i istnieje niebezpieczeństwo wywrócenia urządzenia. Przewracające się urządzenie może spowodować ciężkie obrażenia.

- Urządzenie napełniać zawsze od dołu do góry.
- W przypadku częściowego załadunku korzystać tylko z dolnej części urządzenia.
- Należy obsadzać każdą parę przewodnic rowkowych, osadzając w nich np. dwa normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1.

Ostrzeżenie!

Gorące płynne potrawy!

Gorące płynne potrawy mogą przelewać się przez krawędź pojemnika gastronomicznego i powodować oparzenia.

- Normowane pojemniki gastronomiczne i talerze trzymać poziomo.
- Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykrywać zawsze pokrywą. W przypadku potraw płynnych stosować pokrywę z uszczelkami.
- Unikać gwałtownych ruchów przy obsłudze pojemników z gorącymi potrawami w postaci płynnej lub stałej.
- Pojemniki zawierające gorące płyny lub inne potrawy, z których podczas utrzymywania w stanie ciepłym może wylać się gorąca zawartość, wsuwać do przewodnic rowkowych na wysokości maks. 1,60 m, pozwalającej na zajrzenie do pojemników, aby zapobiec oparzeniom.
- W sposób szczególny poinstruować obsługę w zakresie obchodzenia się z gorącymi płynnymi potrawami.

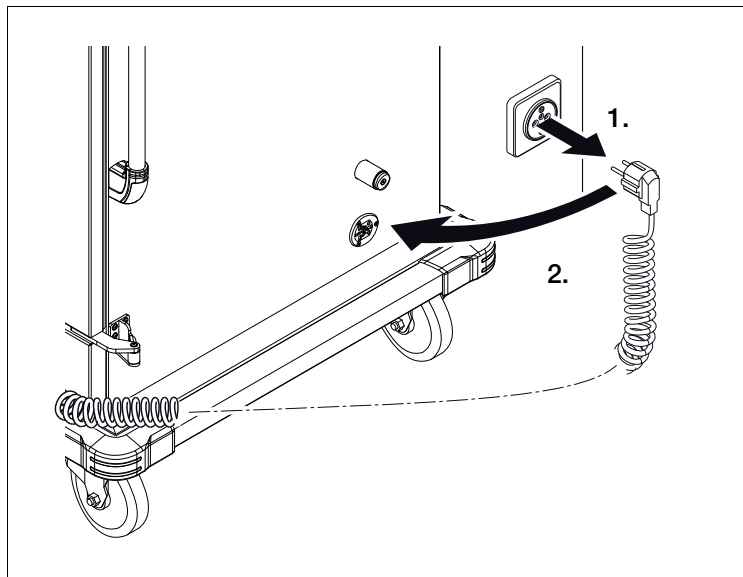
 Przy napełnianiu urządzenia zapewnić dostateczne oświetlenie.

- Otworzyć drzwi.
 - ↳ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 18.
- Normowane pojemniki gastronomiczne lub normowane ruszty gastronomiczne dosunąć do oporu do tylnej ściany.
- Zamknąć drzwi.
 - ↳ Podrozdział "Zamykanie drzwi urządzenia" na stronie 19.

Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
 - ↳ Podrozdział "Wyłączanie urządzenia" na stronie 16.
- Odłączyć wtyczkę sieciową (1.)
- Wetknąć wtyczkę do uchwyty na wtyczkę sieciową w urządzeniu (2.)



Przemieszczanie

- ↳ Jeżeli trasa przejazdu jest nierówna, należy przedsięwziąć odpowiednie kroki.
 - ↳ Podrozdział "Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia" na stronie 23.
- ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- ✓ Zamek drzwi w położeniu zabezpieczenia transportowego
- ✓ Jazda po równych nawierzchniach: zbiornik na wodę pusty lub przy napelnionym zbiorniku na wodę włożona blacha przelewowa
- ✓ Jazda po nierównych nawierzchniach: Zbiornik na wodę opróżniony
- ✓ Wtyczka odłączona i wetknięta do uchwyty na wtyczkę sieciową
- ✓ 2 osoby

Uwaga!

Przytrzaśnięcie stopy!

Przy zwalnianiu i blokowaniu stopera istnieje ryzyko przytrzaśnięcia i zranienia stopy.

- Uważać, aby stopa nie dostała się między stoper a listwę odbojową.
-

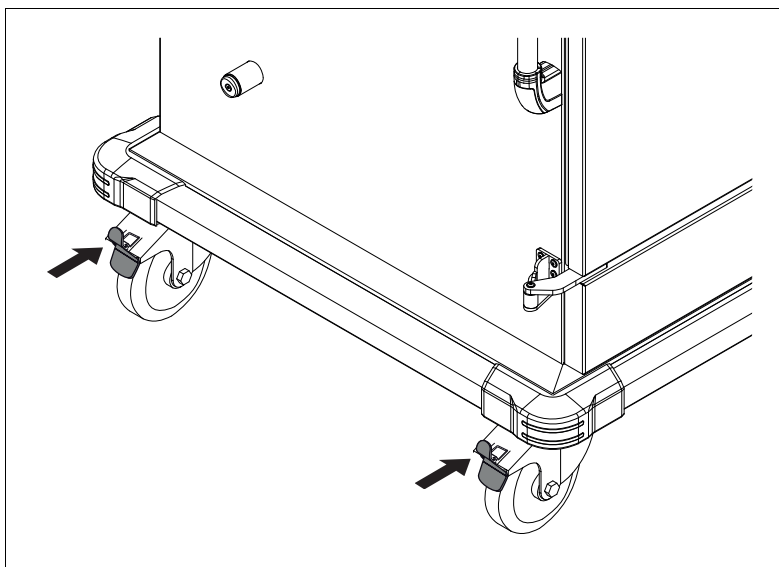
⚠ Ostrzeżenie!

Ograniczona widoczność!

