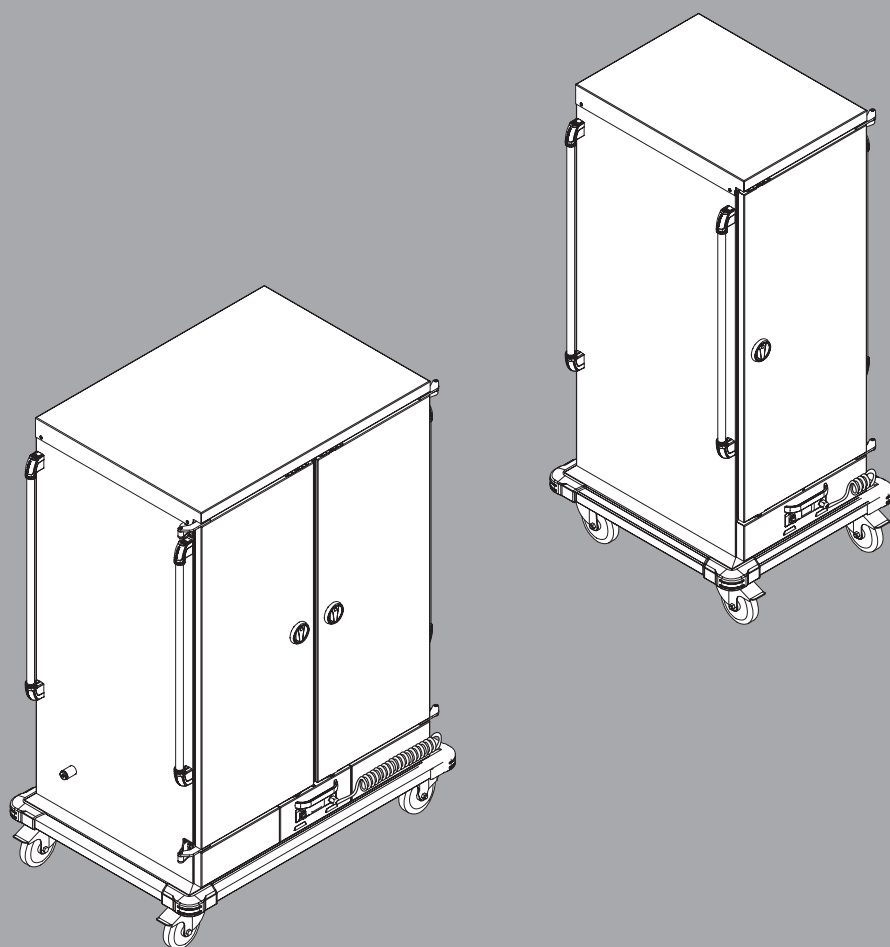




CARRO PARA BANQUETES COM AQUECIMENTO BW 11/BW 18/ BW 22/BW 36

Tradução do manual de instruções original

Generalidades

Copyright	Estas instruções estão protegidas por direitos de autor. Nenhuma das informações pode ser copiada, divulgada ou usada para fins de concorrência ou colocada à disposição de terceiros, nem na totalidade nem parcialmente.
Modificações técnicas	Reservamo-nos o direito de proceder a modificações que servem ao progresso técnico.
Documentação do produto	Tradução do manual de instruções original; Destinatários: Pessoal operacional, Chefes de cozinha.
Convenções tipográficas	👉 Nota importante para particularidades ou casos especiais. i Informação explicativa em capítulos ou secções que contêm instruções. 👉 Referência cruzada para um capítulo, subcapítulo ou documento terceiro. ✓ Condição que deve estar preenchida antes da execução dos passos seguintes. ► Atuação ou atividade que devem ser realizadas.

Modelo XYZ

Uma secção assinalada desta forma é aplicável apenas a um determinado **modelo** ou opção do aparelho.

Avisos gerais

**Palavra de sinalização!**

Tipo e fonte de perigo
Possíveis consequências em caso de não observação do aviso.

- Medida para evitar o perigo e suas consequências.

A palavra de sinalização (cuidado, aviso, perigo) indica o respectivo nível de perigo.

Cuidado adverte para possíveis lesões ou danos materiais ligeiros.

Aviso adverte para possíveis lesões graves.

Perigo adverte para possíveis lesões muito graves ou mortais.

Conteúdo

Sobre este produto	Finalidade	1
	Condições de utilização	1
	Características do produto	1
	Modelo padrão	2
	Opções/acessórios	2
Segurança	Generalidades	3
	Sobre este produto	3
	Transporte	3
	Colocação em funcionamento	4
	Operação e funcionamento	4
	Colocação fora de serviço	7
	Limpeza e cuidados	7
	Manutenção	8
	Reparação	9
	Normas e diretivas	9
	Identificação do produto	9
Transporte	Verificar/resolver danos de transporte	10
	Volume de fornecimento	10
	Desembalar	11
	Eliminar o material de embalagem	11
Vista geral	Vista geral do equipamento	12
	Regulador de temperatura	13
Colocação em funcionamento	Condições de funcionamento	14
	Efetuar a primeira limpeza	14
	Colocação em funcionamento após uma paralisação prolongada	14
	Ligar o equipamento	15
Operação e funcionamento	Ligar o aparelho	16
	Desligar o aparelho	16
	Ajustar a temperatura nominal	16
	Bloquear/desbloquear o teclado	17
	Pré-aquecer o aparelho	18
	Abrir a porta do aparelho	18
	Travar a porta do aparelho	18
	Fechar a porta do aparelho	19
	Rodar o trinco da porta para a posição de proteção de transporte	19
	Carregar o aparelho	19
	Colocar o aparelho num novo local de instalação	21
	Circulação sobre rampas, depressões, superfícies inclinadas	23
	Manter os alimentos quentes	23
	Retirar os alimentos	24
Colocação fora de serviço	Colocar o aparelho fora de serviço	25
Ajuda em caso de problemas	O LED de indicação de funcionamento no interruptor para ligar/desligar não acende	26
	O LED de indicação de funcionamento acende-se, mas os alimentos não são mantidos suficientemente quentes	26
	O LED de indicação de funcionamento acende-se, mas o compartimento do aparelho mantém-se frio	26

	No display do regulador de temperatura aparece "oF" ao pressionar uma tecla.	27
	No display do regulador de temperatura aparece "CA"	27
	Corrosão em peças de aço inox	27
	O equipamento apresenta danos exteriores	27
Limpeza e cuidados	Aço inox.	28
	Intervalos de limpeza	28
	Métodos de limpeza.	28
	Produtos de limpeza	28
	Limpar o aparelho	29
	Desmontar/montar o módulo de aquecimento	30
	Desmontar/montar a parede central.	31
	Montar/desmontar a calha de guia superior da parede central de meia altura	33
	Eliminar os locais corroídos no aço inox.	34
Manutenção	Fazer regularmente a manutenção do aparelho	35
	Controlar a junta de vedação da porta	35
	Controlar os imobilizadores de rodas	35
	Mandar realizar uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica.	35
	Verificar o cabo de ligação e a ficha	35
Reparação	Pessoas autorizadas	36
	Descrição da avaria	36
	Substituição de componentes	37
	Peças sobressalentes	37
	Endereço	37
Eliminação	Eliminar o aparelho.	38
Dados técnicos	Dados gerais	39
	Dados elétricos	40
	Ambiente	40
Dados para a encomenda	Carro para banquetes BW 11	41
	Carro para banquetes BW 18	41
	Carro para banquetes BW 22	41
	Carro para banquetes BW 36	41
	Instruções de funcionamento.	41
Acessórios	Parede central alta para BW 22	41
	Parede central alta para BW 36	41
	Parede central de meia altura para BW 22	41
	Parede central de meia altura para BW 36	41
	Grelhas Gastronorm GR 2/1	41
	Grelhas em aço inox	41
	Recipientes Gastronorm	41
	Cloches	41
	Porta-pratos	41
	Pano de limpeza de microfibras da B.PRO.	41
	Produto para limpeza e cuidado de aço inox DeepClean Stainless Steel	41

Sobre este produto

Finalidade O carro para banquetes com aquecimento serve para manter quentes alimentos empratados e previamente porcionados em pratos com cloches sobre grelhas Gastronorm ou alimentos em recipientes Gastronorm e para o respetivo transporte.

O carro para banquetes com aquecimento não é apropriado para o aquecimento ou a preparação de alimentos.

A armazenagem e o transporte de substâncias inflamáveis ou que possam afetar negativamente os alimentos não são permitidos.

O módulo de aquecimento só pode funcionar quando instalado em combinação com o carro para banquetes.

O carro para banquetes é apropriado, sobretudo, para a utilização na alimentação institucional (hospitais, lares de idosos, creches), na hotelaria e gastronomia (banquetes, serviços para festas), assim como no catering industrial (cantinas, refeitórios).

O transporte de pessoas com ou no aparelho, bem como na sua estrutura não é permitido. O aparelho não deve ser utilizado como "substituto de escadas" ou como equipamento de escalada (crianças) (perigo de tombar).

Condições de utilização

Ambiente

O carro para banquetes com aquecimento pode funcionar a uma temperatura ambiente de +15 °C a +38 °C e com humidade atmosférica normal (sem condensação).

O aparelho foi desenvolvido para utilização até 2000 m de altitude.

Instrução de terceiros

Se o carro para banquetes com aquecimento for emprestado a terceiros, é necessário fornecer-lhes instruções acerca do manuseamento seguro do aparelho, chamando-lhes a atenção para possíveis perigos.

Características do produto

Aspetos gerais

Por norma, o carro para banquetes com aquecimento é produzido em aço inox.

O corpo do aparelho possui paredes duplas e é isolado. Os aparelhos dispõem de uma ou duas divisórias. A frente do aparelho é fechada por uma ou duas portas de aparelho de paredes duplas e isoladas.

O chassi dos carros para banquetes com uma divisória compreende quatro rodas dirigíveis, das quais duas possuem imobilizadores de rodas. O chassi dos carros para banquetes com duas divisórias compreende duas rodas dirigíveis com imobilizadores de rodas e duas rodas fixas.

Estão disponíveis os seguintes modelos de carro para banquetes:

- Carro para banquetes BW 11: 1 porta, 11 pares de rebordos
- Carro para banquetes BW 18: 1 porta, 18 pares de rebordos
- Carro para banquetes BW 22: 2 portas, 11 pares de rebordos, parede central amovível (opcional)
- Carro para banquetes BW 36: 2 portas, 18 pares de rebordos, parede central amovível (opcional)

Operação e funcionamento

Pegas deslizantes colocadas na vertical permitem que o carro para banquetes se desloque facilmente. Os rodapés de proteção contra choques a todo o perímetro previnem danos.

As portas do aparelho são dotadas de um trinco de porta de fecho automático. Podem abrir-se em, aprox., 270° e travar-se no exterior.

As paredes interiores laterais apresentam-se com rebordos de apoio.

O carro para banquetes com aquecimento está equipado com um módulo de aquecimento retirável. O ventilador integrado e um distanciador na parede posterior proporcionam uma distribuição homogénea do calor por todo o interior.

O módulo de aquecimento possui um cabo elétrico com ficha, um interruptor para ligar/desligar a fim de iniciar e terminar o funcionamento de conservação de calor, assim como um regulador de temperatura separado.

O intervalo de temperaturas para regulação da temperatura vai de +30 °C a +90 °C.

É possível optar-se por aquecer o carro para banquetes a seco ou com ar húmido. O aquecimento com ar húmido realiza-se através de um depósito de água no módulo de aquecimento que, cheio com 1 litro, proporciona um clima interior húmido homogéneo durante 5 a 6 horas.

