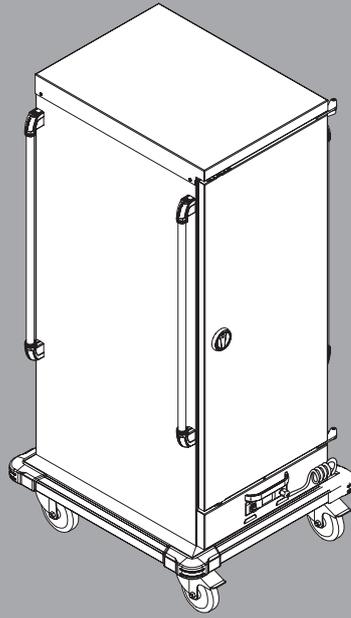
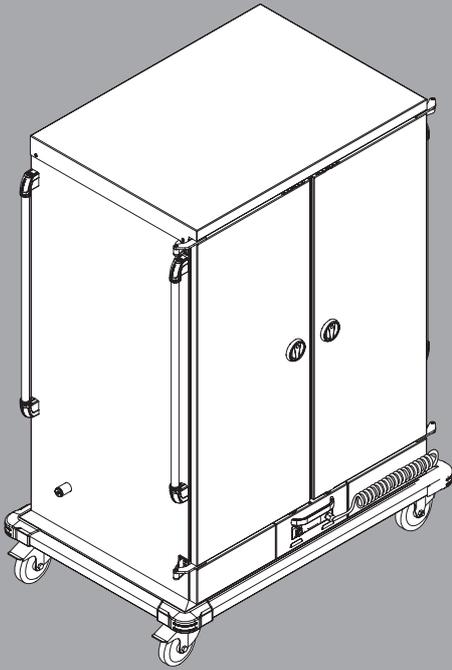


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# 가열식 연회용 트롤리

BW 11/BW 18/

BW 22/BW 36

원본 사용설명서의 번역본

---

## 일반 정보

- 저작권** 이 지침은 저작권의 보호를 받습니다. 이 정보는 전체적으로든 부분적으로든 경쟁업체의 이익을 위해 복제, 배포, 사용하거나 제 3 자가 접근할 수 있도록 해서는 안 됩니다.
- 기술적 변경 사항** 기술 개선 목적을 위해 변경될 수 있습니다.
- 제품 서류** 원본 사용설명서의 번역본. 대상 그룹: 작동 인력, 주방 디렉터.
- 조판 관례**
- ☞ 특수 기능 또는 특수 사례에 대한 중요 **참고 사항**.
  - i 지침이 담긴 장이나 절의 **설명 정보**.
  - ↪ 장, 절 또는 외부 문서와의 **상호 참조**.
  - ✓ 후속 단계를 수행하기 전에 완수해야 할 **요건**.
  - ▶ 수행해야 할 **조치** 또는 행위.

---

### 장치 모델 XYZ

이러한 방식으로 확인한 부분은 특정 **장치 모델** 또는 장치 선택 사항에만 적용됩니다.

---

### 경고

#### 호어!

위험 유형 및 근원  
경고 사항을 준수하지 않을 시 발생하게 될 가능한 결과.  
▶ 위험 및 그로 인한 결과를 방지하기 위한 조치.

---

신호어(주의, 경고, 위험)는 위험 수준을 알려줍니다.  
**주의**는 가벼운 신체 손상 또는 자산 손상 가능성을 경고합니다.  
**경고**는 심각한 신체 손상 가능성을 경고합니다.  
**위험**은 매우 심각한 / 치명적인 신체 손상 가능성을 경고합니다.

---

# 내용

<b>제품 정보</b>	용도 .....	1
	사용 조건 .....	1
	제품 기능 .....	1
	표준형 모델 .....	2
	옵션 및 부속품 .....	2
<b>안전성</b>	일반 정보 .....	3
	제품 정보 .....	3
	운반 .....	3
	시운전 .....	4
	작동 .....	4
	작동 종료 .....	7
	세척 및 관리 .....	7
	유지 관리 .....	8
	수리 .....	8
	표준 및 지침 .....	8
제품 표시 .....	8	
<b>운반</b>	운반 중 발생한 손상 확인 / 보고 .....	9
	배송 범위 .....	9
	포장 개봉 .....	9
	포장 재료 폐기 .....	10
<b>개요</b>	장치 개요 .....	11
	온도 조절 장치 .....	12
<b>시운전</b>	작동 시 선행 조건 .....	13
	최초 세척 수행 .....	13
	장기간 미사용 후 첫 사용 .....	13
	장치 연결 .....	14
<b>작동</b>	장치 켜기 .....	15
	장치 끄기 .....	15
	설정 온도 설정하기 .....	15
	키패드 잠금 및 잠금 해제 .....	16
	장치 예열 .....	16
	장치 도어 열기 .....	17
	장치 도어 잠그기 .....	17
	장치 도어 닫기 .....	17
	도어 락을 운반 잠금 위치로 돌림 .....	18
	장치에 적재 .....	18
	새 위치로 장치 옮기기 .....	20
	횡단 램프, 움푹 들어간 부분, 비스듬한 표면 .....	22
	음식 뜨겁게 유지 .....	22
	음식 제거 .....	23
<b>작동 종료</b>	장치 작동 종료 .....	24
<b>문제 해결</b>	켜짐 / 꺼짐 스위치의 작동 표시 LED 에 불이 들어오지 않음 .....	25
	작동 표시 LED 에 불이 들어오지만 음식의 열이 충분히 유지되지 않습니다 .....	25
	작동 표시 LED 에 불이 들어오지만 장치 칸막이가 차가움 .....	25
	버튼을 누르면 온도 조절 장치 디스플레이에 <b>LoF</b> 가 나타남 .....	25
	" <b>Lo</b> " 가 온도 조절 장치 디스플레이에 잠시 나타납니다 .....	26

	스테인레스 스틸 부품 부식 .....	26
	장치에 외부 손상이 있음 .....	26
<b>세척 및 관리</b>	스테인레스 스틸 .....	27
	세척 주기 .....	27
	세척 방법 .....	27
	세척제 .....	27
	장치 세척 .....	28
	가열 모듈 제거 / 설치 .....	29
	구분 벽 제거 / 설치 .....	30
	절반 높이 구분 벽의 위쪽 가이드 레일 설치 / 제거 .....	32
	스테인레스 스틸의 부식 흔적 제거 .....	33
<b>유지 관리</b>	장치의 정기적인 유지 관리 .....	34
	도어 밀폐 점검 .....	34
	다리바퀴 브레이크 확인 .....	34
	정기적인 전기 안전 점검 수행 .....	34
	연결 케이블 및 전원 플러그 확인 .....	34
<b>수리</b>	공인 담당자 .....	35
	오류 설명 .....	35
	구성품 교체 .....	36
	여분 부품 .....	36
	주소 .....	36
<b>폐기</b>	장치 폐기 .....	37
<b>기술 데이터</b>	일반 데이터 .....	38
	전기 데이터 .....	39
	환경 .....	39
<b>주문 정보</b>	연회용 트롤리 BW 11 .....	40
	연회용 트롤리 BW 18 .....	40
	연회용 트롤리 BW 22 .....	40
	연회용 트롤리 BW 36 .....	40
	작동 지침 .....	40
<b>부속품</b>	구분 벽, BW 22 용 높이 .....	40
	구분 벽, BW 36 용 높이 .....	40
	구분 벽, BW 22 용 절반 높이 .....	40
	구분 벽, BW 36 용 절반 높이 .....	40
	Gastronorm 격자, GR 2/1 .....	40
	스테인레스 스틸 격자 .....	40
	Gastronorm 컨테이너 .....	40
	덮개 .....	40
	접시 캐리어 .....	40
	B.PRO 극세사 세척 천 .....	40
	스테인레스 스틸 세척 및 관리제 DeepClean Stainless Steel .....	40

## 제품 정보

**용도** 가열식 연회용 트롤리는 음식이 다 준비되어 접시에 미리 나누어 놓은 후 Gastronorm 격자에 담아 덮개를 덮어 둔 음식이나 Gastronorm 컨테이너에 담은 음식의 열을 유지하고 운반하기 위해 사용됩니다.

가열식 연회용 트롤리는 음식을 가열하거나 요리하는 데에는 적합하지 않습니다.

인화성 제품이나 음식에 부정적인 영향을 주는 제품의 보관 및 운반은 허용되지 않습니다.

가열 모듈은 연회용 트롤리와 함께 설치되어 있는 동안만 작동할 수 있습니다.

가열식 연회용 트롤리는 사회적 시설(진료소, 노인 전용 아파트, 주간 보호 시설), 호텔, 음식 서비스 업계(연회, 파티 서비스)의 캐터링 및 회사 캐터링(구내식당, 다이닝 홀)에 특히 적합합니다.

장치 또는 장치의 부속 장치로 사람을 운반하는 것은 허용되지 않습니다. 장치를 사다리 또는 정글짐(어린이용)으로 사용해서는 안 됩니다(전복 위험).

### 사용 조건 환경

가열식 연회용 트롤리는 주위 온도가 +15 °C ~ +38 °C 이고 응결수 없이 정상 습도일 때에만 사용할 수 있습니다.

이 장치는 해발 2,000m 까지 사용할 수 있도록 개발되었습니다.

### 제 3 자 지침

가열식 연회용 트롤리를 제 3 자에게 대여할 경우, 제 3 자는 장치의 안전한 취급에 대한 지침을 받아야 하며, 가능한 위험에 대한 주의를 반드시 받아야 합니다.

### 제품 기능 일반 정보

가열식 연회용 트롤리는 스테인레스 스틸을 표준으로 해서 제작되었습니다.

장치 본체는 이중 벽이며 단열 처리되어 있습니다. 장치에는 하나 또는 두 개의 칸막이가 있습니다. 장치 앞면은 하나 또는 두 개의 절연 이중 벽 장치 도어를 사용해 닫혀 있습니다.

칸막이가 하나 있는 연회용 트롤리의 샤프시는 조종 가능한 다리바퀴가 4 개이며, 그 중 2 개에는 브레이크가 있습니다. 칸막이가 2 개인 연회용 트롤리의 샤프시는 브레이크가 있는 다리바퀴 2 개와 고정된 다리바퀴 2 개로 구성되어 있습니다.

다음의 연회용 트롤리 모델이 제공됩니다.

- 연회용 트롤리 BW 11: 도어 1 개, 선반 11 쌍
- 연회용 트롤리 BW 18: 도어 1 개, 선반 18 쌍
- 연회용 트롤리 BW 22: 도어 2 개, 선반 11 쌍, 떼어낼 수 있는 구분 벽(선택 사항)
- 연회용 트롤리 BW 36: 도어 2 개, 선반 18 쌍, 떼어낼 수 있는 구분 벽(선택 사항)

### 작동

수직 누름 손잡이로 연회용 트롤리를 손쉽게 움직일 수 있습니다. 전면에 걸친 범퍼 레일이 장치가 손상되지 않도록 보호합니다.

장치 도어에는 자동으로 닫히는 도어 락이 제공되어 있습니다. 도어는 약 270° 까지 열 수 있으며 외부 면에 고정됩니다.

내부 측벽에는 지지 선반이 있습니다.

가열식 연회용 트롤리에는 떼어낼 수 있는 가열 모듈이 장착되어 있습니다. 뒷벽의 내장형 팬과 스페이서로 전체 면에 열을 고르게 분배할 수 있습니다.

가열 모듈에는 전원 플러그가 달린 전원 케이블, 가열 모드를 시작하고 종료하는 켜짐 / 꺼짐 스위치 및 별도의 온도 조절 장치가 있습니다.

온도 조절 장치의 온도 범위는 +30 °C ~ +90 °C 입니다.

연회용 트롤리는 건식이나 습식으로 가열할 수 있습니다. 가열 모듈의 물 컨테이너는 습식 가열을 공급하며, 1리터의 물은 5~6시간 동안 고르게 습기 있는 내부 공기를 제공합니다.

**표준형 모델** 가열식 연회용 트롤리의 표준형 모델에는 다음과 같은 특징이 있습니다.

- 스테인레스 스틸로 만든 이중 벽 장치 본체
- 내부 및 외부 본체의 열 분리를 위한 푸시 인 (push-in) 통합형 프로파일
- 이중 벽 여닫이 도어
- 도어 밀봉 프로파일, 전면식이자 떼어낼 수 있음
- 2- 포인트 닫힘 및 통합 안전 위치의 자동 닫힘 도어 락
- 잠글 수 있는 장치 도어
- 장치 모델에 따라 11 쌍 또는 18 쌍의 선반
- 115mm(BW 11/BW 22) 또는 75mm(BW 18/BW 36) 선반 사이 공간
- 장치의 각 측벽에 달린 누름 손잡이 2 개
- 전면 범퍼 레일
- 조정식 다리바퀴 4 개, 그 중 바퀴 2 개에 브레이크 장착 (BW 11/BW 18)
- 브레이크가 달린 다리바퀴 2 개, 고정된 다리바퀴 2 개 (BW 22/BW 36)
- 다리바퀴 배열 "A": 장치 모서리의 다리바퀴
- 떼어낼 수 있는 가열 모듈
- 가열 시 +30 °C ~ +90 °C 사이의 온도로 정확하게 조절할 수 있음

**옵션 및 부속품** 가열식 연회용 트롤리는 다음의 옵션 장비와 함께 이용할 수 있습니다.

- 다양한 다리바퀴 모델 및 배열
- 다양한 높이의 구분 벽 (BW 22/BW 36 만)
- Gastronorm 컨테이너
- Gastronorm 격자
- 그립 홀이 있는 스테인레스 스틸 덮개

## 안전성

**일반 정보**    장치는 첨단 기술을 사용해 제작되었습니다. 따라서 안전한 작동을 위해 필요한 모든 요건이 충족되었습니다. 그럼에도 불구하고 장치를 작동할 때 남아 있는 위험이 존재합니다. 이 작동 지침의 안전 예방 사항 및 경고로 이 같은 위험으로부터 자신을 스스로 보호할 수 있습니다.