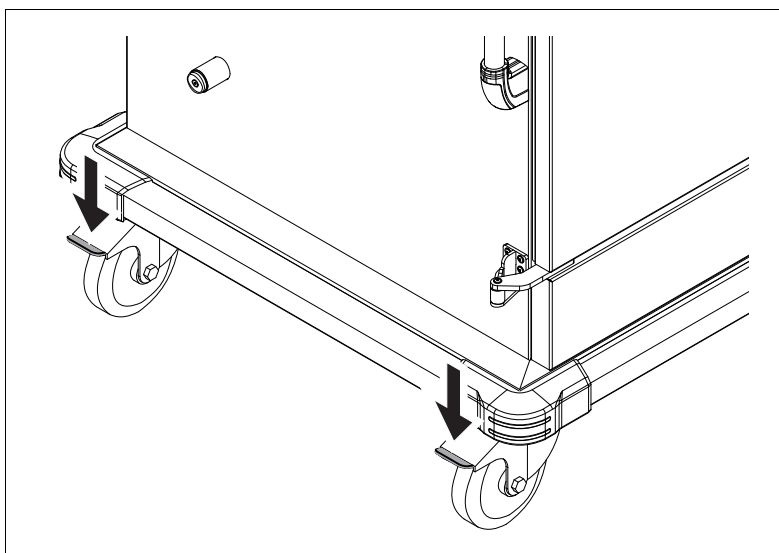
Podczas pchania urządzenia można nie dostrzec osoby znajdującej się przed urządzeniem i zranić ją. W wyniku ograniczonej widoczności można nie dostrzec przedmiotów znajdującej się przed urządzeniem. W razie zderzenia może dojść do uszkodzenia urządzenia i przedmiotów.

- Podczas pchania przed urządzeniem powinna iść druga osoba.
- Urządzenie pchać zawsze oburącz.
- Urządzenie pchać tak, aby nie przytrzasnąć rąk między uchwytem do pchania a ścianą lub innymi przedmiotami.

-
- Zwolnić stopery.



- Oburącz ostrożnie przemieścić urządzenie.
- Zablokować stopery.



- W razie potrzeby:
 - Podłączyć wtyczkę sieciową i włączyć urządzenie.
 - Przed napełnieniem podgrzewać urządzenie wstępnie przez 15 min.

Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia

- ☞ Wszystkie wskazówki, wymogi i polecenia dotyczące przemieszczania na równej powierzchni obowiązują również przy przemieszczaniu urządzenia na pochyłościach i zagłębieniach.
- ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
- ✓ Zamek drzwi w położeniu zabezpieczenia transportowego
- ✓ Wtyczka odłączona i wetknięta do uchwyty na wtyczkę sieciową
- ✓ Zbiornik na wodę opróżniony
- ✓ Dwie osoby



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia urządzenia!

Przy jeździe po pochyłości urządzenie może się przewrócić.

- Nigdy nie przemieszczać urządzenia po powierzchniach (np. rampach) o pochyleniu $>10^\circ$.
- Urządzenie napełniać zawsze od dołu do góry, aby nie podnosić jego środka ciężkości.
- W przypadku częściowego załadunku korzystać tylko z dolnej części urządzenia.
- Należy obsadzać każdą parę prowadnic rowkowych, osadzając w nich np. dwa normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1.

Wersja urządzenia z 4 kółkami skrętnymi



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo zarzucenia urządzenia na boki!

Na pochyłościach może dojść do zarzucenia urządzenia na boki.

- Na pochyłościach urządzenie pchać zawsze w 2 osoby (po jednej osobie przy każdej ścianie bocznej urządzenia).

- Sprawdzić, czy urządzenie można bezpiecznie przepchnąć przez pochyłość lub zagłębienie.
- Urządzenie pchać zawsze ostrożnie w dwie osoby (po obu stronach urządzenia jedna).

Utrzymywanie potraw w stanie ciepłym

- ✓ Urządzenie podgrzane przez 15 min
- Jeżeli po podgrzaniu urządzenie odłączono od sieci (np. w celu przemieszczania), należy ponownie podłączyć wtyczkę sieciową.
- Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę zadaną.
 - ☞ Podrozdział "Ustawianie temperatury zadanej" na stronie 16.
- Unikać zbędnego otwierania drzwi urządzenia podczas podgrzewania.

Wymowanie potraw

Ostrzeżenie!

Gorąca para!

Podczas otwierania drzwi istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary wodnej i spowodowania oparzeń.

- Przy otwieraniu drzwi uważać, aby części ciała nie znajdowały się w lub nad obszarem otwarcia.

🔗 Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 18.

Ostrzeżenie!

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące wnętrze urządzenia, gorące normowane pojemniki gastronomiczne!

W trybie podgrzewania moduł grzewczy z termoobiegiem, wnętrze urządzenia i znajdujące się w nim normowane pojemniki gastronomiczne i inne przedmioty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia

- Gorące przedmioty chwycić tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).
-

Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia na skutek podniesienia środka ciężkości!

W przypadku wyjęcia najpierw dolnych normowanych pojemników gastronomicznych z urządzenia podnosi się jego środek ciężkości i istnieje niebezpieczeństwo wywrócenia urządzenia. Przewracające się urządzenie może spowodować ciężkie obrażenia!

- Urządzenie opróżniać zawsze od góry do dołu
-

Ostrzeżenie!

Gorące płynne potrawy!

Gorące płynne potrawy mogą przelewać się przez krawędź pojemnika gastronomicznego i powodować oparzenia.

- Normowane pojemniki gastronomiczne i talerze trzymać poziomo.
 - Unikać gwałtownych ruchów przy obsłudze pojemników z gorącymi potrawami w postaci płynnej lub stałej.
 - W sposób szczególny poinstruować obsługę w zakresie obchodzenia się z gorącymi płynnymi potrawami.
-

- Otworzyć całkowicie drzwi urządzenia i docisnąć je do ściany bocznej urządzenia.

