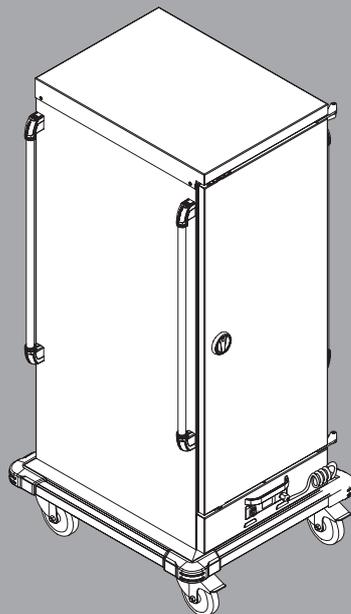
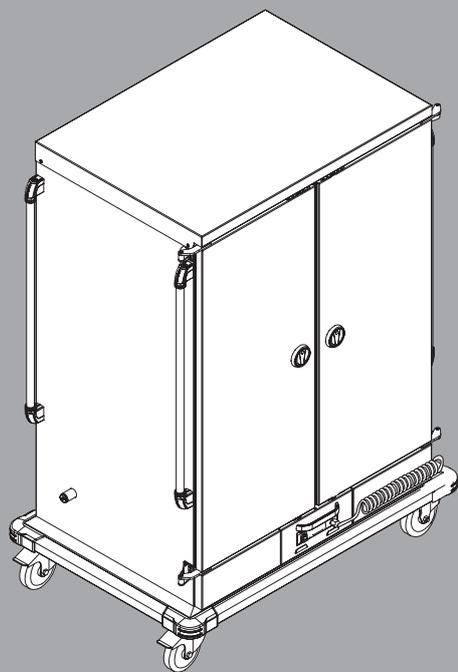


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



БАНКЕТНАЯ ТЕЛЕЖКА С ПОДОГРЕВОМ BW 11/BW 18/ BW 22/BW 36

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации

Общая информация

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

Технические изменения Мы оставляем за собой право на технические изменения, служащие техническому прогрессу.

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

Условные обозначения  Важное **примечание** к особенностям или специальным случаям.

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

 **Ссылка** на главу, подраздел или другой документ.

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

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

Исполнение тележки XYZ

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

Предупреждения

Сигнальное слово!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

► Мера по предотвращению опасности и ее последствий.

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

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или повреждении оборудования.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Опасность предупреждает о возможных тяжелых/смертельных травмах.

Содержание

Об этом изделии	Назначение	1
	Условия эксплуатации	1
	Характеристики изделия	1
	Стандартное исполнение	2
	Опции/дополнительное оборудование	2
Безопасность	Общая информация	3
	Об этом изделии	3
	Транспортировка	3
	Ввод в эксплуатацию	4
	Управление и эксплуатация	4
	Прекращение эксплуатации	7
	Чистка и уход	7
	Техническое обслуживание	8
	Ремонт	9
Нормы и правила	9	
Маркировка изделия	9	
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	10
	Комплект поставки	10
	Распаковка	11
	Утилизация упаковочного материала	11
Обзор	Обзор тележки	12
	Регулятор температуры	13
Ввод в эксплуатацию	Условия эксплуатации	14
	Первая чистка	14
	Ввод в эксплуатацию после длительного простоя	14
	Подключение тележки	15
Управление и эксплуатация	Включение тележки	16
	Выключение тележки	16
	Настройка заданной температуры	16
	Блокировка/разблокировка кнопок	17
	Предварительный разогрев тележки	18
	Открытие двери	18
	Фиксация двери	18
	Закрытие двери	19
	Блокировка замка двери для транспортировки	19
	Загрузка тележки	19
	Перемещение тележки на новое место	21
	Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям	23
	Поддержание блюд в горячем состоянии	23
Выгрузка блюд	24	
Прекращение эксплуатации	Выключение тележки	25
	Помощь при появлении проблем	
	Не горит светодиодный индикатор на выключателе	26
	Светодиодный индикатор горит, но блюда не поддерживаются в достаточно горячем состоянии	26
	Светодиодный индикатор горит, но отсек тележки остается холодным	26

	На дисплее регулятора температуры при нажатии любой кнопки появляется "oF"	27
	На дисплее регулятора температуры появится "CA"	27
	Коррозия деталей из нержавеющей стали.	27
	Тележка имеет внешние повреждения	27
Чистка и уход	Нержавеющая сталь	28
	Периодичность чистки.	28
	Методы чистки	28
	Чистящие средства	28
	Чистка тележки	29
	Монтаж/демонтаж греющего модуля	30
	Снятие/установка средней стенки	31
	Установка/снятие верхней направляющей полувысокой средней стенки.	33
	Удаление коррозии с нержавеющей стали	34
Техническое обслуживание	Регулярно проводите техническое обслуживание тележки	35
	Проверка уплотнения двери	35
	Контроль фиксаторов колес	35
	Периодическая проверка электрической безопасности	35
	Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети	35
Ремонт	Уполномоченный персонал	36
	Описание неисправности	36
	Замена деталей тележки	37
	Запчасти.	37
	Адрес	37
Утилизация	Утилизация тележки	38
Технические характеристики	Общие характеристики	39
	Электрические характеристики	40
	Окружающая среда	40
Данные для заказа	Банкетная тележка BW 11	41
	Банкетная тележка BW 18	41
	Банкетная тележка BW 22	41
	Банкетная тележка BW 36	41
	Руководство по эксплуатации.	41
Дополнительное оборудование	Средняя стенка, высокая, для BW 22.	41
	Средняя стенка, высокая, для BW 36.	41
	Средняя стенка, полувысокая, для BW 22	41
	Средняя стенка, полувысокая, для BW 36	41
	Гастрономические решетки GR 2/1.	41
	Решетки из нержавеющей стали	41
	Гастроёмкости	41
	Колпаки	41
	Держатели тарелок	41
	Микрофибровая салфетка B.PRO	41
	Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	41

Об этом изделии

Назначение Банкетная тележка с подогревом предназначена для поддержания в горячем состоянии готовых порционированных блюд на тарелках с колпаками на гастрорешетках или блюд в гастроемкостях, а также для их транспортировки.

Банкетная тележка с подогревом не предназначена для разогрева или приготовления блюд.

Хранение и транспортировка воспламеняющихся или отрицательно влияющих на продукты питания веществ не допускается.

Греющий модуль разрешается эксплуатировать только встроенным в банкетную тележку.

Банкетная тележка с подогревом хорошо подходит прежде всего для организации питания в социальных учреждениях (больницах, домах престарелых, детских садах), в гостиницах (банкеты, кейтеринг), а также на предприятиях (в столовых).

Не допускается перевозка людей на тележке и на ее пристройках. Запрещается использовать тележку вместо лестницы и не разрешается забираться на нее детям (опасность опрокидывания).

Условия эксплуатации **Окружающая среда**

Банкетную тележку с подогревом разрешается использовать при температуре окружающей среды от +15 °С до +38 °С и нормальной влажности воздуха (без выпадения росы).

Тележка предназначена для работы на высоте до 2000 м над уровнем моря.

Инструктаж третьих лиц

Если банкетная тележка с подогревом сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать их по безопасному обращению и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия **Общая информация**

Банкетная тележка с подогревом в стандартном исполнении изготовлена из нержавеющей стали.

Корпус тележки двухстенный, изолированный. Тележки имеют один или два отсека. Передняя сторона тележки закрывается одной или двумя двухстенными изолированными дверями.

Ходовая часть банкетной тележки с одним отсеком состоит из четырех управляемых колес, из них два с фиксатором. Ходовая часть банкетной тележки с двумя отсеками состоит из двух управляемых колес с фиксатором и двух опорных колес.

Предлагаются следующие исполнения банкетной тележки:

- Банкетная тележка BW 11: 1 дверь, 11 пар направляющих
- Банкетная тележка BW 18: 1 дверь, 18 пар направляющих
- Банкетная тележка BW 22: 2 двери, 11 пар направляющих, вынимаемая средняя стенка (опция)
- Банкетная тележка BW 36: 2 двери, 18 пар направляющих, вынимаемая средняя стенка (опция)

Управление и эксплуатация

Расположенные вертикально ручки обеспечивают легкое перемещение банкетной тележки. Сплошные бамперы по всему периметру защищают от повреждений.

Двери снабжены самозакрывающимися замками. Их можно открыть примерно на 270° и зафиксировать на наружных сторонах.

Внутренние боковые стенки имеют направляющие.

Банкетная тележка с подогревом имеет съемный греющий модуль. Встроенный вентилятор и выступ на задней стенке обеспечивают равномерное распределение тепла по всему внутреннему пространству.

Греющий модуль имеет сетевой провод с вилкой, выключатель для запуска и остановки режима поддержания в горячем состоянии, а также отдельный регулятор температуры.

Диапазон регулирования температуры составляет от +30 °С до +90 °С.

Банкетную тележку можно разогревать сухим или влажным воздухом. При подогреве влажным воздухом используется вода из бачка объемом 1 литр на греющем модуле, который в течение 5–6 часов обеспечивает равномерную влажную атмосферу.

Стандартное исполнение

Стандартное исполнение банкетной тележки с подогревом включает следующее:

- Двухстенный корпус из высококачественной нержавеющей стали
- Вставные пластмассовые профили для термического разделения внутреннего и наружного корпусов
- Двухстенная распашная дверь
- Вынимаемые уплотнительные профили по всему периметру
- Самозапирающийся замок двери с 2-точечной фиксацией и интегрированным предохранительным положением
- Запираемая дверь/ двери
- В зависимости от исполнения тележки - 11 или 18 пар направляющих
- Расстояние между ребрами 115 мм (BW 11/BW 22) или 75 мм (BW 18/BW 36)
- Две ручки на каждой боковой стенке тележки
- Сплошной бампер по всему периметру
- 4 управляемых колеса, из них два с фиксатором (BW 11/BW 18)
- Два управляемых колеса с фиксатором, два опорных колеса (BW 22/BW 36)
- Расположение колес "А": колеса в углах тележки
- Съемный модуль нагрева
- Подогрев, регулируемый с точностью до градуса от +30 °С до +90 °С

Опции/дополнительное оборудование

Банкетная тележка с подогревом может быть оснащена следующими опциями:

- Различное исполнение и расположение колес
- Средняя стенка различной высоты (только для BW 22/BW 36)
- Гастроёмкости
- Гастрорешетки
- Колпак из нержавеющей стали с ручкой-отверстием

Безопасность

Общая информация Тележка изготовлена с использованием последних достижений техники. При этом выполнены все требования, предъявляемые к безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации тележки могут возникать опасные ситуации. Правила техники безопасности и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве по эксплуатации, помогут предотвратить эти опасности.

Правила техники безопасности

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

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

Предупреждения

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

Руководство по эксплуатации

Перед первым вводом в эксплуатацию внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.