### 안전 예방 사항

이 장의 안전 예방 사항을 철저히 읽고 지키십시오.

작동자는 이 작동 지침의 안전 예방 사항을 준수할 책임이 있습니다.

### 경고

본문의 위험 기호 ( 경고 삼각형 ) 가 있는 경고를 보십시오.

### 작동 지침

시운전하기 전에 이 작동 지침을 주의 깊게 읽어야 합니다.

작동자는 모든 사용자가 장치 사용 전에 이 지침을 읽도록 할 책임이 있습니다.

이 작동 지침을 작동하는 사람이 언제나 접근할 수 있는 장소에 보관합니다.

### 세척 및 유지 관리

세척 및 유지 관리 작업을 하거나 부품을 교체하려면 장치를 전원에서 분리합니다. 작업을 수행하는 동안 전원 및 / 또는 장치 플러그를 적합한 위치에 보관하여 습기, 손상 및 먼지로부터 보호합니다.

### 제품 정보

#### 용도

장치는 명시된 용도로만 사용할 수 있습니다.

작동자는 장치를 적절하고 제대로 사용할 책임이 있습니다.

#### 사용 조건

장치는 허용 가능한 주변 조건 하에서만 작동할 수 있습니다.

장치 사용자는 작동에 대한 지침을 받아야 하며 작동 지침을 읽고 이해해야 합니다.

### 운반

#### 서 있는 운반 위치

장치를 서 있는 위치로만 운반합니다.

#### 트럭이나 운반 차량으로 운반

장치는 트럭이나 이동 계단이 있는 운반 차량으로만 운반할 수 있습니다. 이동 계단은 경사각이 10° 를 넘지 않아야 합니다.

다리바퀴 브레이크를 푼 상태에서만 장치를 운반합니다. 장치가 움직이지 않도록 고정합니다. 다리바퀴 브레이크만 잠겨있을 경우 장치는 운반용으로 안전하게 고정된 것이 아닙니다.

운반 중 장치가 세로로 움직이지 않도록 고정합니다.

폭신한 잠금 바를 사용합니다.

**시운전 장소**

식기세척기와 같이 증기를 많이 발생시키는 장비 옆에서 장치를 절대 작동하지 마십시오. 증기로 인해 장치에 응결이 발생할 수 있습니다. 장치가 전원에 연결되어 있을 때는 수분막으로 인해 오작동이나 합선, 감전이 발생할 위험이 있습니다.

**보관 후 시운전**

장치를 저온 보관실에서 습도가 높은 따뜻한 실내로 옮길 때 공기 중의 수분이 장치의 표면과 내부에서 응결됩니다.

장치가 전원에 연결되어 있을 때는 수분막으로 인해 오작동이나 합선, 감전이 발생할 위험이 있습니다.

실온에 도달하기 전에는 장치를 작동하지 마십시오.

**전원 연결**

명판에 명시된 전원 전압 및 진동수는 전원 콘센트의 해당 값과 일치해야 합니다.

전원 케이블이나 전원 플러그의 단열이 손상된 경우에는 장치를 사용할 수 없습니다.

장치가 꺼져 있을 때에만 전원 플러그를 삽입, 제거합니다. 그렇지 않을 경우 장치 전기 시스템이 손상될 수 있습니다.

전원 플러그 하우징에서 전원 플러그를 당겨서만 플러그를 뽑을 수 있습니다.

**작동 일반 정보**

사용자는 장치와 관련된 위험에 대해 인지하고 이를 가늠할 수 있어야 합니다.

장치는 신체, 감정 또는 정신적 능력이 장치 작동과 관련된 제한 사항의 적용을 받지 않는 사람에 한해서 사용할 수 있습니다.

장치는 제대로 된 작동 상태에 있을 때에만 사용할 수 있습니다.

장치가 손상된 경우에는 장치가 사고로 사용되지 않도록 하고, 수리 목록에 나와 있는 공인 서비스 기관 중 하나가 즉시 수리를 수행하도록 합니다.

항상 다리바퀴 브레이크를 걸어서 장치가 굴러가지 않도록 합니다. 장치가 사고로 굴러가도록 내버려둘 경우 부상 및 자산 손상을 유발할 수 있습니다. 가열 모드 중에는 장치 도어를 불필요하게 열어놓지 않도록 합니다. 장치는 음식을 싣거나 빼낼 때에만 엽니다.

접시 위의 음식은 언제나 덮개로 덮어 놓습니다. 음식이 담긴 Gastronorm 컨테이너는 언제나 뚜껑으로 덮어 놓습니다.

---

**⚠ 주의!**

**다음의 경우 음식의 질이 저하될 수 있습니다.**

보관 중 또는 음식을 뜨겁게 보관하는 동안 정전이나 장치의 오작동 또는 기타 장애가 발생할 경우, 장치에 보관된 음식의 질이 저하될 수 있습니다.

- ▶ 코어 온도가 떨어졌을 경우, 음식의 질이 저하되었는지 확인하고 상한 음식이 있다면 모두 폐기하십시오.
-

**경고 표시**

장치의 경고 표시를 준수하십시오. 읽기 어렵거나, 손상되었거나 누락된 표시는 즉시 교체합니다.

다음 경고 표시가 장치에 부착되어 있습니다.

경고 표시	의미 - 부착 위치
	"경고: 표면 뜨거움" 스티커는 가열 모듈 윗면의 DIN 4844-2 에 명시된 유형과 유사합니다.

**하중 용량**

장치 위에 물건을 올려놓지 마십시오.

적재 시 기술 데이터에 명시된 무게 상한을 초과해서는 안 됩니다.

**가열 모듈 작동**

가열 모듈은 장치와 결합해 설치되어 있는 동안만 작동할 수 있습니다.

**액체 음식이 담긴 Gastronorm 컨테이너**

철벽거리며 장치 밖으로 흐르는 음식으로 인해 데일 수 있습니다. 액체 음식으로 채워진 Gastronorm 컨테이너는 언제나 밀폐 뚜껑으로 밀폐합니다. Gastronorm 컨테이너가 덜컹거리며 움직이지 않도록 합니다.

**적재**

접시 위의 음식은 언제나 덮개로 덮어 놓습니다. 음식이 담긴 Gastronorm 컨테이너는 언제나 뚜껑으로 덮어 놓습니다.

장치에 놓인 Gastronorm 컨테이너는 최소 +100 °C 의 온도를 견딜 수 있어야 합니다. 예를 들어 폴리카보네이트 Gastronorm 컨테이너는 사용할 수 없습니다.

중력 중심이 장치 위로 옮겨지는 것을 예방하려면 장치를 보통 바닥부터 적재해야 합니다.

위치를 바꿀 때 Gastronorm 컨테이너가 미끄러지지 않도록 예를 들어 각 선반에 2 개의 Gastronorm 컨테이너 GN 1/1 로 선반을 완전히 채웁니다.

적재 시 기술 데이터에 명시된 무게 상한을 초과해서는 안 됩니다.

**공정판 (냉각 축적기)**

장치를 가열하기 전, 그리고 장치에서 음식의 열을 유지하는 동안 공정판을 제거합니다. 공정판은 열에 노출되면 변형될 수 있으며, 극단적인 경우에는 폭발할 수도 있습니다.

**뜨거운 가열 모듈, 뜨거운 장치 부품, 물체 및 음식**

장치 내에 포함된 가열 모듈, 장치 내부 및 물체 ( 예 : Gastronorm 컨테이너 등 ) 는 작동 중 최대 약 +90 °C 까지 가열되며 이는 화상의 원인이 될 수 있습니다.

뜨거운 물체를 취급할 때에는 보호 기구 ( 포트 홀더나 보호용 장갑 등 ) 를 사용해야 합니다.

온도가 유지되는 음식으로 인해 데일 수 있습니다.

**따뜻한 장치 외부**

작동 중 가열 모듈 패널이 가열됩니다.

### 뜨거운 증기

음식의 열을 유지하는 동안 장치의 도어가 열리면 뜨거운 증기가 빠져나와 데일 위험이 있습니다. 도어를 열 때 신체의 일부가 입구에 가까이 가지 않도록 하십시오.

### 위생 규제

음식의 열을 유지할 때는 해당되는 식품별 규제 및 음식의 특징을 지켜야 합니다.

### 어린이가 안에 갇힐 위험

비어 있는 연회용 트롤리에 어린이가 접근하지 못하도록 합니다. 빈 장치 안으로 들어간 어린이는 장치 도어가 안에서 잠기면 혼자 빠져나올 수 없습니다. 빈 연회용 트롤리를 장치 도어 면이 벽 쪽을 향하도록 놓거나 아이들이 접근할 수 없는 곳에 둡니다.

장치 도어를 잠그기 전에 장치 안에 어린이가 없는지 항상 확인합니다.

### 다리바퀴 브레이크

항상 다리바퀴 브레이크를 사용하여 장치가 굴러가지 않도록 합니다. 장치가 사고로 굴러가도록 내버려 둘 경우 부상 및 자산 손상을 유발할 수 있습니다.

### 위치 변경

위치를 변경하기 전에 전원 플러그를 뽑습니다. 그렇지 않으면 전력 연결 케이블이나 발주자 공급 전원 콘센트가 손상될 수 있습니다.

위치를 변경하는 동안에는 장치 도어를 닫아둡니다. 그렇지 않을 경우 접시나 Gastronorm 컨테이너가 밀리면 장치에서 떨어질 수 있습니다.

트롤리 위치를 변경할 때에는 장치 도어 락을 잠급니다.

장치는 밀기만 하며, 절대로 당기지 않습니다.

장치를 옮길 때에는 장치가 지나가는 길에 있는 사람이나 물체에 주의를 기울이도록 합니다. 연회용 트롤리를 미는 사람이 이를 보지 못할 경우에는 트롤리를 밀 때 다른 사람이 장치 앞에서 걸어 안전하게 움직이도록 해야 합니다.

장치는 언제나 조정식 다리바퀴와 다리바퀴 브레이크가 있는 장치 옆면의 손잡이에 두 손을 올려 놓고 밀어야 합니다. 장치를 한 손으로 밀 경우 무게에 따라 브레이크를 충분히 신속하게 사용하지 못할 수 있습니다.

손이 장치와 벽 또는 캐비닛과 같은 기타 물체 사이에 끼지 않도록 주의하십시오 (손을 찢을 위험).

다리바퀴 손상 위험을 최소화하려면 다음과 같이 다리바퀴에 과부하가 걸리지 않도록 합니다.

- 다리바퀴 브레이크가 잠겨 있을 때는 장치를 움직이지 않습니다
- 충격을 피합니다
- 문턱이나 계단 위로는 장치를 밀지 말고 조심스럽게 움직입니다.

장치가 경사면 위에 놓여 있을 경우, 다리바퀴 브레이크를 잠그는 것 외에도 다른 조치 (쌓기 등) 로 장치가 굴러가지 않도록 고정합니다.

장치는 도어가 닫혀 있고 정지해 있는 상태에서 최대 10° 까지 기울어질 수 있습니다. 경사도 10° 미만인 경사면에서만 이동할 수 있습니다.

장치를 경사면에서 밀면 한쪽으로 기울어질 수 있습니다. 경사로나 움푹 들어간 곳 위로 장치를 움직이려면 두 사람 (장치 각 면에 한 사람씩) 이 필요합니다.

경사면을 통해 장치를 옮길 경우 가열 모듈의 물 컨테이너에서 물을 제거해야 합니다.

장치에 칸막이를 이용하면 물 컨테이너에 물을 채운 상태로 편평한 바닥에서 짧은 거리를 움직일 수 있습니다.

**작동 종료 전원 플러그 분리**

장치가 꺼져 있는 동안에만 전원 플러그를 삽입, 제거합니다. 그렇지 않을 경우 장치 전자 장치가 손상될 수 있습니다.

전원 플러그 하우징에서 전원 플러그를 당겨서만 플러그를 뽑을 수 있습니다.

**세척 및 관리 전원 플러그**

장치를 세척하기 전에 전원 플러그를 뽑습니다. 가열 모듈에 물이 들어가면 합선을 유발할 수 있습니다. 이러한 상황이 발생할 경우 감전의 위험이 있습니다.

**위생**

93/43/EEC 위생 지침 내 규제 사항과 국가 위생 규제를 준수해야 합니다. 장치는 위생 설계 HS 의 요건을 충족합니다.

**세척 주기**

장치는 매번 사용 후에 철저히 세척합니다.

**세척 방법**

승인된 세척 방법만을 사용합니다.

증기 분사 장치, 고압 세척기, 물 분사 또는 이와 유사한 세척 장치는 사용하지 마십시오.

**세척제에 대한 일반 정보**

세척에 금속 부품을 사용하지 마십시오. 금속 부품은 장치를 손상시키거나 부식으로 이어질 수 있습니다.

세척에 끝이 뾰족하거나 날카로운 물체는 사용하지 마십시오. 장치를 손상시킬 수 있습니다.

정련제는 사용하지 마십시오. 정련제는 표면에 굵은 자국을 냅니다.

**합성 부품용 세척제**

정련제는 사용하지 마십시오. 정련제는 표면에 굵은 자국을 냅니다.