Modelo padrão O modelo padrão do carro para banquetes com aquecimento compreende:

- Corpo do aparelho com paredes duplas em aço inox
- Perfis de plástico encaixados para isolamento térmico do corpo interior e exterior
- Porta de batente com paredes duplas
- Perfil(is) de vedação da porta, a todo o perímetro e amovível
- Trinco de porta de fecho automático com bloqueio de porta de 2 pontos e posição de segurança integrada
- Porta(s) do aparelho fechável(is) à chave
- Dependendo do modelo, 11 ou 18 pares de rebordos
- Distância entre rebordos de 115 mm (BW 11/BW 22) ou 75 mm (BW 18/BW 36)
- Duas pegas deslizantes em cada parede lateral do aparelho
- Rodapé de proteção contra choques a toda o perímetro
- 4 rodas dirigíveis, das quais duas com imobilizadores de rodas (BW 11/BW 18)
- Duas rodas dirigíveis com imobilizadores de rodas, duas rodas fixas (BW 22/BW 36)
- Disposição das rodas "A": Rodas nas esquinas do aparelho
- Módulo de aquecimento amovível
- Aquecimento com precisão de graus, regulável entre +30 °C e +90 °C

Opções/acessórios O carro para banquetes com aquecimento está disponível com o seguinte equipamento opcional:

- Diversos modelos das rodas e disposições das rodas
- Parede central (apenas para BW 22/BW 36) em diferentes alturas
- Recipientes Gastronorm
- Grelhas Gastronorm
- Cloche em aço inox com orifício para pegar

Segurança

Generalidades O aparelho foi construído em conformidade com as técnicas mais modernas. Todos os requisitos necessários para um funcionamento seguro foram preenchidos. Porém, o funcionamento do aparelho suscita sempre alguns perigos. Os avisos de segurança e os avisos gerais constantes nestas instruções de funcionamento têm por objetivo ajudar o utilizador a proteger-se destes perigos.

Avisos de segurança

Ler atentamente os avisos de segurança constantes deste capítulo e cumprilos.

A entidade exploradora é responsável pelo cumprimento dos avisos de segurança constantes destas instruções de funcionamento.

Avisos gerais

Respeitar os avisos gerais com símbolo de perigo (triângulo de aviso) no texto.

Instruções de funcionamento

Estas instruções de funcionamento devem ser lidas atentamente antes da primeira colocação em funcionamento.

A entidade exploradora é responsável por que todos os utilizadores leiam estas instruções antes da primeira utilização do aparelho.

Estas instruções de funcionamento devem ser guardadas em local permanentemente acessível ao pessoal de operação.

Limpeza e manutenção

Para fins de limpeza e durante os trabalhos de manutenção ou para a substituição de peças, deve-se separar o aparelho da rede elétrica. Manter a ficha e / ou o conector do aparelho num local apropriado durante a realização dos trabalhos e protegê-los da humidade, de danos e da sujidade.

Sobre este produto

Finalidade

O aparelho só pode ser usado para os fins a que se destina.

A entidade explorada é responsável pela utilização correta do aparelho, em conformidade com o fim a que se destina.

Condições de utilização

Operar o equipamento apenas nas condições ambientais permitidas.

Os utilizadores do equipamento devem ter sido instruídos quanto à operação do equipamento e ter entendido estas instruções de funcionamento.

Transporte

Posição de transporte vertical

Transportar o aparelho apenas na vertical.

Transporte em camião ou carrinha

Transportar o aparelho apenas em camião ou carrinha com plataforma de carga. A plataforma de carga não pode exceder um ângulo de inclinação de 10°.

Transportar o aparelho somente com os imobilizadores de rodas soltos. Proteger o aparelho de modo a que não deslize. A proteção de transporte com os imobilizadores de rodas não é permitida.

Proteger o aparelho contra movimentos na vertical durante o transporte.
Aplicar barras de segurança acolchoadas.

Colocação em funcionamento

Local de instalação

Nunca operar o aparelho próximo de aparelhos com intensa formação de vapor (por ex. máquina de lavar louça). Os vapores podem provocar condensação no aparelho.

Devido à camada de humidade, se o aparelho estiver ligado, corre-se o perigo de avaria no funcionamento, curto-circuito ou choque eléctrico.

Colocação em funcionamento após armazenagem

Se o aparelho for trazido de um local de armazenagem frio para um espaço mais quente com, conseqüentemente, uma maior humidade atmosférica, a humidade existente no ar precipita-se na superfície e no interior do aparelho.

Devido à camada de humidade, se o aparelho estiver ligado, corre-se o perigo de avaria no funcionamento, curto-circuito ou choque eléctrico.

Operar o aparelho apenas quando estiver à temperatura ambiente.

Ligação à rede

A tensão de rede e a frequência de rede indicadas na placa de características devem coincidir com os valores correspondentes da tomada de rede.

O aparelho não pode ser utilizado se o isolamento do cabo eléctrico ou da ficha estiver danificado.

Ligar ou desligar a ficha apenas com o aparelho desligado, visto que, de outro modo, o sistema eléctrico do aparelho pode ser danificado.

Para soltar a ficha, puxar apenas no corpo da ficha.

Operação e funcionamento

Generalidades

O utilizador deve conhecer os perigos relacionados com o aparelho e saber avaliá-los.

O aparelho só pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou intelectuais não sejam suscetíveis das limitações relevantes para a operação do aparelho.

Utilizar o aparelho apenas se estiver perfeitamente operacional.

Se o aparelho estiver danificado, evitar que seja utilizado inadvertidamente e mandá-lo reparar imediatamente por um dos serviços de assistência autorizados referidos em Reparação.

Proteger sempre o aparelho com os imobilizadores de rodas, para que não role. O aparelho pode causar lesões e danos materiais se rolar inadvertidamente.

Evitar abrir desnecessariamente a(s) porta(s) do aparelho durante o funcionamento de conservação de calor. Abrir o aparelho apenas por breves instantes para carregar ou retirar alimentos.

Cobrir sempre os alimentos em pratos com cloches. Cobrir sempre os alimentos em recipientes Gastronorm com tampas.

Cuidado!

Possível diminuição da qualidade dos alimentos!

A qualidade dos aparelhos que se encontram no aparelho pode ser comprometida devido a falha de corrente, avarias no aparelho ou outras interrupções durante a armazenagem ou conservação do calor.

- Após a descida da temperatura de núcleo, verificar se a qualidade dos alimentos foi comprometida e eliminar os alimentos se necessário.

Placas de indicação

Respeitar as placas de indicação no aparelho. Placas ilegíveis, danificadas ou que tenham desaparecido devem ser substituídas imediatamente.

No aparelho estão aplicadas as seguintes placas de indicação:

Placa de indicação	Significado – local de aplicação
	"Aviso de superfície quente", semelhante a DIN 4844-2 na parte superior do módulo de aquecimento.

Capacidades de carga

Não colocar nem depositar objetos na parte superior do aparelho.

Os limites superiores de peso para carga indicados nos dados técnicos não podem ser excedidos.

Funcionamento do módulo de aquecimento

O módulo de aquecimento só pode funcionar quando instalado em combinação com o aparelho.

Recipientes Gastronorm para alimentos líquidos

Alimentos que derramem ou transbordem do aparelho podem causar escaldadas. Fechar sempre os recipientes Gastronorm cheios de alimentos líquidos com tampas vedantes. Evitar movimentos aos solavancos do recipiente Gastronorm.

Carga

Cobrir sempre os alimentos em pratos com cloches. Cobrir sempre os alimentos em recipientes Gastronorm com tampas.

Os recipientes Gastronorm colocados no aparelho devem ser resistentes ao calor até uma temperatura de, no mínimo, 100 °C. Por exemplo, **não** podem ser utilizados recipientes Gastronorm de policarbonato.

Carregar o aparelho, por princípio, de baixo para cima, de modo a evitar o deslocamento do centro de gravidade para a parte superior do aparelho.

Carregar completamente os apoios de rebordo, ou seja, p.ex., com 2 recipientes Gastronorm GN 1/1 em cada apoio, para que os recipientes não deslizem em caso de mudança do local de instalação.

Os limites superiores de peso para carga indicados nos dados técnicos não podem ser excedidos.

Placas eutéticas (acumuladores de frio)

Retirar as placas eutéticas do aparelho antes do aquecimento do aparelho e enquanto os alimentos são mantidos quentes. As placas eutéticas podem deformar-se com o calor e, em casos extremos, explodir.

Módulo de aquecimento quente, partes do aparelho, objetos e alimentos quentes

O módulo de aquecimento, o interior do aparelho e os objetos aí contidos (p.ex., recipientes Gastronorm) ficam quentes durante o funcionamento (até, aprox., +90 °C) e podem causar queimaduras.

Agarrar nas partes quentes apenas com proteção (p. ex., com pegas ou luvas de proteção).

Os alimentos mantidos quentes podem causar escaldadelas.

Exterior do aparelho quente

O anteparo do módulo de aquecimento fica quente durante o funcionamento.

Vapor de água quente

Caso se abra a porta do aparelho enquanto os alimentos são mantidos quentes, existe o perigo de que escape vapor de água quente, causando queimaduras. Ao abrir a porta, não manter partes do corpo dentro de ou sobre a área de abertura.

Normas de higiene

Ao manter alimentos quentes, devem ser respeitadas as normas alimentares específicas aplicáveis e as propriedades dos alimentos.

Perigo de encarceramento de crianças

Proteger os carros para banquetes vazios das crianças. As crianças que trepem para carros para banquetes vazios não conseguem libertar-se sozinhas se a porta do aparelho for trancada pelo lado de fora. Colocar os carros para banquetes vazios com o lado da porta do aparelho virado para uma parede ou arrumá-los numa área inacessível a crianças.

Antes de trancar as portas do aparelho, certificar-se de que não se encontram crianças no aparelho.

Imobilizadores de rodas

Proteger sempre o aparelho com os imobilizadores de rodas, para que não role. O aparelho pode causar lesões e danos materiais se rolar inadvertidamente.

Mudança do local de instalação

Puxar a ficha antes de qualquer mudança do local de instalação. De outro modo, o cabo de ligação à rede elétrica ou a tomada instalada no edifício podem ser danificados.

Manter as portas do aparelho fechadas durante a mudança do local de instalação. Caso contrário, as grelhas ou recipientes Gastronorm podem deslizar para fora do aparelho quando este é empurrado.

Trancar o fecho da porta do aparelho durante a mudança do local de instalação.

Apenas empurrar o aparelho, não o puxar.

Prestar atenção, ao empurrar o aparelho, de modo a não deixar de reparar em todas as pessoas e objetos que se encontrem à frente do aparelho. No caso de pessoas que não consigam ver por cima do aparelho, é necessário que outra pessoa preceda o carro de banquetes quando este é empurrado, para permitir a deslocação segura do aparelho.

Empurrar sempre o aparelho com as 2 mãos nas pegas deslizantes no lado do aparelho com as rodas dirigíveis e os imobilizadores de rodas. Dependendo do peso, se se der impulso só com uma mão, existe o perigo de não se conseguir travar o aparelho com a rapidez suficiente.

Prestar atenção a que as mãos não fiquem entaladas entre o aparelho e as paredes ou outros objetos (p.ex., armários) – perigo de esmagamento.

De modo a diminuir o perigo de danos nas rodas, deve-se evitar a sobrecarga das rodas:

- Não movimentar o aparelho com os imobilizadores de rodas travados
- Evitar choques
- Puxar o aparelho cuidadosamente (sem balançar) sobre soleiras ou degraus.

Se o aparelho se encontrar sobre uma superfície inclinada, para além dos imobilizadores de rodas travados, é necessário tomar outras medidas de segurança (por ex. calços), para evitar que role inadvertidamente.

Com as portas do aparelho fechadas, o aparelho está protegido contra tombos até uma inclinação de 10°. Circular apenas por superfícies inclinadas com uma inclinação <10°.

Ao ser empurrado sobre uma superfície inclinada, o aparelho pode desprender-se lateralmente. Empurrar o aparelho sobre rampas e depressões apenas com 2 pessoas (uma de cada lado do aparelho).

Se o aparelho dever ser empurrado sobre superfícies inclinadas, é necessário retirar a água do depósito de água no módulo de aquecimento.

Sobre pavimentos planos, o aparelho pode ser empurrado em distâncias curtas com o depósito de água cheio e a placa defletora instalada.

Colocação fora de serviço

Retirar a ficha

Ligar ou desligar a ficha apenas com o aparelho desligado, visto que, de outro modo, o sistema eletrónico do aparelho pode ser danificado.

Para soltar a ficha, puxar apenas no corpo da ficha.

Limpeza e cuidados

Ficha

Puxar a ficha antes de limpar o aparelho. Água que penetre no módulo de aquecimento pode originar um curto-circuito. Nesse caso, existe perigo de choque elétrico.

Higiene

As disposições da diretiva 93/43/CEE relativa à higiene dos géneros alimentícios, assim como as normas de higiene nacionais dos respetivos países devem ser cumpridas.

O aparelho cumpre os requisitos da versão higiénica HS.

Intervalos de limpeza

Limpar o aparelho minuciosamente após cada utilização.

Método de limpeza

Usar apenas métodos de limpeza autorizados.

Não utilizar aparelhos de jato de vapor, limpadores de alta pressão, pistolas de água ou aparelhos de limpeza semelhantes.