Весь обслуживающий персонал должен прочитать это руководство до начала эксплуатации тележки.

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

Чистка и техническое обслуживание

Для чистки и техобслуживания или при замене деталей отсоедините тележку от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место, защищающее ее от влаги, повреждений и загрязнений.

Об этом изделии Назначение

Тележку разрешается использовать только в соответствии с ее назначением.

Потребитель отвечает за надлежащее использование тележки по назначению.

Условия эксплуатации

Эксплуатация тележки разрешается только при допустимых условиях окружающей среды.

Пользователи тележки должны быть проинструктированы по обращению с ней и должны прочитать и усвоить руководство по эксплуатации.

Транспортировка Вертикальное положение при транспортировке

Транспортируйте тележку только в вертикальном положении.

Транспортировка грузовым автомобилем или автофургоном

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

Транспортируйте тележку только с отпущенными фиксаторами колес. Закрепите тележку от смещения. Крепление от смещения фиксаторами колес не допускается.

Закрепите тележку от вертикальных перемещений во время транспортировки.

Установите предохранительные балки с мягкой обивкой.

Ввод в эксплуатацию

Место установки

Никогда не эксплуатируйте тележку рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, рядом с посудомоечной машиной). Пары могут привести к оседанию влаги на тележку.

Из-за влаги на подключенной тележке существует опасность сбоев в работе, короткого замыкания и удара электрическим током.

Ввод в эксплуатацию после хранения

Если тележка доставляется из холодного складского помещения в более теплое помещение с соответственно более высокой влажностью воздуха, то содержащаяся в воздухе помещения влага оседает на поверхности и внутри тележки.

Из-за влаги на подключенной тележке существует опасность сбоев в работе, короткого замыкания и удара электрическим током.

Эксплуатируйте тележку только после того, как она примет температуру помещения.

Подключение к электросети

Указанные на заводской табличке напряжение и частота должны совпадать с соответствующими параметрами электросети.

Запрещается эксплуатировать тележку с поврежденной изоляцией сетевого провода или с поврежденной вилкой подключения к сети.

Вставляйте вилку подключения к сети в розетку только при выключенной тележке, т.к. в ином случае возможно повреждение ее электрики.

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

Управление и эксплуатация

Общая информация

Потребитель должен знать и уметь оценивать связанные с тележкой опасности.

Тележкой разрешается пользоваться только лицам, психические, сенсорные или умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы тележкой.

Эксплуатируйте тележку только в исправном состоянии.

При повреждении тележки закройте ее так, чтобы ей нельзя было пользоваться, и немедленно вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия, указанного в разделе о ремонте.

Всегда затормаживайте тележку фиксаторами колес, чтобы не допустить ее откатывание. При случайном откатывании тележка может нанести травмы и повредить оборудование.

Избегайте ненужного открытия двери/дверей во время работы тележки в режиме поддержания в горячем состоянии. Открывайте тележку только на короткое время для загрузки и выгрузки блюд.

Блюда на тарелках всегда закрывайте колпаками. Блюда в гастроремко-стях всегда закрывайте крышками.

Осторожно!

Возможно ухудшение качества продуктов питания!

Сбои в электропитании, неисправности или другие нарушения в работе тележки во время хранения или поддержания продуктов в горячем состоянии могут ухудшить их качество.

- После снижения температуры внутри продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания, и при необходимости утилизируйте их.

Таблички с указаниями

Принимайте во внимание таблички с указаниями, размещенные на тележке. Немедленно заменяйте нечитаемые, поврежденные или отсутствующие таблички.

На тележке имеются следующие таблички с указаниями:

Табличка с указаниями	Значение – место размещения
	"Предупреждение о горячей поверхности" в соответствии с DIN4844-2 на верхней стороне греющего модуля.

Допустимые нагрузки

Не ставьте никакие предметы сверху на тележку.

При загрузке нельзя превышать предельный вес, указанный в технических характеристиках.

Эксплуатация греющего модуля

Греющий модуль разрешается эксплуатировать только встроенным в банкетную тележку.

Гастроемкости с жидкими блюдами

Расплескавшиеся и вытекающие из тележки жидкости могут привести к ошпариванию. Гастроемкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывайте уплотняющимися крышками. Не допускайте резких перемещений гастроемкостей.

Загрузка

Блюда на тарелках всегда закрывайте колпаками. Блюда в гастроемкостях всегда закрывайте крышками.

Установленные в тележку гастроемкости должны быть жаростойкими до температуры не менее +100 °С. Например, **не разрешается** использовать гастроемкости из поликарбоната.

Всегда загружайте тележку снизу вверх, чтобы не допустить смещения вверх центра тяжести.

Полностью загружайте направляющие, например, двумя гастроемкостями GN 1/1 на каждом уровне, чтобы гастроемкости не сдвигались при перемещении на другое место.

При загрузке нельзя превышать предельный вес, указанный в технических характеристиках.

Эвтектические плиты (холодильные элементы)

Перед разогревом и на время поддержания блюд в горячем состоянии выньте из тележки эвтектические плиты. Эвтектические плиты могут деформироваться при жаре и в чрезвычайном случае взорваться.

Горячий греющий модуль, горячие части тележки, предметы и блюда

Греющий модуль, внутреннее пространство тележки и находящиеся в нем предметы (например, гасстроемкости) нагреваются во время работы (примерно до +90 °C) и могут вызвать ожоги.

Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, с полотенцем или в рукавицах).

Поддерживаемые в горячем состоянии блюда могут привести к ошпариванию.

Теплая наружная сторона тележки

Передняя панель греющего модуля нагревается во время работы.

Горячий водяной пар

Если во время поддержания блюд в горячем состоянии открыть дверь, то существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания. При открытии двери следите за тем, чтобы в зоне открытия двери или над ней не находились части тела.

Санитарно-гигиенические предписания

При поддержании блюд в горячем состоянии соблюдайте соответствующие требования, касающиеся продуктов питания, и учитывайте свойства блюд.

Опасность запираания детей

Не допускайте детей к пустым банкетным тележкам. Забравшись в пустые банкетные тележки, дети не смогут самостоятельно выбраться из них, если дверь будет заперта снаружи. Ставьте пустые банкетные тележки дверью к стене или в недоступном для детей месте.

Перед запираанием дверей тележки убедитесь, что в ней нет детей.

Фиксаторы колес

Всегда затормаживайте тележку фиксаторами колес, чтобы не допустить ее откатывание. При случайном откатывании тележка может нанести травмы и повредить оборудование.

Перемещение тележки на другое место

Перед каждым перемещением тележки выньте вилку подключения к сети из розетки. Иначе могут быть повреждены сетевой провод или розетка электросети.

Во время перемещения на другое место держите двери закрытыми. Иначе при перемещении тележки из нее могут вывалиться решетки или гасстроемкости.

На время перемещения на другое место закройте замок тележки.

Всегда толкайте тележку, а не тяните ее.

При перемещении тележки следите за тем, чтобы были видны люди или предметы, находящиеся перед ней. Если передвигающий тележку человек не видит дорогу перед ней, то перед банкетной тележкой должен идти другой человек, обеспечивающий безопасное перемещение.

Всегда передвигайте тележку двумя руками за ручки на стороне управляемых колес с фиксаторами. Из-за большого веса тележки, при перемещении одним человеком существует опасность, что ее не удастся достаточно быстро затормозить.

Следите за тем, чтобы не зажать руки между тележкой и стенами или другими предметами (например, шкафами).

Для уменьшения опасности повреждения колес не допускайте их перегрузки:

- Не передвигайте тележку с застопоренными фиксаторами колес
- Не допускайте ударов
- Осторожно тяните тележку (без рывков) через пороги и ступени.

Если тележка устанавливается на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению фиксаторами колес примите меры для предотвращения ее непреднамеренного скатывания (например, подложите клинья).

При закрытых дверях тележка устойчива на уклонах до 10°. Перемещайте тележку только по поверхностям с уклоном меньше 10°.

При движении по наклонной поверхности тележка может съехать в сторону. Передвигайте тележку по рампам и выемкам всегда вдвоем (по одному человеку с каждой стороны).

Если тележка перемещается по наклонным поверхностям, то нужно слить воду из бачка на греющем модуле.

По ровной поверхности тележку можно перемещать на короткие расстояния с наполненным бачком и установленной крышкой.

Прекращение эксплуатации

Выньте вилку подключения к сети из розетки

Вставляйте вилку в розетку и вынимайте из розетки только при выключенной тележке, т.к. в ином случае возможно повреждение ее электрики.

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

Чистка и уход

Вилка подключения к сети

Перед чисткой тележки выньте вилку подключения к сети из розетки. Попадающая в греющий модуль вода может вызвать короткое замыкание. В этом случае существует опасность удара электрическим током.

Гигиена

Соблюдайте положения Директивы по гигиене 93/43/EWG, а также национальные правила гигиены, действующие в стране, где эксплуатируется оборудование.

Тележка отвечает требованиям гигиенического исполнения HS.

Периодичность чистки

После каждого использования тщательно очищайте тележку.

Метод чистки

Используйте только допустимые методы чистки.

Запрещается мыть тележку водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды или другими подобными способами.

Общие чистящие средства

Не используйте для чистки металлические предметы. Металлические предметы могут повредить тележку и/или вызвать ее коррозию.

Не используйте для чистки острые предметы. Они могут повредить тележку.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные чистящие средства царапают поверхности.

Чистящие средства для пластмассовых деталей

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные чистящие средства царапают поверхности.

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

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

Горячий греющий модуль, горячие части тележки и предметы

Греющий модуль, внутреннее пространство тележки и находящиеся в нем предметы (например, гостроемкости) нагреваются во время работы (примерно до +90 °C) и могут вызвать ожоги.

Перед чисткой дайте тележке остыть как минимум 20 минут.

Вода после чистки

После чистки тщательно высушите тележку. При этом удалите воду со дна внутри тележки.

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

Полностью вытирайте вытекшую на пол воду.

Техническое обслуживание

Периодические проверки электрической безопасности

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

Сетевой провод и вилка подключения к сети

Не реже одного раза в 6 месяцев согласно BGV A 3 или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений, а также старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Фиксаторы колес

Регулярно проверяйте действие фиксаторов колес.

В случае недостаточного торможения немедленно вызовите для замены неисправных колес специалистов уполномоченного сервисного предприятия, указанного в разделе о ремонте.

Двери

При каждой чистке проверяйте наличие повреждений и старение уплотнения двери (визуальный контроль).

Ремонт Уполномоченный персонал

Ремонт тележки разрешается выполнять только следующему сервисному персоналу:

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

При ремонте силами другого персонала или без поручения гарантия теряет силу.

Замена электрооборудования тележки

Электрооборудование тележки (выключатели, сетевой провод и др.) разрешается заменять только квалифицированному персоналу (например, специалистам-электрикам) на оборудование с такими же характеристиками.

