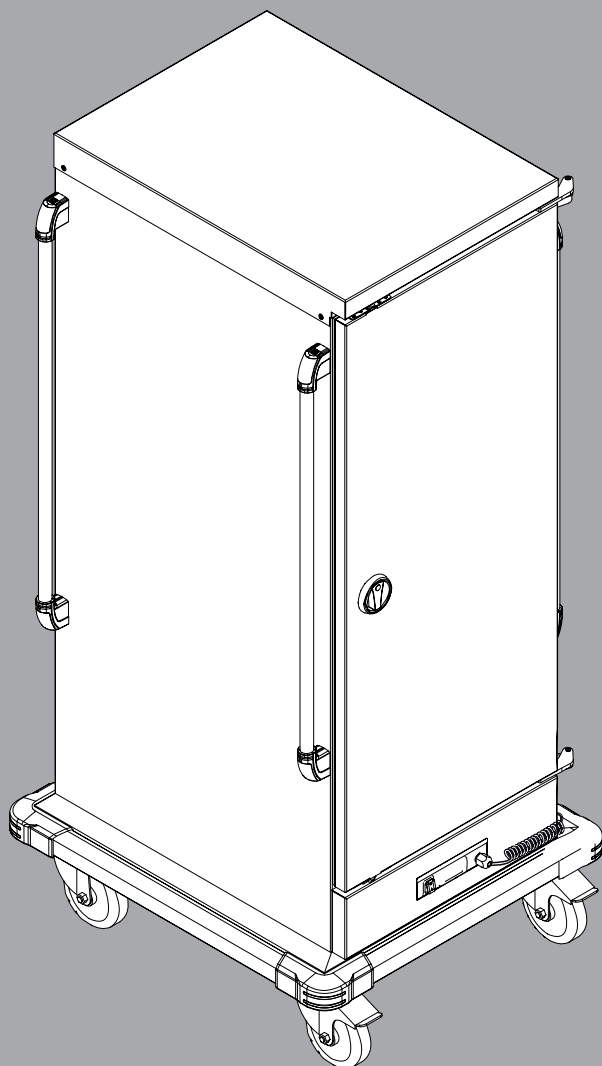


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



WÓZEK BANKIETOWY CHŁODZONY BW UK 10, BW UK 15

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

Informacje ogólne

Prawa autorskie	Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim. Żadnych zawartych w niej informacji nie wolno powielać w całości lub w częściach, rozpowszechniać ani wykorzystywać do celów konkurencyjnych bądź udostępniać osobom trzecim.
Zmiany techniczne	Zastrzegamy sobie prawo do zmian służących rozwojowi technicznemu.
Dokumentacja produktu	Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi; grupa docelowa: personel obsługujący, szef kuchni.
Konwencje typograficzne	👉 Ważna wskazówka dotycząca cech i przypadków szczególnych. i Wyjaśnienia w rozdziałach i akapitach wprowadzających. 👉 Odnośnik do rozdziału, podrozdziału lub innego dokumentu. ✓ Warunek, którego spełnienie jest konieczne przed wykonaniem kolejnych kroków. ➤ Czynność lub czynności, które należy wykonać.

Wersja urządzenia XYZ

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

Ostrzeżenia

Hasło!

Rodzaj i źródło niebezpieczeństwa

Skutki możliwe w przypadku nieprzestrzegania ostrzeżenia.

- Środki zapobiegające niebezpieczeństwom i ich skutkom.
-

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

Uwaga ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzami rzeczowymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed bardzo ciężkimi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

Spis treści

O produkcie	Zastosowanie	1
	Warunki eksploatacji	1
	Cechy produktu	1
	Wersja standardowa	2
	Opcje/akcesoria	2
Zasada działania	Opis	2
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	3
	O produkcie	3
	Transport	4
	Rozpoczęcie eksploatacji	4
	Obsługa i eksploatacja	4
	Wyłączanie	6
	Czyszczenie i pielęgnacja	6
	Konserwacja	7
	Naprawa	8
	Normy i dyrektywy	8
	Oznaczenie urządzenia	8
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	9
	Zakres dostawy	9
	Rozpakowanie	9
	Usuwanie materiału opakowaniowego	9
Przegląd	Budowa urządzenia	10
	Regulator temperatury – przegląd	11
Rozpoczęcie eksploatacji	Warunki eksploatacji	12
	Pierwsze czyszczenie	12
	Wybór miejsca ustawienia	12
	Rozpoczęcie eksploatacji po dłuższej przerwie w użytkowaniu	12
	Podłączenie urządzenia	13
Obsługa i eksploatacja	Włączanie/wyłączanie chłodzenia	14
	Ustawianie temperatury zadanej	15
	Blokowanie/odblokowanie klawiatury	16
	Wskazywanie/usuwanie temperatury maksymalnej/minimalnej	16
	Automatyczne rozmrażanie urządzenia	17
	Ręczne uruchamianie cyklu rozmrażania	17
	Przyspieszone rozmrażanie urządzenia	18
	Rozmrażanie urządzenia przez przerwanie chłodzenia	18
	Schładzanie urządzenia	19
	Otwieranie drzwi urządzenia	19
	Mocowanie drzwi urządzenia	19
	Zamykanie drzwi urządzenia	20
	Przekręcanie zamka drzwi w położenie zabezpieczenia transportowego	20
	Napełnianie urządzenia	20
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	21
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	23
	Utrzymywanie potraw w stanie schłodzonym	24
	Wyjmowanie potraw	25

Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia z eksploatacji	26
Pomoc w razie problemów	Komunikaty błędu na wyświetlaczu regulatora temperatury	27
	Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika nie świeci	28
	Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika świeci, ale urządzenie nie chłodzi (dostatecznie)	29
	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	30
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	30
Czyszczenie i pielęgnacja	Stal szlachetna	31
	Częstość czyszczenia	31
	Sposoby czyszczenia	31
	Środki czyszczące	31
	Czyszczenie urządzenia	32
	Demontaż/montaż płyty kierującej powietrze	33
	Opróżnianie rynienki na kondensat	33
	Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej	34
Konserwacja	Regularne zlecenie konserwacji urządzenia	35
	Regularne zlecenie konserwacji agregatu chłodzącego	35
	Sprawdzać uszczelkę drzwi	35
	Kontrola stoperów	35
	Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych.	35
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	35
	Zlecać konserwację układu chłodzącego	35
	Zmiana parametrów chłodzenia	36
Naprawa	Upoważnione osoby	37
	Opis uszkodzenia	37
	Wymiana komponentów	37
	Części zamienne	38
	Adres	38
Usuwanie	Usuwanie urządzenia	39
Dane techniczne	Dane ogólne	40
	Dane elektryczne	41
	Środowisko	41
	Układ chłodzący	41
Dane do zamówienia	Wózek bankietowy BW-UK 10	42
	Wózek bankietowy BW-UK 15	42
	Instrukcja obsługi	42
Akcesoria	Ruszty gastronomiczne GR 2/1	42
	Normowane pojemniki gastronomiczne	42
	Klosze	42
	Półka na talerze	42
	Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	42
	Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	42

O produkcie

Zastosowanie Chłodzony wózek bankietowy służy do przechowywania w stanie schłodzonym gotowych, porcjowanych i przykrytych kloszami potraw na talerzach lub potraw w przykrytych normowanych pojemnikach gastronomicznych.

Chłodzony wózek bankietowy nie nadaje się do schładzania ciepłych naczyń bądź potraw ani do chłodzenia potraw w sposób ciągły (funkcja lodówki). Nie może być stosowany do chłodzenia pomieszczeń.

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

Chłodzony wózek bankietowy przeznaczony jest przede wszystkim do zastosowania w placówkach zbiorowego żywienia (szpitale, domy opieki, przedszkola), w hotelarstwie i gastronomii (bankiety, przyjęcia) oraz w stołówkach (zakładowych, szkolnych).

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

Urządzenia nie można używać do transportu ani składowania substancji/płynów niebezpiecznych lub trujących.

Warunki eksploatacji

Otoczenie

Chłodzony wózek bankietowy można eksploatować w temperaturze otoczenia od +15 °C do +32 °C w warunkach normalnej wilgotności (bez obraszania).

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

Instruktaż osób trzecich

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

Cechy produktu

Informacje ogólne

Chłodzony wózek bankietowy wykonany jest standardowo ze stali szlachetnej.

Korpus urządzenia ma podwójne ścianki i jest izolowany. Przód urządzenia zamykają jedne izolowane drzwi o podwójnych ściankach.

Układ jezdny chłodzonego wózka bankietowego składa się z zestawu czterech rolek skrętnych, z czego dwóch ze stoperami.

Chłodzony wózek bankietowy wyposażony jest w aktywne chłodzenie obiegowe.

Oferowane są następujące wersje wózka bankietowego:

- Wózek bankietowy BW-UK 10: 10 par rowków
- Wózek bankietowy BW-UK 15: 15 par rowków

Obsługa i eksploatacja

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

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

Boczne ścianki wewnętrzne są wyposażone w prowadnice rowkowe.

Włącznikiem/wyłącznikiem na przodzie urządzenia włącza i wyłącza się chłodzenie.

Parametry chłodzenia reguluje się stopniowo za pomocą regulacji temperatury z cyfrowym wskaźnikiem temperatury. Diody świecące na wyświetlaczu regulacji temperatury sygnalizują chwilowy stan urządzenia.

Zakres regulacji temperatury wynosi od -10°C (opcjonalnie $+2^{\circ}\text{C}$) do $+8^{\circ}\text{C}$.