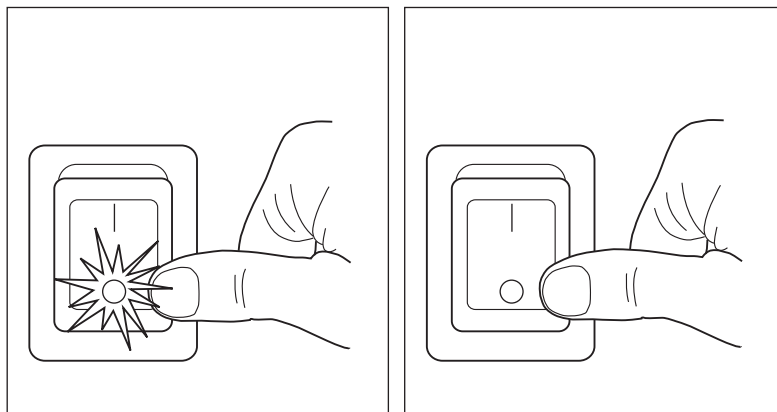
🔗 Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 18.

- Wymować normowane pojemniki gastronomiczne lub talerze od góry.
-

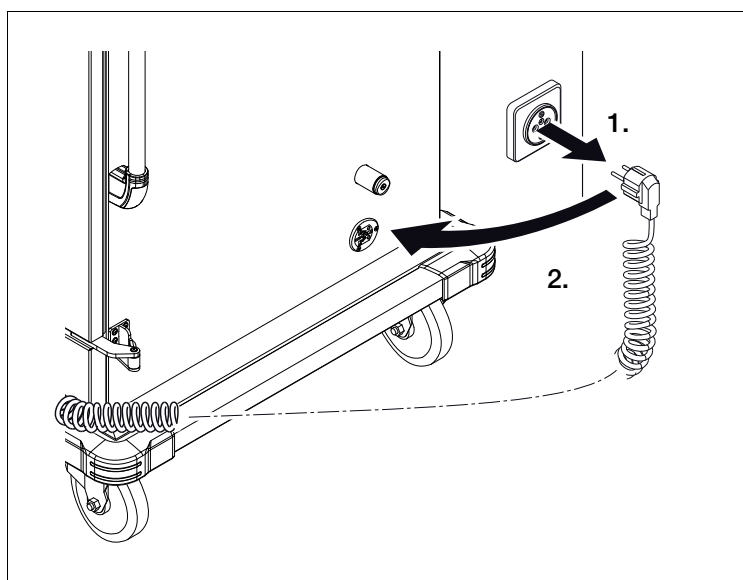
Wyłączanie

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika. Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika gaśnie.



- Odłączyć wtyczkę sieciową (1.)
- Włożyć wtyczkę do uchwyty na wtyczkę sieciową w urządzeniu (2.)



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się dziecka

Dzieci, które wejdą do pustego wózka bankietowego, nie będą w stanie samodzielnie się uwolnić, jeżeli drzwi urządzenia zatrzaśną się od zewnątrz.

- Puste wózki bankietowe zabezpieczyć przed dziećmi. Puste wózki bankietowe stawiać drzwiami do ściany lub odstawiać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Pomoc w razie problemów

Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika nie świeci

Przyczyna	Postępowanie
Odłączona wtyczka sieciowa lub podłączona nieprawidłowo.	Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda i sprawdzić poprawność podłączenia.
Kabel sieciowy jest uszkodzony; np. przerwany przewód (możliwe również bez zewnętrznego uszkodzenia).	- Zlecić wymianę kabla odpowiedniej jednostce. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.
Uszkodzenie/wyłączenie bezpiecznika w budynku.	Sprawdzić i w razie potrzeby wymienić bezpiecznik w budynku.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale potrawy nie są utrzymywane w dość ciepłym stanie

Przyczyna	Postępowanie
Ustawiona zbyt niska temperatura zadana.	- Ustawić wyższą temperaturę zadaną. ↳ Podrozdział "Ustawianie temperatury zadanej" na stronie 16.
Włożone do urządzenia potrawy były zbyt zimne.	Do urządzenia wkładać tylko dostatecznie podgrzane potrawy.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale urządzenie pozostaje zimne

Przyczyna	Postępowanie
Wyłącznik bezpieczeństwa w module grzewczym wyłączony	- Sprawdzić prawidłowe osadzenie modułu grzewczego. ↳ Podrozdział "Wymontować/zamontować moduł grzewczy" na stronie 30.
Uszkodzony układ elektroniczny urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

Po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu regulatora temperatury pojawia się "oF"

Przyczyna	Postępowanie
Zablokowana klawiatura.	■ Odblokować klawiaturę. ↳ Podrozdział "Blokowanie/odblokowywanie klawiatury" na stronie 17.

Na wyświetlaczu regulatora temperatury pojawia się "LR"

Przyczyna	Postępowanie
Moduł grzewczy włożony nieprawidłowo.	■ Włożyć prawidłowo moduł grzewczy. ↳ Podrozdział "Wymontować/zamontować moduł grzewczy" na stronie 30.

Korozja na elementach ze stali szlachetnej

Przyczyna	Postępowanie
Nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem/nieodpowiednia pielęgnacja.	■ Usunąć ogniska korozji. ↳ Podrozdział "Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej" na stronie 34. ■ Zwracać uwagę na właściwe obchodzenie się z urządzeniem/właściwą pielęgnację.

Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	■ Wyłączyć urządzenie. ↳ Rozdział "Wyłączanie" na stronie 25. ■ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym włączeniem. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 36.

Czyszczenie i pielęgnacja

Stal szlachetna

Odporność na korozję

Odporność na korozję stali nierdzewnej polega na tworzeniu się warstwy pasywnej na powierzchni materiału.

Mechaniczne naruszenie warstwy pasywnej – przy wystarczającej ilości tlenu na powierzchni materiału – regeneruje się samoistnie.

Chemiczne naruszenie warstwy pasywnej o działaniu redukującym (zużywającym tlen) uszkadzają materiał. Naniesienie kwasów o działaniu utleniającym może przeciwdziałać uszkodzeniu.