다음 세척제 또는 다음 물질을 함유한 세척제는 사용하지 마십시오 (재료에 손상을 입힐 수 있습니다!).

- 에틸 알코올, 이소프로필 알코올 및 높은 도수의 알코올
- 아세톤
- 벤젠
- 테레빈유
- 아세트산에스터

**뜨거운 가열 모듈, 뜨거운 장치 부품 및 물체**

장치 내에 포함된 가열 모듈, 장치 내부 및 물체 (예: Gastronorm 컨테이너 등)는 작동 중 최대 약 +90 °C 까지 가열되며 이는 화상의 원인이 될 수 있습니다.

세척하기 전에 장치가 최소 20 분 동안 냉각되도록 합니다.

**세척액**

세척 후에는 장치를 완전히 건조시킵니다. 장치 내부 바닥에서 세척액을 제거합니다.

세척 중이나 후에 세척액이 바닥으로 흘러나올 경우 미끄러질 위험이 있습니다.

바닥으로 흘러나온 물은 모두 제거합니다.

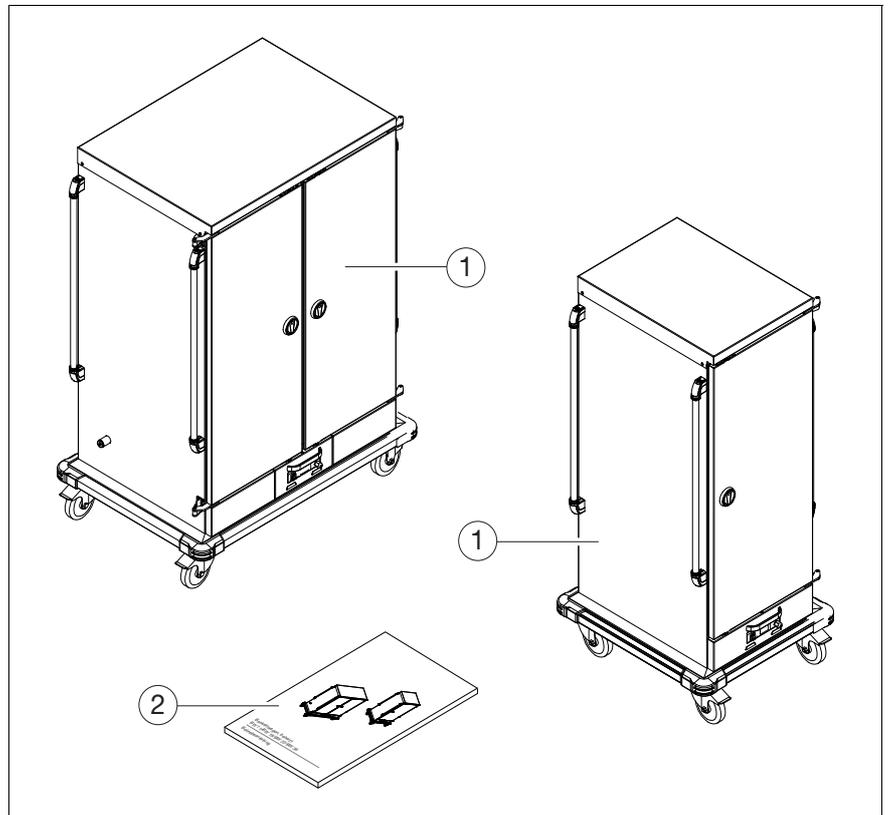
- 유지 관리**    **정기적인 전기 안전 점검**  
최소 6 개월에 한 번씩 DIN VDE 0701-0702 표준 시리즈에 따라 전문 전기 기술자가 정기적인 전기 안전 점검을 하도록 합니다 .
- 연결 케이블 및 전원 플러그**  
최소 6 개월에 한 번씩 BGV A3 또는 해당 국가 규제에 따라 기계적 손상 및 과도한 열화의 징후가 있는지 연결 케이블 및 전원 플러그를 확인합니다 .
- 다리바퀴 브레이크**  
다리바퀴 브레이크가 제대로 작동하는지 정기적으로 확인합니다 .  
잠금장치가 제 기능을 하지 못할 경우 수리 목록에 나와 있는 서비스 센터 중 한 곳에서 결함 있는 다리바퀴를 즉시 교체하도록 합니다 .
- 장치 도어**  
매번 세척 후에는 도어 밀폐가 손상되거나 과도하게 노후화된 점이 있는지 확인합니다 ( 육안 검사) .
- 수리**            **공인 담당자**  
장치는 다음의 서비스 센터에서만 수리할 수 있습니다 .
- B.PRO 에서 교육 받은 사내 전문가
  - B.PRO 에서 교육 받은 외부 고객 서비스팀
  - B.PRO 서비스팀
- 장치를 다른 사람이 수리했거나 허가 없이 수리했을 경우 보증이 무효화 됩니다 .
- 장치 전기 시스템 구성품 교체**  
장치의 전기 시스템 구성품 (스위치, 전원 케이블 등)은 전기 기술자와 같은 자격 있는 인력에 한해 교체할 수 있으며 , 동일한 사양의 부품만 사용할 수 있습니다 .
- 표준 및 지침**    유효한 표준 , 지침 및 안전 규제를 준수합니다 .  
작동자는 유효한 표준 , 지침 및 안전 규제를 준수할 책임이 있습니다 .
- 제품 표시**      장치에는 명판이 제공됩니다 . 명판이 제거될 경우 보증은 무효가 됩니다 .

## 운반

### 운반 중 발생한 손상 확인 / 보고

- ☞ 배송 후에는 운반 중 발생한 손상이 있는지 장치를 즉시 확인해야 합니다 (육안 검사).
- 운반 중 발생한 손상은 운송인이 있는 곳에서 운송장에 기록합니다 (결함에 대한 설명).
- 운송인이 손상을 확인하도록 합니다 (서명).
- 장치를 보유하고 B.PRO 에 운송장과 함께 손상에 대해 알립니다 .  
- 또는 -  
장치를 수용하지 말고 이를 운송 회사를 통해 B.PRO 로 반송 조치합니다 .
- ☞ 이 절차는 손해 배상 청구가 올바르게 처리되도록 합니다 . 추후에 운송으로 인한 손상이 보고될 경우 장치의 수령인은 적절한 증거를 제공해야 합니다 .

### 배송 범위



- (1) 가열식 연회용 트롤리
- (2) 작동 지침

정확한 배송 범위 및 장치 모델은 배송 문서에서 찾을 수 있습니다 .

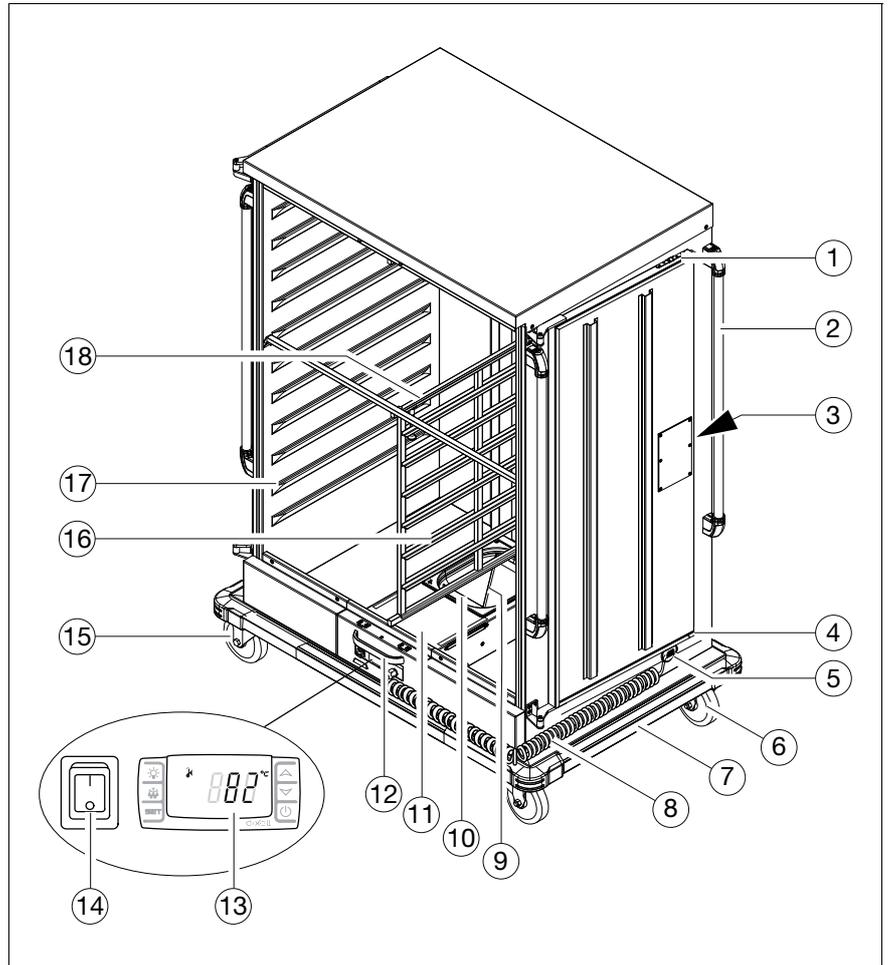
### 포장 개봉

- 제공된 장소에서 운송 포장을 개봉합니다 . 찢거나 자르지 마십시오 .
- 배송 범위를 확인합니다 .
- 장치에서 보호용 필름을 제거합니다 .

- 포장 재료 폐기**     포장 재료는 재활용할 수 있습니다 .
- ▶ 포장 재료는 해당 법적 요건에 따라 적절하고 , 환경적으로 건전한 방법으로 재활용합니다 .

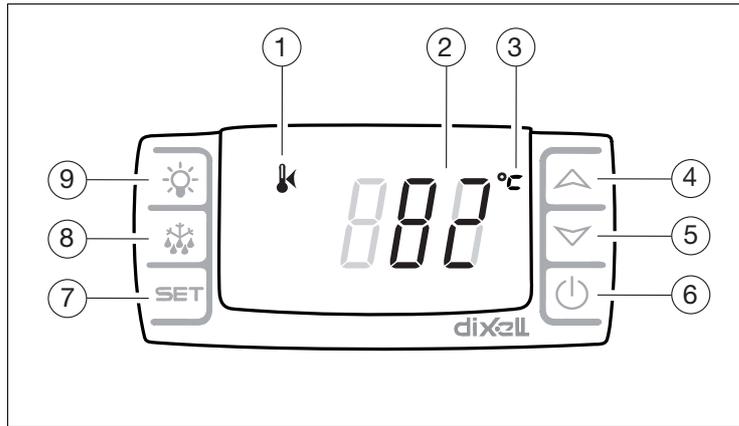
## 개요

### 장치 개요



- (1) 위쪽 도어 락
- (2) 누름 손잡이
- (3) 통합 안전 위치의 도어 락
- (4) 전면 밀폐 프로파일
- (5) 전원 플러그 및 전원 플러그 홀더
- (6) 고정 다리바퀴
- (7) 전면 범퍼 레일
- (8) 전원 케이블
- (9) 칸막이
- (10) 물 컨테이너
- (11) 가열 모듈
- (12) 가열 모듈 제거용 손잡이
- (13) 온도 조절 장치
- (14) 작동 표시가 있는 켜짐 / 꺼짐 스위치
- (15) 다리바퀴 브레이크가 있는 조정식 다리바퀴
- (16) 절반 높이의 구분 벽 (선택 사항)
- (17) 지지 선반
- (18) 절반 높이의 구분 벽 : 가로대가 있는 위쪽 홀더 (선택 사항)

온도 조절 장치



- (1) "가열" 작동 표시 LED:  
불 켜짐 : 가열 스위치 켜짐
- (2) 온도 표시 :  
장치의 실제 온도, 설정 온도, 온도 언더슛 / 오버슛에 대한 최고 / 최저 온도, 온도 언더슛 / 오버슛 지속 시간, 정보 메시지 표시.
- (3) 측정 단위 표시 :  
측정 단위를 표시함 ; 프로그래밍 단계에서 깜박임
- (4) " 위 " 버튼 : 매개변수 값 증가
- (5) " 아래 " 버튼 : 매개변수 값 감소
- (6) " 가열 켜짐 / 꺼짐 " 버튼 : 활성화되어 있지 않음
- (7) " 설정 " 버튼 :  
설정 온도 표시 또는 변경.
- (8) " 서리 제거 " 버튼 : 활성화되어 있지 않음
- (9) " 조명 " 버튼 : 활성화되어 있지 않음

## 시운전

- 작동 시 선행 조건**
- ✓ 장치 본체 및 가열 모듈에서 보호용 필름 제거
  - ✓ 장치가 실온에 도달했으며, 건조되어 있는 상태
  - ✓ 장치가 깨끗함
  - ✓ 가열 모듈이 삽입되어 있음
  - ✓ 장치 및 전원 플러그에 알려진 결함이나 육안으로 볼 수 있는 손상이 없음
  - ✓ 다리바퀴 브레이크가 잠겨 있음
  - ✓ 장치 전원 끄

- 최초 세척 수행**
- i 배송 후 장치의 최초 세척을 수행해야 합니다.
    - ▶ 모든 판지, 보호용 종이, 필름 및 접착 테이프를 제거합니다.
    - ▶ 적절한 세척제로 표면을 닦아냅니다.
      - ↳ "세척 및 관리" 장 (27 페이지).

- 장기간 미사용 후 첫 사용**
- ☞ 장기간 미사용 후 처음 사용하기 전에는 장치를 세척하고 다양한 검사를 수행해야 합니다.