Нормы и правила

Соблюдайте действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

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

Маркировка изделия

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

Транспортировка

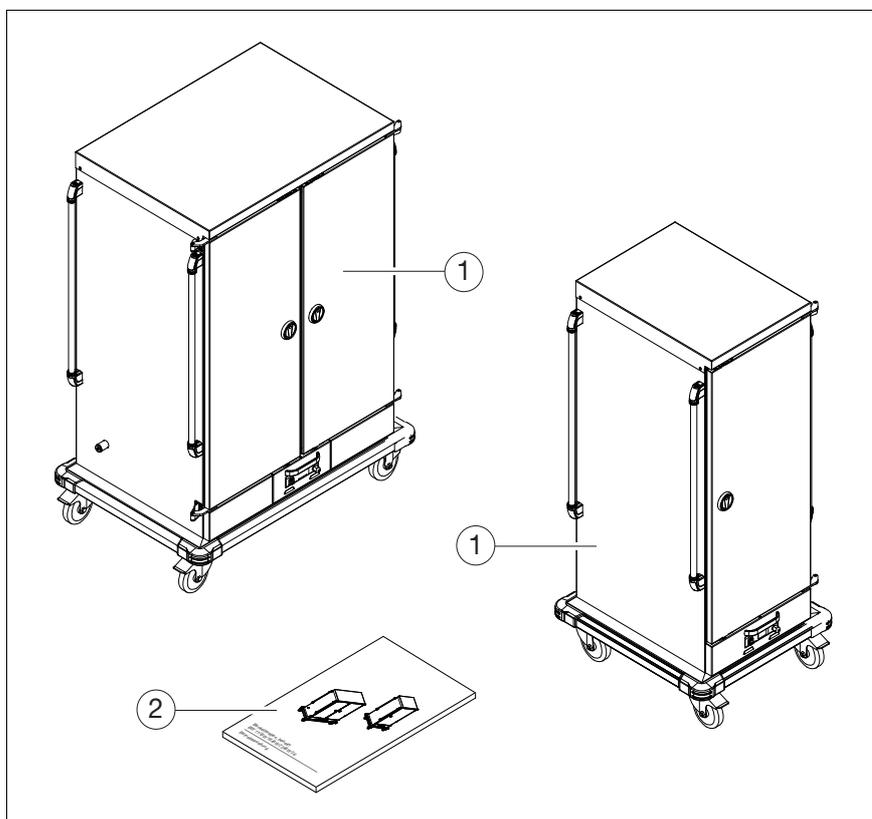
Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия

- ☞ Сразу после доставки осмотрите тележку с целью обнаружения повреждений при транспортировке.
- Задокументируйте в товарно-транспортной накладной обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора (опишите повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить повреждения (поставить подпись).
- Примите тележку и с накладной предъявите рекламацию фирме В.ПРО.
– или –

Не принимайте тележку и с экспедитором верните на фирму В.ПРО.

- ☞ Такой порядок действий обеспечивает надлежащее урегулирование возмещения ущерба. Повреждения при транспортировке, заявленные позже, получатель тележки должен доказать соответствующим образом.

Комплект поставки



- (1) Банкетные тележки с подогревом
- (2) Руководство по эксплуатации

Точный комплект поставки и исполнение тележки указаны в сопроводительной документации.

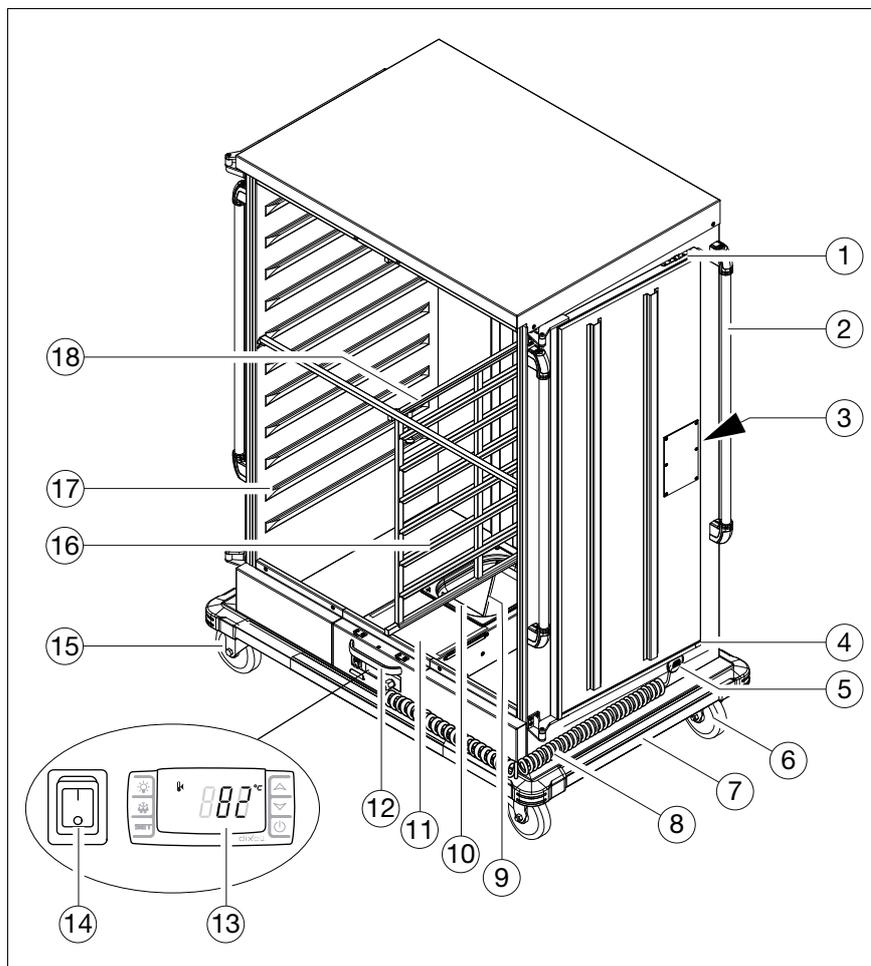
- Распаковка**
- Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах. Не рвите и не режьте упаковку!
 - Проверьте комплект поставки.
 - Удалите с тележки защитную пленку (если имеется).

Утилизация упаковочного материала

- ☞ Упаковка изготовлена из пригодных для переработки и вторичного использования материалов.
- Сдавайте упаковочный материал на вторичную переработку с соблюдением правил охраны окружающей среды и в соответствии с действующими установленными законами требованиями.

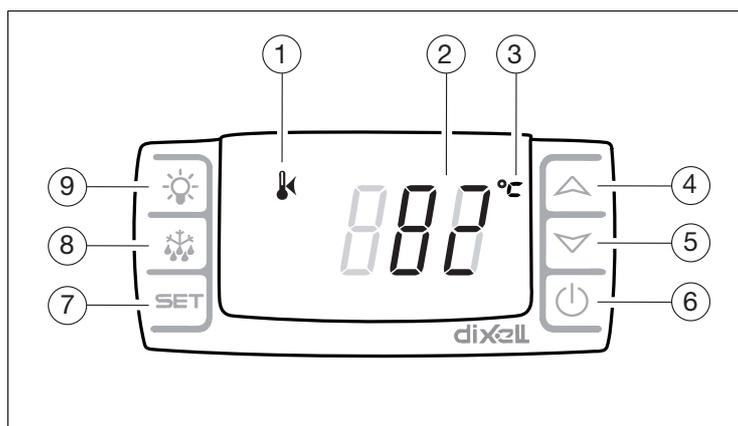
Обзор

Обзор тележки



- (1) Верхний фиксатор двери
- (2) Ручка для перемещения
- (3) Замок двери с предохранительным положением
- (4) Уплотнительный профиль по всему периметру
- (5) Вилка сетевого провода и ее крепление
- (6) Опорное колесо
- (7) Сплошной бампер
- (8) Сетевой провод
- (9) Крышка
- (10) Бачок с водой
- (11) Греющий модуль
- (12) Ручка для вынимания греющего модуля
- (13) Регулятор температуры
- (14) Выключатель с индикатором рабочего состояния
- (15) Управляемое колесо с фиксатором
- (16) Полувысокая средняя стенка (опция)
- (17) Направляющая
- (18) Полувысокая средняя стенка: верхнее крепление с поперечиной (опция)

Регулятор температуры



- (1) Светодиодный индикатор "Подогрев":
горит: подогрев включен
- (2) Индикатор температуры:
показывает фактическую температуру в тележке, заданную температуру, минимальную/максимальную температуру ниже/выше заданного значения, продолжительность действия температуры выше/ниже заданного значения, информационные сообщения.
- (3) Индикатор единиц измерения:
показывает единицу измерения: мигает на стадии программирования
- (4) Кнопка "ВВЕРХ": увеличение значения параметра
- (5) Кнопка "ВНИЗ": уменьшение значения параметра
- (6) Кнопка "Включение/выключение подогрева": не активирована
- (7) Кнопка "SET":
показывает или изменяет заданную температуру.
- (8) Кнопка "Оттаивание": не активирована
- (9) Кнопка "Свет": не активирована

Ввод в эксплуатацию

- Условия эксплуатации**
- ✓ Защитная пленка снята с корпуса тележки и греющего модуля
 - ✓ Тележка сухая и имеет такую же температуру, как температура в помещении
 - ✓ Выполнена чистка тележки
 - ✓ Вставлен греющий модуль
 - ✓ Тележка и вилка подключения к сети не имеют дефектов и видимых повреждений
 - ✓ Фиксаторы колес застопорены
 - ✓ Тележка выключена

- Первая чистка**
- i** После получения тележки нужно выполнить ее первую чистку.
 - Полностью удалите картон, защитные слои бумаги, пленку и липкую ленту.
 - Очистите поверхности подходящими чистящими средствами.
↳ Раздел "Чистка и уход" на стр. 28.

- Ввод в эксплуатацию после длительного простоя**
- ↳ После длительного простоя, перед вводом в эксплуатацию нужно выполнить чистку тележки и провести различные проверки.

Чистка

- Выполните тщательную чистку тележки.
↳ Раздел "Чистка и уход" на стр. 28.

Проверка предохранительных устройств

- Поручите выполнение повторной проверки электрической безопасности в соответствии с нормами серии DIN VDE 0700-0701.
- Проверьте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к электросети.
- Если тележка неисправна, то защитите ее так, чтобы ей нельзя было пользоваться, и свяжитесь со специалистами сервисного предприятия, указанными в разделе о ремонте:
↳ Подраздел "Уполномоченный персонал" на стр. 36.

Функциональные испытания

- Проверьте работу колес, фиксаторов колес, дверей, ручек, замков и уплотнений дверей.
- Проверьте работу греющего модуля.
- Если тележка неисправна, то защитите ее так, чтобы ей нельзя было пользоваться, и свяжитесь со специалистами сервисного предприятия, указанному в разделе о ремонте:
↳ Подраздел "Уполномоченный персонал" на стр. 36.