Wersja standardowa

Wersja standardowa chłodzonego wózka bankietowego obejmuje:

- Korpus urządzenia o podwójnych ściankach ze stali szlachetnej
- Profile wtykowe z tworzywa sztucznego do oddzielenia termicznego korpusu wewnętrznego i zewnętrznego
- Drzwi o podwójnych ściankach
- Profil(e) uszczelniające drzwi, okalające i zdejmowane
- Samoczynne zamknięcie drzwi z 2-punktową blokadą i zintegrowanym położeniem bezpiecznym
- Zamykanie drzwi urządzenia
- W zależności od wersji urządzenie posiada 10 lub 15 par przewodnic rowkowych
- Odstęp między przewodnikami rowkowymi wynosi 115 mm (BW-UK 10) lub 75 mm (BW-UK 15)
- 2 uchwyty do pchania po każdej stronie urządzenia
- Okalająca listwa odbojowa
- 4 kółka skrętne, w tym dwa ze stoperem
- Rozmieszczenie kółek "A": kółka na narożnikach urządzenia
- Chłodzenie regulowane co do stopnia w zakresie od -10°C do $+8^{\circ}\text{C}$

Opcje/akcesoria

Chłodzony wózek bankietowy oferowany jest z następującym wyposażeniem opcjonalnym:

- Chłodzenie regulowane co do stopnia w zakresie od $+2^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$
- Różne wersje i rozmieszczenia rolek
- Normowane pojemniki gastronomiczne
- Normowane ruszty gastronomiczne
- Półki ze stali szlachetnej na talerze
- Klosz ze stali szlachetnej z otworem

Zasada działania

Opis

Chłodzony wózek bankietowy wyposażony jest w aktywne chłodzenie obiegowe. Chłodzenie obiegowe działa na następującej zasadzie:

Parownik układu chłodzącego usuwa ciepło z powietrza wewnątrz urządzenia. Wentylator parownika powoduje obieg schłodzonego powietrza w urządzeniu. Taka zasada działania daje:

- szybkie chłodzenie wnętrza urządzenia
- Niższe temperatury niż w aktywnym chłodzeniu statycznym
- równomierny rozkład temperatury.

Wewnątrz urządzenia znajduje się odpływ kondensatu zbierającego się w rynience na kondensat po zewnętrznej stronie.

Bezpieczeństwo

Informacje ogólne

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

Zasady bezpieczeństwa

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

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

Ostrzeżenia

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

Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem eksploatacji należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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

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

Czyszczenie i konserwacja

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

O produkcie

Zastosowanie

Urządzenia wolno używać wyłącznie do przewidzianych celów.

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

Warunki eksploatacji

Urządzenie stosować tylko w dozwolonych warunkach otoczenia.

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

Uwaga!

Ryzyko szkód na zdrowiu i mieniu!

Przechowywanie w uruchomionym urządzeniu substancji lub pojemników o właściwościach wybuchowych, może spowodować eksplozję, a tym samym obrażenia i uszkodzenie mienia.

- W urządzeniu tym nie wolno przechowywać substancji wybuchowych, np. pojemników aerozolowych zawierających palny gaz napędowy.

Transport	Pionowa pozycja transportu Urządzenie należy zawsze transportować w pozycji pionowej. Jeśli nie można transportować urządzenia w pozycji pionowej, można tymczasowo transportować je na leżąco, ułożwszy na tylną część. Nie wolno nigdy transportować urządzenia na lewej/prawej bądź stronie obsługi. Jeżeli urządzenie nie było transportowane w pozycji pionowej, to przed jego uruchomieniem należy odczekać 2 godziny.
	Transport samochodem ciężarowym lub dostawczym Urządzenie transportować wyłącznie samochodami ciężarowymi lub dostawczymi z rampą rozładunkową. Rampa rozładunkowa nie może być nachylona pod kątem większym niż 10°. Urządzenie można transportować tylko ze zwolnionymi stoperami. Zabezpieczyć urządzenie przed przemieszczeniem się. Nie dopuszcza się zabezpieczenia transportowego za pomocą stoperów. Na czas transportu zabezpieczyć urządzenie przed przechylaniem. Stosować drążki zabezpieczające obite miękkim materiałem.
Rozpoczęcie eksploatacji	Miejsce ustawienia Nie stawiać urządzenia nigdy obok urządzeń silnie parujących (np. obok zmywarki). Para może prowadzić do obraszania urządzenia. Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych agregatu chłodzącego na spodzie urządzenia. Upewnić się, że pomiędzy rolkami urządzenia nie ma żadnych przedmiotów. Zastknięte szczeliny wentylacyjne mogą prowadzić do przegrzania i awarii agregatu chłodzącego.
	Rozpoczęcie eksploatacji po składowaniu W przypadku przeniesienia urządzenia z zimnego miejsca składowania do kuchni na powierzchnię i we wnętrzu urządzenia osiada wilgoć. Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem. Urządzenie można zacząć używać dopiero gdy ogrzeje się do temperatury pokojowej.
	Przyłącze sieciowe Napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej muszą być zgodne z wartościami napięcia sieciowego. Nie stosować urządzenia z uszkodzoną izolacją kabla sieciowego lub wtyczki sieciowej. Kabel odłączać ciągnąc wyłącznie za obudowę wtyczki sieciowej.
Obsługa i eksploatacja	Informacje ogólne Osoba używająca urządzenie musi znać i potrafić ocenić związane z nim zagrożenia. Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne i intelektualne nie są ograniczone i pozwalają na obsługę urządzenia.

Urządzenie stosować tylko w nienagannym stanie.

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

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

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

Uwaga!

Ryzyko obniżenia jakości artykułów spożywczych!

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

- Po niezamierzonym wzroście temperatury wewnętrznej należy sprawdzić, czy nie obniżyła się jakość artykułów spożywczych, a w razie konieczności usunąć je.

Załadunek

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

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

Prowadnice rowkowe wypełniać całkowicie, np. 2 normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1 na każdy rząd, aby pojemniki nie przesunęły się przy przemieszczaniu urządzenia.

Nośność

Nie ustawiać i nie kłaść przedmiotów na górnej części urządzenia.

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

Rynienka na kondensat

Urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego rozmrażania i rynienkę na kondensat. Rynienkę na kondensat należy regularnie opróżniać. Wyciekanie kondensatu z urządzenia na podłogę stwarza niebezpieczeństwo poślizgu.

Przepisy higieniczne

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

Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się dziecka

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

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

Przemieszczanie

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

Przed przemieszczaniem opróżnić rynienkę na kondensat.

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

Podczas przemieszczania zamek drzwi urządzenia musi być zablokowany.

Pchać urządzenie, nie ciągnąć.

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

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

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

Aby zmniejszyć możliwość uszkodzenia rolek, należy unikać ich przeciążania:

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

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

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

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

Wyłączanie Odłączanie wtyczki sieciowej

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

Odłączać kabel, ciągnąc wyłącznie za obudowę wtyczki sieciowej.

Czyszczenie i pielęgnacja Wtyczka sieciowa

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

Higiena

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

Urządzenie spełnia wymagania wersji higienicznej HS.

Częstość czyszczenia

Urządzenie należy gruntownie czyścić po każdym użyciu.

Urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego rozmrażania i rynienkę na kondensat. Po każdym użyciu urządzenia opróżnić ręcznie rynienkę na kondensat.

Sposób czyszczenia

Stosować tylko dozwolone sposoby czyszczenia.

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

Środki czyszczące – informacje ogólne

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

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

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

Środki czyszczące do elementów z tworzywa sztucznego

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

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

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

Woda

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

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

Wodę, która wypłynęła na podłogę, należy dokładnie wytrzeć.

Konserwacja

Badania okresowe urządzeń elektrycznych

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

Kabel i wtyczka sieciowa

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

Stopery

Regularnie sprawdzać skuteczność stoperów.

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

Drzwi urządzenia

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

Naprawa Upoważnione osoby

Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmy B.PRO
- Naprawy układu chłodzącego: zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej

Dokonanie naprawy przez inne osoby lub bez zlecenia powoduje utratę gwarancji.

Wymiana komponentów instalacji elektrycznej urządzenia

Komponenty instalacji elektrycznej urządzenia (np.przełączniki, kabel sieciowy itp.) mogą być wymieniane tylko przez wykwalifikowany personel (np. wykwalifikowanych elektryków) na części o takich samych specyfikacjach.

Normy i dyrektywy

Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa. Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Oznaczenie urządzenia

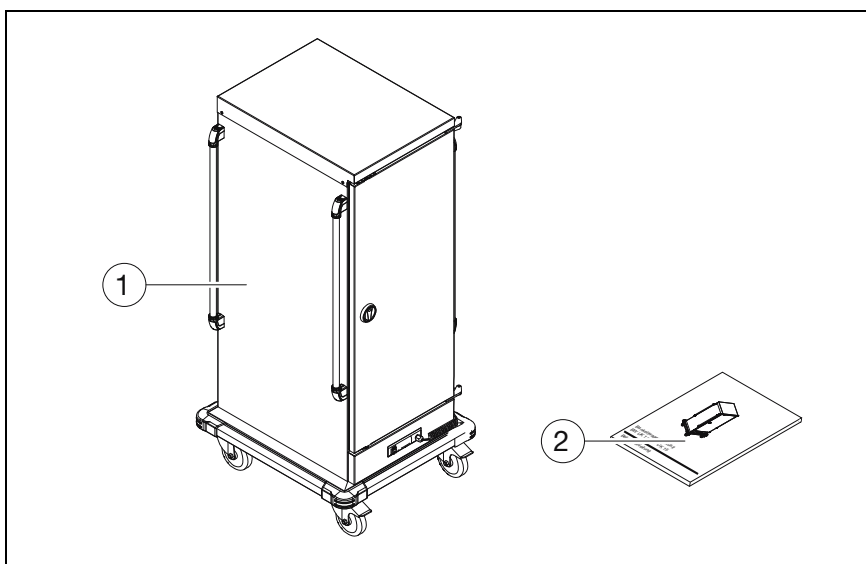
Urządzenie posiada tabliczkę znamionową. Usunięcie tabliczki znamionowej powoduje utratę gwarancji.

Transport

Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych

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

Zakres dostawy



- (1) Wózek bankietowy chłodzony
- (2) Instrukcja obsługi

Szczegółowy zakres dostawy i wersja urządzenia podano w dokumentach dostawy.