Produtos de limpeza em geral

Não utilizar peças metálicas para a limpeza, porque podem danificar o aparelho e/ou causar corrosão.

Não utilizar objetos aguçados ou angulosos para a limpeza. porque podem danificar o aparelho.

Não utilizar abrasivos, porque riscam a superfície.

Produtos de limpeza para as partes de plástico

Não utilizar abrasivos, porque riscam a superfície.

Não utilizar nenhum dos produtos de limpeza seguintes ou produtos de limpeza com as seguintes substâncias na sua composição (danos no material!):

- Etanol, isopropanol e álcoois superiores
- Acetona
- Benzina
- Terebintina
- Esteres do ácido acético

Módulo de aquecimento quente, partes do aparelho e objetos quentes

O módulo de aquecimento, o interior do aparelho e os objetos aí contidos (p.ex., recipientes Gastronorm) ficam quentes durante o funcionamento (até, aprox., +90 °C) e podem causar queimaduras.

Deixar arrefecer o aparelho durante, pelo menos, 20 minutos antes da limpeza.

Água de limpeza

Secar minuciosamente o aparelho após a limpeza. Nessa altura, remover a água de limpeza do fundo do interior do aparelho.

Se, durante ou depois da limpeza, escorrer água de limpeza para o pavimento, existe perigo de escorregamento.

Limpar bem a água que se encontrar no pavimento.

Manutenção

Nova série de ensaios visando a segurança elétrica

Mandar realizar, pelo menos, a cada 6 meses, uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica, de acordo com as normas da série DIN VDE 0701–0702, por um eletricista profissional.

Cabo de ligação e ficha

Pelo menos, todos os 6 meses, verificar se o cabo de ligação e a ficha evidenciam danos mecânicos e envelhecimento excessivo de acordo com a BGV A 3 ou normas nacionais correspondentes.

Imobilizadores de rodas

Verificar regularmente a eficiência dos imobilizadores de rodas.

Em caso de travagem insuficiente, providenciar imediatamente à substituição da(s) roda(s) avariada(s) por um dos serviços de assistência autorizados referidos em Reparação.

Portas do aparelho

A cada limpeza, verificar se a junta de vedação das portas evidencia danos e envelhecimento excessivo (inspeção visual).

Reparação	Pessoas autorizadas O aparelho pode ser reparado, exclusivamente, pelos seguintes serviços de assistência: • Pessoal especializado interno formado pela B.PRO • Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO • Assistência técnica B.PRO Se as reparações forem realizadas por outros serviços ou sem serem delegadas, a garantia perde a validade. Substituição de componentes do sistema elétrico do aparelho Os componentes do sistema elétrico do aparelho (p.ex., interruptor, cabo elétrico, etc.) só podem ser substituídos por peças com a mesma especificação por pessoas especializadas (p.ex., um eletricista profissional).
Normas e diretivas	Cumprir as normas, diretivas e disposições de segurança em vigor. A entidade exploradora é responsável pelo cumprimento das normas, diretivas e disposições de segurança em vigor.
Identificação do produto	O aparelho possui uma placa de características. Se a placa de características for removida, a garantia perde a validade.

Transporte

Verificar/resolver danos de transporte

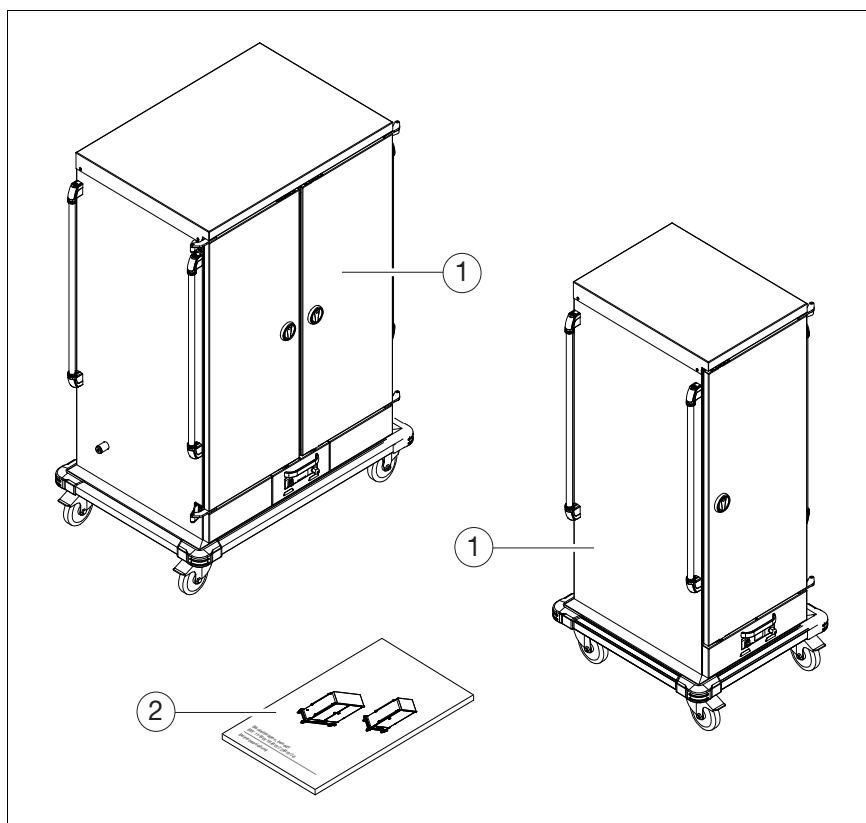
- ☞ Imediatamente após o fornecimento, deve-se verificar se o aparelho apresenta danos de transporte (inspeção visual).
- Documentar os danos de transporte na guia de remessa, na presença do representante da transportadora (descrição do defeito).
- Pedir a confirmação dos danos pelo representante da transportadora (assinatura).
- Guardar o aparelho e reclamar os danos junto da B.PRO, mediante a guia de remessa.

– ou –

Não aceitar o aparelho e devolvê-lo à B.PRO através da transportadora.

- ☞ Este procedimento permite assegurar uma indemnização correta dos danos. Os danos de transporte comunicados posteriormente devem ser devidamente comprovados pelo destinatário do aparelho.

Volume de fornecimento



- (1) Carros para banquetes com aquecimento
- (2) Instruções de funcionamento

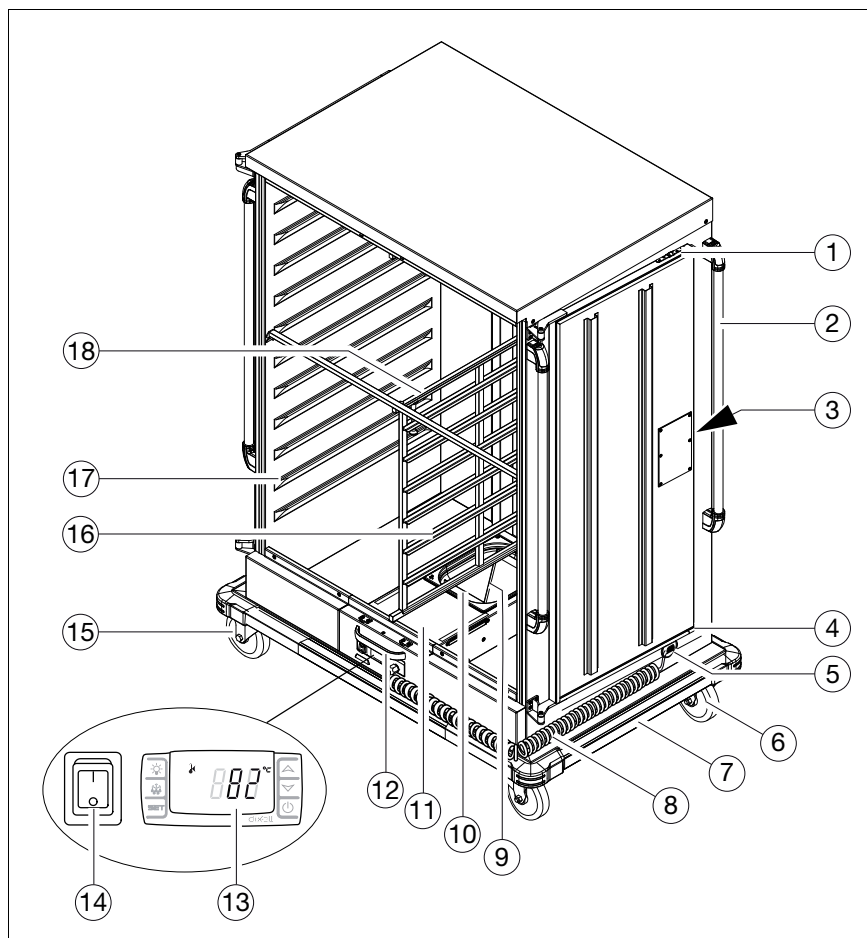
O volume de fornecimento exato e o modelo do aparelho constam da documentação de fornecimento.

- Desembalar**
- Abrir a embalagem de transporte nos locais previstos. Não rasgar ou cortar!
 - Verificar o volume de fornecimento.
 - Remover películas de proteção eventualmente existentes do aparelho.

- Eliminar o material de embalagem**
- ☞ Os materiais de embalagem são compostos por material reciclável.
 - Entregar o material para reciclar corretamente e de forma compatível com o ambiente, cumprindo as normas legais em vigor.

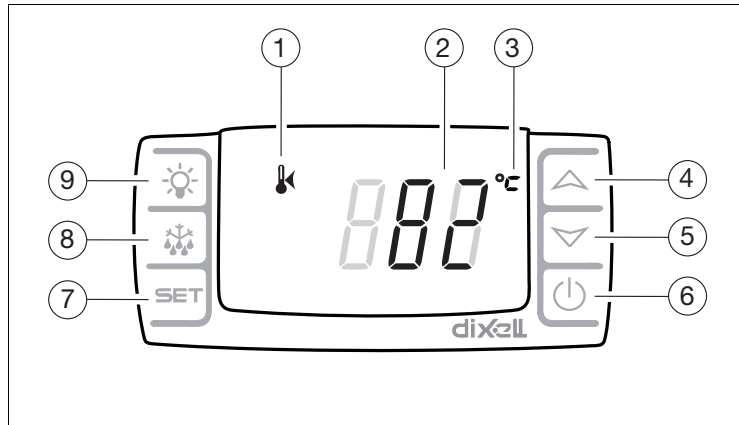
Vista geral

Vista geral do equipamento



- (1) Bloqueio da porta superior
- (2) Pega deslizante
- (3) Trinco de porta com posição de segurança integrada
- (4) Perfil de vedação a todo o perímetro
- (5) Ficha e suporte de ficha
- (6) Roda fixa
- (7) Rodapé de proteção contra choques
- (8) Cabo elétrico
- (9) Placa defletora
- (10) Depósito de água
- (11) Módulo de aquecimento
- (12) Pega para extração do módulo de aquecimento
- (13) Regulador de temperatura
- (14) Interruptor para ligar/desligar com indicação do estado de funcionamento
- (15) Roda diregível com imobilizador de roda
- (16) Parede central de meia altura (opcional)
- (17) Rebordo de apoio
- (18) Parede central de meia altura: suporte superior com escora transversal (opcional)

Regulador de temperatura



- (1) LED de indicação do funcionamento "Aquecimento":
acende: aquecimento ligado
- (2) Indicação da temperatura:
mostra a temperatura real no aparelho, a temperatura nominal, as temperaturas mínima e máxima caso se exceda ou não se alcance a temperatura, o período durante o qual a temperatura é excedida ou não alcançada e mensagens informativas.
- (3) Indicação da unidade de medida:
mostra a unidade de medida; fica intermitente durante a fase de programação
- (4) Tecla "PARA CIMA": aumentar o valor do parâmetro
- (5) Tecla "PARA BAIXO": diminuir o valor do parâmetro
- (6) Tecla "Ligar/desligar o aquecimento": não ativada
- (7) Tecla "SET" (definir):
mostra ou altera a temperatura nominal.
- (8) Tecla "Descongelação": não ativada
- (9) Tecla "Luz": não ativada

Colocação em funcionamento

Condições de funcionamento	✓ A película de proteção no corpo do aparelho e no módulo de aquecimento foi removida ✓ O aparelho encontra-se à temperatura ambiente e está seco ✓ O aparelho foi limpo ✓ O módulo de aquecimento foi instalado ✓ O aparelho e a ficha não apresentam defeitos conhecidos ou danos visíveis ✓ Os imobilizadores de rodas estão travados ✓ O aparelho está desligado
Efetuar a primeira limpeza	i Após a entrega, é necessário efetuar uma primeira limpeza do aparelho. ■ Remover completamente os cartões, camadas protetoras de papel, películas e fitas adesivas. ■ Limpar as superfícies com produtos de limpeza apropriados. ↳ Capítulo "Limpeza e cuidados" na página 28.
Colocação em funcionamento após uma paralisação prolongada	☞ Após uma paralisação prolongada, o aparelho deve ser limpo e sujeito a diversos ensaios antes de ser colocado em funcionamento.
	Limpeza ■ Limpar o aparelho minuciosamente. ↳ Capítulo "Limpeza e cuidados" na página 28.
	Ensaio técnico de segurança ■ Mandar realizar uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica de acordo com as normas da série DIN VDE 0700-0701. ■ Verificar se o cabo de ligação e a ficha evidenciam danos mecânicos e envelhecimento excessivo. ■ Em caso de avaria, evitar que o aparelho seja utilizado inadvertidamente e contactar um dos serviços de assistência referidos em Reparação. ↳ Subcapítulo "Pessoas autorizadas" na página 36.
	Ensaio técnico de funcionamento ■ Verificar o funcionamento das rodas, imobilizadores de rodas, portas, trincos de portas, juntas de vedação das portas e pegas. ■ Verificar o funcionamento do módulo de aquecimento. ■ Em caso de avaria, evitar que o aparelho seja utilizado inadvertidamente e contactar um dos serviços de assistência referidos em Reparação. ↳ Subcapítulo "Pessoas autorizadas" na página 36.