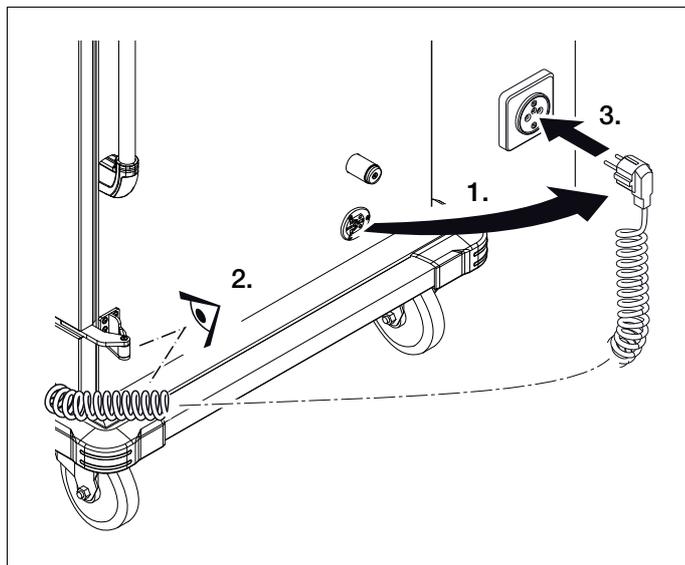
Подключение тележки ✓ Тележка выключена

⚠ Осторожно!

Возможно повреждение электроники тележки!

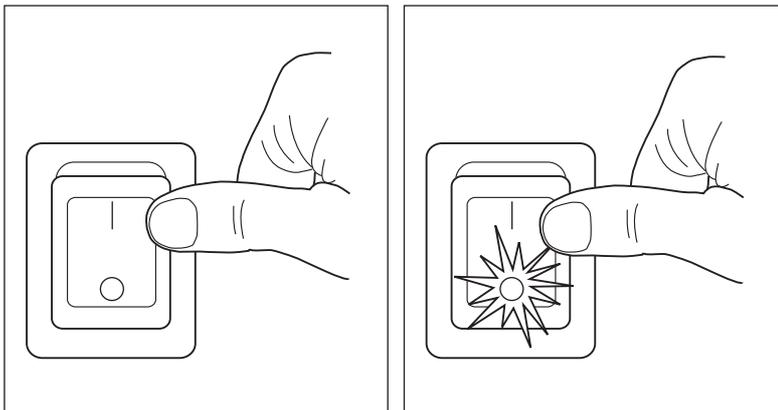
Возможно повреждение электроники тележки, если она не рассчитана на напряжение или частоту электросети.

- Перед подключением удостоверьтесь в том, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.
- Установите тележку на предусмотренное для нее место и застопорьте фиксаторы колес.
 - ☞ Подраздел "Перемещение тележки на новое место" на стр. 21.
- Убедитесь, что внутри тележки не находятся чувствительные к теплу предметы.
- Убедитесь, что внутри тележки не находятся эвтектические плиты (холодильные элементы).
- Выньте вилку подключения к сети из крепления (1.) и вставьте в розетку (3.). При этом следите за тем, чтобы провод проходил под нижним шарниром двери (2.).



Управление и эксплуатация

- Включение тележки**
- ✓ Вставлен греющий модуль
 - ✓ Тележка подключена к электросети
 - Выключателем включите подогрев.
На выключателе загорается светодиодный индикатор включения тележки.

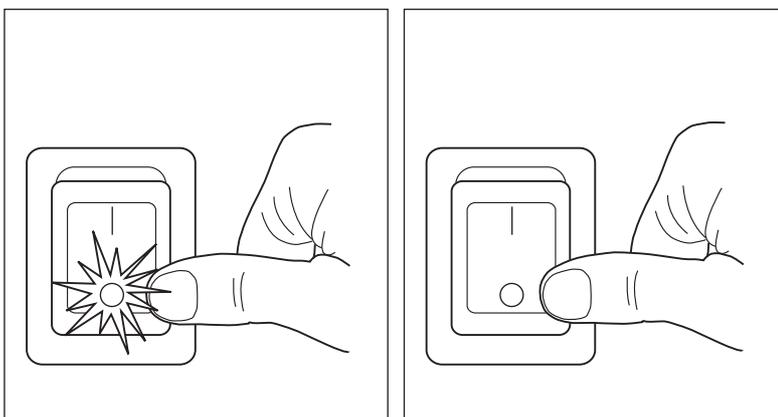


На дисплее регулятора температуры на короткое время появляется "888".

Затем будет показана фактическая температура внутри тележки.

По мере нагрева внутри тележки фактическая температура на дисплее повышается до заданного значения.

- Выключение тележки**
- Выключите тележку выключателем.
Светодиодный индикатор на выключателе гаснет.



- Настройка заданной температуры**
- ☞ При включенном греющем модуле в стандартной индикации на дисплее показана фактическая температура внутри тележки.
 - ☞ Заданная температура установлена на заводе равной +90 °С.

Показание заданной температуры

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

- SET** ■ Коротко нажмите кнопку "SET".
На дисплее будет показана заданная температура. Через 5 секунд или после повторного нажатия кнопки "SET" на дисплее снова появится фактическая температура.

Изменение заданной температуры

- ✓ Тележка подключена к розетке
 - ✓ На дисплее показана фактическая температура
- SET** ■ Нажмите кнопку "SET" и держите нажатой не менее 2 секунд. На дисплее будет показана заданная температура. Мигает единица измерения °C.
- Теперь кнопкой "ВВЕРХ" можно увеличить заданную температуру.
– или –
Кнопкой "ВНИЗ" можно уменьшить заданную температуру.



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

- SET** ■ Чтобы сохранить измененную заданную температуру, нажмите кнопку "SET".
– или –
Подождите примерно 15 секунд.
Заданная температура сохранена.
На дисплее появится фактическая температура.

Блокировка/разблокировка кнопок

Блокировка кнопок

- ☞ Блокировка кнопок защищает от несанкционированных действий с регулятором температуры, например, от изменения заданной температуры.
- ☞ При заблокированных кнопках могут выполняться только следующие функции:
- Показание заданной температуры
 - Показание минимальной температуры
 - Показание максимальной температуры



- Одновременно нажмите кнопки "ВВЕРХ" и "ВНИЗ" и держите нажатыми несколько секунд.
На дисплее будет мигать "oF".
- Отпустите кнопки.
Кнопки заблокированы, на дисплее будет показана фактическая температура.
- ☞ При попытке вызвать заблокированную функцию на дисплее будет мигать "oF".

Разблокировка кнопок

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



Предварительный разогрев тележки

- ☞ Если тележка используется для поддержания блюд в горячем состоянии, то перед загрузкой блюд ее нужно в течение 15 минут разогреть до +90 °С.
- ☞ Бачок с водой для подогрева с влажным воздухом вмещает 1 литр и в течение 5–6 часов обеспечивает равномерно влажную атмосферу внутри тележки.
- ✓ Вставлен греющий модуль
- ✓ Тележка подключена
- Убедитесь, что внутри тележки не находятся эвтектические плиты (холодильные элементы).
- Примерно за 15 минут до загрузки включите выключателем подогрев.
 - ☞ Подраздел "Включение тележки" на стр. 16.
- При необходимости измените заданную температуру.
 - ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 16.
- При необходимости залейте в бачок 1 литр воды и установите крышку.

Открытие двери

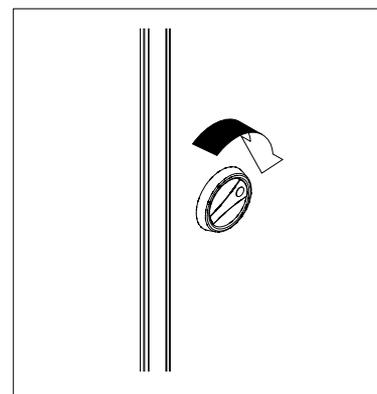
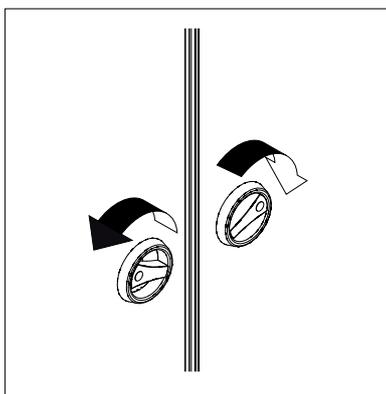
- ☞ Чтобы избежать потерь тепла, не открывайте двери без надобности во время подогрева.

Предупреждение!

Горячий водяной пар!

При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- При открытии двери следите за тем, чтобы в зоне открытия двери или над ней не находились части тела.
- Если открываемая дверь заперта, то откройте замок двери ключом.
- Чтобы открыть дверь, поверните замок двери до упора в указанном направлении.



- Осторожно (без рывков) откройте и зафиксируйте дверь.

Фиксация двери

- Полностью откройте дверь (примерно на 268°) и прижмите к боковой стенке тележки так, чтобы дверь прижалась к магнитному креплению.

Закрытие двери**⚠ Осторожно!****Возможно защемление рук!**

При закрытии двери можно защемить руки и поранить их.

- При закрытии не держите руки между дверью и тележкой.
- Осторожно (без рывков) закрывайте дверь.

- Осторожно потяните дверь, чтобы отсоединить ее от магнитного фиксатора.
- Закройте дверь без рывка.
- Вдавите дверь в замок, так чтобы она слышимо и ощутимо защелкнулась.

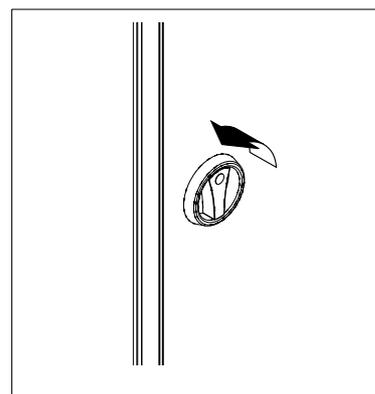
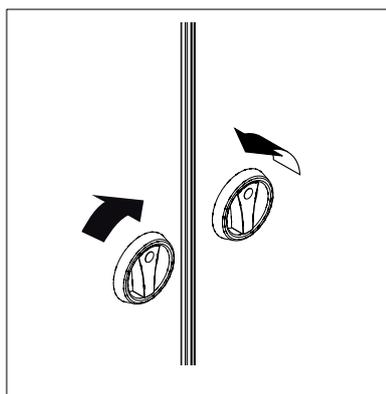
Блокировка замка двери для транспортировки

☞ Чтобы предотвратить случайное открытие дверей во время транспортировки, можно заблокировать замок.

⚠ Предупреждение!**Опасность запираения детей**

Если закроется замок двери, когда дети находятся в тележке, то они не смогут самостоятельно выбраться из нее.