W celu utrzymania odporności materiału na korozję należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.

Częstość czyszczenia

Urządzenie należy dokładnie oczyścić po każdym użyciu.

Sposoby czyszczenia

Codziennie rutynowe czyszczenie należy przeprowadzać przez wycieranie wilgotną szmatką.

Trudne do usunięcia zabrudzenia można myć szczotką (z tworzywa sztucznego lub włosia naturalnego).

☞ Do czyszczenia nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych i innych podobnych przyrządów czyszczących.

☞ Do czyszczenia nie stosować spiczastych i ostrych przedmiotów.

Środki czyszczące

Powierzchnie ze stali szlachetnej



Uwaga!

Szkody materialne!

Korozję może powodować kontakt stali nierdzewnej z następującymi substancjami:

– Stężone kwasy, fluorowce (chlorki, bromki, jodki) i ich sole oraz przyprawy

– Kwaśne opary powstające na przykład przy układaniu glazury

– Kontakt z innym metalem

– Kontakt z żelazem (np. węża stalowa, opiłki z rur, woda zawierająca żelazo)

Korozja może tworzyć się też pod grubą warstwą kamienia, tłuszczu, skrobi i białka – z powodu braku dopływu powietrza.

- Unikać kontaktu ze stężonymi kwasami, fluorowcami i ich solami, przyprawami, innymi metalami, żelazem lub materiałami zawierającymi żelazo. W razie potrzeby przemyć szmatką namoczoną w czystej wodzie.
- Nie naruszać powierzchni stali nierdzewnej, szczególnie innymi metalami.
- Regularnie usuwać kamień, tłuszcz, skrobię i osady białkowe.

Można stosować następujące środki czyszczące:

- Zwykłe środki czyszczące rozcieńczone wodą
- Mięka szmatka do czyszczenia
- Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO (używać tylko z wodą)

Środki czyszczące do powierzchni ze stali szlachetnej do usuwania silnych zabrudzeń:

- Dostępne w handlu środki do czyszczenia stali szlachetnej, np. DeepClean Stainless Steel
- Powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej należy zawsze utrzymywać w czystym, suchym stanie i zapewniać im swobodny dopływ powietrza.

Powierzchnie z tworzyw sztucznych

Uwaga!

Szkody materialne!

Środki do czyszczenia stali szlachetnej i środki do szorowania rysują powierzchnię. Powierzchnię uszkadzają również poniższe środki czyszczące lub środki zawierające następujące substancje:

- Etanol, izopropanol lub wysokoprocentowe alkohole
- Aceton
- Benzyna do czyszczenia
- Terpentyna
- Estry kwasu octowego

- Nie stosować środków do czyszczenia stali szlachetnej lub środków do szorowania.
- Nie stosować środków czyszczących zawierających rozpuszczalniki.

Można stosować następujące środki czyszczące:

- Zwykłe środki czyszczące rozcieńczone wodą
- Miękka szmatka do czyszczenia
- Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO (używać tylko z wodą)

Czyszczenie urządzenia

- ✓ Urządzenie jest wyłączone
- ✓ Gorące części urządzenia są schłodzone

Ostrzeżenie!

Gorący moduł grzewczy, gorące wnętrze urządzenia, gorące normowane pojemniki gastronomiczne!

W trybie podgrzewania zarówno moduł grzewczy, wnętrze urządzenia, jak i znajdujące się w nim normowane pojemniki gastronomiczne oraz inne przedmioty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia.

- Przed czyszczeniem wystudzić urządzenie przez co najmniej 20 minut.

Ostrzeżenie!

Porażenie prądem na skutek przedostania się wody do modułu grzewczego!

W przypadku czyszczenia urządzenia z wbudowanym modułem grzewczym do modułu może przedostać się woda. W tym przypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem po ponownym podłączeniu modułu grzewczego do sieci.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zdemontować moduł grzewczy.

🔗 Rozdział "Bezpieczeństwo" na stronie 3.

⚠ Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu!

Jeżeli podczas czyszczenia lub po jego zakończeniu na podłogę wydostanie się woda, grozi to poślizgiem.

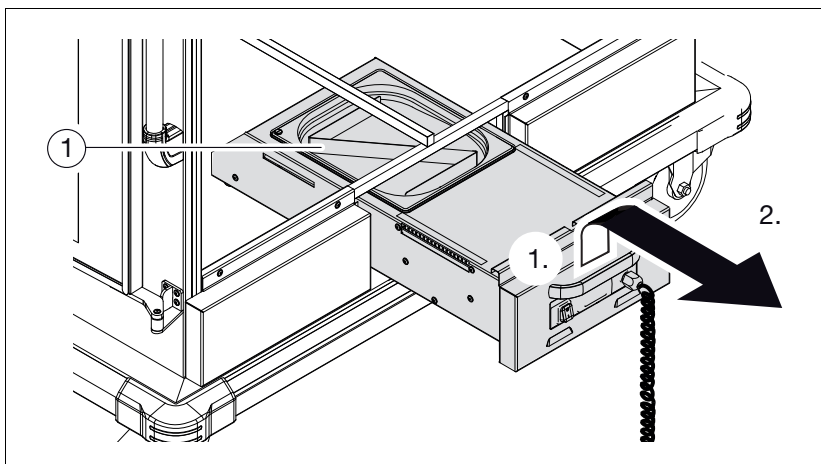
- Wodę, która wypłynęła na podłogę, należy dokładnie wytrzeć.

Wersja urządzenia z wyjmowaną ścianką środkową

- W razie konieczności zdemontować ściankę środkową.
 - ↳ Podrozdział "Demontaż/montaż ścianki środkowej" na stronie 31.