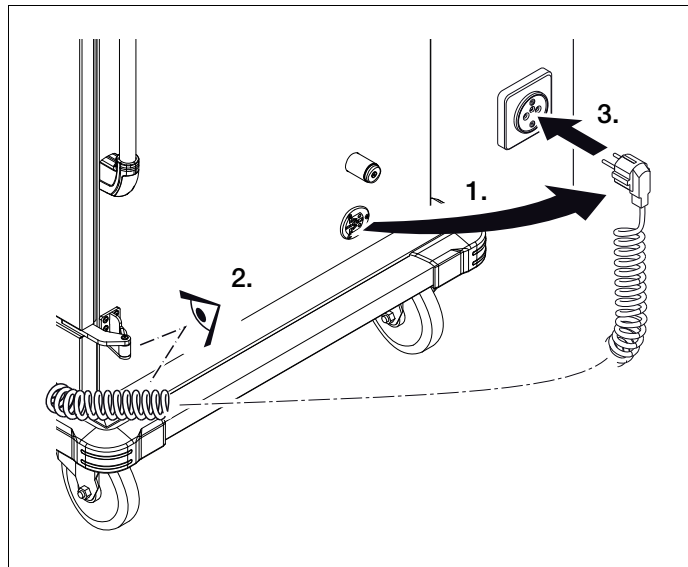
Ligar o equipamento ✓ O aparelho está desligado

⚠ Cuidado!

Danos materiais no sistema eletrónico do aparelho!

Se o equipamento não estiver preparado para a tensão de rede ou a frequência de rede existentes, o sistema eletrónico do equipamento pode ser danificado.

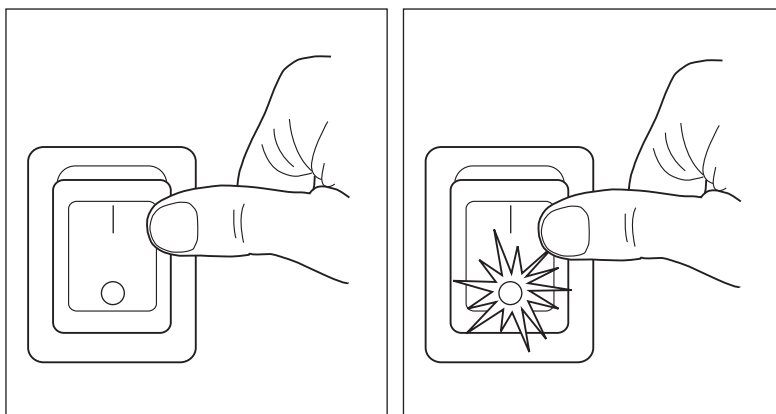
- Antes de ligar o aparelho, assegurar-se de que a tensão de rede e a frequência de rede indicadas na placa de características correspondem aos valores correspondentes da tomada.
-
- Colocar o aparelho no local previsto e travar os imobilizadores de rodas.
 - ↳ Subcapítulo "Colocar o aparelho num novo local de instalação" na página 21.
 - Certificar-se de que não se encontram objetos sensíveis ao calor no interior do aparelho.
 - Certificar-se de que não se encontram placas eutéticas (acumuladores de frio) no interior do aparelho.
 - Puxar a ficha do suporte da ficha (1.) e introduzi-la na tomada (3.). Prestar atenção a que o cabo passe por baixo da dobradiça inferior da porta (2.).



Operação e funcionamento

Ligar o aparelho

- ✓ O módulo de aquecimento foi instalado
- ✓ O aparelho está ligado à rede elétrica
- Iniciar o funcionamento de aquecimento com o interruptor para ligar/desligar.
O LED de indicação de funcionamento do interruptor para ligar/desligar acende-se.



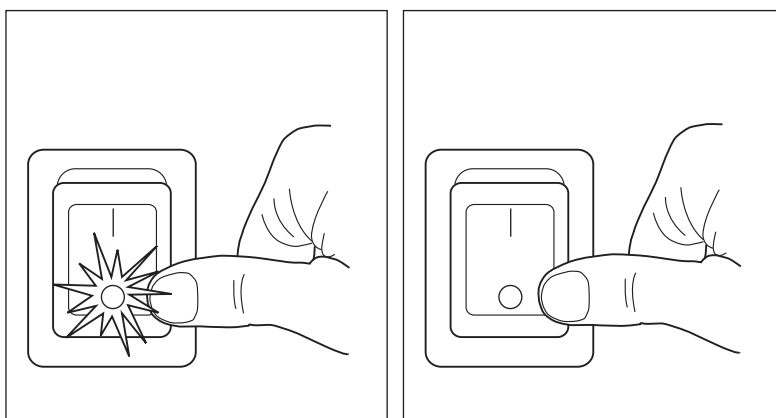
No display do regulador de temperatura aparece "**888**" por alguns instantes.

A seguir, é indicada a temperatura real atual no interior do aparelho.

O aparelho aquece e a temperatura real no display sobe até à temperatura nominal.

Desligar o aparelho

- Desligar o aparelho com o interruptor para ligar/desligar.
O LED de indicação de funcionamento do interruptor para ligar/desligar apaga-se.



Ajustar a temperatura nominal

- ☞ Com o módulo de aquecimento ligado, a indicação padrão corresponde à temperatura real no interior do aparelho.
- ☞ Na fábrica a temperatura nominal é ajustada em +90 °C.

Indicação da temperatura nominal

- ✓ O aparelho está ligado à tomada
- ✓ O display mostra a temperatura real

SET

- Pressionar brevemente a tecla "SET".
É mostrada a temperatura nominal. Passados aprox. 5 segundos ou pressionando novamente a tecla "SET", o display mostra outra vez a temperatura real.

Alterar a temperatura nominal

- ✓ O aparelho está ligado à tomada
- ✓ O display mostra a temperatura real
- Manter a tecla "SET" pressionada durante, pelo menos, 2 segundos.
É mostrada a temperatura nominal. A indicação de °C está intermitente.
- Aumentar a temperatura nominal com a tecla "PARA CIMA".
– ou –
Diminuir a temperatura nominal com a tecla "PARA BAIXO".

SET

- ☞ Mantendo pressionada a tecla "PARA CIMA" ou "PARA BAIXO", a definição de temperatura é alterada continuamente. A velocidade de alteração aumenta, se as teclas "PARA CIMA" ou "PARA BAIXO" forem pressionadas durante mais tempo.

SET

- Para memorizar a temperatura nominal alterada, pressionar brevemente a tecla "SET".
– ou –
Esperar aprox. 15 segundos.
A temperatura nominal fica memorizada.
É mostrada a temperatura real.

Bloquear/desbloquear o teclado**Bloquear o teclado**

- ☞ O bloqueio do teclado protege contra intervenções não autorizadas na regulação de temperatura, p.ex., a alteração da temperatura nominal.
- ☞ Se o teclado estiver bloqueado, só podem ser executadas as funções seguintes:
 - Indicação da temperatura nominal
 - Indicação da temperatura mínima
 - Indicação da temperatura máxima



- Manter as teclas "PARA CIMA" e "PARA BAIXO" pressionadas simultaneamente por alguns segundos.
A indicação "oF" fica intermitente no display.
- Soltar as duas teclas.
O teclado está bloqueado e no display mostra-se a temperatura real.

- ☞ Se se tentar chamar uma função bloqueada, a indicação "oF" aparece intermitente no display.

Desbloquear o teclado

- Manter as teclas "PARA CIMA" e "PARA BAIXO" pressionadas simultaneamente por alguns segundos.
A indicação "oF" fica intermitente no display.
- Soltar as duas teclas.
O teclado está desbloqueado e no display mostra-se a temperatura real.

Pré-aquecer o aparelho

- ☞ Se o aparelho for utilizado para manter alimentos quentes, para uma temperatura de +90 °C, deve ser pré-aquecido durante aprox. 15 minutos, antes de ser carregado com alimentos.
- ☞ O depósito de água para o aquecimento com ar húmido tem 1 litro de capacidade e proporciona um clima interior húmido homogêneo durante 5 a 6 horas.
- ✓ O módulo de aquecimento foi instalado
- ✓ O aparelho está ligado
- Certificar-se de que não se encontram placas eutéticas (acumuladores de frio) no interior do aparelho.
- Cerca de 15 minutos antes da carga, iniciar o funcionamento de aquecimento com o interruptor para ligar/desligar.
 - ☞ Subcapítulo "Ligar o aparelho" na página 16.
- Se necessário, alterar a temperatura nominal.
 - ☞ Subcapítulo "Ajustar a temperatura nominal" na página 16.
- Em caso de necessidade, encher o depósito de água com 1 litro de água e colocar a placa defletora.

Abrir a porta do aparelho

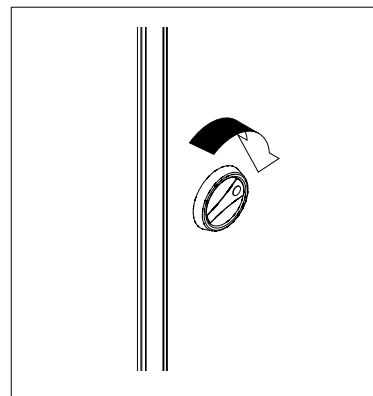
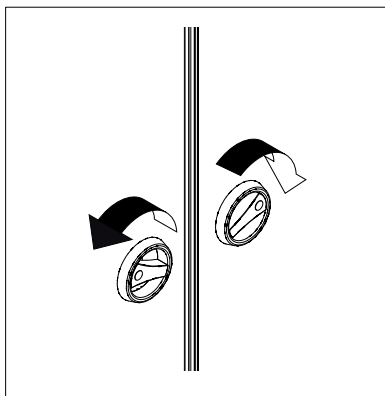
- ☞ Para evitar a perda de calor, não abrir desnecessariamente as portas durante o funcionamento de aquecimento.

Aviso!

Vapor de água quente!

Ao abrir a porta, existe o perigo de que escape vapor de água quente, causando queimaduras.

- Ao abrir a porta, não manter partes do corpo dentro de ou sobre a área de abertura.
-
- Se a porta do aparelho a abrir estiver trancada, abrir a fechadura da porta com chave.
 - Para abrir a porta do aparelho, rodar o trinco da porta na direção indicada até embater.



- Abrir e travar cuidadosamente a porta do aparelho (sem balançar).

Travar a porta do aparelho

- Abrir completamente a porta do aparelho (aprox. 268°) e pressioná-la contra a parede lateral do aparelho até que a porta fique encostada ao suporte magnético.

Fechar a porta do aparelho**⚠ Cuidado!****Mão entalada!**

Ao fechar a porta do aparelho, as mãos podem ficar entaladas e feridas.

- Não colocar nem manter a mão entre a porta do aparelho e o aparelho ao fechá-lo.
- Fechar a porta do aparelho cuidadosamente (sem balançar).
- Puxar cuidadosamente a porta do aparelho da trava de porta.
- Fechar a porta do aparelho sem balançar.
- Pressionar a porta do aparelho na fechadura, até que se ouça e sinta que encaixou.