Rozpakowanie

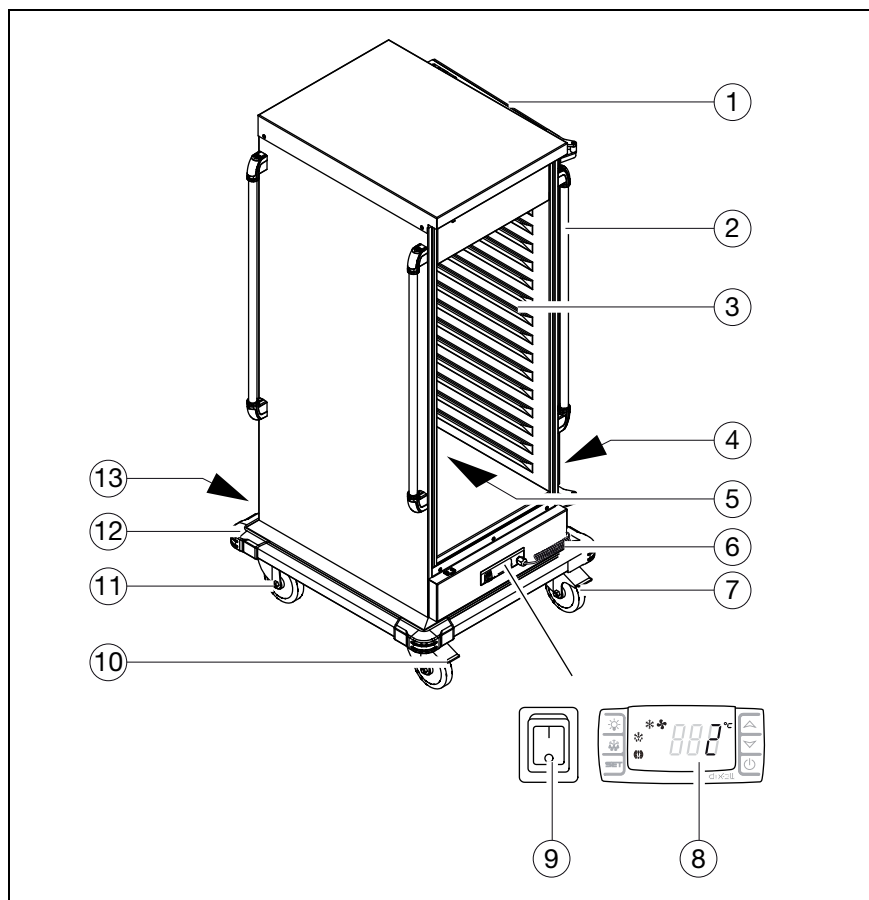
- Opakowanie transportowe otwierać w przewidzianych do tego celu miejscach. Nie rozrywać ani nie rozcinać!
- Sprawdzić zakres dostawy.

Usuwanie materiału opakowaniowego

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

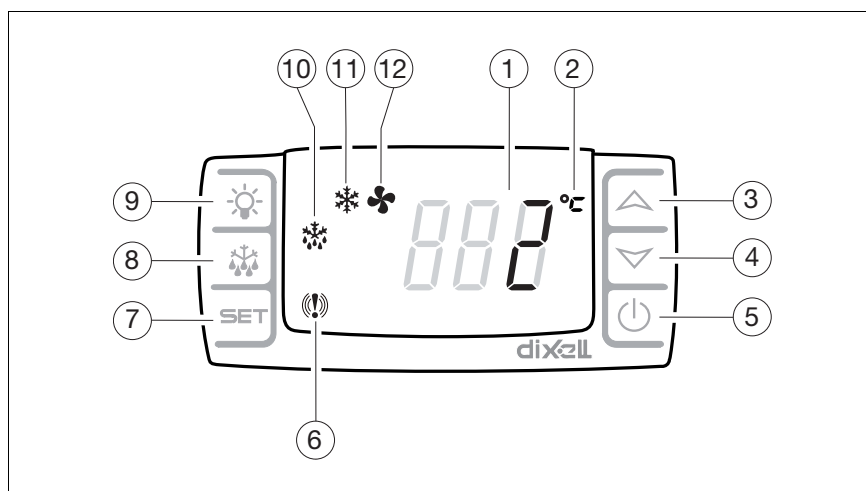
Przegląd

Budowa urządzenia



- (1) Drzwi urządzenia, przymocowane do ściany bocznej
- (2) Uchwyt do pchania
- (3) Prowadnica rowkowa
- (4) Wtyczka sieciowa z uchwytem
- (5) Płyta rozdzielająca powietrze
- (6) Kabel sieciowy
- (7) Kółko skrętne ze stoperem
- (8) Regulator temperatury
- (9) Włącznik/wyłącznik
- (10) Stopery
- (11) Rolka skrętna
- (12) Listwa odbojowa
- (13) Rynienka na kondensat

Regulator temperatury – przegląd



- (1) Wskaźnik temperatury:
temperatura rzeczywista, temperatura żądana, temperatura minimalna, temperatura maksymalna, komunikaty informacyjne.
- (2) Wskaźnik jednostki miary:
pokazuje jednostkę miary; miga w czasie fazy programowania
- (3) Przycisk "W GÓRĘ": zwiększanie wartości parametru
- (4) Przycisk "W DÓŁ": zmniejszanie wartości parametru
- (5) Przycisk "Włączanie/wyłączanie chłodzenia": brak funkcji
- (6) Wskazanie "Alarm"
- (7) Przycisk "SET": wskazuje i zmienia temperaturę żądaną.
- (8) Przycisk "Rozmrażanie": rozpoczyna ręczne rozmrażanie
- (9) Przycisk "Oświetlenie": nieaktywny
- (10) Wskazanie "Rozmrażanie WŁ"
- (11) Wskazanie "Chłodzenie WŁ"
- (12) Wskazanie "Wentylacja WŁ":

☞ Wskazanie "Chłodzenie WŁ" świeci, dopóki włączone jest chłodzenie, czyli dopóki pracuje agregat chłodzący. Miganie wskazania "Chłodzenie WŁ" sygnalizuje ponowny rozruch agregatu chłodzącego po upływie minimalnego czasu przestoju.

☞ Wskazanie "Rozmrażanie WŁ" świeci, dopóki aktywny jest cykl rozmrażania.
Wskazanie "Rozmrażanie WŁ" miga podczas odprowadzania wody po rozmrożeniu.

☞ Wskazanie "Wentylacja WŁ" świeci, dopóki włączony jest wentylator.

☞ Wskazanie "Alarm" świeci, gdy drzwi urządzenia są otwarte przez dłużej niż 1 minutę aż do ich zamknięcia lub gdy przez dłuższy czas zarejestrowana została zbyt wysoka lub zbyt niska temperatura poza zakresem regulacji, do chwili gdy temperatura znów znajdzie się w zakresie regulacji.

Rozpoczęcie eksploatacji

- Warunki eksploatacji**
- ✓ Zdjęto folię ochronną z korpusu urządzenia
 - ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia i jest suche
 - ✓ Urządzenie jest czyste
 - ✓ Urządzenie i wtyczka sieciowa nie mają żadnych wad i widocznych uszkodzeń
 - ✓ Zablokowane stopery
 - ✓ Urządzenie jest wyłączone
 - ✓ Jeżeli urządzenie nie było transportowane w pozycji pionowej, to przed jego uruchomieniem należy odczekać przynajmniej 2 godziny

- Pierwsze czyszczenie**
- i** Po dostawie urządzenie należy poddać pierwszemu czyszczeniu.
 - Całkowicie usunąć kartony, papierowe powłoki ochronne, folie, taśmy klejące.
 - Wyczyścić powierzchnie odpowiednim środkiem czyszczącym.
↳ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 31.

- Wybór miejsca ustawienia**
- ☞ Aby zapewnić możliwie najlepsze chłodzenie potraw, należy przy wyborze miejsca ustawienia pamiętać o następujących punktach:
 - Używać urządzenia z dala od potencjalnych źródeł ciepła (np. systemów ogrzewania, piekarnika, miejsca mocno nasłonecznionego).
 - Używać urządzenia z dala od urządzeń silnie parujących (np. zmywarki).

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

Czyszczenie

- Urządzenie dokładnie wyczyścić
↳ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 31.

Kontrola bezpieczeństwa

- Zlecić przeprowadzenie badania okresowego w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego zgodnie z normami serii DIN VDE 0700-0701.
- Sprawdzić kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa:
↳ Podrozdział "Upoważnione osoby" na stronie 37.

Kontrola działania

- Sprawdzić działanie rolek, stoperów, zamknięcia i uszczelnień drzwi oraz uchwytów.
- Sprawdzić działanie chłodzenia.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z punktów serwisowych wymienionych w punkcie Naprawa:
↳ Podrozdział "Upoważnione osoby" na stronie 37.

Podłączenie urządzenia

☞ Po prawidłowym transporcie w pozycji pionowej urządzenie można od razu włączyć. Jeżeli urządzenie było transportowane w innej pozycji, np. przy dużym przechyleniu, należy przed podłączeniem urządzenia do sieci odczekać 2 godziny.

✓ Urządzenie jest wyłączone

⚠ Uwaga!

Uszkodzenie układu elektronicznego urządzenia!

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

■ Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

■ Ustawić urządzenie w przewidzianym do tego miejscu i zablokować stopery.

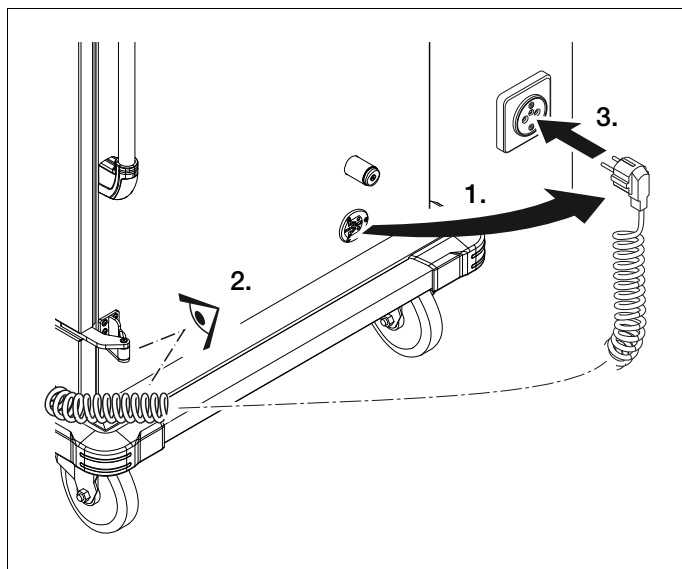
☞ Podrozdział "Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce" na stronie 21.

■ Upewnić się, że szczeliny wentylacyjne agregatu chłodzącego na spodzie urządzenia nie są zasłonięte (swobodny wylot powietrza).

■ Upewnić się, że rynienka na kondensat wsunięta jest do otworu znajdującego się na zewnątrz urządzenia.

■ Przed włączeniem upewnić się, że wewnątrz urządzenia jest w nienaganym stanie higienicznym.