### 세척

- ▶ 장치를 철저히 세척합니다.
  - ↳ "세척 및 관리" 장 (27 페이지).

### 안전 점검

- ▶ DIN VDE 0700-0701 표준 시리즈에 따라 정기적으로 전기 안전을 점검합니다.
- ▶ 연결 케이블 및 전원 플러그에 기계적 손상이나 과도한 노후화의 징후가 있는지 확인합니다.
- ▶ 결함이 있는 경우 실수로 장치를 사용하지 않도록 하고 다음의 "수리" 목록에 나와 있는 서비스 센터 중 한 곳에 이를 알립니다.
  - ↳ "공인 담당자" 절 (35 페이지).

### 기능 테스트

- ▶ 다리바퀴, 다리바퀴 브레이크, 도어, 도어 락, 도어 밀폐 및 손잡이의 기능을 확인합니다.
- ▶ 가열 모듈 기능을 확인합니다.
- ▶ 결함이 있는 경우 실수로 장치를 사용하지 않도록 하고 다음의 "수리" 목록에 나와 있는 서비스 센터 중 한 곳에 이를 알립니다.
  - ↳ "공인 담당자" 절 (35 페이지).

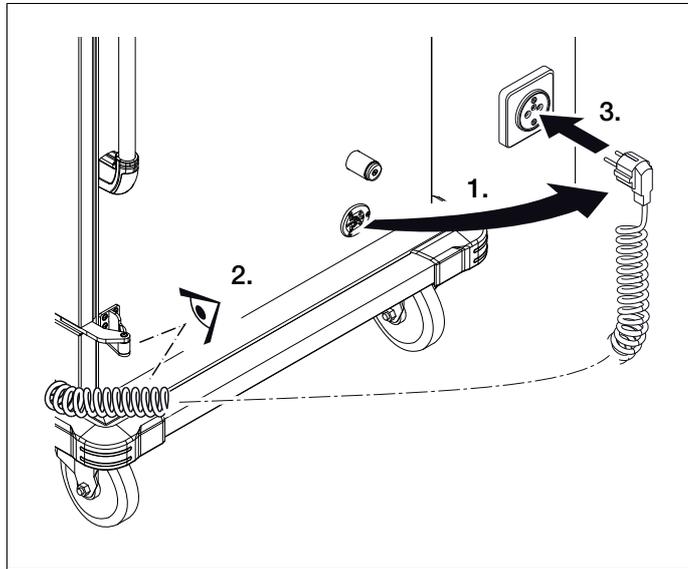
장치 연결 ✓ 장치 전원 끄

**⚠ 주의!**

**장치 전자 장치에 대한 손상!**

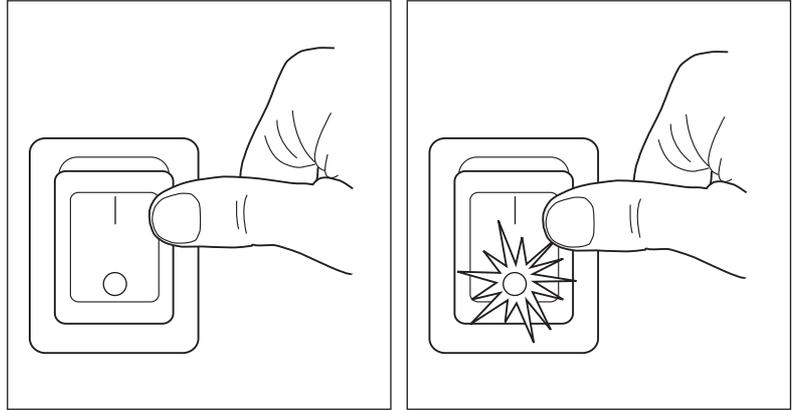
장치가 전원 전압 또는 전원 진동수에 맞게 설계되지 않은 경우, 장치의 전자 장치가 손상을 입을 수 있습니다.

- ▶ 연결하기 전에 명판에 명시된 전원 전압 및 전원 진동수가 전원 콘센트의 해당 값과 일치하는지 확인합니다.
- ▶ 장치를 지정된 위치로 옮긴 다음 다리바퀴 브레이크를 잠급니다.  
↳ " 새 위치로 장치 옮기기 " 절 ( 20 페이지 ).
- ▶ 장치 안에 열에 민감한 물체가 없는지 확인합니다.
- ▶ 장치 안에 공정판 ( 냉각 축적기 ) 이 없는지 확인합니다.
- ▶ 전원 플러그 홀더(1.)에서 전원 플러그를 제거한 다음 이를 콘센트(3.)에 꽂습니다. 그렇게 하는 과정에서 케이블이 아래 도어 경첩 (2.) 아래로 오도록 합니다.



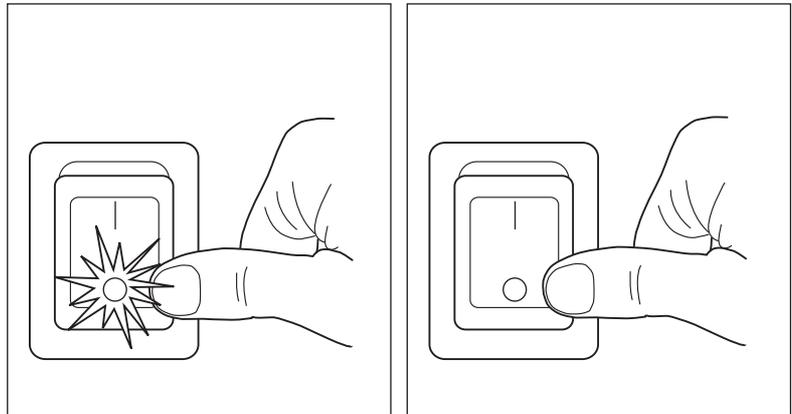
## 작동

- 장치 켜기**
- ✓ 가열 모듈이 삽입되어 있음
  - ✓ 장치가 전원에 연결되어 있음
  - 켜짐 / 꺼짐 스위치로 가열을 시작합니다 .  
켜짐 / 꺼짐 스위치의 작동 표시 LED 에 불이 들어옵니다 .



**-888-** 이 온도 조절 장치 디스플레이에 잠시 나타납니다 .  
그런 다음 장치 내부의 현재 온도가 표시됩니다 .  
장치가 가열되어 디스플레이의 실제 온도가 설정 온도까지 상승합니다 .

- 장치 끄기**
- 켜짐 / 꺼짐 스위치로 장치를 끕니다 .  
켜짐 / 꺼짐 스위치의 작동 표시 LED 의 불이 꺼집니다 .



- 설정 온도 설정하기**
- ☞ 가열 모듈이 꺼지면 표준 디스플레이에 장치 내부의 실제 온도가 표시됩니다 .
  - ☞ 설정 온도는 공장에서 +90 °C 로 설정되어 있습니다 .

### 설정 온도 표시

- ✓ 장치가 콘센트에 연결되어 있음
- ✓ 디스플레이에 실제 온도가 표시됨

## SET

- " 설정 " 버튼을 누릅니다 .  
설정 온도가 표시됩니다 . 약 5초 후 또는 " 설정 " 버튼을 다시 누르면 실제 온도가 디스플레이에 다시 나타납니다 .

SET



SET

### 설정 온도 변경하기

- ✓ 장치가 콘센트에 연결되어 있음
- ✓ 디스플레이에 실제 온도가 표시됨
- ▶ 최소 2 초 동안 " 설정 " 버튼을 누르고 있습니다 .  
설정 온도가 표시됩니다 . °C 디스플레이가 깜빡입니다 .
- ▶ " 위 " 버튼을 사용해 설정 온도를 올립니다 .  
- 또는 -  
" 아래 " 버튼을 사용해 설정 온도를 내립니다 .
- ☞ " 위 " 또는 " 아래 " 버튼을 누른 채로 있으면 온도 설정이 계속해서 변경됩니다 . " 위 " 또는 " 아래 " 버튼을 더 길게 누르고 있으면 변경률이 증가합니다 .
- ▶ 변경한 설정 온도를 저장하려면 " 설정 " 버튼을 누르기만 하면 됩니다 .  
- 또는 -  
약 15 초 기다립니다 .  
설정 온도가 저장됩니다 .  
실제 온도가 표시됩니다 .

### 키패드 잠금 및 잠금 해제

#### 키패드 잠금

- ☞ 키패드 락은 설정 온도 변경 등 온도 조절 장치에 대한 허가받지 않은 접근으로부터 장치를 보호해 줍니다 .
- ☞ 키패드가 잠겨 있으면 다음의 기능만 실행할 수 있습니다 .
  - 설정 온도 표시
  - 최저 온도 표시
  - 최고 온도 표시
- ▶ 몇 초 동안 " 위 " 및 " 아래 " 버튼을 동시에 누르고 있습니다 .  
디스플레이에서 **LOF** 가 깜빡입니다 .
- ▶ 두 버튼에서 손을 뗍니다 .  
키패드가 잠기고 실제 온도가 디스플레이에 표시됩니다 .
- ☞ 잠금 기능을 선택하려 할 경우 디스플레이에서 **LOF** 가 깜빡입니다 .



#### 키패드 잠금 해제

- ▶ 몇 초 동안 " 위 " 및 " 아래 " 버튼을 동시에 누르고 있습니다 .  
디스플레이에서 **On** 이 깜빡입니다 .
- ▶ 두 버튼에서 손을 뗍니다 .  
키패드가 잠금 해제되고 실제 온도가 디스플레이에 표시됩니다 .



### 장치 예열

- ☞ 음식의 열을 유지하기 위해 장치를 사용할 경우에는 음식을 적재하기 전 약 15 분 정도 +90 °C 온도에서 예열해야 합니다 .
- ☞ 습식 가열용 물 컨테이너에는 1 리터의 물을 담을 수 있으며 5~6 시간 동안 고르게 촉촉한 내부 상태를 제공합니다 .
- ✓ 가열 모듈이 삽입되어 있음
- ✓ 장치 연결
- ▶ 장치 안에 공정판 ( 냉각 축적기 ) 이 없는지 확인합니다 .
- ▶ 음식을 적재하기 전에 켜짐 / 꺼짐 스위치로 약 15 분 동안 가열을 시작합니다 .
- ☞ " 장치 켜기 " 절 ( 15 페이지 ) .

- ▶ 필요할 경우 설정 온도를 변경합니다 .  
↳ " 설정 온도 설정하기 " 절 ( 15 페이지 ).
- ▶ 필요할 경우 물 탱크에 1 리터의 물을 채운 다음 , 스플래쉬 플레이트를 삽입합니다 .

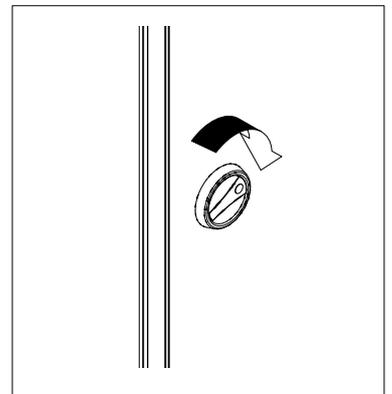
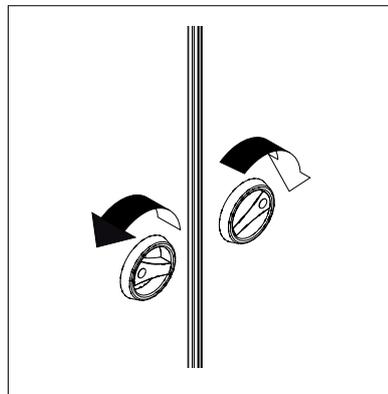
**장치 도어 열기**    ☞ 필요한 경우가 아니라면 열 손실 예방을 위해 가열 중 도어를 열지 마십시오 .

**⚠ 경고!**

**뜨거운 증기!**

도어가 열려있을 때는 뜨거운 증기가 빠져나와 데일 위험이 있습니다 .

- ▶ 도어를 열 때 신체의 일부가 입구에 가까이 가지 않도록 하십시오 .
- ▶ 열려있어야 하는 장치 도어가 잠겨있는 경우에는 열쇠로 도어 락의 잠금을 풉니다 .
- ▶ 장치 도어 락을 열려면 지정된 방향으로 멈출 때까지 돌립니다 .



- ▶ 장치 도어를 세게 당기지 말고 조심스럽게 연 다음 , 제자리에 놓고 잠급니다 .

**장치 도어 잠그기**    ▶ 장치 도어를 완전히 연 다음(약 268°) 도어가 자석 홀더에 평평하게 닿을 때까지 장치의 측벽에 대고 누릅니다 .

**장치 도어 닫기**

**⚠ 주의!**

**손이 끼일 수 있습니다!**

장치 도어를 닫을 때 손이 끼어 부상을 입을 수 있습니다 .

- ▶ 장치 도어와 장치 사이에 손을 넣거나 닫을 때 잡고 있지 마십시오 .
- ▶ 장치 도어를 천천히 조심스럽게 닫습니다 .

- ▶ 자석 락에서 장치 도어를 조심스럽게 당깁니다 .
- ▶ 도어를 천천히 닫습니다 .
- ▶ 장치 도어가 제자리에 끼워지는 것이 느껴질 때까지 누릅니다 .