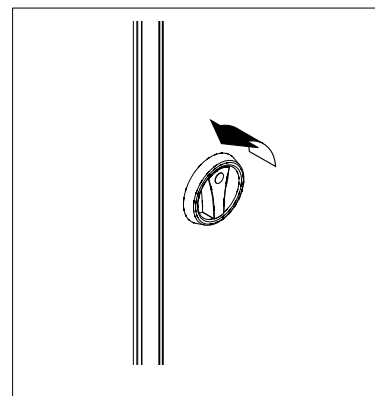
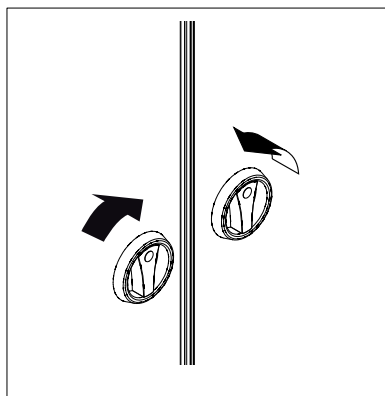
Rodar o trinco da porta para a posição de proteção de transporte

- ☞ Para evitar que as portas se abram inadvertidamente durante o transporte, o trinco da porta pode ser trancado.

⚠ Aviso!**Perigo de encarceramento de crianças**

Crianças que se encontrem dentro do aparelho ao trancar o trinco da porta não podem libertar-se sozinhas.

- Antes de trancar as portas do aparelho, certificar-se de que não se encontram crianças no aparelho.
- Rodar o bloqueio da porta na direção indicada até que o punho fique na vertical.

**Carregar o aparelho**

- ✓ O aparelho foi pré-aquecido por 15 minutos
- ✓ Os alimentos para manter quentes foram aquecidos
- ✓ Os alimentos em pratos foram cobertos com cloches
- ✓ Os alimentos em recipientes Gastronorm foram cobertos com tampas

⚠ Aviso!**Vapor de água quente!**

Ao abrir a porta, existe o perigo de que escape vapor de água quente, causando queimaduras.

- Ao abrir a porta, não manter partes do corpo dentro de ou sobre a área de abertura.
- ☞ Subcapítulo "Abrir a porta do aparelho" na página 18.

 Aviso!**Módulo de aquecimento de convecção quente, interior do aparelho quente, recipientes Gastronorm quentes!**

No funcionamento de conservação de calor, o módulo de aquecimento de convecção, o interior do aparelho e os recipientes Gastronorm ou outros objetos aí contidos ficam quentes e podem causar queimaduras.

- Evitar o contacto direto com objetos quentes ao carregar.

 Aviso!**Perigo de tombar devido ao deslocamento do centro de gravidade para a parte superior do aparelho!**

Se forem colocados recipientes Gastronorm apenas na parte superior do aparelho, o centro de gravidade desloca-se para cima e existe o perigo de que o aparelho tombe. O tombo do aparelho pode causar lesões graves.

- Carregar sempre o aparelho de baixo para cima.
- Em caso de carga parcial, carregar apenas o espaço inferior do aparelho.
- Carregar sempre completamente cada par de rebordos de apoio, p.ex., com dois recipientes Gastronorm GN 1/1.

 Aviso!**Alimentos líquidos quentes!**

Os alimentos líquidos quentes podem transbordar dos recipientes Gastronorm e dos pratos e causar escaldadelas.

- Manter os recipientes Gastronorm e os pratos horizontais.
- Cobrir sempre os alimentos em recipientes Gastronorm com tampas. Em caso de alimentos líquidos, utilizar tampas com juntas de vedação.
- Evitar movimentos aos solavancos dos recipientes com líquidos ou alimentos quentes.
- Para evitar escaldadelas, introduzir os recipientes com líquidos ou alimentos quentes dos quais pode fluir líquido quente durante a conservação do calor num par de rebordos de apoio visível a uma altura máxima de 1,60 m.
- Instruir especialmente os operadores que lidem com alimentos líquidos quentes.

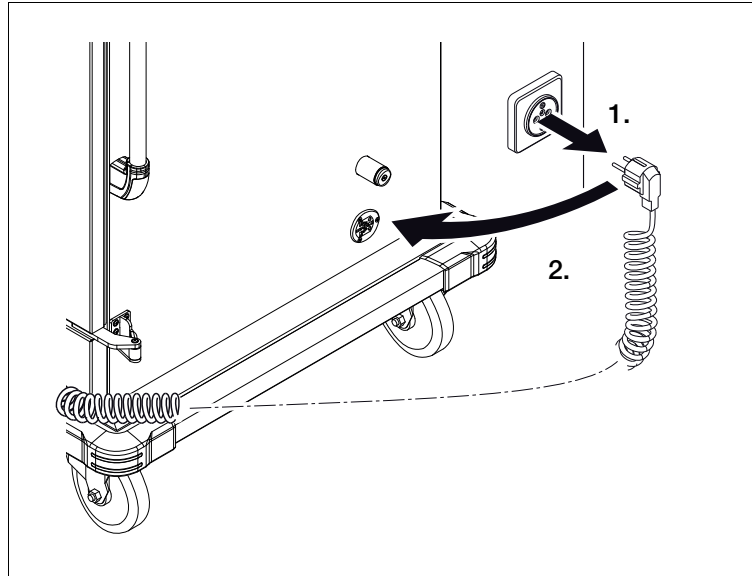
 Ao carregar o aparelho, providenciar iluminação suficiente.

- Abrir a porta.
 - ↳ Subcapítulo "Abrir a porta do aparelho" na página 18.
- Introduzir os recipientes Gastronorm ou as grelhas Gastronorm até embaterem na parede posterior.
- Fechar a(s) porta(s) do aparelho.
 - ↳ Subcapítulo "Fechar a porta do aparelho" na página 19.

Colocar o aparelho num novo local de instalação

Desligar o aparelho

- Desligar o aparelho no interruptor para ligar/desligar.
 - ↳ Subcapítulo "Desligar o aparelho" na página 16.
- Puxar a ficha (1.)
- Introduzir a ficha no suporte da ficha no aparelho (2.)



Mudança do local de instalação

- ↳ Se o percurso apresentar desnivelamentos, é necessário tomar medidas especiais.
 - ↳ Subcapítulo "Circulação sobre rampas, depressões, superfícies inclinadas" na página 23.
- ✓ nenhuns objetos na parte superior do aparelho
- ✓ Porta(s) do aparelho fechada(s)
- ✓ Trinco da porta na posição de proteção de transporte
- ✓ Trajeto sobre superfícies planas: depósito de água vazio ou, se o depósito de água estiver cheio, placa defletora aplicada
- ✓ Trajeto sobre superfícies inclinadas: depósito de água vazio
- ✓ Ficha puxada e introduzida no suporte da ficha
- ✓ 2 pessoas

Cuidado!

Pé entalado!

Ao soltar e travar o imobilizador de roda, o pé pode ficar entalado e ferido.

- Prestar atenção a que o pé não fique entre o imobilizador de roda e o rodapé de proteção contra choques.
-

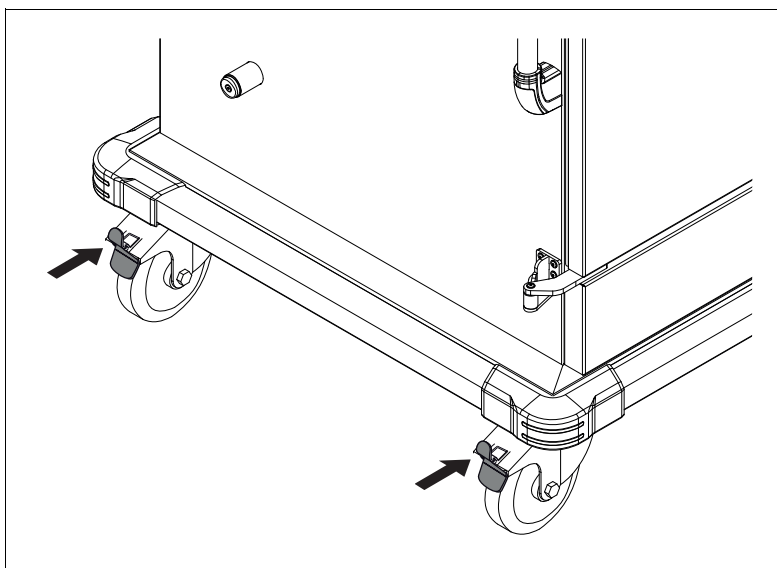
⚠ Aviso!

Campo de visão limitado!

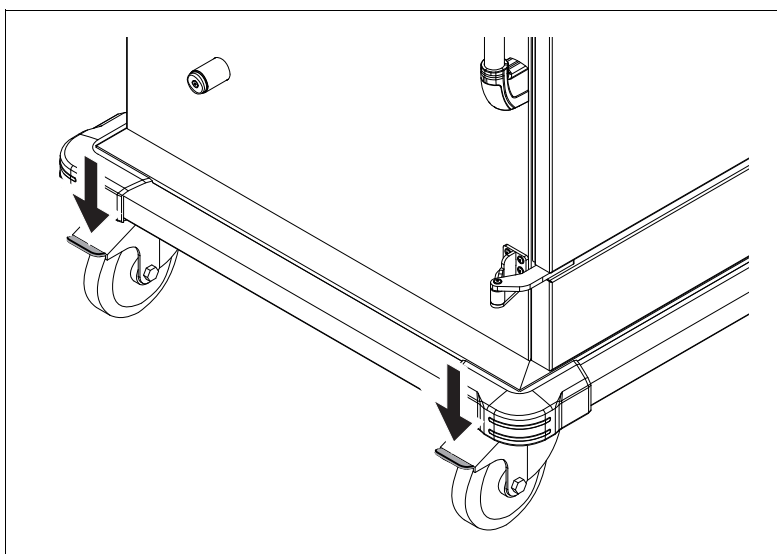
Quando se empurra o aparelho, uma pessoa à frente do aparelho pode não ser vista e ficar ferida. Devido ao campo de visão limitado, objetos à frente do aparelho podem não ser vistos. Em caso de colisão, o aparelho e o objeto podem ficar danificados.

- Assegurar que uma outra pessoa precede o aparelho quando este é empurrado.
- Empurrar sempre o aparelho com as duas mãos.
- Empurrar o aparelho de modo a que as mãos nas pegadas deslizantes estejam a uma distância suficiente da parede ou de outros objetos e não possam ser esmagadas.

-
- Soltar os imobilizadores de rodas.



- Empurrar cuidadosamente o aparelho com as duas mãos até ao novo local de instalação.
- Travar os imobilizadores de rodas.



Circulação sobre rampas, depressões, superfícies inclinadas

- Se necessário:
 - Introduzir a ficha e voltar a ligar o aparelho.
 - Pré-aquecer por 15 minutos antes de carregar.
- ☞ Todas as instruções, condições e requisitos de atuação para a mudança do local de instalação sobre superfície plana são aplicáveis também para a circulação sobre rampas, depressões e superfícies inclinadas.
- ✓ nenhuns objetos na parte superior do aparelho
- ✓ Trinco da porta na posição de proteção de transporte
- ✓ Ficha puxada e introduzida no suporte da ficha
- ✓ depósito de água vazio
- ✓ Duas pessoas

 Aviso!

Tombo do aparelho!

Ao circular sobre uma superfície inclinada, o aparelho pode tombar.

- Nunca movimentar o aparelho sobre uma superfície (por ex. uma rampa) com uma inclinação $>10^\circ$.
- Carregar sempre o aparelho de baixo para cima, de modo a evitar o deslocamento do centro de gravidade.
- Em caso de carga parcial, carregar apenas o espaço inferior do aparelho.
- Carregar sempre completamente cada par de rebordos de apoio, p.ex., com dois recipientes Gastronorm GN 1/1.

Modelo com 4 rodas dirigíveis

 Aviso!

Desprendimento lateral do aparelho!

Sobre superfícies inclinadas, o aparelho pode desprender-se lateralmente.

- Empurrar sempre o aparelho sobre superfícies inclinadas com 2 pessoas (uma em cada parede lateral do aparelho).
- Verificar primeiro se o aparelho pode ser empurrado sem perigo sobre a rampa, depressão ou superfície inclinada.
- Empurrar cuidadosamente o aparelho com duas pessoas (uma em cada parede lateral do aparelho).