**Wymontować/zamontować
moduł grzewczy**

- Czyścić urządzenie opisanymi powyżej środkami i metodami.
- Po użyciu środka do czyszczenia stali szlachetnej urządzenie przetrzeć wilgotną szmatką przepłukaną w czystej wodzie i wytrzeć do sucha.
- ✓ Urządzenie odłączone od sieci
- ✓ Drzwi urządzenia otwarte
- ✓ Wnętrze urządzenia i moduł grzewczy stygły przez co najmniej 20 min
- Podnieść moduł grzewczy za uchwyt (1.) i wyjąć z urządzenia (2.).



- W razie konieczności wyjąć blachę przelewową (1).
- Usunąć wodę ze zbiornika na wodę.

⚠ Uwaga!

Uszkodzenia układu elektronicznego urządzenia!

Podczas czyszczenia nie wolno modułu grzewczego w żadnym wypadku zanurzać w wodzie.

- W razie potrzeby wyczyścić moduł grzewczy, stosując opisane wcześniej metody i środki.
- ↳ Podrozdział "Czyszczenie urządzenia" na stronie 29.

- Po oczyszczeniu modułu grzewczego blachę przelewową włożyć z powrotem do zbiornika na wodę.
- Włożyć moduł grzewczy do otworu i wsunąć do tyłu aż do oporu osłony.
- Podnieść moduł grzewczy za uchwyt, przesunąć do tyłu i opuścić.

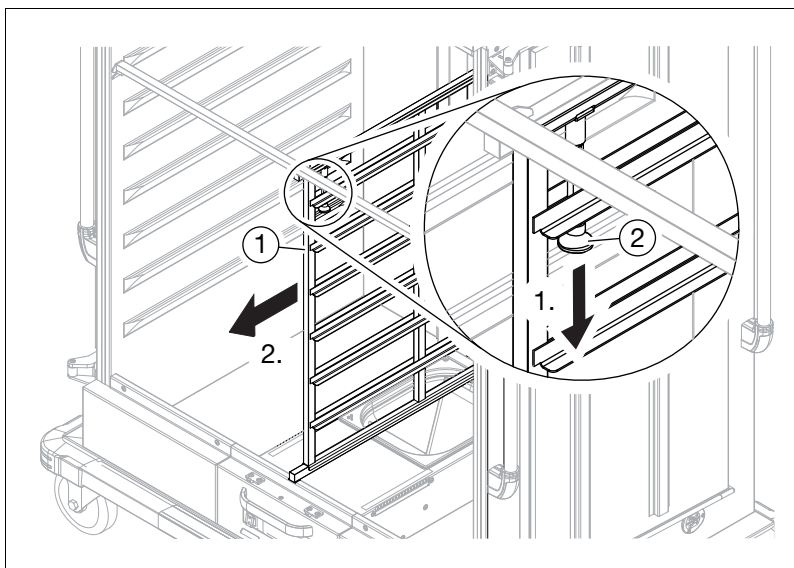
Demontaż/montaż ścianki środkowej

Wersja urządzenia z wyjmowaną ścianką środkową

- ☞ Ściankę środkową urządzeń dwudrzwiowych można – np. w celu wyczyszczenia – łatwo zdemontować i zamontować bez użycia narzędzi.
- ✓ Drzwi urządzenia otwarte
- ✓ Na ściance środkowej nie leżą ruszty/normowane pojemniki gastronomiczne
- ✓ Urządzenie ostygło.

Zdemontować ściankę środkową

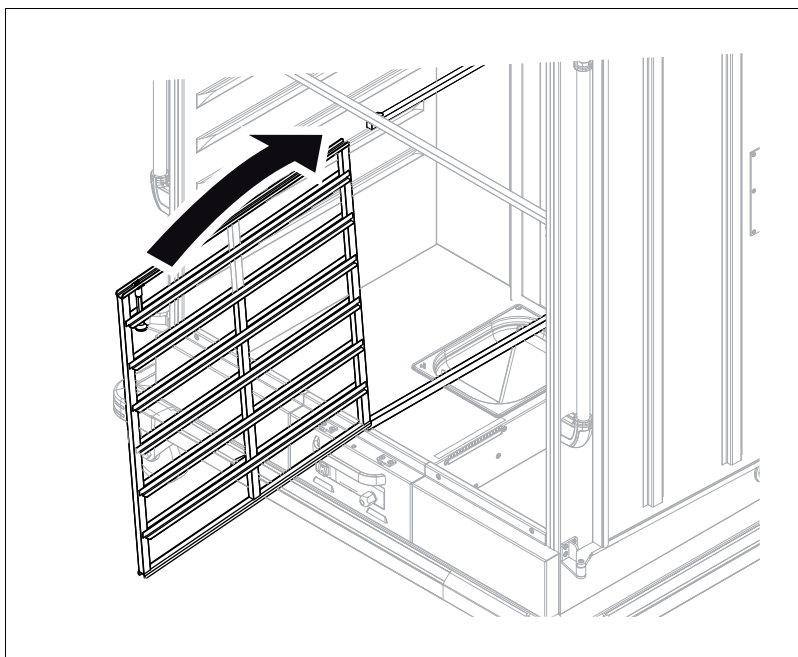
- Odblokować ściankę środkową (1) poprzez pociągnięcie trzpienia blokującego (2) w dół (1.) i wyciągnąć z urządzenia w kierunku do przodu (2.).