**도어 락을 운반 잠금 위치로 돌림**

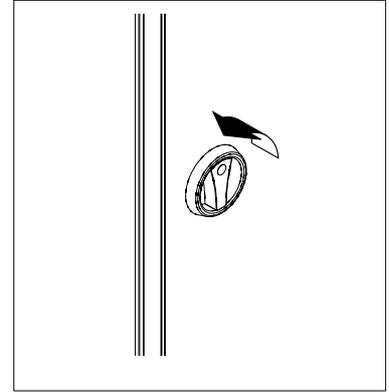
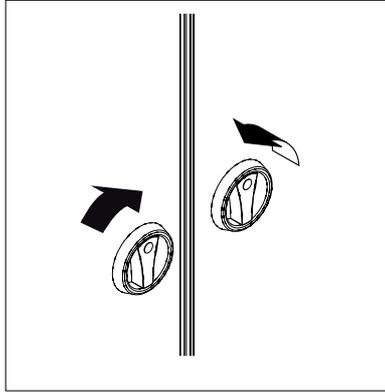
☞ 운반 중 도어가 열리지 않도록 장치 도어를 잠글 수 있습니다 .

**⚠ 경고!**

**어린이가 안에 갇힐 위험**

도어가 잠겨 있을 때 장치 내에 있는 어린이는 혼자 빠져나올 수 없습니다 .

- ▶ 장치 도어를 잠그기 전에 장치 안에 어린이가 없는지 항상 확인합니다 .
- ▶ 손잡이가 세로가 될 때까지 도어 락을 지정된 방향으로 돌립니다 .



**장치에 적재**

- ✓ 장치는 15 분 동안 예열
- ✓ 음식은 열 유지를 위해 가열
- ✓ 접시 위의 음식은 덮개로 덮어 둠
- ✓ Gastronorm 컨테이너에 담긴 음식은 뚜껑을 덮어 둠

**⚠ 경고!**

**뜨거운 증기!**

도어가 열려있을 때는 뜨거운 증기가 빠져나와 데일 위험이 있습니다 .

- ▶ 도어를 열 때 신체의 일부가 입구에 가까이 가지 않도록 하십시오 .
- ☞ " 장치 도어 열기 " 절 ( 17 페이지 ) .

**⚠ 경고!**

**뜨거운 대류식 가열 모듈 , 뜨거운 장치 내부 및 뜨거운 Gastronorm 컨테이너!**

가열 모드 중에는 그 안에 포함된 대류식 가열 모듈 , 장치 내부 , Gastronorm 컨테이너 또는 기타 물체가 뜨거워져 화상을 유발할 수 있습니다 .

- ▶ 적재 시에는 뜨거운 물체와의 직접적인 접촉을 피해야 합니다 .

**⚠ 경고!**

**중력 중심이 장치의 맨 위로 옮겨질 때 기울어질 위험이 있습니다!**

Gastronorm 컨테이너를 장치의 맨 위에 실을 때의 경우에만 중력 중심이 위로 옮겨져 장치가 뒤집힐 위험이 있습니다 . 장치가 기울어지면 심각한 부상을 유발할 수 있습니다 .

- ▶ 장치는 언제나 아래에서 위로 채워야 합니다 .
- ▶ 반만 채울 때는 장치의 바닥 부분에만 적재합니다 .
- ▶ 쌍으로 된 지지 선반에는 항상 Gastronorm 컨테이너 GN 1/1 등을 양쪽에 모두 적재합니다 .

---

## ⚠ 경고!

### 뜨거운 액체 음식!

뜨거운 액체 음식이 Gastronorm 컨테이너와 접시 밖으로 튀어 데일 수 있습니다.

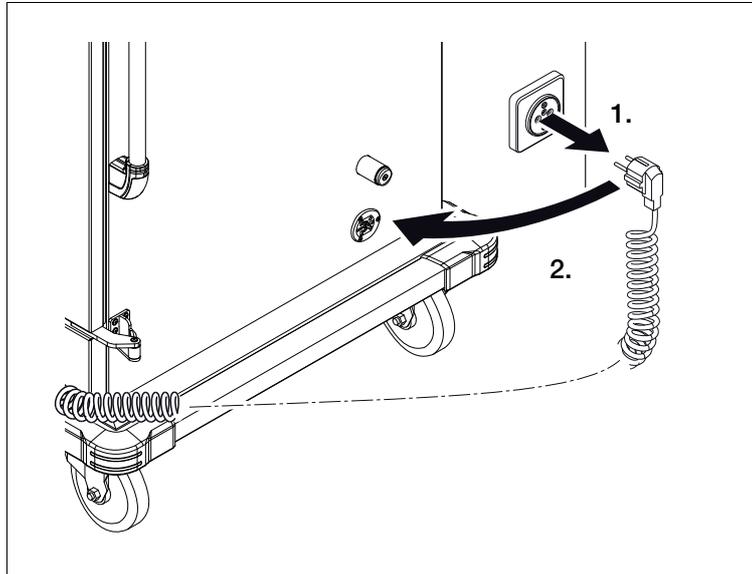
- Gastronorm 컨테이너와 접시를 수평으로 유지합니다.
  - 음식이 담긴 Gastronorm 컨테이너는 언제나 뚜껑을 닫아둡니다. 액체 음식에는 밀폐 뚜껑을 사용합니다.
  - 뜨거운 액체나 음식이 담긴 컨테이너가 흔들리지 않도록 합니다.
  - 뜨거운 액체 또는 열 유지 중 뜨거운 액체가 새어 나올 수 있는 음식이 담긴 컨테이너는 최대 1.6m 높이의 눈에 보이는 지지 선반 상에 넣어 데이지 않도록 합니다.
  - 작동자에게는 뜨거운 액체 음식의 취급에 관한 특별 지침이 주어집니다.
- 

☞ 장치에 적재하는 동안에는 조명이 충분하도록 합니다.

- 도어를 엽니다.
  - ↳ "장치 도어 열기" 절 ( 17 페이지).
- Gastronorm 컨테이너나 Gastronorm 격자가 뒤 벽에 닿을 때까지 삽입합니다.
- 도어를 닫습니다.
  - ↳ "장치 도어 닫기" 절 ( 17 페이지).

**새 위치로 장치 옮기기    장치 끄기**

- ▶ 켜짐 / 꺼짐 스위치로 장치를 끕니다.  
↳ "장치 끄기" 절 ( 15 페이지).
- ▶ 전원 플러그 (1.) 를 뽑습니다.
- ▶ 전원 플러그를 장치의 전원 플러그 홀더 (2.) 에 삽입합니다.



**위치 변경**

- ☞ 옮기는 길에 바닥이 편평하지 않은 곳이 있다면 특별 예방 조치를 취해야 합니다.  
↳ "횡단 램프, 움푹 들어간 부분, 비스듬한 표면" 절 ( 22 페이지).
- ✓ 장치 위에 물건을 올려놓지 마십시오
- ✓ 장치의 도어를 모두 닫습니다.
- ✓ 도어 락을 운반 잠금 위치에 놓습니다
- ✓ 평면에서 옮기기: 물 컨테이너를 비우거나 물 컨테이너가 차 있을 경우에는 칸막이를 삽입합니다.
- ✓ 경사면에서 옮기기: 물 컨테이너를 비웁니다
- ✓ 전원 플러그를 뽑아 전원 플러그 홀더에 넣습니다
- ✓ 사람 2 명

---

**⚠ 주의!**

**발이 끼이지 않도록 주의합니다!**

다리바퀴 브레이크가 풀려 잠겨있을 때에는 발이 끼어 부상을 입을 수 있습니다.

- ▶ 발을 다리바퀴 브레이크와 전면 범퍼 레일 사이에 두지 않도록 주의합니다.
-

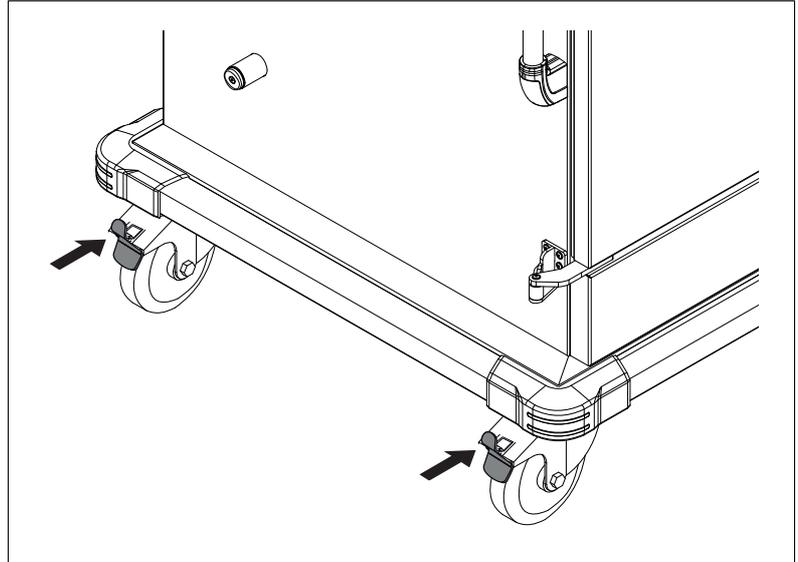
## ⚠ 경고!

### 제한적 가시 범위!

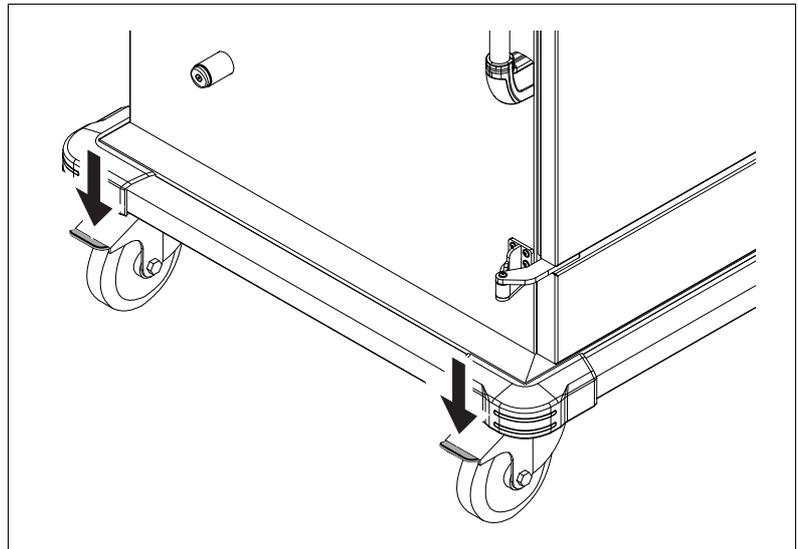
장치를 밀 때 장치 앞에 있는 사람을 보지 못해 다치게 할 수 있습니다. 시야가 제한되어 장치 앞에 있는 물체를 보지 못할 수 있습니다. 충돌할 경우 장치 및 물체가 손상될 수 있습니다.

- 장치를 밀 때는 또 다른 사람이 장치 앞에서 견도록 합니다.
- 장치는 언제나 두 손을 이용해 밀니다.
- 장치는 누름 손잡이의 손이 벽이나 기타 물체에서 충분한 거리를 유지해 부딪치지 않도록 밀니다.

- 다리바퀴 브레이크를 풉니다.



- 두 손을 사용해 장치를 조심스럽게 새 위치까지 밀니다.
- 다리바퀴 브레이크를 잠급니다.



- 필요 시:
  - 전원 플러그에 플러그를 꽂고 다시 장치의 스위치를 켭니다.
  - 적재하기 전 15 분 동안 예열합니다.

**횡단 램프, 움푹 들어간 부분, 비스듬한 표면**

- ☞ 장치를 수평면의 새 위치로 옮기는 데 적용되는 모든 지침, 조건 및 작동 요건은 횡단 램프, 움푹 들어간 부분 및 비스듬한 표면에서 옮길 때도 유효합니다.
- ✓ 장치 위에 물건을 올려놓지 마십시오
- ✓ 도어 락을 운반 잠금 위치에 놓습니다
- ✓ 전원 플러그를 뽑아 전원 플러그 홀더에 넣습니다
- ✓ 물 컨테이너를 비웁니다
- ✓ 사람 2 명

---

---

**⚠ 경고!**

**장치가 뒤집힐 수 있습니다!**

경사면을 횡단할 때 장치가 뒤집힐 수 있습니다.

- ▶ 기울기가 10°가 넘는 경사면(램프 등)에서는 장치를 옮기지 마십시오.
- ▶ 장치는 언제나 바닥부터 적재해 중력 중심이 옮겨지지 않도록 합니다.
- ▶ 반만 채울 때는 장치의 바닥 부분에만 적재합니다.
- ▶ 쌓으로 된 지지 선반에는 항상 Gastronorm 컨테이너 GN 1/1 등을 양쪽에 모두 적재합니다.

---

---

**조정식 다리바퀴 4 개가 있는 장치 모델**

**⚠ 경고!**

**장치가 옆으로 방향을 틀 수 있습니다!**

경사면에서는 장치가 옆으로 방향을 틀 수 있습니다.

- ▶ 경사면 위에서는 항상 두 사람이 장치를 밀도록 합니다 (장치 각 측벽에 한 명씩).

---

---

**음식 뜨겁게 유지**

- ✓ 장치를 약 15 분 동안 예열한 경우
- ▶ 예열 후 위치 변경 등의 상황으로 인해 장치의 전원 플러그를 뽑았다면 다시 전원을 연결합니다.
- ▶ 켜짐 / 꺼짐 스위치로 장치를 끕니다.
- ▶ 필요할 경우 설정 온도를 변경합니다.
  - ☞ " 설정 온도 설정하기" 절 ( 15 페이지).
- ▶ 가열 모드 중에는 불필요하게 장치 도어를 열지 마십시오.

## 음식 제거

**⚠ 경고!****뜨거운 증기!**

도어가 열려있을 때는 뜨거운 증기가 빠져나와 데일 위험이 있습니다 .