- Перед запираением дверей тележки убедитесь, что в ней нет детей.
- Поверните замок двери в указанном направлении так, чтобы ручка находилась в вертикальном положении.

**Загрузка тележки**

- ✓ Тележка предварительно прогрета в течение 15 минут
- ✓ Блюда нагреты перед загрузкой для поддержания в горячем состоянии
- ✓ Блюда на тарелках закрыты колпаками
- ✓ Блюда в гастроемкостях закрыты крышками

⚠ Предупреждение!**Горячий водяной пар!**

При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- При открытии двери следите за тем, чтобы в зоне открытия двери или над ней не находились части тела.
- ☞ Подраздел "Открытие двери" на стр. 18.

 **Предупреждение!**

Горячий греющий модуль, горячее внутреннее пространство тележки, горячие гастроемкости!

В режиме поддержания в горячем состоянии греющий модуль, внутреннее пространство тележки и находящиеся в нем гастроемкости или другие предметы становятся горячими и могут вызвать ожоги.

- При загрузке избегайте прямого контакта с горячими предметами.

 **Предупреждение!**

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести вверх!

Если гастроемкости находятся только в верхней части тележки, то центр тяжести смещается вверх, и возникает опасность опрокидывания тележки. Падающая тележка может причинить тяжелые травмы.

- Всегда загружайте тележку снизу вверх.
- При частичной загрузке загружайте только нижнюю часть.
- Всегда полностью загружайте каждую пару направляющих, например, двумя гастроемкостями GN 1/1.

 **Предупреждение!**

Горячие жидкие блюда!

Горячие жидкие блюда могут вытекать через края гастроемкости или тарелки, что может привести к ошпариванию.

- Держите гастроемкости и тарелки в горизонтальном положении.
- Блюда в гастроемкостях всегда закрывайте крышками. Для жидких блюд используйте крышки с уплотнениями.
- Избегайте резких движений емкостей с горячими жидкостями или блюдами.
- Для предотвращения ошпаривания вставляйте гастроемкости с горячими жидкостями или блюдами, из которых во время поддержания в горячем состоянии может вытекать горячая жидкость, в видимую пару направляющих на высоте не более 1,60 м.
- Специально проинструктируйте обслуживающий персонал по обращению с горячими жидкими блюдами.

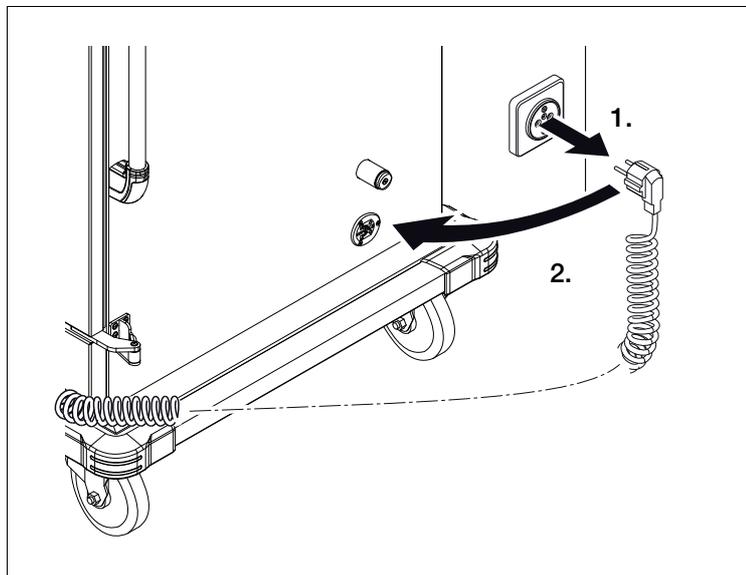
 При загрузке тележки обеспечьте хорошее освещение.

- Откройте дверь.
 - ↳ Подраздел "Открытие двери" на стр. 18.
- Вставьте гастроемкости или гастрорешетки до упора к задней стенке.
- Закройте дверь/двери.
 - ↳ Подраздел "Закрытие двери" на стр. 19.

Перемещение тележки на новое место

Выключение тележки

- Выключите тележку выключателем.
 - ↳ Подраздел "Выключение тележки" на стр. 16.
- Выньте вилку из розетки (1.)
- Вставьте вилку в крепление на тележке (2.)



Перемещение тележки на другое место

- ↳ Если на пути перемещения имеются неровности, то примите особые меры.
 - ↳ Подраздел "Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям" на стр. 23.
- ✓ Сверху на тележке нет никаких предметов
- ✓ Дверь/двери тележки закрыты
- ✓ Замок двери в положении фиксации для транспортировки
- ✓ Движение по ровным поверхностям: бачок для воды пустой или при наполненном бачке для установлена крышка
- ✓ Движение по наклонным поверхностям: бачок для воды пустой
- ✓ Вилка подключения к электросети вынута из розетки и вставлена в крепление
- ✓ 2 человека

⚠ Осторожно!

Возможно защемление ног!

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

- Следит за тем, чтобы нога не попала между фиксатором колеса и сплошным бампером.

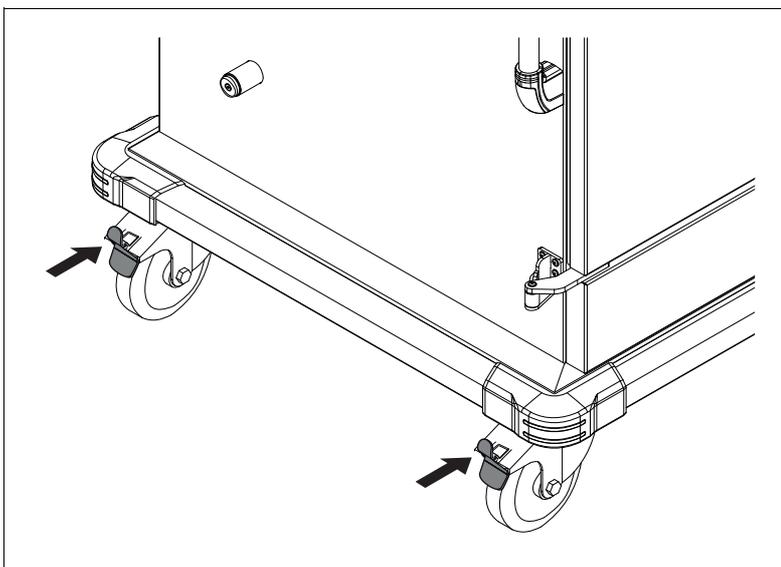
⚠ Предупреждение!

Ограниченная зона видимости!

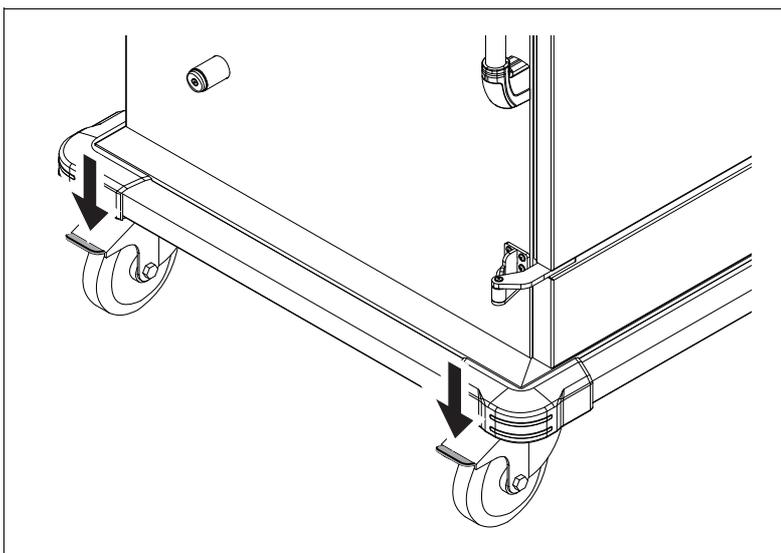
При перемещении тележки можно не увидеть людей перед ней и травмировать их. Из-за ограниченной зоны видимости можно не увидеть предметы, находящиеся перед тележкой. При столкновении можно повредить тележку и предмет.

- ▶ Во время перемещения перед тележкой должен идти другой человек.
- ▶ Всегда передвигайте тележку двумя руками.
- ▶ Передвигайте тележку так, чтобы между руками на ручках и стеной или другими предметами оставалось достаточное для проезда расстояние и была исключена возможность защемления рук.

- ▶ Отпустите фиксаторы колес.



- ▶ Двумя руками осторожно переместите тележку на новое место.
- ▶ Застопорите фиксаторы колес.



Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям

- При необходимости:
 - Вставьте вилку подключения к электросети в розетку и включите тележку.
 - Перед загрузкой разогрейте тележку в течение 15 минут.
- ☞ Все указания, условия и требования к выполнению действий, касающиеся перемещения по ровной поверхности, распространяются также на перемещение по рампам, выемкам и наклонным поверхностям.
- ✓ Сверху на тележке нет никаких предметов
- ✓ Замок двери в положении фиксации для транспортировки
- ✓ Вилка подключения к электросети вынута из розетки и вставлена в крепление
- ✓ Бачок для воды пустой
- ✓ Два человека

 Предупреждение!**Возможно опрокидывание тележки!**

При перемещении по наклонным поверхностям тележка может опрокинуться.

- Никогда не перевозите тележку по поверхности (например, рампе) с наклоном $>10^\circ$.
- Всегда загружайте тележку снизу вверх, чтобы не допустить смещения центра тяжести.
- При частичной загрузке загружайте только нижнюю часть.
- Всегда полностью загружайте каждую пару направляющих, например, двумя гостроемкостями GN 1/1.

Исполнение тележки с 4 управляющими колесами** Предупреждение!****Возможно отклонение тележки в сторону!**

На наклонной поверхности тележка может съехать в сторону.

- Передвигайте тележку по наклонным поверхностям всегда вдвоем (по одному человеку возле каждой боковой стенки).

Поддержание блюд в горячем состоянии

- ✓ Тележка предварительно прогрета в течение 15 минут
- Если после прогрева тележка была отсоединена от электросети (например, после перемещения на другое место), то вновь вставьте вилку в розетку.
- Включите тележку выключателем.
- При необходимости измените заданную температуру.
 - ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 16.

- ▶ Не открывайте без надобности дверь/двери во время работы тележки в режиме поддержания в горячем состоянии.

Выгрузка блюд

Предупреждение!

Горячий водяной пар!

При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- ▶ При открытии двери следите за тем, чтобы в зоне открытия двери или над ней не находились части тела.
 - ☞ Подраздел "Открытие двери" на стр. 18.
-
-

Предупреждение!

Горячий греющий модуль, горячее внутреннее пространство тележки, горячие гастроемкости!