Manter os alimentos quentes

- ✓ O aparelho foi pré-aquecido por aprox. 15 minutos
- Se o aparelho foi desligado da rede elétrica após o pré-aquecimento (p.ex., depois da mudança do local de instalação), voltar a introduzir a ficha.
- Ligar o aparelho no interruptor para ligar/desligar.
- Se necessário, alterar a temperatura nominal.
 - ☞ Subcapítulo "Ajustar a temperatura nominal" na página 16.
- Não abrir a(s) porta(s) do aparelho desnecessariamente durante o funcionamento de conservação de calor.

Retirar os alimentos

Aviso!

Vapor de água quente!

Ao abrir a porta, existe o perigo de que escape vapor de água quente, causando queimaduras.

- Ao abrir a porta, não manter partes do corpo dentro de ou sobre a área de abertura.

↳ Subcapítulo "Abrir a porta do aparelho" na página 18.

Aviso!

Módulo de aquecimento de convecção quente, interior do aparelho quente, recipientes Gastronorm quentes!

No funcionamento de conservação de calor, o módulo de aquecimento de convecção, o interior do aparelho e os recipientes Gastronorm ou outros objetos aí contidos ficam quentes e podem causar queimaduras

- Agarrar nas partes quentes apenas com proteção (p. ex., com pegas ou luvas de proteção).
-

Aviso!

Perigo de tombar devido ao deslocamento do centro de gravidade para a parte superior do aparelho!

Se forem retirados primeiro os recipientes Gastronorm na parte inferior do aparelho, o centro de gravidade desloca-se para cima e existe o perigo de que o aparelho tombe. O tombo do aparelho pode causar lesões graves!

- Descarregar sempre o aparelho de cima para baixo.
-

Aviso!

Alimentos líquidos quentes!

Os alimentos líquidos quentes podem transbordar dos recipientes Gastronorm e dos pratos e causar escaldaduras.

- Manter os recipientes Gastronorm e os pratos horizontais.
 - Evitar movimentos aos solavancos dos recipientes com líquidos ou alimentos quentes.
 - Instruir especialmente os operadores que lidem com alimentos líquidos quentes.
-

- Abrir completamente a porta do aparelho e pressioná-la contra a parede lateral do aparelho.

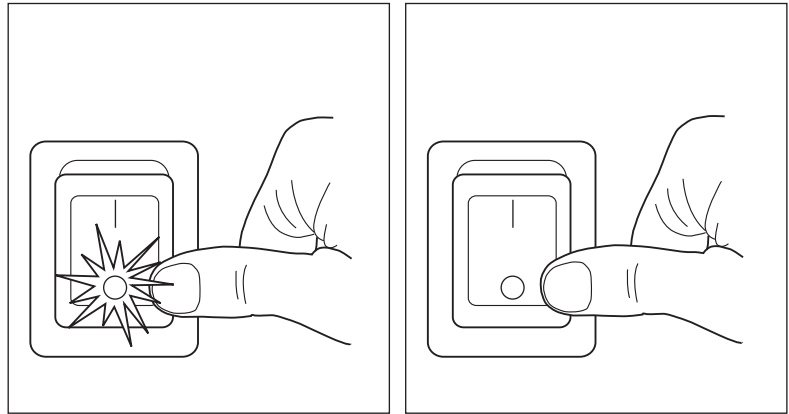
↳ Subcapítulo "Abrir a porta do aparelho" na página 18.

- Retirar os recipientes Gastronorm ou os pratos de cima.
-

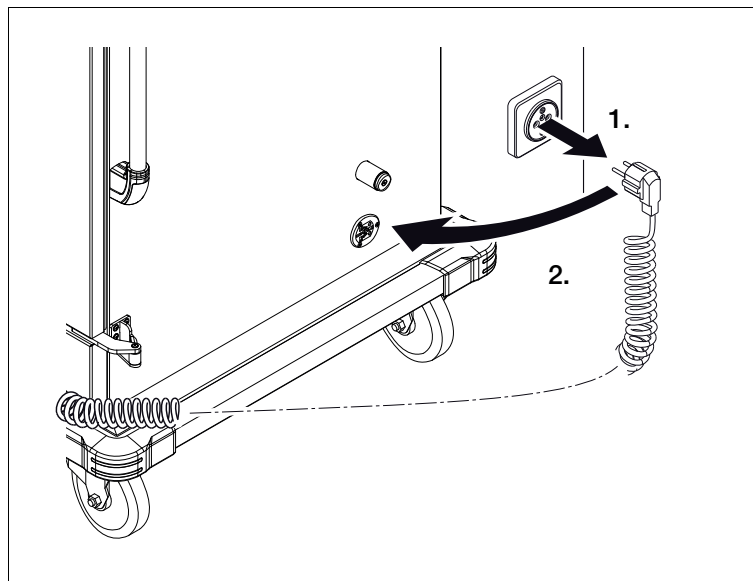
Colocação fora de serviço

Colocar o aparelho fora de serviço

- Desligar o aparelho com o interruptor para ligar/desligar. O LED de indicação de funcionamento do interruptor para ligar/desligar apaga-se.



- Puxar a ficha (1.)
- Introduzir a ficha no suporte da ficha no aparelho (2.)



Aviso!

Perigo de encarceramento de crianças

As crianças que trepem para carros para banquetes vazios não conseguem libertar-se sozinhas se a porta do aparelho for trancada pelo lado de fora.

- Proteger o carro para banquetes vazio das crianças. Colocar o carro para banquetes vazio com o lado da porta do aparelho virado para uma parede ou arrumá-lo numa área inacessível a crianças.

Ajuda em caso de problemas

O LED de indicação de funcionamento no interruptor para ligar/desligar não acende

Causa	Medida a tomar
A ficha não está introduzida ou está introduzida incorretamente.	Introduzir a ficha na tomada e verificar a posição correta.
Cabo elétrico danificado; por ex., fio partido (possível também sem danos exteriores).	- Mandar substituir o cabo elétrico por um dos serviços de reparações autorizados. ↳ Capítulo "Reparação" na página 36.
Disjuntor do edifício (fusível de segurança) avariado.	Verificar o disjuntor do edifício e, se necessário, substituí-lo.
Sistema elétrico do aparelho avariado.	- Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação" na página 36.

O LED de indicação de funcionamento acende-se, mas os alimentos não são mantidos suficientemente quentes

Causa	Medida a tomar
Temperatura nominal ajustada muito. baixa	- Ajustar uma temperatura nominal mais alta. ↳ Subcapítulo "Ajustar a temperatura nominal" na página 16.
Alimentos colocados no aparelho demasiado frios.	Carregar o aparelho com alimentos suficientemente aquecidos.
Sistema elétrico do aparelho avariado.	- Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação" na página 36.

O LED de indicação de funcionamento acende-se, mas o compartimento do aparelho mantém-se frio

Causa	Medida a tomar
Desligar o interruptor de segurança no módulo de aquecimento	- Verificar a posição correta do módulo de aquecimento. ↳ Subcapítulo "Desmontar/montar o módulo de aquecimento" na página 30.
Sistema eletrónico do aparelho avariado.	- Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação" na página 36.

No display do regulador de temperatura aparece "OF" ao pressionar uma tecla

Causa	Medida a tomar
Teclado bloqueado.	■ Desbloquear o teclado. ↳ Subcapítulo "Bloquear/desbloquear o teclado" na página 17.

No display do regulador de temperatura aparece "LR"

Causa	Medida a tomar
Módulo de aquecimento colocado incorretamente.	■ Colocar o módulo de aquecimento corretamente. ↳ Subcapítulo "Desmontar/montar o módulo de aquecimento" na página 30.

Corrosão em peças de aço inox

Causa	Medida a tomar
Manuseamento/cuidados errados.	■ Eliminar os pontos de corrosão. ↳ Subcapítulo "Eliminar os locais corroídos no aço inox" na página 34. ■ Tomar atenção ao manuseamento/cuidados corretos.

O equipamento apresenta danos exteriores

Causa	Medida a tomar
Danos provocados pelo transporte, mudança do local de instalação ou outra influência exterior.	■ Colocar o aparelho fora de serviço. ↳ Capítulo "Colocação fora de serviço" na página 25. ■ Proteger o equipamento de ser colocado em funcionamento inadvertidamente. ■ Contactar um serviço autorizado para efetuar a reparação. ↳ Capítulo "Reparação" na página 36.

Limpeza e cuidados

Aço inox Resistência à corrosão

A resistência à corrosão do aço inoxidável baseia-se na existência da chamada camada passiva à superfície do material.

As lesões da camada passiva causadas pela ação mecânica – havendo suficiente oxigénio disponível à superfície do material – são eliminadas autonomamente.

As lesões da camada passiva causadas pela ação química de substâncias com efeito redutor (consumidoras de oxigénio) danificam o material. O tratamento com ácidos de efeito oxidante pode contrariar os danos.

Para conservar a resistência à corrosão, respeitar as instruções de limpeza e cuidados seguintes.

Intervalos de limpeza O aparelho deve ser limpo minuciosamente após cada utilização.

Métodos de limpeza O método de limpeza obrigatório para a limpeza rotineira diária é a passagem com um pano húmido.

As sujidades persistentes podem ser removidas com uma escova (cerdas de plástico ou naturais).

☞ Não utilizar aparelhos de jato de vapor, limpadores de alta pressão, pistolas de água ou aparelhos de limpeza semelhantes.

☞ Não utilizar objetos aguçados ou angulosos para a limpeza.

Produtos de limpeza Superfícies em aço inox

Cuidado!

Danos no material!

O contacto do aço inoxidável com os materiais seguintes pode provocar corrosão:

- Ácidos concentrados, halogéneos (cloretos, brometos, iodetos) e respetivos sais, assim como especiarias
- Vapores ácidos como os que se formam, por ex., ao assentar azulejos
- O contacto com outros metais
- O contacto com ferro (por ex., palha de aço, aparas de tubagens, água ferrosa)

Também pode formar-se corrosão por baixo de camadas de calcário, gordura, amido e proteína – devido à falta de arejamento.

- Evitar o contacto com ácidos concentrados, halogéneos e respetivos sais, especiarias, outros metais, ferro ou substâncias ferrosas. Se necessário, passar com um pano enxaguado em água limpa.
- A superfície do aço inox não deve ser danificada, nomeadamente por outros metais.
- Remover regularmente todas as camadas de calcário, gordura, amido e proteína.

Podem ser utilizados os seguintes produtos de limpeza:

- Produtos de limpeza de uso corrente em solução aquosa
- Pano de limpeza macio
- Pano de limpeza de microfibras da B.PRO (usar apenas com água)

Produtos de limpeza para superfícies em aço inox em caso de maior sujidade:

- Produtos de limpeza de uso corrente para aço inox, por exemplo, Deep-Clean Stainless Steel
- Manter as superfícies de aço inox sempre limpas, secas e arejadas.

Superfícies em plástico

Cuidado!

Danos no material!

Os produtos de limpeza para aço inox e abrasivos riscam a superfície. Os produtos de limpeza abaixo ou produtos de limpeza com as substâncias seguintes na sua composição danificam igualmente a superfície:

- Etanol, Isopropanol ou álcoois superiores
- Acetona
- Benzina
- Terebentina
- Esteres do ácido acético

- Não utilizar produtos de limpeza para aço inox ou abrasivos.
 - Não utilizar produtos de limpeza contendo solventes.
-

Podem ser utilizados os seguintes produtos de limpeza:

- Produtos de limpeza de uso corrente em solução aquosa
- Pano de limpeza macio
- Pano de limpeza de microfibras da B.PRO (usar apenas com água)

Limpar o aparelho

- ✓ O aparelho está desligado
 - ✓ As partes quentes do aparelho arrefeceram
-

Aviso!

Módulo de aquecimento quente, interior do aparelho quente, recipientes Gastronorm quentes!

No funcionamento de conservação de calor, o módulo de aquecimento, o interior do aparelho e os recipientes Gastronorm ou outros objetos aí contidos ficam quentes e podem causar queimaduras.

- Deixar o aparelho arrefecer antes da limpeza durante, pelo menos, 20 minutos.
-

Aviso!

Choque elétrico devido à penetração de água no módulo de aquecimento!

Quando o aparelho é limpo com o módulo de aquecimento instalado, pode penetrar água no módulo de aquecimento. Neste caso, existe o perigo de choque elétrico quando o módulo de aquecimento é novamente ligado à rede elétrica.