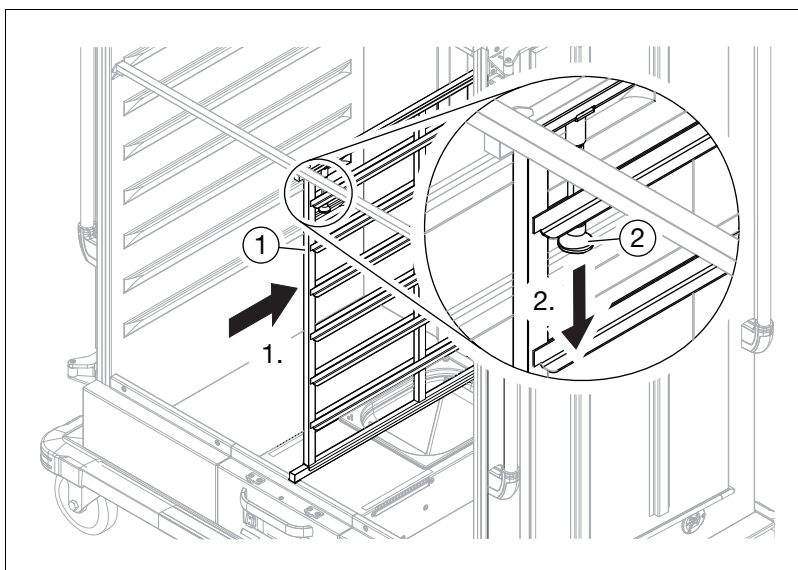
- W razie potrzeby wyczyścić ściankę środkową, stosując opisane wcześniej metody i środki.
- ☞ Podrozdział "Czyszczenie urządzenia" na stronie 29.

Montaż ścianki środkowej

- Dolny profil prowadzący ścianki środkowej umieścić w prowadnicy wózka bankietowego. Podczas tej czynności pochylić ściankę środkową lekko do przodu.
- Przesunąć ściankę środkową w górną prowadnicę.



- Wsunąć ściankę środkową (1) aż do oporu (1.). Pociągnąć trzpień blokujący ścianki środkowej (2) w dół (2.).



- Zwolnić trzpień blokujący i przesunąć ściankę środkową lekko do przodu, aż trzpień blokujący zatrzaśnie się w prowadnicy szynowej.

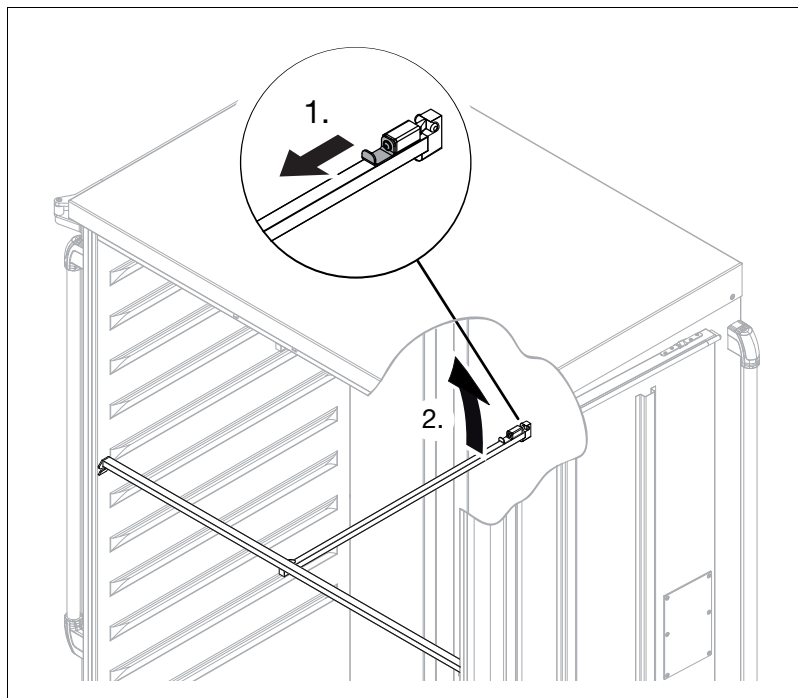
**Montaż/demontaż górnej
przewodnicy szynowej ścianki
środkowej sięgającej do połowy
wysokości**

Wersja urządzenia ze ścianką środkową sięgającą do połowy wysokości

- ☞ Ścianka środkowa sięgająca do połowy wysokości przytrzymywana jest u góry przez wyjmowaną przewodnicę szynową, którą można – np. w celu wyczyszczenia – łatwo zdemontować i zamontować bez użycia narzędzi.
- ✓ Ścianka środkowa zdemontowana
- ✓ Brak rusztów powyżej górnej przewodnicy szynowej

Zdemontować górną przewodnicę szynową

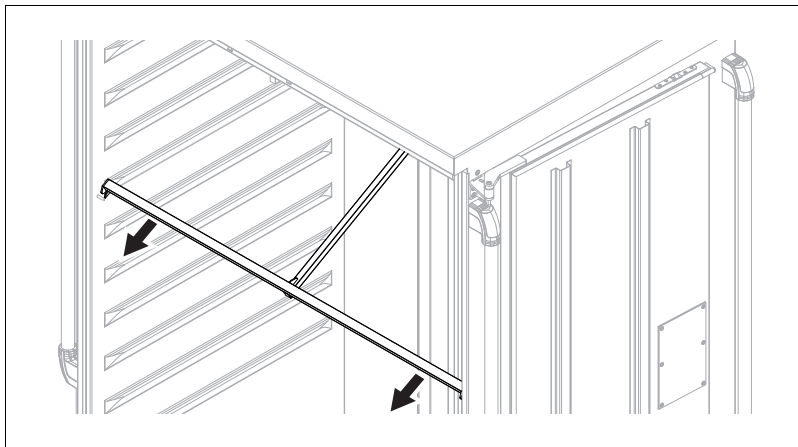
- Odblokować przewodnicę poprzez pociągnięcie blokady (1.) i wychylenie w górę (2.).



- Belkę poprzeczną przesunąć ukośnie w górę do wnętrza wózka aż obie boczne przewodnice wysuną się z trzpieni i wyjąć je z urządzenia.
- W razie potrzeby wyczyścić górną przewodnicę szynową, stosując opisaną wcześniej metody.
 - ☞ Podrozdział "Czyszczenie urządzenia" na stronie 29.

Zamontować górną prowadnicę szynową

- Belkę poprzeczną górnej prowadnicy wsunąć od tyłu w mocowanie wózka.



- Opuścić profil prowadnicy w dół i zablokować. Pociągnąć trzpień blokujący do przodu.

Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej

Świeże ogniska korozji

- Upewnić się, że wtyczka jest odłączona.
- Ogniska korozji usuwać środkiem do szorowania lub drobnym papierem ściernym.