В режиме поддержания в горячем состоянии греющий модуль, внутреннее пространство тележки и находящиеся в нем гастроемкости или другие предметы нагреваются и могут вызвать ожоги

- ▶ Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, с полотенцем или в рукавицах).
-
-

Предупреждение!

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести вверх!

Если сначала вынимать нижние гастроемкости, то центр тяжести смещается вверх и возникает опасность опрокидывания тележки. Падающая тележка может причинить тяжелые травмы!

- ▶ Всегда разгружайте тележку сверху вниз.
-
-

Предупреждение!

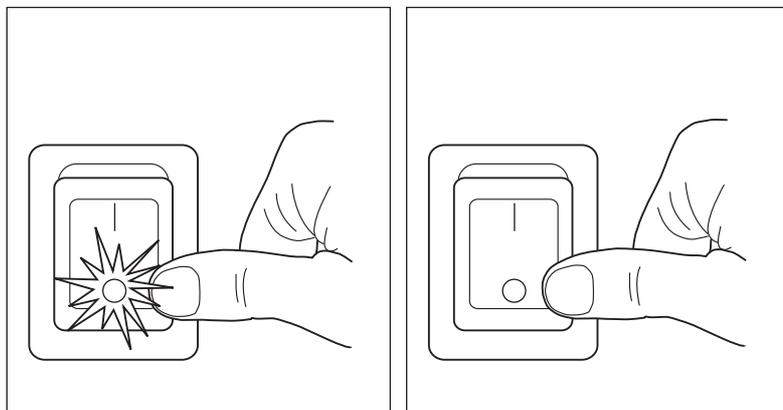
Горячие жидкие блюда!

Горячие жидкие блюда могут вытекать через края гастроемкости или тарелки, что может привести к ошпариванию.

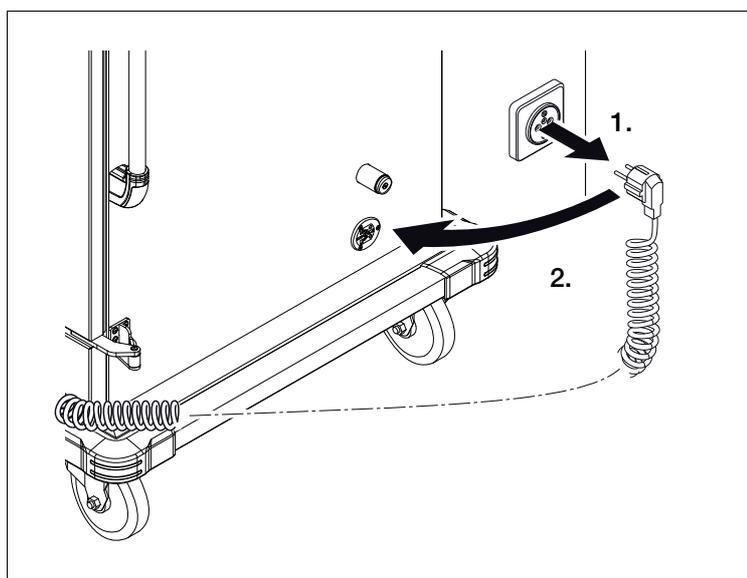
- ▶ Держите гастроемкости и тарелки в горизонтальном положении.
 - ▶ Избегайте резких движений емкостей с горячими жидкостями или блюдами.
 - ▶ Специально проинструктируйте обслуживающий персонал по обращению с горячими жидкими блюдами.
-
-
- ▶ Полностью откройте дверь и прижмите ее к боковой стенке.
 - ☞ Подраздел "Открытие двери" на стр. 18.
 - ▶ Вынимайте гастроемкости или тарелки, начиная сверху.

Прекращение эксплуатации

- Выключение тележки**
- ▶ Выключите тележку выключателем.
Светодиодный индикатор на выключателе гаснет.



- ▶ Выньте вилку из розетки (1.)
- ▶ Вставьте вилку в крепление на тележке (2.)



Предупреждение!

Опасность запертия детей

Забравшись в пустые банкетные тележки, дети не смогут самостоятельно выбраться из них, если дверь будет заперта снаружи.

- ▶ Не допускайте детей к пустым банкетным тележкам. Ставьте пустые банкетные тележки дверью к стене или в недоступном для детей месте.

Помощь при появлении проблем

Не горит светодиодный индикатор на выключателе

Причина	Действия
Вилка подключения к сети вынута из розетки или неправильно вставлена в розетку.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку в розетку и проверьте, правильно ли она вставлена.
Поврежден сетевой провод, например, обрыв (возможно без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены сетевого провода. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 36.
Неисправен предохранитель электросети (предохранитель в здании).	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте предохранитель электросети, замените при необходимости.
Неисправна электрика тележки.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 36.

Светодиодный индикатор горит, но блюда не поддерживаются в достаточно горячем состоянии

Причина	Действия
Задана низкая температура.	<ul style="list-style-type: none"> Установите более высокую температуру. ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 16.
В тележку установлены холодные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> Загружайте тележку только достаточно нагретыми блюдами.
Неисправна электрика тележки.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 36.

Светодиодный индикатор горит, но отсек тележки остается холодным

Причина	Действия
Выключен предохранительный выключатель в греющем модуле	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте правильно ли установлен греющий модуль. ☞ Подраздел "Монтаж/демонтаж греющего модуля" на стр. 30.
Неисправна электроника тележки.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 36.

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

Причина	Действия
Кнопки заблокированы.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Разблокируйте кнопки. ↳ Подраздел "Блокировка/разблокировка кнопок" на стр. 17.

На дисплее регулятора температуры появится "EЯ"

Причина	Действия
Неправильно вставлен греющий модуль.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Вставьте правильно греющий модуль. ↳ Подраздел "Монтаж/демонтаж греющего модуля" на стр. 30.

Коррозия деталей из нержавеющей стали

Причина	Действия
Неправильное обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Удалите коррозию. ↳ Подраздел "Удаление коррозии с нержавеющей стали" на стр. 34. ▶ Обеспечьте правильное обращение и уход.

Тележка имеет внешние повреждения

Причина	Действия
Повреждение при транспортировке, перемещении на другое место или от других внешних воздействий.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключите и не эксплуатируйте тележку. ↳ Раздел "Прекращение эксплуатации" на стр. 25. ▶ Защитите тележку от случайного включения. ▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Раздел "Ремонт" на стр. 36.

Чистка и уход

Нержавеющая сталь

Коррозионная стойкость

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

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

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

Для поддержания коррозионной стойкости выполняйте приведенные далее указания по чистке и уходу.

Периодичность чистки

После каждого использования тщательно очищайте тележку.

Методы чистки

Основным методом ежедневной чистки является протирание влажной тряпкой.

Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой (с полимерной или натуральной щетиной).

☞ Запрещается мыть тележку водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды или другими подобными способами.

☞ Не используйте для чистки острые предметы.

Чистящие средства

Поверхности из нержавеющей стали



Осторожно!

Возможно повреждение материала!

Контакт нержавеющей стали со следующими веществами может вызвать коррозию:

- Концентрированные кислоты, галогены (хлориды, бромиды, йодиды) и их соли, а также приправы
- Пары кислот, образующиеся, например, при укладке керамической плитки
- Контакт с другими металлами
- Контакт с железом (например, со стальным волокном, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой).

Под слоями извести, жира, крахмала и белка также возможно образование коррозии из-за отсутствия доступа воздуха.

- Не допускайте контакта с концентрированными кислотами, галогенами и их солями, приправами, другими металлами, железом и железосодержащими веществами. При необходимости протрите тряпкой, промытой в чистой воде.
 - Старайтесь не повреждать поверхности из нержавеющей стали, особенно другими металлами.
 - Регулярно очищайте поверхности от слоев извести, жира, крахмала и белка.
-

Разрешается пользоваться следующими чистящими средствами:

- Водный раствор обычных чистящих средств
- Мягкие протирачные тряпки
- Микрофибровые салфетки V.PRO (использовать только с водой)

Чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали при сильном загрязнении:

- Обычные чистящие средства для нержавеющей стали, например, DeepClean Stainless Steel
- Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

Пластмассовые поверхности

Осторожно!

Возможно повреждение материала!

Чистящие средства для нержавеющей стали и абразивные чистящие средства царапают поверхность. Приведенные далее чистящие средства и чистящие средства со следующими ингредиентами также повреждают поверхность:

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

- Не пользуйтесь чистящими средствами для нержавеющей стали и абразивными чистящими средствами.
 - Не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими растворитель.
-

Разрешается пользоваться следующими чистящими средствами:

- Водный раствор обычных чистящих средств
- Мягкие протирачные тряпки
- Микрофибровые салфетки V.PRO (использовать только с водой)

Чистка тележки

- ✓ Тележка выключена
 - ✓ Горячие части тележки остыли
-

Предупреждение!

Горячий греющий модуль, горячее внутреннее пространство тележки, горячие гастроемкости!

В режиме поддержания в горячем состоянии греющий модуль, внутреннее пространство тележки и находящиеся в нем гастроемкости или другие предметы нагреваются и могут вызвать ожоги.

- Перед чисткой дайте тележке остыть не менее 20 минут.
-

⚠ Предупреждение!

Возможен удар электрическим током из-за попадания воды в греющий модуль!

Если чистка тележки производится со встроенным греющим модулем, то в него может попасть вода. В этом случае существует опасность удара электрическим током, когда греющий модуль будет вновь подключен к электросети.

► Перед чисткой тележки демонтируйте греющий модуль.

↳ Раздел "Безопасность" на стр. 3.

⚠ Осторожно!

Опасность подскользывания!

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

► Полностью вытирайте вытекшую на пол воду.

Исполнение тележки с вынимаемой средней стенкой

► Если требуется, демонтируйте среднюю стенку.

↳ Подраздел "Снятие/установка средней стенки" на стр. 31.

► Очистите тележку с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.

► После использования чистящих средств для нержавеющей стали протрите очищенную поверхность промытой в чистой воде, влажной тряпкой и вытрите насухо.

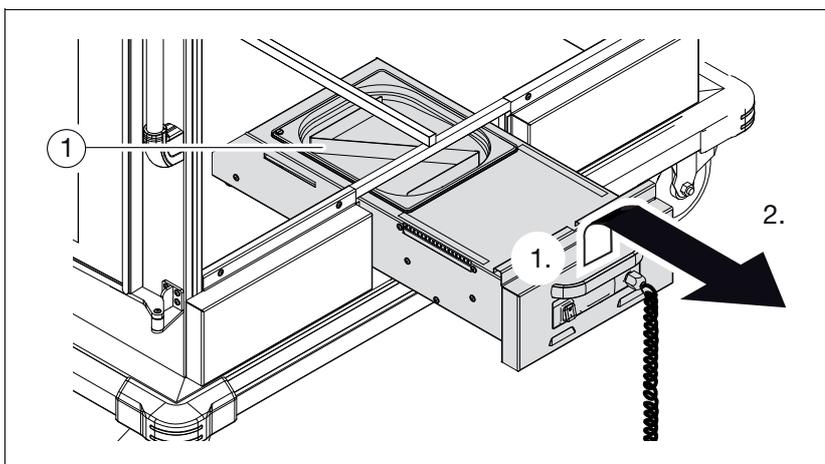
Монтаж/демонтаж греющего модуля

✓ Тележка отсоединена от электросети

✓ Дверь/двери открыты

✓ Внутреннее пространство тележки и греющий модуль остывали не менее 20 минут

► Приподнимите греющий модуль за ручку (1.) и выньте его из тележки (2.).