■ Wyciągnąć wtyczkę z uchwytu na wtyczkę sieciową (1.) i włożyć do gniazdka (3.). Należy przy tym pamiętać, że kabel jest prowadzony poniżej dolnych zawiasów drzwi (2.).



Obsługa i eksploatacja

Włączanie/wyłączanie chłodzenia

- ☞ Regulator temperatury działa tylko przy włączonym chłodzeniu.
- ☞ Podczas pracy agregatu chłodzącego świeci wskazanie "Chłodzenie WŁ". Po osiągnięciu ustawionej temperatury żądanej agregat chłodzący wyłącza się do chwili wzrostu temperatury rzeczywistej o określoną wartość. Wskazanie "Chłodzenie WŁ" nie świeci w tym czasie. Wentylator parownika nadal pracuje.
- ☞ Wentylator parownika wprowadza powietrze we wnętrzu urządzenia w ruch cyrkulacyjny przez lamele parownika czynnika chłodniczego. Wentylator parownika uruchamia się po opóźnieniu włączenia wynoszącym ok. 1 minutę po włączeniu chłodzenia. Wentylator parownika przerywa pracę po otwarciu drzwi na dłużej niż 1 minutę lub włączeniu rozmrażania.

Uwaga!

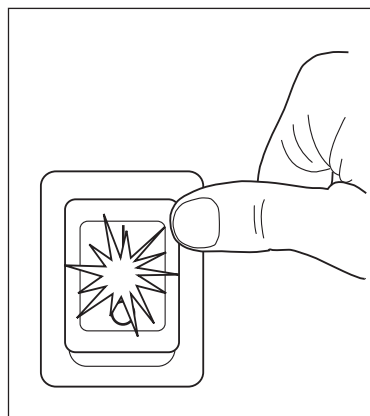
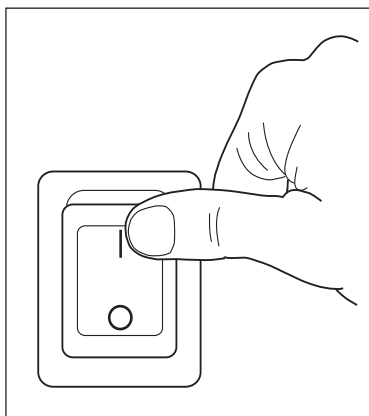
Ryzyko obniżenia jakości artykułów spożywczych!

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

- Po niezamierzonym wzroście temperatury wewnętrznej należy sprawdzić, czy nie obniżyła się jakość artykułów spożywczych, a w razie konieczności usunąć je.

Włączanie chłodzenia

- ✓ Urządzenie podłączone od sieci
- Włączyć chłodzenie włącznikiem/wyłącznikiem.



Dioda sygnalizacji pracy świeci.

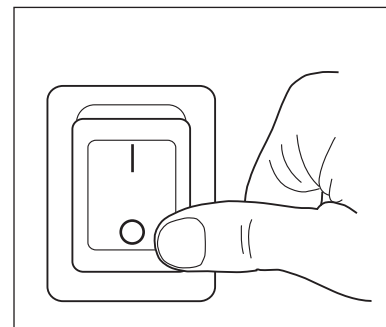
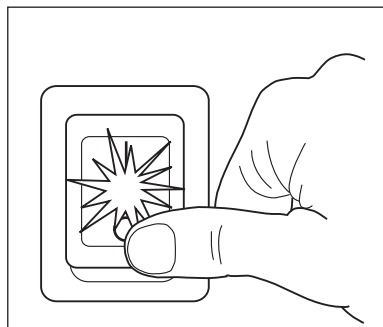
Na wyświetlaczu regulacji temperatury pojawia się na krótko "888"

Następnie wyświetlana jest aktualna temperatura rzeczywista urządzenia.

Temperatura wewnątrz urządzenia obniżana jest w zależności od ustawionej temperatury żądanej.

Wyłączanie chłodzenia

- Wyłączyć chłodzenie włącznikiem/wyłącznikiem.



Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika gaśnie.

Ustawianie temperatury zadanej

- ☞ Przy włączonym trybie chłodzenia na wyświetlaczu regulatora temperatury wyświetlana jest temperatura rzeczywista panująca wewnątrz urządzenia.
- ☞ Temperatura zadana ustawiona jest przy dostawie fabrycznie na +2 °C. Zbyt niskie ustawienie temperatury (podobnie jak zbyt wysokie temperatury otoczenia) powodują ciągłą pracę agregatu chłodzącego. Możliwe skutki:
 - Na parowniku tworzy się więcej lodu
 - Konieczne jest częstsze rozmrażanie
 - Dłuższy jest czas rozmrażania
 - Większe zużycie energii

Wskazywanie temperatury zadanej

- ✓ Urządzenie podłączone od sieci
- ✓ Chłodzenie włączone (świeci dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika)
- ✓ Wyświetlacz wskazuje temperaturę rzeczywistą
- Nacisnąć krótko przycisk "SET".
Wskazywana jest temperatura zadana. Po ok. 5 s lub ponownym krótkim naciśnięciu przycisku "SET" na wyświetlaczu pojawia się znów temperatura rzeczywista.

SET

Zmiana temperatury zadanej

- ✓ Urządzenie podłączone od sieci
- ✓ Chłodzenie włączone (świeci dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika)
- Nacisnąć przycisk "SET" i przytrzymać przez min. 2 s.
Wyświetlana jest temperatura zadana. Wskazanie °C miga.
- Przyciskiem "W GÓRĘ" zwiększyć temperaturę zadaną.
– lub –
- Przyciskiem "W DÓŁ" zmniejszyć temperaturę zadaną.

SET



SET

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

■ Aby zapisać zmienioną temperaturę zadaną, nacisnąć krótko przycisk "SET".

– lub –

Odczekać ok. 15 s.

Zadana temperatura jest zapisana.

Wskazywana jest temperatura rzeczywista.

Blokowanie/odblokowanie klawiatury



Blokowanie klawiatury

☞ Blokada klawiatury zabezpiecza przed dostępem niepowołanych osób do regulacji temperatury, np. przed zmianą temperatury zadanej.

☞ Przy zablokowanej klawiaturze dostępne są tylko następujące funkcje:

- Wskazywanie temperatury zadanej
- Wskazywanie minimalnej temperatury
- Wskazywanie maksymalnej temperatury

■ Przytrzymać oba przyciski kołyskowe "strzałka w górę/w dół" przez ok. 3 s.

Na wyświetlaczu miga wskazanie "**PoF**".

■ Zwolnić oba przyciski.

Klawiatura jest zablokowana, na wyświetlaczu wyświetlana jest temperatura rzeczywista.

☞ Przy próbie wywołania zablokowanej funkcji na wyświetlaczu miga wskazanie "**PoF**".



Odblokowywanie klawiatury

■ Przytrzymać oba przyciski kołyskowe "strzałka w górę/w dół" przez ok. 3 s.

Na wyświetlaczu miga wskazanie "**Pon**".

■ Zwolnić oba przyciski.

Klawiatura jest odblokowana, na wyświetlaczu wyświetlana jest temperatura rzeczywista.

Wskazywanie/usuwanie temperatury maksymalnej/minimalnej



i Regulator temperatury zapisuje maksymalną i minimalną zmierzoną temperaturę rzeczywistą.

Wskazywanie zapisanej temperatury maksymalnej

✓ Na wyświetlaczu regulatora temperatury wskazywana jest temperatura rzeczywista

■ Nacisnąć przycisk "W GÓRĘ"

Na wyświetlaczu wskazywane jest "**H**", a następnie najwyższa zmierzona temperatura.

■ Aby powrócić do wskazania temperatury rzeczywistej, ponownie nacisnąć przycisk "W GÓRĘ"

– lub –

Odczekać ok. 5 s.

Wskazywanie zapisanej temperatury minimalnej



- ✓ Na wyświetlaczu regulatora temperatury wskazywana jest temperatura rzeczywista
- Nacisnąć przycisk "W DÓŁ"
Na wyświetlaczu wyświetlane jest "L 0", a następnie najniższa zmierzona temperatura.
- Aby powrócić do wskazania temperatury rzeczywistej, ponownie nacisnąć przycisk "W DÓŁ"
– lub –
Odczekać ok. 5 s.

Kasowanie pamięci temperatury minimalnej/maksymalnej

SET

- Wyświetlić zapisaną temperaturę minimalną
– lub –
Wyświetlić zapisaną temperaturę maksymalną.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk "SET".
Na wyświetlaczu pojawia się "r 57".
Po ok. 5 sekundach na wyświetlaczu miga "r 57".
Pamięć wybranej temperatury jest skasowana.

Automatyczne rozmrażanie urządzenia

- ☞ Urządzenie przeprowadza cyklicznie automatyczne rozmrażanie. Dodatkowe ręczne rozmrażanie konieczne jest tylko wtedy, gdy różnica między temperaturą rzeczywistą a żadaną jest coraz większa.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu

Wyciek kondensatu na podłogę podczas rozmrażania stwarza niebezpieczeństwo poślizgu.

- Należy regularnie opróżniać rynienkę na kondensat, aby zapobiec jej przepełnieniu.
☞ Podrozdział "Opróżnianie rynienki na kondensat" na stronie 33.
- Wyciekły kondensat należy dokładnie wytrzeć.

Ręczne uruchamianie cyklu rozmrażania

- ☞ Ręczne rozmrażanie konieczne jest tylko wtedy, gdy różnica między temperaturą rzeczywistą i żadaną jest coraz większa.
- ☞ Najczęściej wystarczy wyłączyć na krótko urządzenie i rozmrozić je w trybie ręcznym. Czasem może być konieczne rozmrożenie urządzenia poprzez przyspieszone rozmrażanie lub wyłączenie chłodzenia na co najmniej 24 godziny.
- ✓ W urządzeniu nie mogą się znajdować żadne chłodzone potrawy.

Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu

Wyciek kondensatu na podłogę podczas rozmrażania stwarza niebezpieczeństwo poślizgu.

- Należy regularnie opróżniać rynienkę na kondensat, aby zapobiec jej przepełnieniu.
☞ Podrozdział "Opróżnianie rynienki na kondensat" na stronie 33.
- Wyciekły kondensat należy dokładnie wytrzeć.