Starsze/silniejsze ogniska korozji

i Opisane tutaj metody usuwania starszych/silniejszych ognisk korozji stanowią zalecenie Stowarzyszenia Przemysłu Techniki Domowej, Grzewczej i Kuchennej (HKI – Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.).

☞ Starsze/silniejsze ogniska korozji mogą być usuwane wyłącznie przez przeszkolony technicznie personel przy przestrzeganiu istniejących przepisów.

Ostrzeżenie!

Substancje żrące!

Kwasy stosowane do usuwania ognisk korozji mogą wywoływać przez swoje żrące działanie uszkodzenia przedmiotów (np. odzieży) i szkody na zdrowiu. Kontakt tych substancji z oczami może skutkować nieodwracalnym uszkodzeniem wzroku. W przypadkach ekstremalnych skutkiem może być całkowita utrata wzroku.

- Stosować odzież ochronną (okulary ochronne, rękawice ochronne itp.).
- Uniemożliwić dostęp osobom niebiorącym udziału w czyszczeniu.

- Upewnić się, że wtyczka jest odłączona.
- Ogniska korozyjne usuwać 2–3-procentowym roztworem kwasu szczawowego.
- Jeżeli oczyszczanie kwasem szczawowym nie przynosi skutku, ogniska korozji należy poddać działaniu 10-procentowego kwasu azotowego.

Konserwacja

Regularne zlecanie konserwacji urządzenia

- ☞ Firma B.PRO zaleca regularną konserwację urządzenia przez przeszkolony personel. Regularna konserwacja zapobiega awariom urządzenia, przedłuża jego okres trwałości użytkowej i ogólnie przyczynia się do utrzymania wartości.
- Regularnie zlecać konserwację urządzenia przeszkolonemu personelowi fachowemu.

Sprawdzać uszczelkę drzwi

- ☞ Uszczelkę drzwi należy regularnie sprawdzać pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
- Sprawdzić uszczelkę drzwi pod kątem ewentualnych uszkodzeń (kontrola wzrokowa).
- W przypadku uszkodzenia zlecić wymianę uszkodzonej uszczelki drzwi jednemu z wymienionych niżej punktów:
 - Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmy B.PRO

Kontrola stoperów

- ☞ Działanie stoperów należy sprawdzać po każdym przemieszczeniu urządzenia.
- Zablokować stopery.
- Spróbować przesunąć urządzenie (bez użycia nadmiernej siły!).
- W przypadku niedostatecznej siły hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego(ych) kółka(-ek) jednemu z wymienionych niżej punktów:
 - Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmy B.PRO

Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych

- Co najmniej raz na 6 miesięcy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi przeprowadzenie badania okresowego w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego zgodnie z normami serii DIN VDE 0701-0702.

Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową

- Co najmniej raz na 6 miesięcy sprawdzić zgodnie z przepisami BGV A 3 lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Naprawa

Upoważnione osoby

☞ Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez następujące uprawnione punkty serwisowe:

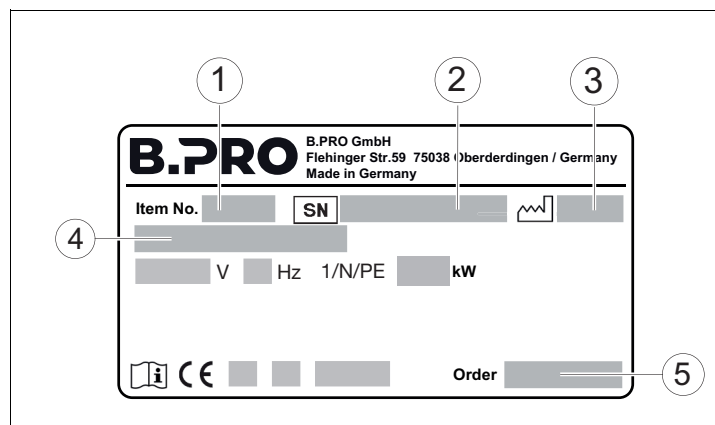
- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmy B.PRO

Opis uszkodzenia

Na urządzeniu znajdują się dwie tabliczki znamionowe. Jedna tabliczka znamionowa znajduje się na module grzewczym, druga na tylnej stronie urządzenia. W celu rejestracji usterki serwis firmy B.PRO wymaga podania następujących danych z tabliczek znamionowych:

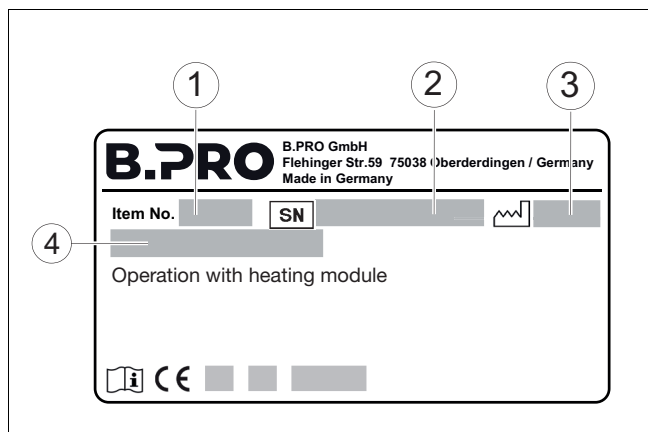
- Numer artykułu
- Model
- Numer seryjny
- Data produkcji
- Numer zlecenia produkcyjnego (opcja)

Tabliczka znamionowa modułu grzewczego:



- (1) Numer artykułu
- (2) Numer seryjny
- (3) Data produkcji
- (4) Model
- (5) Numer zlecenia produkcyjnego (opcja)

Tabliczka znamionowa korpusu urządzenia:



- (1) Numer artykułu
- (2) Numer seryjny
- (3) Data produkcji
- (4) Model

Wymiana komponentów

- ☞ Uszkodzone komponenty, łącznie z kablem sieciowym, mogą być wymieniane wyłącznie przez następujące uprawnione punkty serwisowe:
- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmy B.PRO

Części zamienne

Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:

- Nazwa części zamiennej
 - Numer artykułu
 - Data produkcji urządzenia
 - Ilość
- ☞ Patrz system informacji serwisowej w Internecie (www.bpro-solutions.com).