► Если требуется, выньте крышку (1).

► Слейте воду из бачка.

Осторожно!

Возможно повреждение электроники!

Греющий модуль при чистке ни в коем случае нельзя погружать в воду.

- При необходимости выполните чистку модуля с использованием указанных выше методов чистки.

☞ Подраздел "Чистка тележки" на стр. 29.

- После чистки греющего модуля вставьте крышку в бачок для воды.
- Вставьте греющий модуль в проем и задвиньте назад до упора передней панели.
- Приподнимите греющий модуль за ручку, задвиньте назад и опустите.

Снятие/установка средней стенки

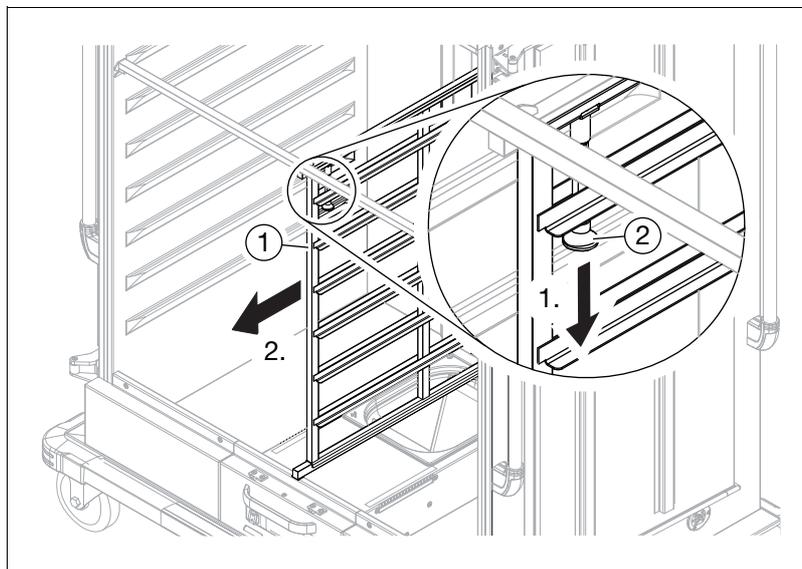
Исполнение тележки с вынимаемой средней стенкой

☞ Среднюю стенку двухдверных тележек можно – например, для чистки – вынимать и устанавливать без использования инструментов.

- ✓ Двери открыты
- ✓ На средней стенке нет решеток/гастроёмкостей
- ✓ Тележка остыла.

Демонтаж средней стенки

- Разблокируйте (1.) среднюю стенку (1), потянув фиксатор (2) вниз, и выньте стенку вперед из тележки (2.).

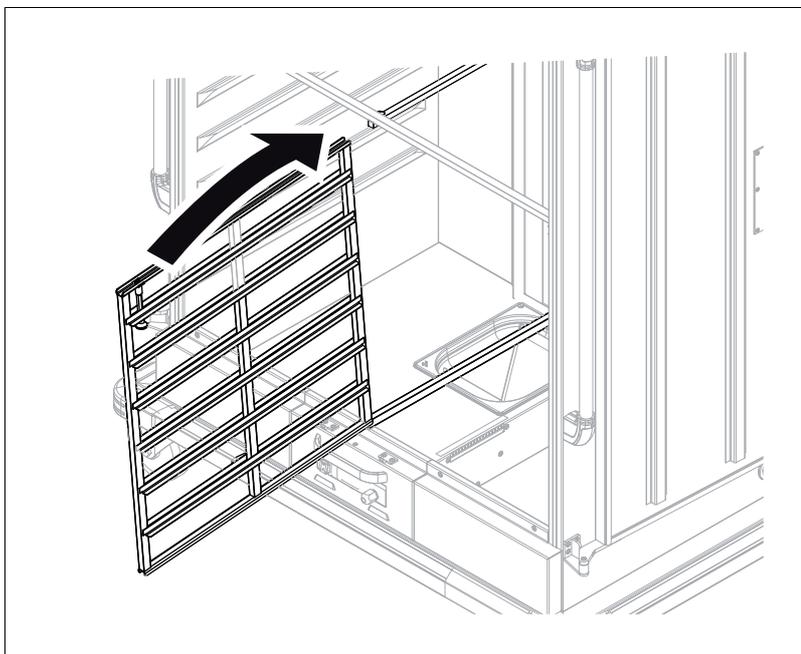


- При необходимости очистите среднюю стенку с использованием указанных выше методов чистки.

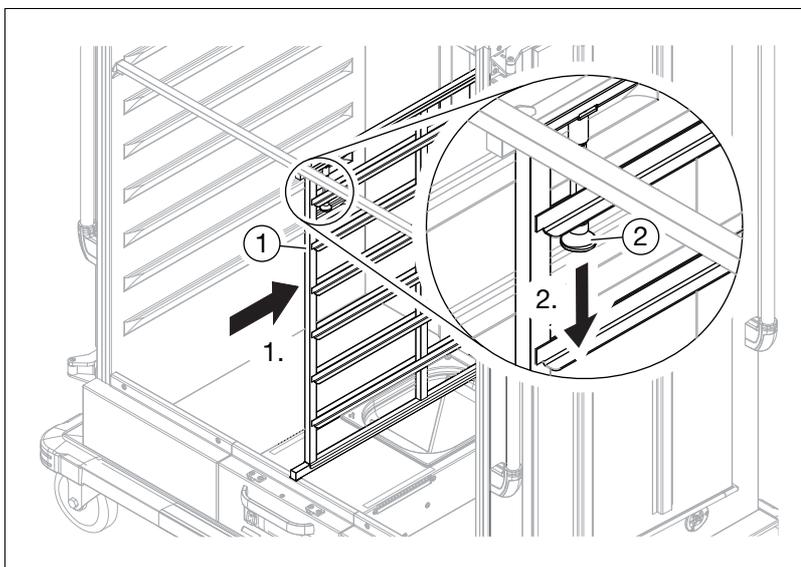
☞ Подраздел "Чистка тележки" на стр. 29.

Установка средней стенки

- Установите нижний направляющий профиль средней стенки на направляющую в банкетной тележке. При этом слегка наклоните среднюю стенку вперед.
- Откиньте среднюю стенку вперед в ее направляющую.



- Задвиньте среднюю стенку (1) до упора (1.). При этом потяните фиксатор средней стенки (2) вниз (2.).



- Отпустите фиксатор и слегка потяните среднюю стенку вперед так, чтобы фиксатор зафиксировался в направляющей.

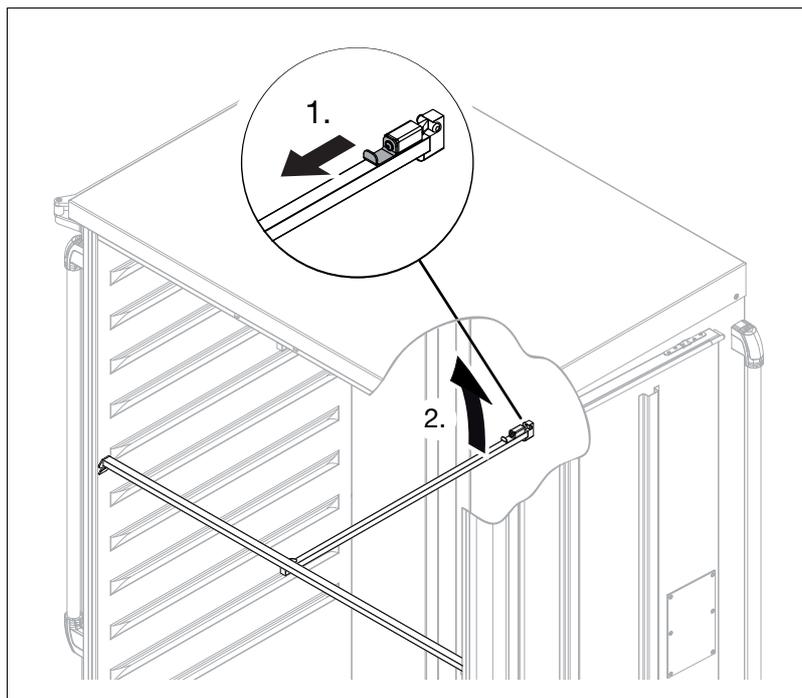
Установка/снятие верхней направляющей полувысокой средней стенки

Исполнение тележки с полувысокой средней стенкой

- ☞ Полувысокая средняя стенка удерживается сверху с помощью вынимаемой направляющей, которую – например, для чистки – можно вынимать и устанавливать без использования инструментов.
- ✓ Средняя стенка демонтирована
- ✓ Над верхней направляющей нет решеток

Демонтаж верхней направляющей

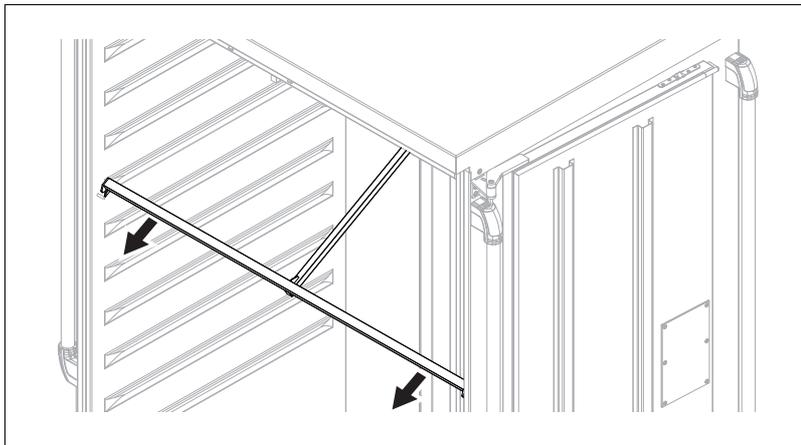
- Потянув фиксатор, разблокируйте направляющую (1.) и поверните вверх (2.).



- Сдвиньте поперечину под углом вверх внутрь тележки так, чтобы обе боковые направляющие вышли из пальцев, и выньте из тележки.
- При необходимости очистите верхнюю направляющую с использованием указанных выше методов чистки.
 - ☞ Подраздел "Чистка тележки" на стр. 29.

Установка верхней направляющей

- Вставьте поперечину верхнего направляющего профиля сзади в крепление в банкетной тележке.