- Desmontar o módulo de aquecimento antes da limpeza do aparelho.
 - ↳ Capítulo "Segurança" na página 3.
-

⚠ Cuidado!

Perigo de escorregamento!

Se, durante ou depois da limpeza, escorrer água de limpeza para o pavimento, existe perigo de escorregamento.

- Limpar bem a água que se encontrar no pavimento.

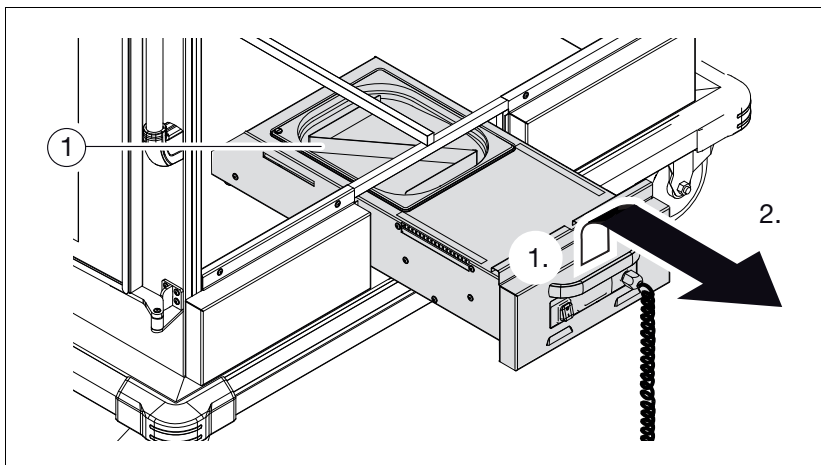
Modelo com parede central extraível

- Se necessário, desmontar a parede central.
 - ↳ Subcapítulo "Desmontar/montar a parede central" na página 31.

- Limpar o aparelho com os métodos e produtos de limpeza acima descritos.
- Depois de se utilizar um produto de limpeza para aço inox, passar e secar com um pano enxaguado em água limpa.

Desmontar/montar o módulo de aquecimento

- ✓ O aparelho foi desligado da rede elétrica
- ✓ As porta(s) do aparelho está(ão) aberta(s)
- ✓ O interior do aparelho e módulo de aquecimento arrefeceram durante, pelo menos, 20 minutos
- Levantar o módulo de aquecimento (1.) pela pega e puxá-lo para fora do aparelho (2.).



- Se necessário, retirar a placa defletora (1).
- Esvaziar o depósito de água da água existente.

⚠ Cuidado!

Danos materiais no sistema eletrónico!

Em caso algum o módulo de aquecimento pode mergulhar-se em água para ser limpo.

- Se necessário, limpar o módulo de convecção pelos métodos de limpeza acima descritos.
 - ↳ Subcapítulo "Limpar o aparelho" na página 29.
-

- Após a limpeza do módulo de aquecimento, voltar a colocar a placa defletora no depósito de água.
- Colocar o módulo de aquecimento na abertura de inserção e empurrar para trás até tocar no anteparo.
- Levantar o módulo de aquecimento pela pega, empurrar para trás e deixar cair.

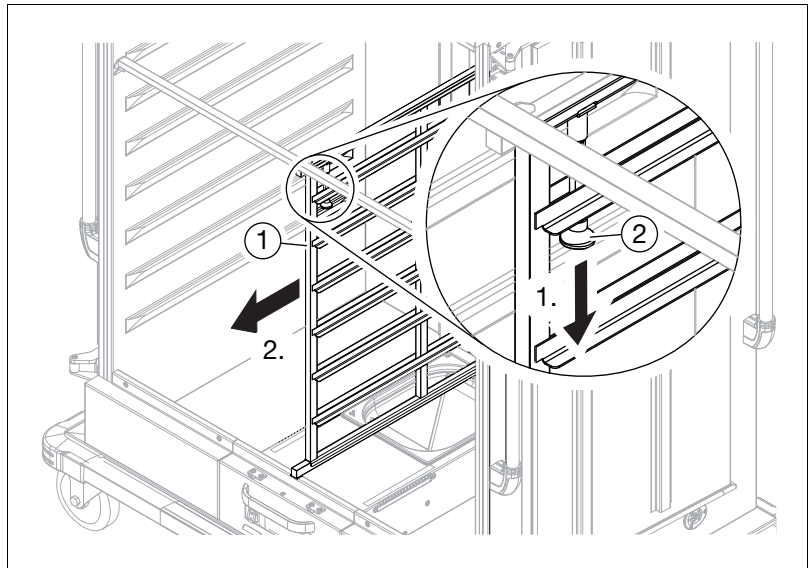
Desmontar/montar a parede central

Modelo com parede central extraível

- ☞ A parede central dos aparelhos com duas portas pode ser desmontada e montada sem ferramentas -p.ex., para efeitos de limpeza.
- ✓ As portas do aparelho estão abertas
- ✓ Não há grelhas/recipientes GN na parede central
- ✓ O equipamento está arrefecido.

Desmontar a parede central

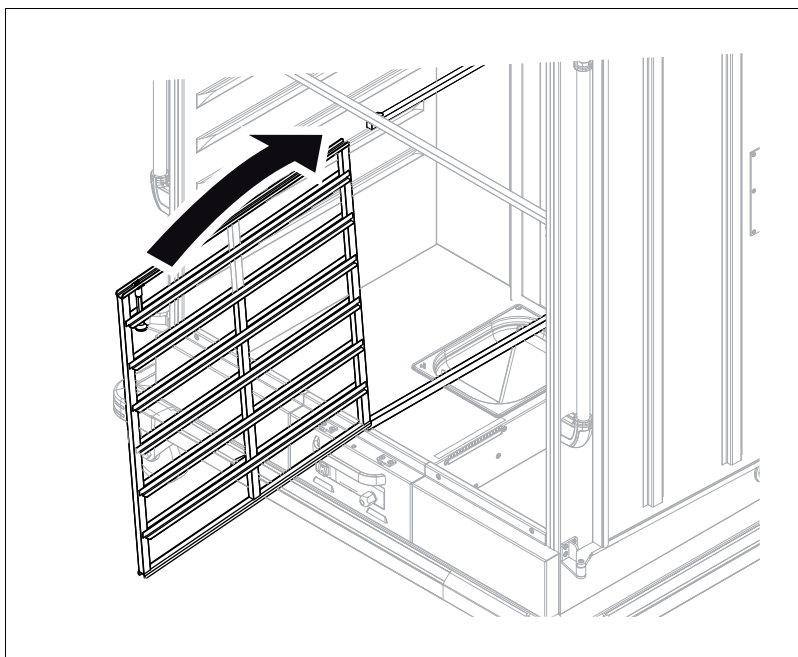
- Desbloquear (1.) a parede central (1), puxando para baixo a cavilha de bloqueio (2) e tirando-a do aparelho para a frente (2.).



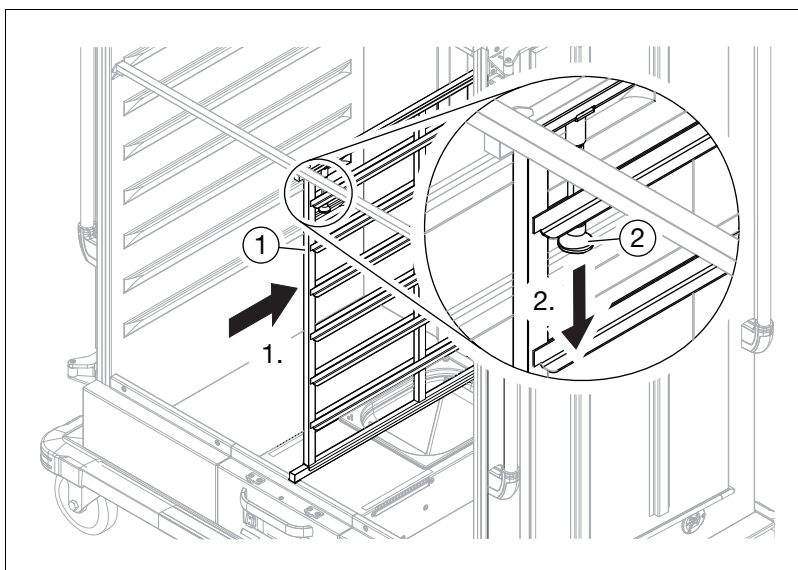
- Se necessário, limpar a parede central pelos métodos de limpeza acima descritos.
 - ☞ Subcapítulo "Limpar o aparelho" na página 29.

Montar a parede central

- Aplicar o perfil de guia inferior da parede central sobre a guia no carro para banquetes. Nessa altura, inclinar a parede central ligeiramente para a frente.
- Virar a parede central para cima na guia da parede central.



- Introduzir a parede central (1) até embater (1.). Então, puxar a cavilha de bloqueio da parede central (2) para baixo (2.).



- Soltar a cavilha de bloqueio e puxar a parede central ligeiramente para a frente até que a cavilha de bloqueio encaixe na calha de guia.

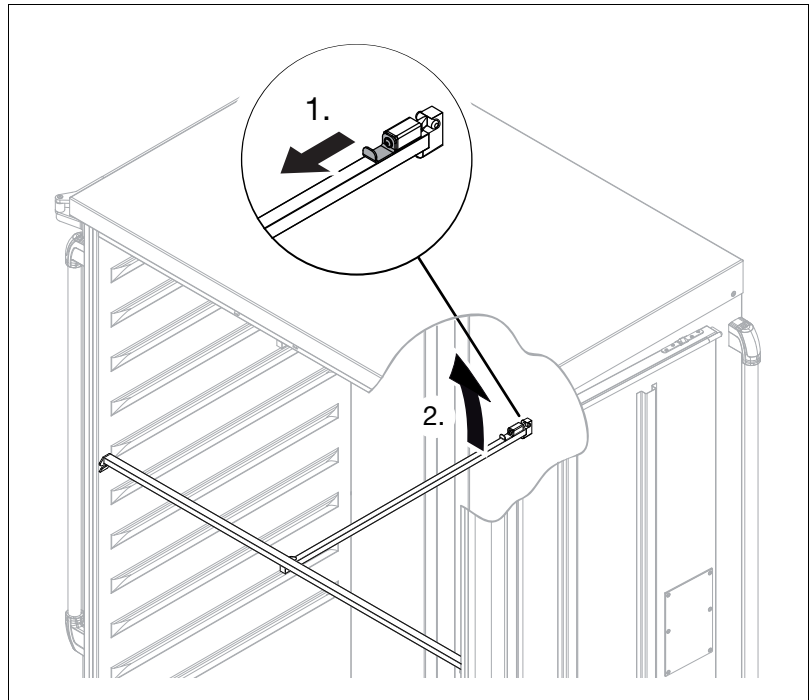
Montar/desmontar a calha de guia superior da parede central de meia altura

Modelo com parede central de meia altura

- ☞ A parede central de meia altura é segura em cima por uma calha de guia amovível que pode ser desmontada e montada sem ferramentas -p.ex., para efeitos de limpeza.
- ✓ A parede central foi desmontada
- ✓ Não há grelhas por cima da calha de guia superior

Desmontar a calha de guia superior

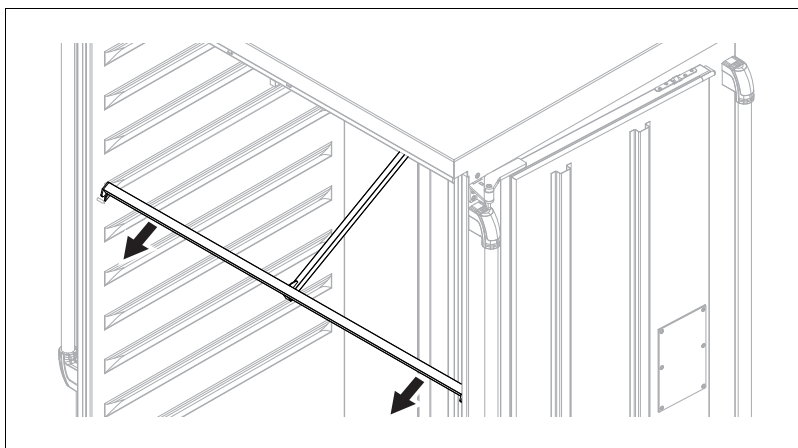
- Desbloquear a calha de guia, puxando o bloqueio (1.) e virá-la para cima (2.).



- Empurrar a escora transversal obliquamente para cima no interior do carro até que as duas guias laterais sejam conduzidas para fora da cavilha e retiradas do aparelho.
- Se necessário, limpar a calha de guia superior pelos métodos de limpeza acima descritos.
 - ☞ Subcapítulo "Limpar o aparelho" na página 29.

Montar a calha de guia superior

- Introduzir a escora transversal do perfil de guia superior pela parte de trás no suporte no carro para banquetes.



- Deixar cair e bloquear o perfil de guia. Nessa altura, puxar a cavilha de bloqueio para a frente.

Eliminar os locais corroídos no aço inox

Pontos de corrosão recentes

- Certificar-se de que a ficha está tirada.
- Eliminar os pontos de corrosão com um produto abrasivo ou uma lixa fina.

Pontos de corrosão mais antigos/mais acentuados

i As medidas de limpeza aqui descritas para pontos de corrosão mais antigos/mais acentuados constituem uma recomendação da Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI – Associação Industrial de técnicas de domótica, aquecimento e cozinha A.R.).

👉 As medidas de limpeza para pontos de corrosão mais antigos/mais acentuados só podem ser realizadas por pessoal que possua a necessária formação técnica e que cumpra as normas existentes.

Aviso!

Materiais corrosivos!

Os ácidos usados para a eliminação de pontos de corrosão podem provocar queimaduras químicas em pessoas e objetos (por ex. no vestuário). Em caso de contacto com os olhos, a capacidade visual pode ser irreversivelmente afetada. Nos casos mais graves, a consequência pode ser a perda total da capacidade visual.

- Usar vestuário de proteção (óculos de proteção, luvas de proteção, ...).
- Manter afastadas as pessoas estranhas à limpeza.

- Certificar-se de que a ficha está tirada.
- Eliminar os pontos de corrosão com ácido oxálico a 2–3 %.
- Se a limpeza com ácido oxálico não produzir o efeito desejado, tratar os pontos de corrosão com ácido nítrico a 10 %.

Manutenção

Fazer regularmente a manutenção do aparelho

- ☞ B.PRO recomenda uma manutenção regular do aparelho por pessoal com formação adequada. Uma manutenção regular evita falhas do aparelho, prolonga a sua vida útil e previne a sua depreciação.
- Entregar a manutenção regular do aparelho a pessoas com formação adequada.

Controlar a junta de vedação da porta

- ☞ Deve verificar-se regularmente se a junta de vedação das portas evidencia danos.
- Verificar danos da junta de vedação das portas (controlo visual).
- Em caso de danos, providenciar à substituição da junta de vedação das portas defeituosa por um dos seguintes serviços:
 - Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
 - Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
 - Assistência técnica B.PRO

Controlar os imobilizadores de rodas

- ☞ A eficiência dos imobilizadores de rodas deve ser verificada de cada vez que haja uma mudança do local de instalação do aparelho.
- Travar os imobilizadores de rodas.
- Tentar fazer avançar o aparelho (sem violência!).
- Em caso de travagem insuficiente, providenciar imediatamente a substituição da(s) roda(s) avariada(s) por um dos seguintes serviços:
 - Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
 - Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
 - Assistência técnica B.PRO

Mandar realizar uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica

- Mandar realizar, pelo menos, a cada 6 meses, uma nova série de ensaios visando a segurança elétrica, de acordo com as normas da série DIN VDE 0701–0702, por um eletricista profissional.

Verificar o cabo de ligação e a ficha

- Pelo menos, todos os 6 meses, verificar se o cabo de ligação e a ficha evidenciam danos mecânicos e envelhecimento excessivo de acordo com a BGV A 3 ou normas nacionais correspondentes.

Reparação

Pessoas autorizadas

☞ As reparações só podem ser realizadas pelos seguintes serviços de assistência autorizados:

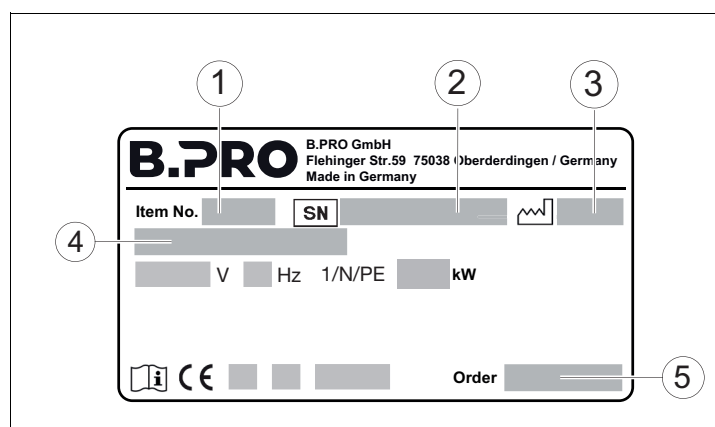
- Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
- Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
- Assistência técnica B.PRO

Descrição da avaria

No aparelho existem duas placas de características. Uma das placas de características encontra-se no módulo de aquecimento e a outra na parte posterior do aparelho. Para determinar avarias, o serviço de assistência técnica B.PRO necessita dos seguintes dados indicados nas placas de características:

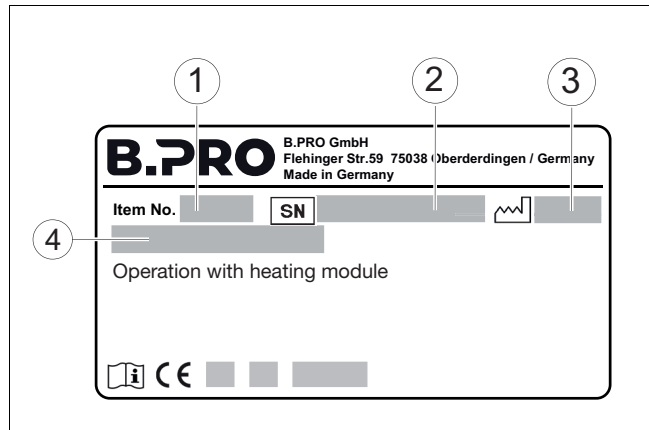
- Referência
- Modelo
- Número de série
- Data de fabrico
- Número da ordem de fabrico (opcional)

Placa de características do módulo de aquecimento:



- (1) Referência
- (2) Número de série
- (3) Data de fabrico
- (4) Modelo
- (5) Número da ordem de fabrico (opcional)

Placa de características do corpo do aparelho:



- (1) Referência
- (2) Número de série
- (3) Data de fabrico
- (4) Modelo

Substituição de componentes

☞ Os componentes defeituosos, incluindo o cabo elétrico, só podem ser substituídos pelos seguintes serviços de assistência autorizados:

- Pessoal especializado interno formado pela B.PRO
- Serviço de assistência ao cliente externo formado pela B.PRO
- Assistência técnica B.PRO

Peças sobressalentes

Na encomenda de peças sobressalentes são necessários os seguintes elementos:

- Denominação da peça sobressalente
- Referência
- Data de fabrico do aparelho
- Quantidade

☞ Consulte o sistema de informações de assistência técnica na internet (www.bpro-solutions.com).

Endereço

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

Eliminação

Eliminar o aparelho



i Ao eliminar um aparelho elétrico ou eletrônico usado através dos resíduos urbanos normais, as substâncias existentes na composição do aparelho podem constituir um potencial perigo para o ambiente e a saúde humana.

Por isso, como o aparelho não pode ser eliminado em conjunto com os resíduos urbanos normais, deve ser levado em separado para um centro de gestão de resíduos para aparelhos elétricos (por ex. uma empresa especializada em eliminação).

Como alerta para este assunto, o aparelho está identificado com o símbolo ao lado segundo a DIN EN 50419, Marcação de aparelhos elétricos ou eletrônicos em conformidade com o Artigo 15.º - 2 da Diretiva 2012/19/UE (CEEE). Além disso, dando-se o caso, devem ter-se em conta outras particularidades nacionais na eliminação.

- Inutilizar o aparelho (por ex. cortando a ficha) e os fechos da porta antes da eliminação.
- Levar o aparelho a um centro de gestão de resíduos para aparelhos elétricos (por ex. uma empresa especializada em eliminação).
- ☞ Este produto não pode ser eliminado em conjunto com outros resíduos industriais.
- ☞ Podem ser obtidas mais informações sobre a eliminação junto do revendedor ou da assistência técnica da B.PRO.
- ☞ Subcapítulo "Endereço" na página 37.

Dados técnicos

Consoante o modelo, um aparelho mencionado nestas instruções de funcionamento pode apresentar dados técnicos diferentes (dados elétricos e de tecnologia de frio, dimensões). Os dados vinculativos devem ser consultados na placa de características ou na documentação ou desenhos contratuais específicos.

Dados gerais Dimensões e pesos (modelo padrão, indicações aproximadas)

Modelo	Comprimento em mm	Largura em mm	Altura em mm	Peso em vazio em kg	Carga útil máx. em kg
Carro para banquetes BW 11	840	945	1920	145	200
Carro para banquetes BW 18	840	945	1920	145	200
Carro para banquetes BW 22	1390	945	1920	225	200
Carro para banquetes BW 36	1390	945	1920	225	200

Capacidade dos recipientes/grelhas Gastronorm

Modelo	Número de recipientes Gastronorm				Número de grelhas	
	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 com parede central alta:	22	44	22	44	22	-
BW 22 com parede central de meia altura:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 com parede central de meia altura:	18	36	36	72	34	-
BW 36 com parede central de meia altura:	8	16	18	36	16	8

Temperatura do compartimento interior

+30 °C a +90 °C, regulável

Distância entre rebordos de apoio

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Capacidade de carga

Elemento de construção	Carga por unidade de superfície permitida em kg
Parte superior do aparelho	25

Dados elétricos**Ligação elétrica**

Para todos os modelos:

Tensão: 220 a 240 V, 50 a 60 Hz

Potência (máx.): 2,23 kW

Ambiente**Condições ambientais – operação**

Temperatura: +15 °C a +38 °C

Humidade relativa do ar: sem condensação

Condições ambientais – armazenagem, transporte

Temperatura: -10 °C a +40 °C

Humidade relativa do ar: sem condensação

Emissões

O nível de ruído do aparelho no local de trabalho é inferior a 70 dB(A).

Material

Corpo do equipamento: Aço inox, poliamida, polietileno

Isolamento das portas do aparelho: poliestirol

Dados para a encomenda

Carro para banquetes BW 11	Referência:	573 574
Carro para banquetes BW 18	Referência:	573 575
Carro para banquetes BW 22	Referência:	573 576
Carro para banquetes BW 36	Referência:	573 577
Instruções de funcionamento	Número do documento:	154 619

Acessórios

Parede central alta para BW 22	Referência:	573 580
Parede central alta para BW 36	Referência:	573 581
Parede central de meia altura para BW 22	Referência:	573 582
Parede central de meia altura para BW 36	Referência:	573 583
Grelhas Gastronorm GR 2/1	Referências:	 Lista de preços B.PRO
Grelhas em aço inox	Referências:	 Lista de preços B.PRO
Recipientes Gastronorm	Referências:	 Lista de preços B.PRO
Cloches	Referências:	 Lista de preços B.PRO
Porta-pratos	Referências:	 Lista de preços B.PRO
Pano de limpeza de microfibras da B.PRO	Referência:	126 999
Produto para limpeza e cuidado de aço inox DeepClean Stainless Steel	Referência:	511 895

Normas, diretivas, marcas de conformidade

- DIN 18865-9: Aparelhos para cozinhas industriais, instalações de distribuição, compartimentos de armários em versão standard e higiénica.
- DIN 18867-5: Aparelhos para cozinhas industriais – aparelhos móveis – parte 5: Carros para banquetes com aquecimento.
- DIN EN 60335-1: Segurança de aparelhos elétricos para uso doméstico e fins semelhantes; Parte 1: Requisitos gerais.
- DIN EN 60335-2-49: Segurança de aparelhos elétricos para uso doméstico e fins semelhantes; Parte 2: Requisitos especiais para armários elétricos de aquecimento para uso industrial.
- BGV A3 (VBG 4): Norma de prevenção de acidentes: Instalações e meios de produção elétricos.
- Regulamento DGUV 110-003: Trabalhos em serviços de restauração.



Marcação CE

O aparelho encontra-se em conformidade com as seguintes diretivas:

- 2006/42/CE "Diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa às máquinas"
- 2014/30/CE "Diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à harmonização da legislação dos Estados-Membros respeitantes à compatibilidade eletromagnética"
- 2014/35/EU "Diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à harmonização da legislação dos Estados-Membros respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão"
- 2011/65/UE "Diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos"

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