Adres

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

Usuwanie

Usuwanie urządzenia



i Usuwanie złomu elektrycznego i elektronicznego wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi stanowić może ze względu na zawarte w złomie substancje potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Dlatego urządzenia nie wolno usuwać wraz z odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do odpowiedniego punktu utylizacji elektrozłomu (np. do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów).

Na fakt ten wskazuje umieszczony na urządzeniu symbol wg DIN EN 50419, znakowanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych zgodnie z artykułem 15(2) dyrektywy 2012/19/WE (WEEE). Ponadto przy usuwaniu w razie konieczności należy przestrzegać specjalnych regulacji krajowych.

- Urządzenie należy uczynić niezdatnym do użycia (np. przez odcięcie wtyczki sieciowej); to samo dotyczy zamków w drzwiach.
- Oddać urządzenie do punktu utylizacji elektrozłomu (np. do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów).

☞ Niniejszego produktu nie wolno usuwać z innymi odpadami przemysłowymi.

☞ Więcej informacji odnośnie usuwania dostępnych jest u handlowców lub w serwisie B.PRO.

☞ Podrozdział "Adres" na stronie 37.

Dane techniczne

W zależności od wersji urządzenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi może posiadać dane techniczne różniące się od wyszczególnionych w niej (np. dane układu elektrycznego i chłodniczego, wymiary). Obowiązujące dane należy odczytać z tabliczki znamionowej lub odpowiedniej dokumentacji związanej z zamówieniem bądź rysunków.

Dane ogólne Wymiary i masa (wersja standardowa i dane orientacyjne)

Model	Długość w mm	Szerokość w mm	Wysokość w mm	Masa własna w kg	Maks. ładowność w kg
Wózek bankietowy BW 11	840	945	1920	145	200
Wózek bankietowy BW 18	840	945	1920	145	200
Wózek bankietowy BW 22	1390	945	1920	225	200
Wózek bankietowy BW 36	1390	945	1920	225	200

Pojemność normowanych pojemników/rusztów gastronomicznych

Model	Liczba normowanych pojemników gastronomicznych				Liczba rusztów	
	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 z wysoką ścianką środkową:	22	44	22	44	22	-
BW 22 ze ścianką środkową do połowy wysokości:	12	24	12	24	12	5

Model	Liczba normowanych pojemników gastronomicznych				Liczba rusztów	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 z wysoką ścianką środkową:	18	36	36	72	34	-
BW 36 ze ścianką środkową do połowy wysokości:	8	16	18	36	16	8

Temperatura wewnątrz urządzenia

+30 °C do +90 °C, regulowana

Odstęp między przewodnikami rowkowymi

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Udźwig

Element	Dopuszczalna obciążenie powierzchni w kg
Góra urządzenia	25

Dane elektryczne

Przyłącze elektryczne

Dla wszystkich modeli:

Napięcie: 220 do 240 V, 50 do 60 Hz

Moc (maks.): 2,23 kW

Środowisko

Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura: +15 °C do +38 °C

Względna wilgotność

powietrza: bez obraszania

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura: -10 °C do +40 °C

Względna wilgotność

powietrza: bez obraszania

Emisje

Poziom ciśnienia akustycznego w miejscu pracy urządzenia jest niższy niż 70 db(A).

Materiał

Korpus urządzenia: Stal szlachetna, poliamid, polietylen

Izolacja drzwi urządzenia: Polistyren

Dane do zamówienia

Wózek bankietowy BW 11	Numer artykułu:	573 574
Wózek bankietowy BW 18	Numer artykułu:	573 575
Wózek bankietowy BW 22	Numer artykułu:	573 576
Wózek bankietowy BW 36	Numer artykułu:	573 577
Instrukcja obsługi	Numer dokumentu:	154 591

Akcesoria

Ścianka środkowa wysoka do BW 22	Numer artykułu:	573 580
Ścianka środkowa wysoka do BW 36	Numer artykułu:	573 581
Ścianka środkowa do połowy wysokości do BW 22	Numer artykułu:	573 582
Ścianka środkowa do połowy wysokości do BW 36	Numer artykułu:	573 583
Ruszty gastronomiczne GR 2/1	Numer artykułu:	↪ Cennik produktów B.PRO
Ruszt ze stali szlachetnej	Numer artykułu:	↪ Cennik produktów B.PRO
Normowane pojemniki gastronomiczne	Numer artykułu:	↪ Cennik produktów B.PRO
Klosze	Numer artykułu:	↪ Cennik produktów B.PRO
Półka na talerze	Numer artykułu:	↪ Cennik produktów B.PRO
Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	Numer artykułu:	126 999
Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	Numer artykułu:	511 895

Normy, dyrektywy, znaki jakości

- DIN 18865-9: Urządzenia do kuchni przemysłowych, urządzenia do wydawania potraw, przestrzenie wewnętrzne szaf w wersjach standardowych i higienicznych.
- DIN 18867-5: Urządzenia do kuchni przemysłowych – urządzenia mobilne – część 5: Wózki bankietowe podgrzewane.
- DIN EN 60335-1: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 1: Wymagania ogólne.
- DIN EN 60335-2-49: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 2: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych szaf podgrzewczych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- BGV A3 (VBG 4): Niemieckie przepisy zapobiegania wypadkom: Urządzenia i przyrządy elektryczne.
- Regulacja DGUV 110-003: Prace w kuchniach przemysłowych.



Atest CE

Urządzenie spełnia wymagania poniższych dyrektyw:

- 2006/42/WE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie maszyn"
- 2014/30 /UE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej"
- 2014/35/UE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia"
- 2011/65/UE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym"

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