- Aby rozpocząć ręczne rozmrażanie, nacisnąć przycisk "Rozmrażanie" i przytrzymać przez ok. 2 s.
Wyłącza się chłodzenie i włącza rozmrażanie.
Na wyświetlaczu wyświetlane jest wskazanie "Rozmrażanie WŁ".
- i Rozmrażanie ręczne można przerwać poprzez wyłączenie i ponowne włączenie chłodzenia.
- i Po ustawionym czasie ręcznego rozmrażania urządzenie przełącza się automatycznie z powrotem na tryb chłodzenia. Rozmrażanie jest zakończone.
- ☞ Jeżeli rozmrażanie nie przyniesie efektu (www. objawy nadal występują), należy przeprowadzić rozmrażanie w inny sposób.
- Przyspieszone rozmrażanie urządzenia
 - ↳ Podrozdział "Przyspieszone rozmrażanie urządzenia" na stronie 18.
 - lub –
 - Rozmrażanie urządzenia przez przerwanie chłodzenia na dłuższy czas
 - ↳ Podrozdział "Rozmrażanie urządzenia przez przerwanie chłodzenia" na stronie 18.

Przyspieszone rozmrażanie urządzenia

- ☞ Najczęściej wystarczy wyłączyć na krótko urządzenie i rozmrozić je w trybie ręcznym. Czasem może być konieczne rozmrożenie urządzenia poprzez ustawienie maksymalnej możliwej temperatury żądanej.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu

Wyciek kondensatu na podłogę podczas rozmrażania stwarza niebezpieczeństwo poślizgu.

- Należy regularnie opróżniać rynienkę na kondensat, aby zapobiec jej przepełnieniu.
 - ↳ Podrozdział "Opróżnianie rynienki na kondensat" na stronie 33.
 - Wyciekły kondensat należy dokładnie wytrzeć.
-
- Ustawić maksymalną możliwą temperaturę żadaną za pomocą regulatora

Rozmrażanie urządzenia przez przerwanie chłodzenia

- ☞ Jeżeli rozmrażanie nie przyniosło efektu (www. objawy nadal występują), należy przerwać chłodzenie na dłuższy czas.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu

Wyciek kondensatu na podłogę podczas rozmrażania stwarza niebezpieczeństwo poślizgu.

- Należy regularnie opróżniać rynienkę na kondensat, aby zapobiec jej przepełnieniu.
 - ↳ Podrozdział "Opróżnianie rynienki na kondensat" na stronie 33.
- Wyciekły kondensat należy dokładnie wytrzeć.

-
- Wyłączanie chłodzenia
 - ↳ Podrozdział "Włączanie/wyłączanie chłodzenia" na stronie 14.Chłodzenie jest wyłączone.
 - Otworzyć drzwi urządzenia.

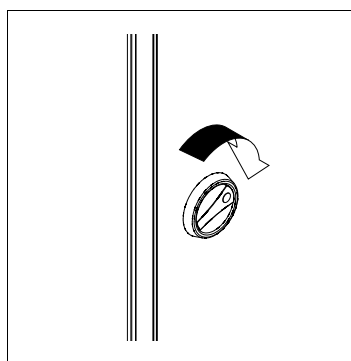
- Wyłączyć urządzenie na co najmniej 24 godziny.

Schładzanie urządzenia

- i Aby zapobiec ogrzaniu schłodzonych potraw po ich włożeniu do urządzenia, urządzenie należy schładzać przez 30-100 min w zależności od temperatury schładzania i temperatury otoczenia.
- ☞ Podczas pracy agregatu chłodzącego świeci wskazanie "Chłodzenie WŁ". Po osiągnięciu ustawionej temperatury żądanej agregat chłodzący wyłącza się do chwili wzrostu temperatury rzeczywistej o określoną wartość. Wskazanie "Chłodzenie WŁ" nie świeci w tym czasie. Wentylator parownika nadal pracuje.
- ✓ Urządzenie podłączone do sieci
- ✓ Chłodzenie włączone (świeci dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika)
- Na ok. 100 min przed włożeniem potraw włączyć chłodzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
 - ☞ Podrozdział "Włączanie/wyłączanie chłodzenia" na stronie 14.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę zadaną.
 - ☞ Podrozdział "Ustawianie temperatury zadanej" na stronie 15.

Otwieranie drzwi urządzenia

- ☞ Aby zminimalizować utratę chłodnego powietrza, nie otwierać niepotrzebnie drzwi podczas chłodzenia.
- ☞ W przypadku otwarcia drzwi w trakcie chłodzenia i pozostawienia ich otwartych przez dłużej niż 1 minutę chłodzenie i wentylacja wyłączane są automatycznie. Wentylacja włącza się ponownie natychmiast po zamknięciu drzwi. Chłodzenie pozostaje wyłączone aż do upływu minimalnego czasu wyłączenia. Chłodzenie włącza się natychmiast po zamknięciu drzwi tylko wtedy, gdy drzwi były otwarte dłużej niż minimalny czas wyłączenia, a żądana temperatura nie jest osiągnięta. Dopóki drzwi są otwarte, na wyświetlaczu miga napis "E R" i świeci wskazanie "Alarm".
- Jeżeli drzwi urządzenia są zamknięte na zamek, otworzyć je za pomocą klucza.
- Aby otworzyć drzwi urządzenia, należy obrócić pokrętkę zamknięcia drzwi do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



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

Mocowanie drzwi urządzenia

- Otworzyć całkowicie drzwi urządzenia (ok. 270°) i docisnąć do ściany bocznej urządzenia tak, aby przylegały do mocowania magnetycznego.

Zamykanie drzwi urządzenia

Uwaga!

Przytrzaśnięcie dłoni!

Przy zamykaniu drzwi urządzenia możliwe jest przytrzaśnięcie i zranienie dłoni.

- Przy zamykaniu drzwi urządzenia nie wsuwać dłoni między drzwi a urządzenie ani nie trzymać dłoni w tej pozycji.
- Ostrożnie (bez impetu) zamknąć drzwi urządzenia.

- Ostrożnie wyciągnąć drzwi urządzenia z blokady drzwi.
- Zamknąć drzwi urządzenia bez impetu.
- Docisnąć drzwi w zamku tak, aby słyszalnie i odczuwalnie się zatrzasnęły. Wentylator parownika wyłącza się ponownie. Wskazanie "Wentylacja WŁ" świeci.

Agregat chłodzący włącza się ponownie:

- Natychmiast, gdy drzwi były otwarte dłużej niż minimalny czas wyłączenia agregatu chłodzącego, albo
- po upływie minimalnego czasu wyłączenia agregatu chłodzącego, jeżeli temperatura we wnętrzu urządzenia wzrosła o ustawioną wartość.

Wskazanie "Chłodzenie WŁ" świeci.

Wskazanie "C R" gaśnie.

Przekręcanie zamka drzwi w położenie zabezpieczenia transportowego

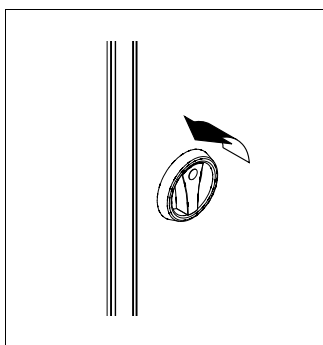
- ☞ W celu zapobieżenia niezamierzonemu otwarciu drzwi w czasie transportu zamek można zablokować.

Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się dziecka

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

- Przed zablokowaniem drzwi urządzenia upewnić się, że nie ma w nim żadnych dzieci.
- Obrócić blokadę drzwi przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż pokrętko znajdzie się w położeniu pionowym.



Napełnianie urządzenia

- ☞ Wkładać zawsze schłodzone potrawy. Urządzenie przeznaczone jest do utrzymywania potraw w stanie schłodzonym, a nie do ich schładzania.
- ✓ Urządzenie schłodzone przez 30-100 min
- ✓ Wkładane potrawy schłodzone
- ✓ Potrawy na talerzach przykryte kloszem

- ✓ Potrawy w normowanych pojemnikach gastronomicznych przykryte pokrywą
- ✓ Uszczelka drzwi czysta i nieuszkodzona

Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia na skutek podniesienia środka ciężkości!

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

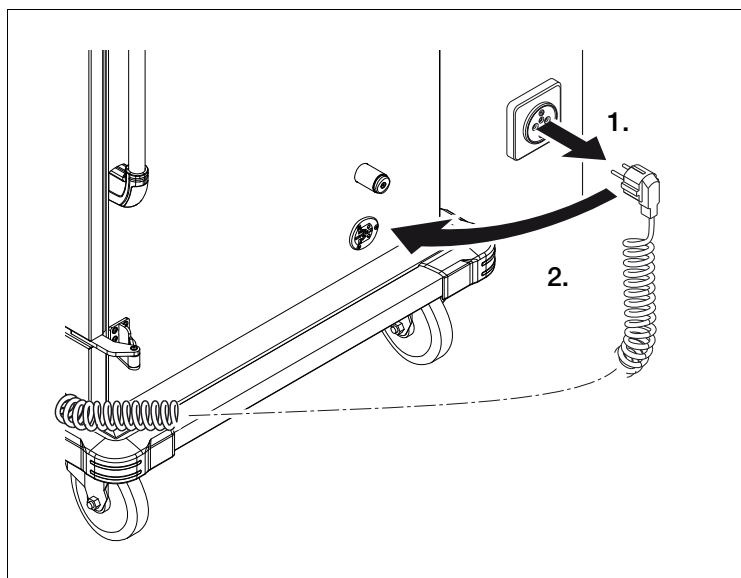
- Urządzenie napełniać zawsze od dołu do góry.
- W przypadku częściowego załadunku korzystać tylko z dolnej części urządzenia.
- Przy wkładaniu normowanych pojemników gastronomicznych każdy rząd prowadnic rowkowych wypełniać zawsze całkowicie, np. dwoma normowanymi pojemnikami gastronomicznymi GN 1/1.

- Otworzyć drzwi urządzenia.
 - ↳ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 19.
- Normowane pojemniki gastronomiczne dosunąć do oporu do tylnej ściany.
- Zamknąć drzwi urządzenia.
 - ↳ Podrozdział "Zamykanie drzwi urządzenia" na stronie 20.

Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
 - ↳ Podrozdział "Włączanie/wyłączanie chłodzenia" na stronie 14.
- Odłączyć wtyczkę sieciową (1.)
- Wetknąć wtyczkę do uchwyty na wtyczkę sieciową w urządzeniu (2.)