- ▶ 도어를 열 때 신체의 일부가 입구에 가까이 가지 않도록 하십시오 .

↳ "장치 도어 열기" 절 ( 17 페이지).

**⚠ 경고!****뜨거운 대류식 가열 모듈 , 뜨거운 장치 내부 및 뜨거운 Gastronorm 컨테이너!**

가열 모드 중에는 그 안에 포함된 대류식 가열 모듈 , 장치 내부 , Gastronorm 컨테이너 또는 기타 물체가 뜨거워져 화상을 유발할 수 있습니다 .

- ▶ 뜨거운 물체를 취급할 때에는 보호 기구(포트 홀더나 보호용 장갑 등)를 사용해야 합니다 .

**⚠ 경고!****중력 중심이 장치의 맨 위로 옮겨질 때 기울어질 위험이 있습니다 !**

아래 Gastronorm 컨테이너를 먼저 제거할 경우 장치의 중력 중심이 위로 옮겨져 장치가 뒤집힐 위험이 있습니다 . 장치가 넘어지면 심각한 부상을 입을 수 있습니다 !

- ▶ 장치는 언제나 위에서 아래로 비웁니다 .

**⚠ 경고!****뜨거운 액체 음식!**

뜨거운 액체 음식이 Gastronorm 컨테이너와 접시 밖으로 튀어 데일 수 있습니다 .

- ▶ Gastronorm 컨테이너와 접시를 수평으로 유지합니다 .
- ▶ 뜨거운 액체나 음식이 담긴 컨테이너가 흔들리지 않도록 합니다 .
- ▶ 작동자에게는 뜨거운 액체 음식의 취급에 관한 특별 지침이 주어집니다 .

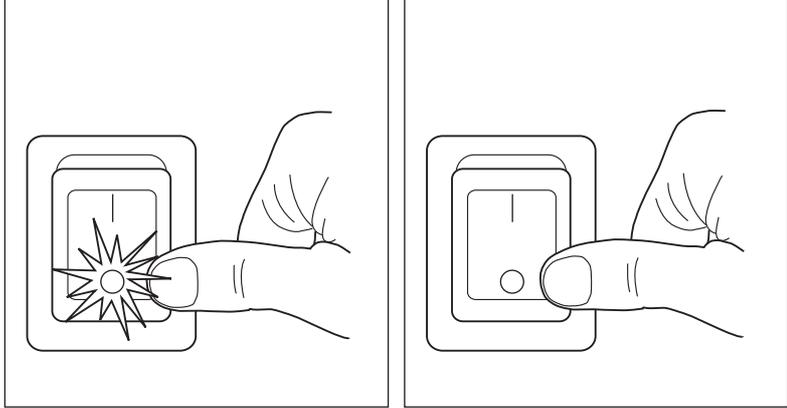
- ▶ 장치 도어는 완전히 열어 장치 측벽으로 누릅니다 .

↳ "장치 도어 열기" 절 ( 17 페이지).

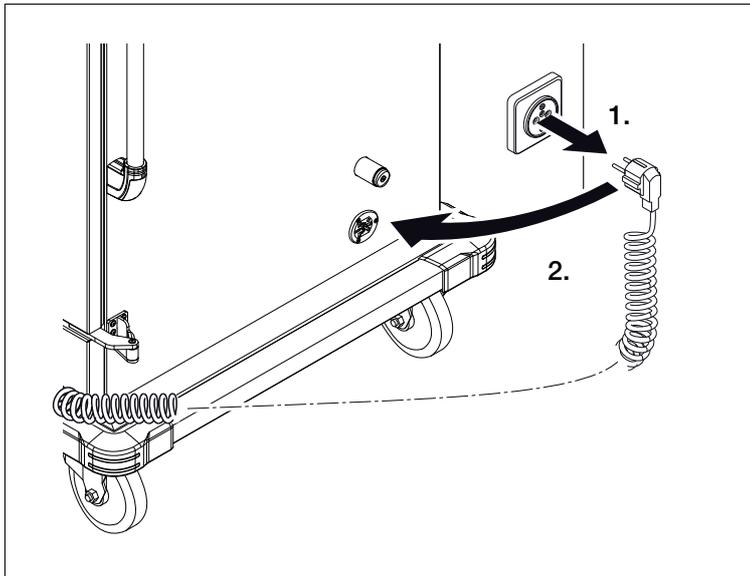
- ▶ Gastronorm 컨테이너와 접시는 위에서부터 뺍니다 .

## 작동 종료

- 장치 작동 종료
- ▶ 켜짐 / 꺼짐 스위치로 장치를 끕니다.  
켜짐 / 꺼짐 스위치의 작동 표시 LED 의 불이 꺼집니다 .



- ▶ 전원 플러그 (1.) 를 뽑습니다 .
- ▶ 전원 플러그를 장치의 전원 플러그 홀더 (2.) 에 삽입합니다 .



### ⚠ 경고!

#### 어린이가 안에 갇힐 위험

빈 장치 안으로 들어간 어린이는 장치 도어가 안에서 잠기면 혼자 빠져나올 수 없습니다 .

- ▶ 비어 있는 연회용 트롤리에 아이들이 접근하지 못하도록 합니다 . 빈 연회용 트롤리를 장치 도어 면이 벽 쪽을 향하도록 놓거나 아이들이 접근할 수 없는 곳에 둡니다 .

## 문제 해결

켜짐 / 꺼짐 스위치의 작동 표시 LED 에 불이 들어오지 않음

원인	조치
전원의 플러그가 뽑혀 있거나 제대로 연결되어 있지 않습니다.	▶ 전원 플러그를 콘센트에 꽂고 제대로 꽂혀 있는지 확인합니다.
와이어가 고장나는 등 전력 케이블이 손상되었습니다 (외부 손상 없이도 발생할 수 있습니다).	▶ 수리를 수행할 권한이 있는 센터에서 전원 케이블을 교체하도록 합니다. ↳ "수리" 장 ( 35 페이지).
발주자 공급 퓨즈 (빌딩 퓨즈) 에 결함이 있습니다.	▶ 발주자 공급 퓨즈를 확인하고 필요할 경우 교체하도록 합니다.
장치 전기 시스템에 결함이 있습니다.	▶ 수리를 수행할 권한이 있는 센터에 알립니다. ↳ "수리" 장 ( 35 페이지).

작동 표시 LED 에 불이 들어오지만 음식의 열이 충분히 유지되지 않습니다

원인	조치
설정 온도가 너무 낮게 설정되어 있습니다.	▶ 더 높은 설정 온도를 설정합니다. ↳ "설정 온도 설정하기" 절 ( 15 페이지).
음식이 너무 차가울 때 장치에 넣었습니다.	▶ 충분히 가열된 음식만 넣으십시오.
장치 전기 시스템에 결함이 있습니다.	▶ 수리를 수행할 권한이 있는 센터에 알립니다. ↳ "수리" 장 ( 35 페이지).

작동 표시 LED 에 불이 들어오지만 장치 칸막이가 차가움

원인	조치
가열 모듈의 안전 스위치가 꺼져 있습니다	▶ 가열 모듈이 제대로 맞는지 확인합니다. ↳ "가열 모듈 제거 / 설치" 절 ( 29 페이지).
장치 전기 시스템에 결함이 있습니다.	▶ 수리를 수행할 권한이 있는 센터에 알립니다. ↳ "수리" 장 ( 35 페이지).

버튼을 누르면 온도 조절 장치 디스플레이에  $LoF$  가 나타남

원인	조치
키패드가 잠겨 있습니다.	▶ 키패드 잠금을 해제합니다. ↳ "키패드 잠금 및 잠금 해제" 절 ( 16 페이지).

"E"가 온도 조절 장치 디스플레이에 잠시 나타납니다.

원인	조치
가열 모듈이 제대로 삽입되지 않았습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 가열 모듈을 올바르게 삽입합니다.</li> <li>↳ "가열 모듈 제거 / 설치" 절 ( 29 페이지).</li> </ul>

스테인레스 스틸 부품 부식

원인	조치
부적절한 취급 / 관리 .	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 부식 흔적을 제거합니다 .</li> <li>↳ " 스테인레스 스틸의 부식 흔적 제거 " 절 ( 33 페이지).</li> <li>▶ 제대로 취급 / 관리하도록 합니다 .</li> </ul>

장치에 외부 손상이 있음

원인	조치
운반 , 위치 변경 또는 기타 외부의 영향을 받아 발생한 손상 .	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 장치를 끕니다 .</li> <li>↳ " 작동 종료 " 장 ( 24 페이지).</li> <li>▶ 우연히 장치에 시동이 걸리지 않도록 합니다 .</li> <li>▶ 수리를 수행할 권한이 있는 센터에 알립니다 .</li> <li>↳ " 수리 " 장 ( 35 페이지).</li> </ul>

## 세척 및 관리

<b>스테인레스 스틸</b>	<p><b>내식성</b></p> <p>스테인레스 스틸의 내식성은 재료 표면의 수동층에 의한 것입니다. 기계적 영향으로 인한 수동층의 손상은 재료 표면에 충분한 양의 산소가 존재하면 자동으로 복구됩니다.</p> <p>산소를 소비하는 화학 물질로 인해 수동층이 손상되면 재료가 손상됩니다. 산화성 산으로 처리하면 이러한 손상에 대응할 수 있습니다.</p> <p>내식성을 유지하려면 세척 및 관리에 관한 다음 지침을 준수하십시오.</p>
<b>세척 주기</b>	사용 후 매번 장치를 철저히 세척해야 합니다.
<b>세척 방법</b>	<p>일상적인 일일 세척을 위한 세척 방법은 젖은 천으로 장치를 닦아내는 것입니다.</p> <p>잘 없어지지 않는 더러움은 브러시 ( 합성모 또는 천연모 ) 로 제거할 수 있습니다.</p> <p>☞ 증기 분사 장치, 고압 세척기, 물 분사 또는 이와 유사한 세척 장치는 사용하지 마십시오.</p> <p>☞ 세척에 끝이 뾰족하거나 날카로운 물체는 사용하지 마십시오.</p>
<b>세척제</b>	<b>스테인레스 스틸 표면</b>

### 주의!

#### 재료 손상!

다음 물질이 스테인레스 스틸에 닿으면 부식을 유발할 수 있습니다.

- 농축 산, 할로겐 ( 염화물, 브롬화물, 요오드화물 ) 및 염분, 향신료
- 예를 들어 타일을 깔 때 발생하는 산성 증기
- 다른 금속과의 접촉

- 철 ( 철솥, 기계 장치 부스러기, 철을 함유한 물 등 ) 과의 접촉

부식은 공기 순환 부족으로 인한 석회, 그리스, 녹말 및 단백질 층 하에서도 일어날 수 있습니다.

- 농축 산, 할로겐 및 그 염분, 향신료, 이질적인 금속, 철 또는 철을 함유한 물질과의 접촉을 피합니다. 필요 시 깨끗한 물로 행군 천으로 닦아냅니다.
- 특히 다른 금속으로 스테인레스 스틸의 표면을 손상시키지 마십시오.
- 정기적으로 세척해 석회, 그리스, 녹말 및 단백질 코팅을 제거합니다.

다음의 세척제는 사용할 수 있습니다.

- 수용액 형태의 상업용 세척제
- 부드러운 세척 천
- B.PRO 극세사 세척 천 ( 물로만 사용 )

심하게 때가 낀 스테인레스 스틸 표면용 세척제:

- 상업용 스테인레스 스틸 세척제 ( 예 : DeepClean Stainless Steel 등 )
- 스테인레스 스틸로 만들어진 표면은 언제나 깨끗하고 건조한 상태로 대기 중에 보관해야 합니다.

**합성 표면**

**⚠ 주의!**

**재료 손상!**

스테인레스 스틸 세척 및 정련제를 사용하면 표면이 긁힙니다. 다음의 세척제 또는 다음 성분을 함유한 세척제 또한 표면에 손상을 입히게 됩니다.

- 에탄올, 이소프로필 알코올 또는 높은 도수의 알코올
- 아세톤
- 벤젠
- 테레빈유
- 아세트산에스터

- ▶ 스테인레스 스틸 세척제 또는 정련제는 사용하지 마십시오.
- ▶ 용제를 함유한 세척제는 절대로 사용하지 마십시오.

다음의 세척제는 사용할 수 있습니다.

- 수용액 형태의 상업용 세척제
- 부드러운 세척 천
- B.PRO 극세사 세척 천 (물로만 사용)

**장치 세척**

- ✓ 장치 전원 끄
- ✓ 뜨거운 장치 부품 냉각

**⚠ 경고!**

**뜨거운 가열 모듈, 뜨거운 장치 내부 및 뜨거운 Gastronorm 컨테이너!**

가열 모드 중에는 그 안에 포함된 가열 모듈, 장치 내부, Gastronorm 컨테이너 또는 기타 물체가 뜨거워져 화상을 입을 수 있습니다.

- ▶ 세척하기 전에 장치가 최소 20 분 동안 냉각되도록 합니다.

**⚠ 경고!**

**가열 모듈로 물이 들어가면 감전 위험!**

가열 모듈이 설치된 상태에서 장치를 세척할 경우 물이 가열 모듈로 들어갈 수 있습니다. 이 경우 가열 모듈이 전원에 다시 연결될 때 감전이 발생할 위험이 있습니다.

- ▶ 장치 세척 전에 가열 모듈을 제거합니다.

↳ "안전성" 장 (3 페이지).

**⚠ 주의!**

**미끄러짐 위험!**

세척 중이나 후에 세척액이 바닥으로 흘러나올 경우 미끄러질 위험이 있습니다.