- Опустите и зафиксируйте направляющий профиль. При этом потяните фиксатор вперед.

Удаление коррозии с нержавеющей стали

Свежая коррозия

- Убедитесь, что вилка подключения к электросети вынута из розетки.
- Удалите коррозию с помощью абразивного чистящего средства или тонкой шлифовальной бумагой.

Старая/сильная коррозия

- i** Приведенные здесь меры по чистке от старой/сильной коррозии являются рекомендациями профессионального союза работников бытового, отопительного и кухонного оборудования (НКИ).

- ☞ Устранение старой/сильной коррозии разрешается выполнять только технически обученному персоналу с соблюдением действующих норм и правил.

⚠ Предупреждение!

Агрессивные вещества!

Используемые для удаления коррозии кислоты могут разъесть предметы (например, одежду) и вызывать ожоги. При попадании в глаза возможно необратимое нарушение зрения. В наихудшем случае возможна полная потеря зрения.

- Надевайте защитную одежду (защитные очки, перчатки ...).
- Не допускайте к месту чистки посторонних людей.
- Убедитесь, что вилка подключения к электросети вынута из розетки.
- Удалите коррозию 2–3-процентной щавелевой кислотой.
- Если чистка щавелевой кислотой не даст результатов, то обработайте места коррозии 10-процентной азотной кислотой.

Техническое обслуживание

- Регулярно проводите техническое обслуживание тележки**
- ☞ V.PRO рекомендует, чтобы регулярное техническое обслуживание тележки выполнял специально обученный персонал. Регулярное техническое обслуживание предотвращает выход тележки из строя, увеличивает срок службы и служит общему поддержанию в рабочем состоянии.
 - Регулярно поручайте специально обученному персоналу проведение технического обслуживания тележки.
- Проверка уплотнения двери**
- ☞ Необходимо регулярно проверять наличие повреждений уплотнения двери.
 - Проверьте наличие повреждений уплотнения двери (визуальный контроль).
 - При наличии повреждения поручите замену уплотнения двери одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой V.PRO
 - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой V.PRO
 - Сервисная служба фирмы V.PRO
- Контроль фиксаторов колес**
- ☞ После каждого перемещения тележки на другое место проверяйте действие фиксаторов колес.
 - Застопорите фиксаторы колес.
 - Попробуйте сдвинуть тележку (без чрезмерного усилия!).
 - В случае недостаточного торможения немедленно вызовите для замены неисправных колес специалистов одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой V.PRO
 - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой V.PRO
 - Сервисная служба фирмы V.PRO
- Периодическая проверка электрической безопасности**
- Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0701-0702.
- Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети**
- Не реже одного раза в 6 месяцев согласно BGV A 3 или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Ремонт

Уполномоченный персонал

☞ Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:

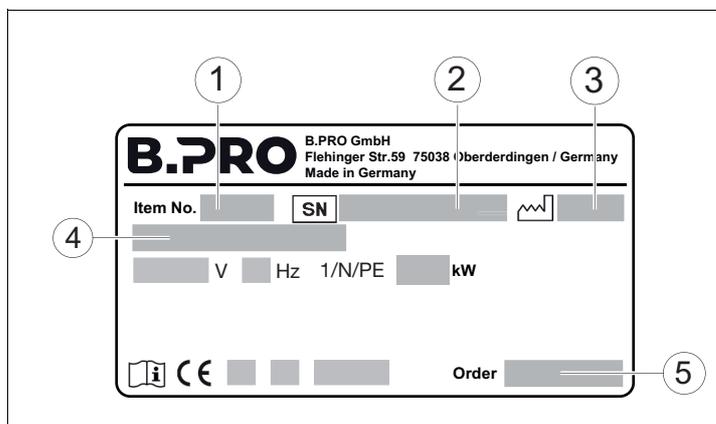
- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
- Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
- Сервисная служба фирмы B.PRO

Описание неисправности

На тележке имеются две заводские таблички. Одна табличка находится на греющем модуле, другая - на задней стороне тележки. Для регистрации неисправности сервисной службе B.PRO требуются следующие сведения с заводских табличек:

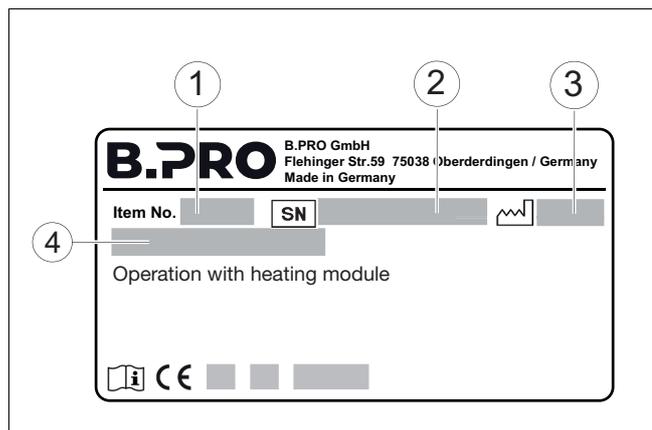
- Номер артикула
- Модель
- Серийный номер
- Дата изготовления
- Номер заказа на изготовление (если имеется)

Заводская табличка на греющем модуле:



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

Заводская табличка на корпусе тележки:



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

Замена деталей тележки

☞ Неисправные детали, включая сетевой провод, разрешается заменять только следующему сервисному персоналу:

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

Запчасти

При заказе запчастей требуются следующие сведения:

- Обозначение запчасти
- Номер артикула
- Дата изготовления тележки
- Количество

☞ См. систему сервисной информации в интернете (www.bpro-solutions.com).

Адрес

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

Утилизация

Утилизация тележки



i При утилизации отработавшего свой срок электрического или электронного оборудования вместе с обычным бытовым мусором существует потенциальная опасность для окружающей среды и здоровья людей от содержащихся в этом оборудовании материалов. Поэтому тележку нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а нужно сдать отдельно в пункт утилизации электрического оборудования (например, на специальное предприятие по утилизации отходов).

Как указание на это обстоятельство тележка имеет маркировку показанным здесь знаком в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных приборов согласно статье 15(2) директивы 2012/19/EU (WEEE). Кроме того, при утилизации необходимо учитывать другие специальные национальные требования.

- Перед утилизацией приведите тележку и замки дверей в непригодное для эксплуатации состояние (например, отрежьте вилку подключения к электросети).
- Сдайте тележку в пункт утилизации электрического оборудования (например, на специальное предприятие по утилизации отходов).
- ☞ Это изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.
- ☞ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.
 - ☞ Подраздел "Адрес" на стр. 37.

Технические характеристики

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

Общие характеристики Размеры и вес (стандартное исполнение, примерные данные)

Модель	Длина	Ширина	Высота	Порож- ний вес в кг	Макс. загрузка в кг
	в мм	в мм	в мм		
Банкетная тележка BW 11	840	945	1920	145	200
Банкетная тележка BW 18	840	945	1920	145	200
Банкетная тележка BW 22	1390	945	1920	225	200
Банкетная тележка BW 36	1390	945	1920	225	200

Вместимость гастроемкостей/решеток

Модель	Количество гастроемкостей				Количество решеток	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 мм
BW 11	11	22	11	22	11	-
BW 18	9	18	18	36	17	-
BW 22	-	-	-	-	-	11
BW 22 с высокой средней стенкой:	22	44	22	44	22	-
BW 22 с полувысо- кой средней стенкой:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 с высокой средней стенкой:	18	36	36	72	34	-
BW 36 с полувысо- кой средней стенкой:	8	16	18	36	16	8

Температура во внутреннем пространстве отсека

+30 °C ... +90 °C, регулируемая

Расстояние между направляющими

115 мм (BW 11, BW 22)

75 мм (BW 18, BW 36)

Допустимая нагрузка

Конструктивная часть	Допустимая распределенная по поверхности нагрузка в кг
Верхняя сторона тележки	25

Электрические характеристики

Электрическое подключение

Для всех моделей:

Напряжение: 220-240 В, 50-60 Гц

Мощность (макс.): 2,23 кВт

Окружающая среда

Условия окружающей среды при эксплуатации

Температура: +15 °C ... +38 °C

Относительная влажность воздуха: без выпадения росы

Условия окружающей среды при хранении и транспортировке

Температура: -10 °C ... +40 °C

Относительная влажность воздуха: без выпадения росы

Эмиссии

Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

Материалы

Корпус тележки: Нержавеющая сталь, полиамид, полиэтилен

Изоляция дверей тележки: Полистирол

Данные для заказа

Банкетная тележка BW 11	Номер артикула:	573 574
Банкетная тележка BW 18	Номер артикула:	573 575
Банкетная тележка BW 22	Номер артикула:	573 576
Банкетная тележка BW 36	Номер артикула:	573 577
Руководство по эксплуатации	Номер документа:	154 594

Дополнительное оборудование

Средняя стенка, высокая, для BW 22	Номер артикула:	573 580
Средняя стенка, высокая, для BW 36	Номер артикула:	573 581
Средняя стенка, полувысокая, для BW 22	Номер артикула:	573 582
Средняя стенка, полувысокая, для BW 36	Номер артикула:	573 583
Гастрономические решетки GR 2/1	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист V.PRO
Решетки из нержавеющей стали	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист V.PRO
Гастроёмкости	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист V.PRO
Колпаки	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист V.PRO
Держатели тарелок	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист V.PRO
Микрофибровая салфетка V.PRO	Номер артикула:	126 999
Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	Номер артикула:	511 895

Нормы, директивы, сертификаты качества

- DIN 18865-9: Оборудование для кухонь на предприятиях общественного питания, системы раздачи, внутренние пространства шкафов в стандартном и гигиеническом исполнении.
- DIN 18867-5: Оборудование для кухонь на предприятиях общественного питания – Передвижные устройства – Часть 5: Банкетные тележки с подогревом.
- DIN EN 60335-1: Безопасность электрических приборов бытового и подобного назначения; часть 1: Общие требования.
- DIN EN 60335-2-49: Безопасность электрических приборов бытового и подобного назначения – часть 2: Особые требования к электрическим тепловым шкафам для промышленного применения.
- BGV A3 (VBG 4): Правила техники безопасности: Электрические системы и оборудование.
- Правила DGUV 110-003: Работа на кухнях.



Маркировка CE

Тележка соответствует следующим директивам:

- 2006/42/EG "Директива Европейского парламента и Совета о машинах"
- 2014/30/EU "Директива Европейского парламента и Совета по согласованию правовых положений стран-членов ЕС об электромагнитной совместимости"
- 2014/35/EU "Директива Европейского парламента и Совета по согласованию правовых положений стран-членов ЕС об электрооборудовании для использования в определенных диапазонах напряжения"
- 2011/65/EU "Директива Европейского парламента и Совета об ограничении использования определенных опасных материалов в электрических и электронных приборах"

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