Przemieszczanie

- ☞ Jeżeli trasa przejazdu jest nierówna, należy przedsięwziąć odpowiednie kroki.
 - ☞ Rozdział "Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia" na stronie 23.
 - ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
 - ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
 - ✓ Wtyczka odłączona i wetknięta do uchwyty na wtyczkę sieciową
 - ✓ Rynienka na kondensat opróżniona
 - ✓ 2 osoby
-

Uwaga!

Przytrzaśnięcie stopy!

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

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

Ostrzeżenie!

Ograniczona widoczność!

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

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

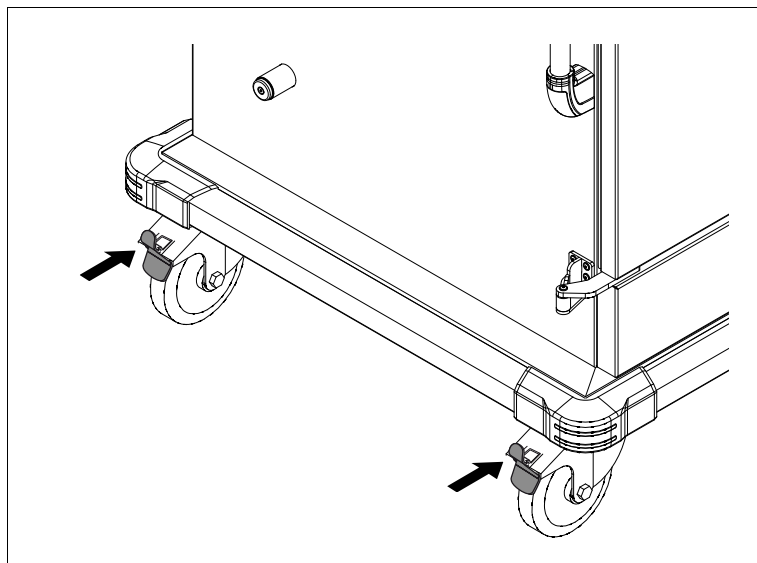
Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu

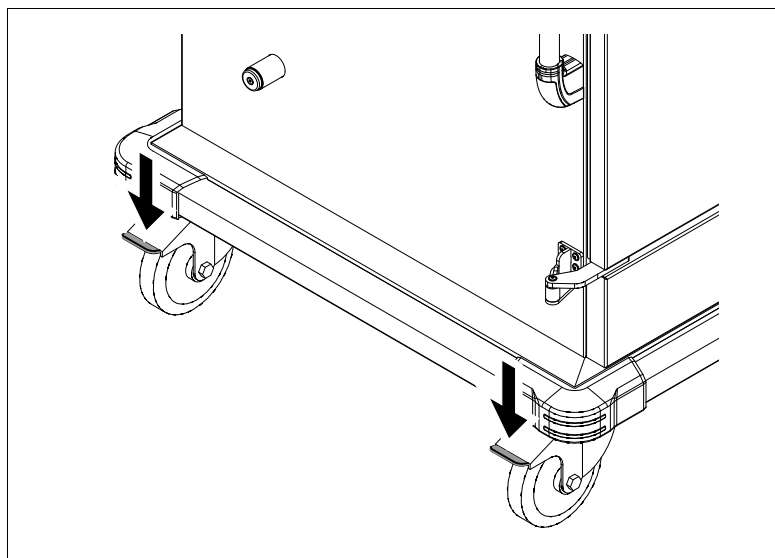
Wyciek kondensatu na podłogę podczas transportu stwarza niebezpieczeństwo poślizgu.

- Przed przemieszczeniem urządzenia należy opróżnić rynienkę na kondensat, aby zapobiec jego wyciekaniu.
 - ☞ Podrozdział "Opróżnianie rynienki na kondensat" na stronie 33.
 - Wyciekły kondensat należy dokładnie wytrzeć.
-

- Zwolnić stopery.



- Oburącz ostrożnie przemieścić urządzenie.
- Zablokować stopery.



- W razie potrzeby:
 - Podłączyć wtyczkę sieciową i włączyć urządzenie.
 - Przed włożeniem potraw schładzać urządzenie przez 30–100 min.

Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia

- ☞ Wszystkie wskazówki, wymogi i polecenia dotyczące przemieszczania na równej powierzchni obowiązują również przy przemieszczaniu urządzenia na pochyłościach i zagłębieniach.
- ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- ✓ Chłodzenie wyłączone (diody sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika nie świeci)
- ✓ Wtyczka odłączona i wetknięta do uchwyty na wtyczkę sieciową
- ✓ Rynienka na kondensat opróżniona
- ✓ 2 osoby

 Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia urządzenia!

Przy jeździe po pochyłości urządzenie może się przewrócić.

- Nigdy nie przemieszczać urządzenia po powierzchniach (np. rampach) o nachyleniu $>10^\circ$.
 - Urządzenie napełniać zawsze od dołu do góry, aby nie podnosić jego środka ciężkości.
 - W przypadku częściowego załadunku korzystać tylko z dolnej części urządzenia.
 - Przy wkładaniu normowanych pojemników gastronomicznych każdy rząd prowadnic rowkowych wypełniać zawsze całkowicie, np. dwoma normowanymi pojemnikami gastronomicznymi GN 1/1.
-
-

 Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo zarzucenia urządzenia na boki!

Na pochyłościach może dojść do zarzucenia urządzenia na boki.

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

 Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu

Wyciek kondensatu na podłogę podczas transportu stwarza niebezpieczeństwo poślizgu.

- Przed przemieszczeniem urządzenia należy opróżnić rynienkę na kondensat, aby zapobiec jego wyciekaniu.
 - ↳ Podrozdział "Opróżnianie rynienki na kondensat" na stronie 33.
 - Wyciekły kondensat należy dokładnie wytrzeć.
 - Sprawdzić, czy urządzenie można bezpiecznie przepchnąć przez pochyłość lub zagłębienie.
 - Urządzenie pchać zawsze ostrożnie w dwie osoby (po obu stronach urządzenia jedna).
-

Utrzymywanie potraw w stanie schłodzonym

- ☞ Aby zminimalizować utratę chłodnego powietrza, nie otwierać niepotrzebnie drzwi podczas chłodzenia.
 - ✓ Urządzenie schłodzone przez 30–100 min, w zależności od temperatury otoczenia
 - Jeżeli po schłodzeniu urządzenie odłączono od sieci (np. w celu przemieszczenia), to należy ponownie podłączyć wtyczkę.
 - Włączyć chłodzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
 - W razie potrzeby zmienić temperaturę zadaną.
 - ↳ Podrozdział "Ustawianie temperatury zadanej" na stronie 15.
 - Potrawy utrzymywać w stanie schłodzonym tak długo, jak potrzeba.
-

Wyjmowanie potraw

- Otworzyć całkowicie drzwi urządzenia i docisnąć je do ściany bocznej urządzenia.
 - ↳ Podrozdział "Otwieranie drzwi urządzenia" na stronie 19.
-



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia na skutek podniesienia środka ciężkości!

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

- Urządzenie opróżniać od góry do dołu. Wyjmować normowane pojemniki gastronomiczne lub talerze od góry.
-



Po użyciu urządzenie należy dokładnie oczyścić.

- ↳ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 31.

Wyłączanie

Wyłączanie urządzenia z eksploatacji

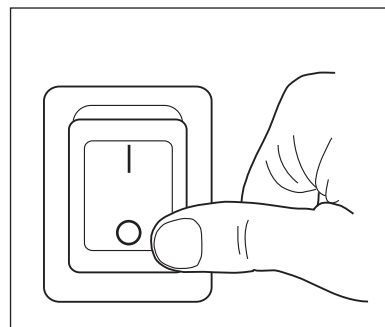
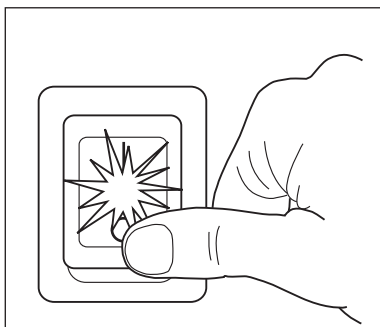
Uwaga!

Ryzyko powstawania pleśni!

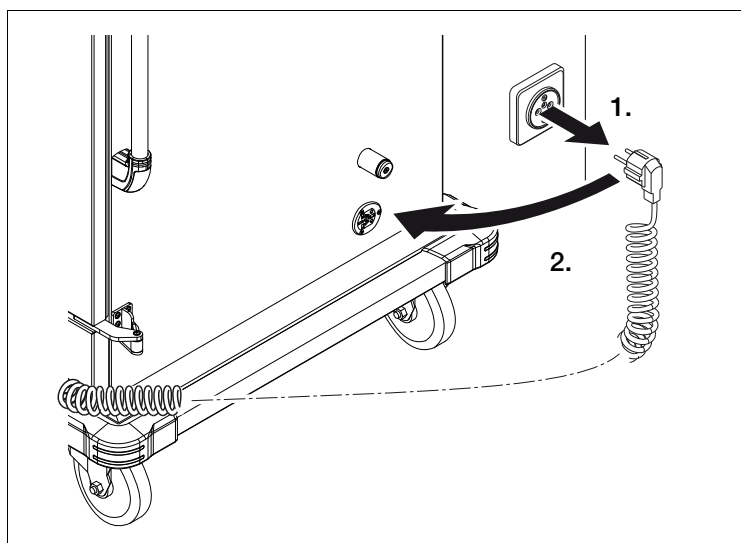
W przypadku dłuższych przestojów lub jeżeli urządzenie jest wyłączone z eksploatacji, w jego wnętrzu może powstawać pleśń lub nieprzyjemny zapach.

- W przypadku dłuższych przestojów lub jeżeli urządzenie jest wyłączone z eksploatacji, należy pozostawić otwarte drzwi, celem wyschnięcia parownika.

- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika gaśnie.



- Odłączyć wtyczkę sieciową (1.)
- Wetknąć wtyczkę do uchwytu na wtyczkę sieciową w urządzeniu (2.)



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się dziecka

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

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

Pomoc w razie problemów

Komunikaty błędu na
wyświetlaczu
regulatora temperatury

Komunikat błędu	Przyczyna	Postępowanie
PoF	Wybrano zablokowaną funkcję przy zablokowanej klawiaturze	■ Odblokowywanie klawiatury ↳ Podrozdział "Blokowanie/odblokowanie klawiatury" na stronie 16.
CR	Otwarte drzwi podczas chłodzenia.	■ Zamknąć drzwi.
	Magnes drzwi poluzowany lub go nie ma, drzwi nieprawidłowo domknięte.	■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.
	Uszkodzony układ elektroniczny urządzenia.	■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.
PI	Czujnik termodynamiczny uszkodzony.	■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.
LR	Agregat chłodzący nie wyłącza się po osiągnięciu żądanej temperatury.	■ Sprawdzić odchylenie temperatury. ↳ Podrozdział "Wskazywanie/usuwanie temperatury maksymalnej/minimalnej" na stronie 16. ■ Włączyć chłodzenie włącznikiem/wyłącznikiem i włączyć je ponownie. ■ Jeżeli usterka występuje nadal, zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.

Komunikat błędu	Przyczyna	Postępowanie
HR	Wysoka temperatura otoczenia.	■ Sprawdzić odchylenie temperatury. ↳ Podrozdział "Wskazywanie/usuwanie temperatury maksymalnej/minimalnej" na stronie 16. ■ Przenieść urządzenie w chłodniejsze otoczenie. – lub – Zlecić technikowi zmianę parametrów chłodzenia regulacji temperatury (skrócić cykl rozmrażania).
	Zalodzony parownik.	■ Sprawdzić odchylenie temperatury. ↳ Podrozdział "Wskazywanie/usuwanie temperatury maksymalnej/minimalnej" na stronie 16. ■ Rozmrozić urządzenie. ↳ Podrozdział "Ręczne uruchamianie cyklu rozmrażania" na stronie 17.
	Awaria lub uszkodzenie agregatu chłodzącego.	■ Sprawdzić odchylenie temperatury. ↳ Podrozdział "Wskazywanie/usuwanie temperatury maksymalnej/minimalnej" na stronie 16. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.

Dioda sygnalizacji pracy włącznika/wyłącznika nie świeci

Przyczyna	Postępowanie
Odłączona wtyczka sieciowa lub podłączona nieprawidłowo.	■ Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda i sprawdzić poprawność podłączenia.
Kabel sieciowy jest uszkodzony; np. przerwany przewód (możliwe również bez zewnętrznego uszkodzenia).	■ Zlecić wymianę kabla odpowiedniej jednostce. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.
Uszkodzenie/wyłączenie bezpiecznika w budynku.	■ Sprawdzić i w razie potrzeby wymienić bezpiecznik w budynku.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.

**Dioda sygnalizacji pracy
włącznika/wyłącznika świeci, ale
urządzenie nie chłodzi
(dostatecznie)**

Przyczyna	Postępowanie
Ustawiona zbyt niska temperatura zadana.	- Ustawić wyższą temperaturę zadaną. ↳ Podrozdział "Ustawianie temperatury zadanej" na stronie 15.
Włożone do urządzenia potrawy były zbyt ciepłe.	Urządzenie napełniać tylko dostatecznie schłodzonymi potrawami.
Zakryte szczeliny wentylacyjne.	Usunąć przedmioty spomiędzy rolek na spodzie urządzenia.
Wysoka temperatura otoczenia.	Przenieść urządzenie w chłodniejsze otoczenie.
Parownik urządzenia jest zalodzony.	- Rozmrozić parownik urządzenia. ↳ Podrozdział "Ręczne uruchamianie cyklu rozmrażania" na stronie 17.
Uszkodzona uszczelka drzwi urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.
Regulacja temperatury w nieregularnym stanie.	- Wyłączyć na chwilę chłodzenie. ↳ Podrozdział "Włączanie/wyłączanie chłodzenia" na stronie 14. - Jeżeli problem nadal występuje, a powyższe usterki zostały wykluczone, należy zawiadomić odpowiedni serwis naprawczy. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.
Awaria agregatu chłodzącego.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.
Uszkodzony układ elektroniczny urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.

Korozja na elementach ze stali szlachetnej

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

Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	■ Wyłączyć urządzenie. ↳ Rozdział "Wyłączanie" na stronie 26. ■ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym włączeniem. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 37.

Czyszczenie i pielęgnacja

Stal szlachetna

Odporność na korozję

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

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

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

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

Częstość czyszczenia

Urządzenie należy dokładnie oczyścić po każdym użyciu.

Sposoby czyszczenia

Codzienne rutynowe czyszczenie należy przeprowadzać przez wycieranie wilgotną szmatką.

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

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

☞ Do czyszczenia nie stosować spiczastych i ostrych przedmiotów.

Środki czyszczące

Powierzchnie ze stali szlachetnej



Uwaga!

Szkody materialne!

Korozję może powodować kontakt stali nierdzewnej z następującymi substancjami:

– Stężone kwasy, fluorowce (chlorki, bromki, jodki) i ich sole oraz przyprawy
– Kwaśne opary mogące powstawać np. po użyciu przemysłowych środków czyszczących.

– Kontakt z innym metalem

– Kontakt z żelazem (np. welna stalowa, opiłki z rur, woda zawierająca żelazo)
Korozja może tworzyć się też pod grubą warstwą kamienia, tłuszczu, skrobi i białka – z powodu braku dopływu powietrza.

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

Można stosować następujące środki czyszczące:

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

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

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

Powierzchnie z tworzyw sztucznych

Uwaga!

Szkody materialne!

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

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

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

Można stosować następujące środki czyszczące:

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

Czyszczenie urządzenia

- ✓ Urządzenie jest wyłączone
-

Uwaga!

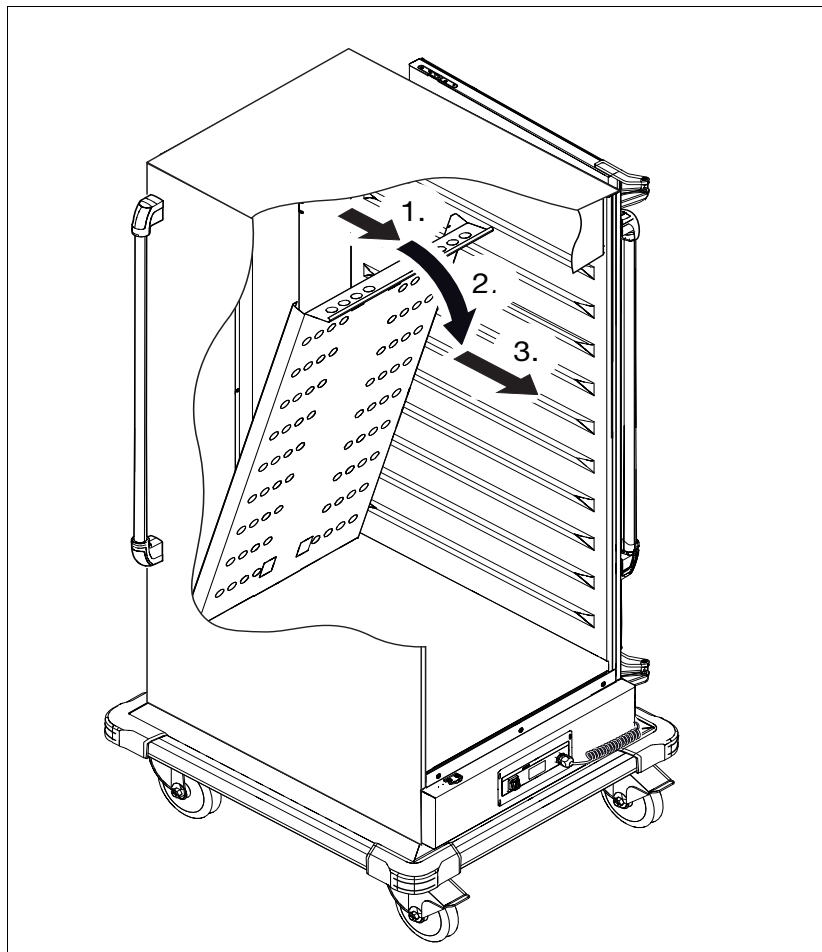
Niebezpieczeństwo poślizgu!

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

- Wodę, która wypłynęła na podłogę, należy dokładnie wytrzeć.
 - Czyścić urządzenie opisanymi powyżej środkami i metodami.
 - Po użyciu środka do czyszczenia stali szlachetnej urządzenie przetrzeć wilgotną szmatką przepłukaną w czystej wodzie i wytrzeć do sucha.
-

Demontaż/montaż płyty kierującej powietrze

- ☞ Na ścianie tylnej we wnętrzu urządzenia zamontowana jest płyta rozdzielająca powietrze, którą można wyjąć do czyszczenia.
- ✓ Drzwi urządzenia otwarte
- Wyjąć płytę rozdzielającą powietrze na górze z mocowania (1.) i przechylić do przodu (2).
- Wyjąć płytę rozdzielającą powietrze do przodu (3.) z urządzenia.



- Po czyszczeniu włożyć płytę rozdzielającą powietrze w odwrotnej kolejności i zatrzasknąć w obu mocowaniach.

Opróżnianie rynienki na kondensat

- ☞ Urządzenie wyposażone jest w rynienkę na kondensat znajdującą się pod listwą odbojnikową na tylnej ścianie urządzenia.
- ☞ Powstający kondensat odprowadzany jest do rynienki na kondensat.



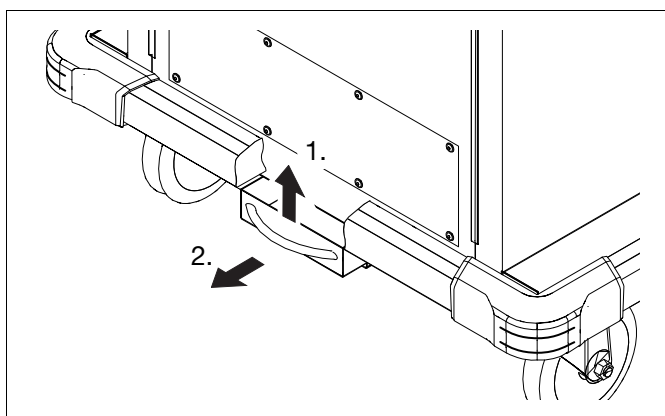
Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu!

Wyciek kondensatu z rynienki na podłogę stwarza niebezpieczeństwo poślizgu.

- Rynienkę na kondensat należy opróżniać co najmniej raz, a w przypadku dużej ilości kondensatu kilka razy dziennie.
- Kondensat, który wyciekł na podłogę, należy wytrzeć.

- Unieść rynienkę na kondensat (1.) i wyjąć z prowadnicy (2.).



- Opróżnić rynienkę na kondensat.
- Wsunąć rynienkę na kondensat do mocowania.

Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej

Świeże ogniska korozji

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

Starsze/silniejsze ogniska korozji

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

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



Ostrzeżenie!

Substancje żrące!

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

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

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

Konserwacja

Regularne zlecanie konserwacji urządzenia

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

Regularne zlecanie konserwacji agregatu chłodzącego

- ☞ Firma B.PRO zaleca zlecać konserwację agregatu chłodzącego raz do roku przez zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej o kwalifikacjach odpowiednich do danego czynnika chłodniczego.
- ☞ W ramach tych prac konserwacyjnych należy również przeczyścić parownik.

Sprawdzać uszczelkę drzwi

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

Kontrola stoperów

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

Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych

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

Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową

- Co najmniej raz na 6 miesięcy sprawdzić zgodnie z przepisami BGV A3 lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Zlecać konserwację układu chłodzącego

- Co najmniej raz do roku zlecać konserwację układu chłodzącego zakładowi specjalizującemu się w technice chłodniczej o kwalifikacjach odpowiednich do danego czynnika chłodniczego.

- Zmiana parametrów chłodzenia**
- i** Parametry chłodzenia regulacji temperatury (np. histereza załączania) mogą być w razie potrzeby zmienione/ustawione na nowo przez zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej. Informacje dotyczące regulacji temperatury znaleźć można w oddzielnej instrukcji regulatora temperatury znajdującej się w teczce dokumentacji urządzenia.
 - ↪ Instrukcja regulatora temperatury.
 - W razie potrzeby zlecić zmianę parametrów chłodzenia przez zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej o kwalifikacjach odpowiednich do danego czynnika chłodniczego.

Naprawa

Upoważnione osoby

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

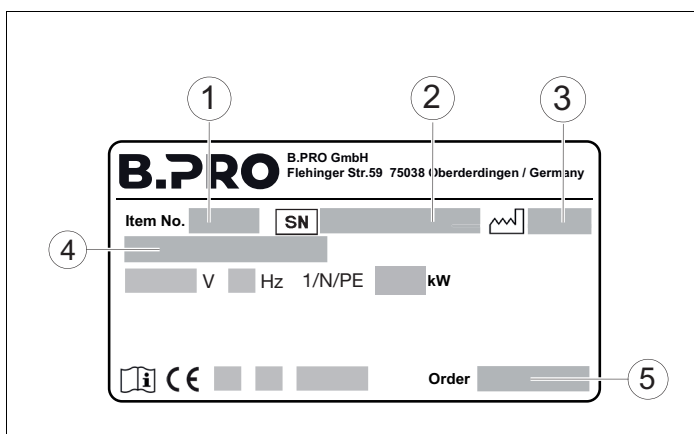
- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmy B.PRO
- Naprawy układu chłodzącego: Zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej o kwalifikacjach odpowiednich do danego czynnika chłodniczego

Opis uszkodzenia

W celu rejestracji usterki serwis firmy B.PRO wymaga podania następujących danych z tabliczek znamionowych:

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

Tabliczka znamionowa znajduje się na zewnętrznej tylnej ścianie urządzenia.



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

Wymiana komponentów

☞ Uszkodzone komponenty, łącznie z kablem sieciowym, mogą być wymieniane wyłącznie przez następujące uprawnione punkty serwisowe:

- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmy B.PRO
- Naprawy układu chłodzącego: Zakład wyspecjalizowany w technice chłodniczej o kwalifikacjach odpowiednich do danego czynnika chłodniczego

Części zamienne Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:

- Nazwa części zamiennej
- Numer artykułu
- Data produkcji urządzenia
- Ilość

🔗 Patrz system informacji serwisowej w Internecie (www.bpro-solutions.com).

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

Usuwanie

Usuwanie urządzenia



i Utylizacja złomu elektrycznego i elektronicznego wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi ze względu na zawarte w złomie substancje może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Dlatego urządzenia nie wolno usuwać wraz z odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do odpowiedniego punktu utylizacji elektrozłomu (np. do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów). Na fakt ten wskazuje umieszczony na urządzeniu symbol wg DIN EN 50419, znakowanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych zgodnie z artykułem 15(2) dyrektywy 2012/19/WE (WEEE). Ponadto przy usuwaniu należy przestrzegać ewentualnych specjalnych regulacji krajowych.

i Urządzenie zawiera czynnik chłodniczy, który z powodów ekologicznych nie może wydostać się do środowiska.

- Usuwanie czynnika chłodniczego z urządzenia i jego utylizację zlecać zakładom wyspecjalizowanym w technice chłodniczej zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Urządzenie należy uczynić niezdatnym do użycia (np. przez odcięcie wtyczki sieciowej); to samo dotyczy zamków w drzwiach.
- Całkowicie opróżnione urządzenie należy oddać do punktu utylizacji elektrozłomu (np. do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów).

☞ Niniejszego produktu nie wolno usuwać z innymi odpadami przemysłowymi.

☞ Więcej informacji na temat utylizacji można uzyskać w punkcie sprzedaży lub serwisie firmy B.PRO.

☞ Podrozdział "Adres" na stronie 38.

Dane techniczne

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

Dane ogólne Wymiary i masa (ok.)

Model	Długość w mm	Szerokość w mm	Wysokość w mm	Masa własna w kg	Maks. ładowność w kg
BW-UK 10	840	945	1920	180	200
BW-UK 15	840	945	1920	180	200

Pojemność normowanych pojemników/rusztów gastronomicznych

Model	Liczba normowanych pojemników gastronomicznych				Liczba rusztów GR 2/1
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	
BW-UK 10	10	20	10	20	9
BW-UK 15	7	14	15	30	14

Temperatura wewnątrz urządzenia

Urządzenia o zakresie regulacji temperatury od +2 °C do +8 °C

+2 °C do +8 °C, regulowana

Urządzenia o zakresie regulacji temperatury od -10 °C do +8 °C

-10 °C do +8 °C, regulowana

Odstęp między prowadnicami rowkowymi

115 mm (BW-UK 10)

75 mm (BW-UK 15)

Udźwig

Element	Dopuszczalne obciążenie powierzchni w kg
Góra urządzenia	25

Dane elektryczne	Przylącze elektryczne	
	Napięcie:	220 do 240 V, 50 Hz, 1/N/PE / 220 do 240 V, 60 Hz, 1/N/PE (zależnie od wersji urządzenia)
	Moc (maks.):	0,8 kW
	Stopień ochrony IP X4 (urządzenie zabezpieczone przed pryskaniem wody wg DIN EN 60529)	
Środowisko	Warunki otoczenia – eksploatacja	
	Temperatura:	+15 °C do +32 °C
	Względna wilgotność powietrza:	bez obraszania
	Warunki otoczenia – składowanie, transport	
	Temperatura:	-10 °C do +40 °C
	Względna wilgotność powietrza:	bez obraszania
	Emisje	
	Poziom ciśnienia akustycznego w miejscu pracy urządzenia jest niższy niż 70 db(A).	
	Materiał	
	Korpus urządzenia:	Stal szlachetna, polistyren, poliamid
	Izolacja drzwi urządzenia:	poliuretan
Układ chłodzący	Czynnik chłodniczy:	R449A (bezelfreonowy)
	Potencjał tworzenia efektu cieplarnianego (GWP)	1397,1
	Nadciśnienie robocze:	24 hPa
	Zakres chłodzenia:	-10 °C do +8 °C / +2 °C do +8 °C (zależnie od wersji urządzenia)
	Rozmrażanie:	Automatyczne, w razie potrzeby ręczne
	Szczelność:	Szczelność układu chłodzącego sprawdzona fabrycznie
	Moc chłodnicza:	0,93 kW przy $t_0 = -10\text{ °C}$ (temp. parowania) $t_u = +32\text{ °C}$ (temp. otoczenia)

Dane do zamówienia

Wózek bankietowy BW-UK 10	Numer artykułu:	573 578, 373 204
Wózek bankietowy BW-UK 15	Numer artykułu:	573 579, 373 204
Instrukcja obsługi	Numer dokumentu:	154 600

Akcesoria

Ruszty gastronomiczne GR 2/1	Numer artykułu:	↗ Cennik produktów B.PRO
Normowane pojemniki gastronomiczne	Numer artykułu:	↗ Cennik produktów B.PRO
Klosze	Numer artykułu:	↗ Cennik produktów B.PRO
Półka na talerze	Numer artykułu:	↗ Cennik produktów B.PRO
Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	Numer artykułu:	126 999
Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	Numer artykułu:	511 895

Normy, dyrektywy, znaki jakości

DIN 18865-9: Urządzenia do kuchni przemysłowych, urządzenia do wydawania potraw, przestrzenie wewnętrzne szaf w wersjach standardowych i higienicznych.

DIN 18867-6: Urządzenia do kuchni przemysłowych – urządzenia mobilne – część 5: Wózek bankietowy do produktów chłodzonych i mrożonych.

DIN EN 60335-1-1: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 1: Wymagania ogólne.

DIN EN 60335-2-24: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 2-24: Wymagania szczegółowe dotyczące sprzętu chłodniczego, urządzeń do wytwarzania lodów i wytwornic lodu.

DIN EN 60335-2-89: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 2-89: Wymagania szczegółowe dotyczące komercyjnych urządzeń chłodniczych z wbudowaną lub wolno stojącą skraplarką lub sprężarką.

DIN EN 60529: Stopnie ochrony obudowy (kod IP).

BGV A3 (VBG 4): Niemieckie przepisy zapobiegania wypadkom: Urządzenia i przyrządy elektryczne.

Regulacja DGUV 110-003: Prace w kuchniach przemysłowych.



Atest CE

Urządzenie spełnia wymagania poniższych dyrektyw:

- 2006/42/WE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie maszyn"
- 2014/30 /UE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej"
- 2014/35/UE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia"
- 2011/65/UE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym"
- 2014/68/UE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do dostępniania na rynku urządzeń ciśnieniowych"



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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