- ▶ 바닥으로 흘러나온 물은 모두 제거합니다.

**떼어낼 수 있는 구분 벽이 있는 장치 모델**

- ▶ 필요할 경우 구분 벽을 떼어냅니다.

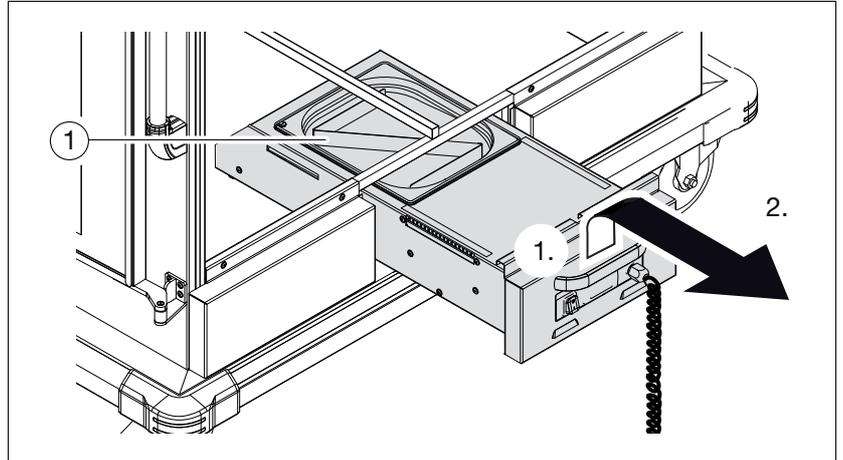
↳ "구분 벽 제거/설치" 절 (30 페이지).

- ▶ 위에서 설명한 세척 방법 및 세척제를 사용해 장치를 청소합니다.

- ▶ 스테인레스 스틸 세척제를 사용한 후 깨끗한 물로 행군 젖은 천으로 철저히 닦아냅니다.

**가열 모듈 제거 / 설치**

- ✓ 장치를 전원에서 분리
- ✓ 장치 도어를 엽니다
- ✓ 장치 내부 및 가열 모듈을 최소 20 분 동안 냉각
- ▶ 가열 모듈의 손잡이 (1.) 를 들어올려 장치 (2.) 에서 떼어냅니다.



- ▶ 필요할 경우 칸막이 (1) 를 제거합니다.
- ▶ 물 컨테이너에 있는 물을 제거합니다.

**⚠ 주의!**

**전자 장치에 대한 손상!**

어떠한 경우에도 세척 중 가열 모듈이 물에 잠기게 해서는 안 됩니다.

- ▶ 필요할 경우 위에서 설명한 세척 방법을 사용해 대류식 모듈을 세척합니다.

☞ "장치 세척" 절 ( 28 페이지 ).

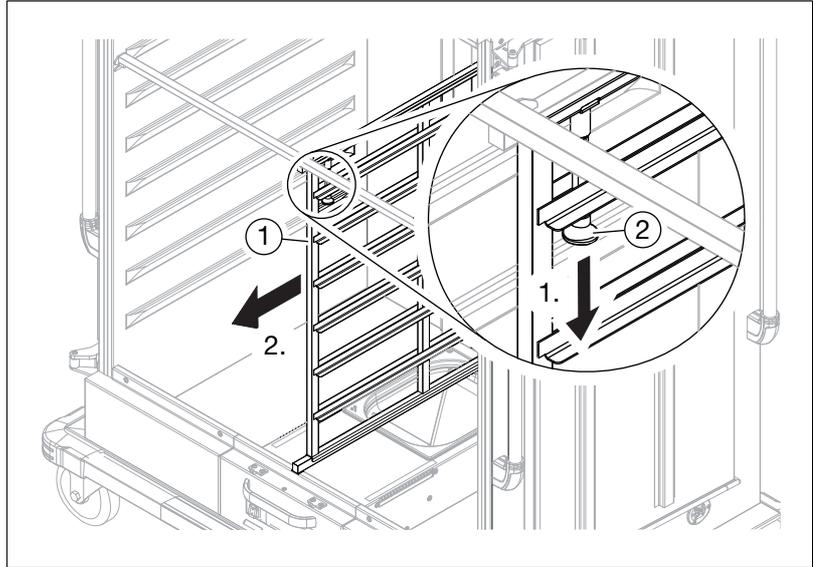
- ▶ 가열 모듈을 세척한 후 칸막이를 다시 물 컨테이너에 삽입합니다.
- ▶ 가열 모듈을 삽입구에 삽입한 다음 트림 접시가 멈출 때까지 뒤로 밀습니다.
- ▶ 손잡이를 잡고 가열 모듈을 들어올려 뒤로 밀 다음 아래로 내립니다.

**구분 벽 제거/설치**    **떼어낼 수 있는 구분 벽이 있는 장치 모델**

- ☞ 2 도어 장치의 구분 벽은 세척 등을 위해 도구 없이 제거, 설치할 수 있습니다.
- ✓ 장치 도어를 엽니다
- ✓ 어떠한 격자 /GN 컨테이너도 구분 벽의 지지를 받지 않습니다
- ✓ 장치가 식었는지 확인합니다.

**구분 벽 제거**

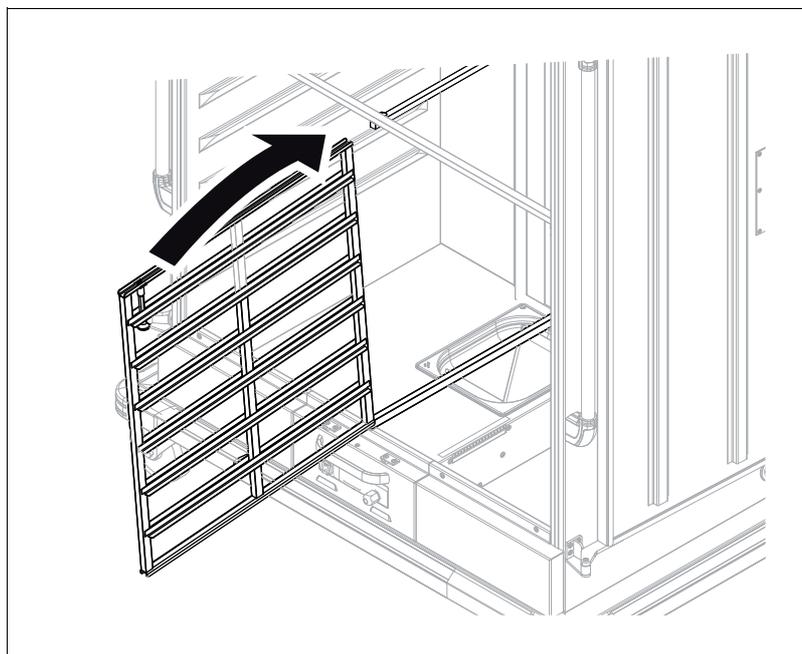
- ▶ 잠금 볼트(2)를 당겨 구분 벽(1)을 아래로 푼 다음(1.) 장치 밖으로 앞을 향해 당깁니다 (2.).



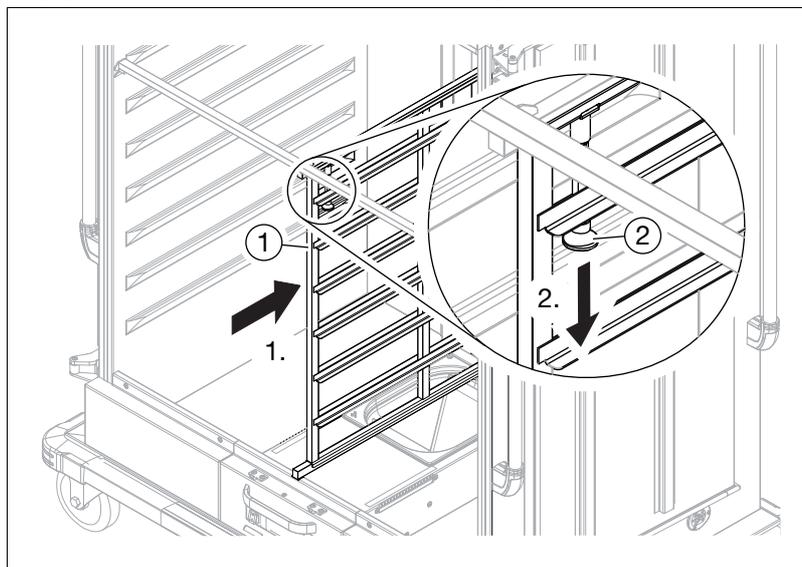
- ▶ 필요할 경우 위에서 설명한 세척 방법을 사용해 구분 벽을 세척합니다.  
☞ "장치 세척" 절 (28 페이지).

### 구분 벽 설치

- ▶ 구분 벽의 아래 가이드 프로파일을 연회용 트롤리의 가이드에 놓습니다. 그렇게 하는 과정에서 구분 벽을 약간 앞으로 기울입니다.
- ▶ 구분 벽을 구분벽의 가이드 안 위로 밀어 넣습니다.



- ▶ 구분 벽 (1) 이 멈출 때까지 밀니다 (1.). 그렇게 하는 과정에서 구분 벽 (2) 의 잠금 볼트를 아래로 당깁니다 (2.).



- ▶ 잠금 볼트를 풀고 잠금 볼트가 가이드 레일에 잡힐 때까지 구분 벽을 약간 앞으로 당깁니다.

**절반 높이 구분 벽의 위쪽 가이드 레일 설치/제거**

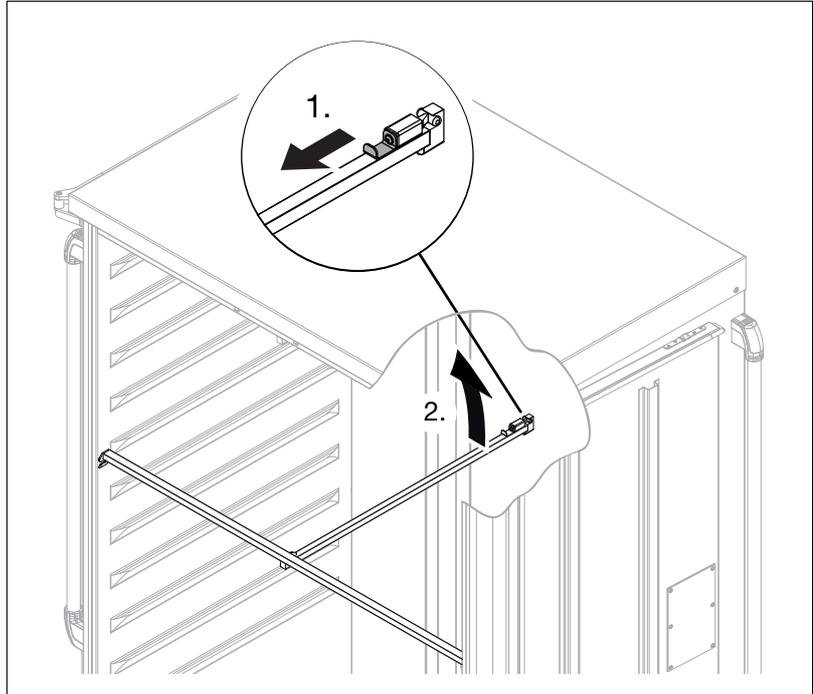
**절반 높이의 구분 벽이 설치된 장치 모델**

☞ 떼어낼 수 있는 가이드 레일이 절반 높이의 구분 벽을 맨 위에 고정하고 있으며, 이는 세척 등을 위해 도구 없이 제거, 설치할 수 있습니다.

- ✓ 구분 벽 제거됨
- ✓ 위쪽 가이드 레일 위에 격자 없음

**위쪽 가이드 레일 제거**

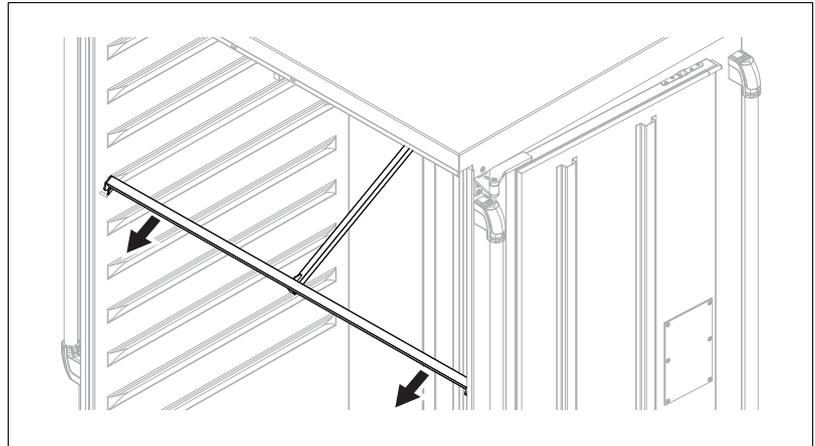
- ▶ 잠금을 당기고(1.) 위쪽으로 밀어(2.) 가이드 레일의 잠금을 해제합니다.



- ▶ 양쪽의 가이드가 볼트 밖으로 나올 때까지 가로대를 트롤리 안쪽으로 비스듬히 민 다음 장치에서 빼냅니다.
- ▶ 필요할 경우 위에서 설명한 세척 방법을 사용해 위쪽 가이드 레일을 세척합니다.  
↳ "장치 세척" 절 (28 페이지).

### 위쪽 가이드 레일 설치

- ▶ 위쪽 가이드 프로파일의 가로대를 뒤에서부터 연회용 트롤리의 홀더 안으로 밀니다 .



- ▶ 가이드 프로파일을 아래쪽으로 쏘 다음 , 제자리에서 잠급니다 . 그렇게 하는 과정에서 잠금 볼트를 앞쪽으로 당깁니다 .

### 스테인레스 스틸의 부식 흔적 제거

#### 새로 생긴 부식 흔적

- ▶ 전원의 플러그가 뽑혀 있는지 확인합니다 .
- ▶ 정련제나 고운 사포로 부식 흔적을 제거합니다 .

#### 오래된 / 더 광범위한 부식 흔적

- i 여기에서 설명하는 오래되고 더욱 광범위한 부식 흔적에 대한 세척 방법은 독일의 가정, 가열 및 주방 기술 산업 협회 (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI)) 의 권고에 따른 것입니다 .
- ☞ 오래되고 더욱 광범위한 부식 영역에 대한 세척 조치는 기존 규제를 준수하는 교육받은 인력만이 수행할 수 있습니다 .

### ⚠ 경고!

#### 부식성 물질!

부식 흔적을 제거하는 데 사용하는 산은 화학적 화상을 일으키거나 의류 등의 물건을 부식시킬 수 있습니다 . 눈에 들어가면 회복 불가능한 시력 손상을 유발할 수 있습니다 . 최악의 경우에는 시력이 완전히 손상될 수 있습니다 .

- ▶ 보안경 , 보호용 장갑 등의 보호용 의복을 착용합니다 .
- ▶ 세척에 관련되지 않은 사람은 멀리 떨어져 있어야 합니다 .
- ▶ 전원의 플러그가 뽑혀 있는지 확인합니다 .
- ▶ 2~3% 의 옥살산으로 부식 흔적을 제거합니다 .
- ▶ 옥살산으로 세척해도 안 될 경우에는 10% 의 질산을 사용합니다 .

## 유지 관리

### 장치의 정기적인 유지 관리

- ☞ B.PRO는 적절하게 교육을 받은 전문가가 장치의 정기적인 유지 관리를 수행하는 것을 권장합니다. 정기적인 유지 관리는 장치 고장을 예방하며 작동 수명을 연장하고 일반적인 가치 유지에 기여합니다.
- ▶ 적절히 교육받은 전문가가 장치에 대한 유지 관리를 정기적으로 수행하게 합니다.

### 도어 밀폐 점검

- ☞ 도어 밀폐는 손상된 부분이 있는지 정기적으로 점검해야 합니다.
- ▶ 도어 밀폐에 손상된 부분이 있는지 점검합니다 (육안 점검).
- ▶ 손상된 경우에는 다음 중 한 명이 결함 있는 도어 밀폐를 교체하도록 합니다.
  - B.PRO 에서 교육 받은 사내 전문가
  - B.PRO 에서 교육 받은 외부 고객 서비스팀
  - B.PRO 서비스팀

### 다리바퀴 브레이크 확인

- ☞ 다리바퀴 브레이크는 장치를 새 위치로 옮길 때마다 그 효과를 확인해야 합니다.
- ▶ 다리바퀴 브레이크를 잠급니다.
- ▶ 장치를 옮기려고 합니다 ( 힘을 사용하지 마십시오!).
- ▶ 브레이크의 효과가 불충분할 경우, 결함 있는 다리바퀴를 다음 중 한 명이 즉시 교체하도록 합니다.
  - B.PRO 에서 교육 받은 사내 전문가
  - B.PRO 에서 교육 받은 외부 고객 서비스팀
  - B.PRO 서비스팀

### 정기적인 전기 안전 점검 수행

- ▶ 최소 6 개월에 한 번씩 DIN VDE 0701-0702 표준 시리즈에 따라 전문 전기 기술자가 정기적인 전기 안전 점검을 하도록 합니다.

### 연결 케이블 및 전원 플러그 확인

- ▶ 최소 6 개월에 한 번씩 BGV A3 또는 해당 국가 규제에 따라 기계적 손상 및 과도한 열화의 징후가 있는지 연결 케이블 및 전원 플러그를 확인합니다.

## 수리

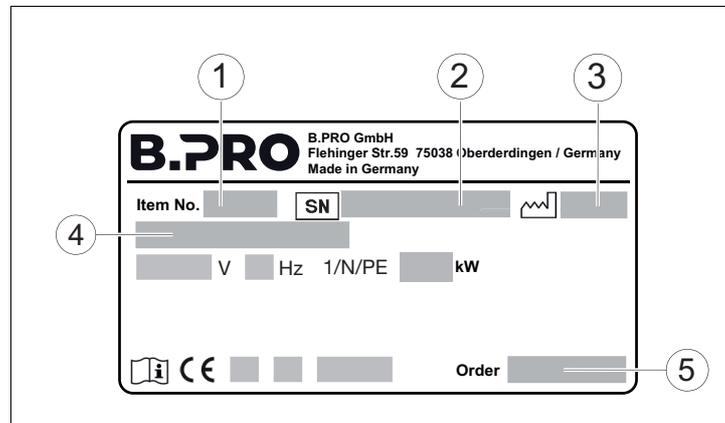
**공인 담당자**    수리는 다음의 공인 서비스 센터만이 수행할 수 있습니다 .

- B.PRO 에서 교육 받은 사내 전문가
- B.PRO 에서 교육 받은 외부 고객 서비스팀
- B.PRO 서비스팀

**오류 설명**    장치에 명판 2 개가 있습니다. 명판 1 개는 가열 모듈에 있으며, 다른 명판은 장치 뒷면에 있습니다. 문제 해결 방법. B.PRO 서비스팀은 명판에서 다음의 정보를 필요로 합니다 .

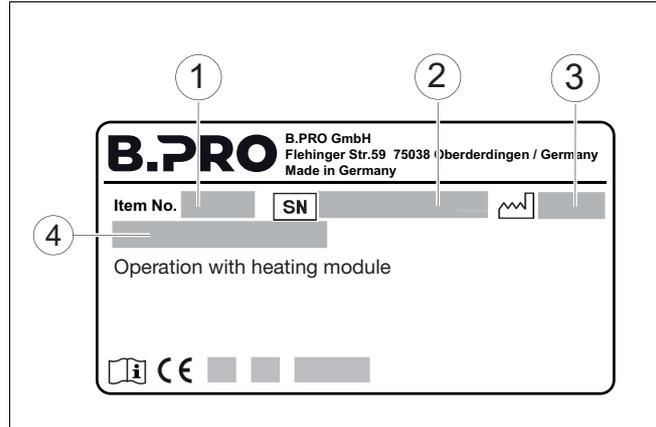
- 물품 번호
- 모델
- 일련 번호
- 제조일자
- 생산 주문 번호 ( 선택 사항 )

가열 모듈 명판 :



- (1) 물품 번호
- (2) 일련 번호
- (3) 제조일자
- (4) 모델
- (5) 생산 주문 번호 ( 선택 사항 )

장치 본체 명판 :



- (1) 물품 번호
- (2) 일련 번호
- (3) 제조일자
- (4) 모델

**구성품 교체**    전력 케이블 등 결함 있는 구성품은 다음의 서비스 센터에 한해 교체할 수 있습니다 .

- B.PRO 에서 교육 받은 사내 전문가
- B.PRO 에서 교육 받은 외부 고객 서비스팀
- B.PRO 서비스팀

**여분 부품**    여분 부품 주문 시에는 다음 정보가 필요합니다 .

- 여분 부품 명칭
  - 물품 번호
  - 장치 제조일자
  - 개수
- 웹 사이트 ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)) 에서 서비스 정보 시스템을 참조하십시오 .

**주소**    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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet   [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## 폐기

### 장치 폐기



**i** 오래된 전기 또는 전자 제품을 보통의 도시 폐기물을 통해 폐기할 때는 가전 제품의 특정 내용물로 인해 환경 및 건강에 대한 잠재적 위험이 발생할 수 있습니다.

따라서 도시 폐기물과 함께 본 장치를 폐기하지 말고 특수 처리 공장과 같은 전기 제품의 별도 수거 지점으로 가져가야 합니다.

이 장치에는 지침 2012/19/EC(WEEE)의 조항 15(2)를 준수하는 전기 및 전자 장치 표시, DIN EN 50419에 따라 이 기호가 표시되어 있습니다. 이 외에 폐기에 관한 세부 국내 규제를 고려해야 합니다.

▶ 폐기하기 전에 장치 및 도어 락을 사용할 수 없게 만듭니다 (전원 절단 등).

▶ 장치를 전기 제품용 폐기 센터로 보냅니다 (특별 폐기 전문 회사 등).

☞ 이 제품은 다른 상업 폐기물과 함께 폐기할 수 없습니다.

☞ 폐기에 관한 세부 정보는 대리점 또는 B.PRO 서비스팀으로부터 구할 수 있습니다.

☞ "주소" 절 (36 페이지).

## 기술 데이터

이 작동 지침의 대상이 되는 장치는 모델에 따라 기술 데이터 ( 전기 및 냉장 관련 사양 , 치수 ) 가 다를 수 있습니다 . 바인딩 정보는 명판이나 특정 주문 문서 또는 도면에 제공됩니다 .

### 일반 데이터 치수 및 무게 ( 표준 모델 )

모델	길이 (mm)	너비 (mm)	높이 (mm)	빈 무게 (kg)	최대 하중 무게 (kg)
연회용 트롤리 BW 11	840	945	1920	145	200
연회용 트롤리 BW 18	840	945	1920	145	200
연회용 트롤리 BW 22	1390	945	1920	225	200
연회용 트롤리 BW 36	1390	945	1920	225	200

### Gastronorm 컨테이너 / 격자 용량

모델	Gastronorm 컨테이너 수				격자 수	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1,084 x 650mm
BW 11	11	22	11	22	11	-
BW 18	9	18	18	36	17	-
BW 22	-	-	-	-	-	11
절반 높이의 구분 벽이 설치된 BW 22:	22	44	22	44	22	-
절반 높이의 구분 벽이 설치된 BW 22:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
절반 높이의 구분 벽이 설치된 BW 36:	18	36	36	72	34	-
절반 높이의 구분 벽이 설치된 BW 36:	8	16	18	36	16	8

**온도 , 칸막이 내부**

+30 °C ~ +90 °C 에서 조정 가능

**지지 선반의 간격**

115mm(BW 11, BW 22)

75mm(BW 18, BW 36)

**하중 용량**

구성품	허용 표면 하중 (kg)
장치 상단	25

**전기 데이터 연결시 부하**

모든 모델용 :

전압 : 220~240V, 50~60Hz

출력 ( 최대): 2.23kW

**환경 주변 조건 - 작동**

온도 : +15 °C ~ +38 °C

상대 습도 : 응결수 없음

**주변 조건 - 보관 , 운반**

온도 : -10 °C ~ +40 °C

상대 습도 : 응결수 없음

**배출**

장치의 작업장별 소음 수준은 70dB(A) 미만입니다 .

**소재**

장치 본체 : 스테인레스 스틸 , 폴리아미드 , 폴리에틸렌

장치 도어 절연 : 폴리스티렌

---

## 주문 정보

연회용 트롤리 BW 11	물품 번호 :	573 574
연회용 트롤리 BW 18	물품 번호 :	573 575
연회용 트롤리 BW 22	물품 번호 :	573 576
연회용 트롤리 BW 36	물품 번호 :	573 577
작동 지침	문서 번호 :	154 625

---

## 부속품

구분 벽, BW 22 용 높이	물품 번호 :	573 580
구분 벽, BW 36 용 높이	물품 번호 :	573 581
구분 벽, BW 22 용 절반 높이	물품 번호 :	573 582
구분 벽, BW 36 용 절반 높이	물품 번호 :	573 583
Gastronorm 격자, GR 2/1	물품 번호 :	↪ B.PRO 가격 목록
스테인레스 스틸 격자	물품 번호 :	↪ B.PRO 가격 목록
Gastronorm 컨테이너	물품 번호 :	↪ B.PRO 가격 목록
덮개	물품 번호 :	↪ B.PRO 가격 목록
접시 캐리어	물품 번호 :	↪ B.PRO 가격 목록
B.PRO 극세사 세척 천	물품 번호 :	126 999
스테인레스 스틸 세척 및 관리제 DeepClean Stainless Steel	물품 번호 :	511 895

## 표준, 지침, 점검 봉인

- DIN 18865-9: 상업용 주방, 음식 분배 장비, 표준 및 위생 설계의 캐비닛 내부용 장비.
- DIN 18867-5: 상업용 주방 장비 – 모바일 기기 - 5 부 : 가열식 연회용 트롤리.
- DIN EN 60335-1: 가정용 및 이와 유사한 용도의 전기 제품 안전. 1 부 : 일반 요건.
- DIN EN 60335-2-49: 가정용 및 이와 유사한 용도의 전기 제품 안전. 2부: 상업적 용도의 전기 가열 캐비닛용 특별 요건.
- BGV A 3(VBG 4): 사고 예방 규제 : 전기 시설 및 장치.
- DGUV 규제 110-003: 주방에서의 작업.



### CE 마크

이 장치는 다음 지침을 준수합니다.

- 유럽 의회 및 기계설비 협의회 지침 2006/42/EC
- 전자기 호환성과 관련된 회원국의 법률 일치에 대한 유럽 의회 및 이사회 지침 2014/30/EU
- 특정 전압 내에서 사용하도록 설계된 전기 장비를 시장에서 사용 가능하도록 만드는 것과 관련된 회원국의 법률 일치에 관한 유럽 의회 및 이사회 지침 2014/35/EU
- 전기 및 전자 장비의 특정 유해 물질 사용 제한에 관한 유럽 의회 및 이사회 지침 2011/65/EU



.....

.....

.....

.....

.....

.....



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](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS