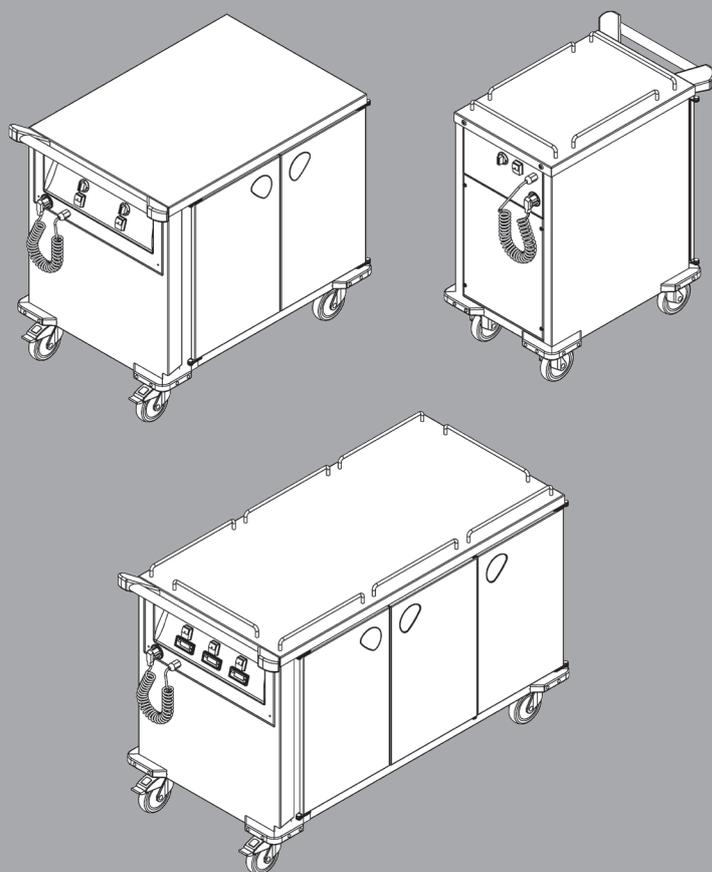


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



B.PRO

# ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ БЛЮД STW 1/2/3

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации

## Общая информация

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

**Технические изменения** Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений, служащих техническому прогрессу.

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

**Условные обозначения**  Важное **указание** на особенности или специальные случаи.

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

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

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

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

---

### Исполнение устройства XYZ

Помеченный таким образом раздел распространяется только на определенное **исполнение устройства** или опцию устройства.

---

### Предупреждения

---

#### **Сигнальное слово!**

##### **Вид и источник опасности**

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

► Мера по предотвращению опасности и ее последствий.

---

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

**Осторожно** предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

**Предупреждение** предупреждает о возможных тяжелых травмах.

**Опасность** предупреждает о возможных тяжелых/смертельных травмах.

---

---

## Содержание

<b>О данном изделии</b>	Цель применения . . . . .	1
	Условия применения. . . . .	1
	Характеристики изделия . . . . .	1
	Стандартное исполнение . . . . .	2
	Опции/принадлежности . . . . .	3
<b>Безопасность</b>	Общая информация . . . . .	4
	О данном изделии. . . . .	4
	Транспортировка . . . . .	4
	Ввод в эксплуатацию . . . . .	5
	Управление и эксплуатация . . . . .	5
	Вывод из эксплуатации . . . . .	7
	Очистка и уход . . . . .	7
	Техобслуживание . . . . .	8
	Ремонт. . . . .	8
	Нормы и директивы . . . . .	8
<b>Транспортировка</b>	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	9
	Объем поставки . . . . .	9
	Распаковка . . . . .	10
	Утилизация упаковочного материала . . . . .	10
<b>Ввод в эксплуатацию</b>	Условия для эксплуатации . . . . .	11
	Первый ввод в эксплуатацию. . . . .	11
	Подключение устройства . . . . .	13
<b>Управление и эксплуатация</b>	Обзор устройства. . . . .	14
	Регулятор температуры – обзор . . . . .	15
	Настройка заданной температуры. . . . .	17
	Предварительный подогрев устройства . . . . .	18
	Загрузка устройства. . . . .	19
	Сцепка тележек . . . . .	19
	Перемещение устройства на новое место . . . . .	20
	Поддержание блюд в горячем состоянии. . . . .	21
	Поддержание блюд в холодном состоянии. . . . .	21
	Выгрузка блюд . . . . .	22
<b>Вывод из эксплуатации</b>	Вывод устройства из эксплуатации. . . . .	23
<b>Помощь при возникновении проблем</b>	Светодиод работы не горит . . . . .	24
	Светодиод работы горит, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии. . . . .	24
	Светодиод работы горит, но секция устройства остается холодной. . . . .	24
	Термометр показывает сообщение "E1" и горит светодиод "Сигнал тревоги". . . . .	25
	Коррозия деталей из высококачественной нержавеющей стали . . . . .	25
	Видимое повреждение устройства . . . . .	25
<b>Очистка и уход</b>	Высококачественная нержавеющая сталь . . . . .	26
	Интервал очистки . . . . .	26
	Методы очистки . . . . .	26
	Чистящие средства. . . . .	26
	Очистка устройства . . . . .	27

---

	Удаление коррозии с высококачественной нержавеющей стали . . . .	27
<b>Техобслуживание</b>	Проверка тормозов . . . . .	28
	Проведение повторной проверки электрической безопасности . . . .	28
	Проверка сетевого кабеля и вилки сетевого кабеля . . . . .	28
<b>Ремонт</b>	Уполномоченный персонал . . . . .	29
	Описание неисправности . . . . .	29
	Запчасти . . . . .	29
	Адрес . . . . .	30
<b>Утилизация</b>	Утилизация устройства . . . . .	30
<b>Технические данные</b>	Общие данные . . . . .	31
	Электрические данные . . . . .	31
	Окружающая среда . . . . .	32
<b>Данные для заказа</b>	STW 1 . . . . .	32
	STW 2 . . . . .	32
	STW 3 . . . . .	32
	Руководство по эксплуатации . . . . .	32
<b>Принадлежности</b>	Гастроподносы . . . . .	32
	Гастроёмкости . . . . .	32
	Эвтектические пластины . . . . .	32
	Микрофибровая салфетка В.PRO . . . . .	32
	Средство для чистки и ухода за высококачественной нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel . . . . .	32
	Сервисный компакт-диск . . . . .	32

---

---

## О данном изделии

- Цель применения** Тележка для перевозки блюд B.PRO STW 1/2/3 сконструирована для следующих целей применения:
- Поддержание блюд в горячем состоянии в гастроемкостях или на гастроподносах
  - Поддержание блюд в холодном состоянии в гастроемкостях или на гастроподносах – в комбинации с эвтектическими пластинами (холодильными элементами)
  - Транспортировка блюд в гастроемкостях или на гастроподносах
- Тележка для перевозки блюд B.PRO STW 1/2/3 не предназначена для разогрева или приготовления блюд. Тележка для перевозки блюд B.PRO STW 1/2/3 не предназначена для охлаждения горячих блюд. Тележку для перевозки блюд B.PRO STW 1/2/3 нельзя использовать для отопления помещения.
- Тележка для перевозки блюд B.PRO STW 1/2/3 хорошо подходит прежде всего для организации питания в социальных учреждениях (больницах, домах престарелых, детских садах), в гостиницах (банкеты, кейтеринг), а также на предприятиях (в столовых).

- Условия применения** **Окружающая среда**
- Устройство разрешается эксплуатировать при температуре окружающей среды от 15 °C до 32 °C и нормальной влажности воздуха (без покрытия росой).

### Инструктаж третьих лиц

Если устройство сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать эти лица по безопасному обращению с устройством и обратить их внимание на возможные опасности.

- Характеристики изделия** **Общая информация**
- Тележка для перевозки блюд B.PRO STW 1/2/3 в стандартном исполнении изготовлена из высококачественной нержавеющей стали.
- Корпус устройства двухстенный и изолированный. Секции имеют по девять пар цельнотянутых направляющих. Передняя сторона устройства закрывается одной, двумя или тремя двухстенными изолированными дверью/дверями. Дверь/двери снабжены фиксирующимся замком.
- Тележка для перевозки блюд B.PRO STW 1/2/3 опционально имеется с окантовкой на верхней стороне устройства.

### Управление и эксплуатация

Тележку для перевозки блюд B.PRO STW 1/2/3 можно загружать гастроемкостями GN1/1 или гастроподносами.

На передней стороне устройства имеется выключатель ВКЛ/ВЫКЛ для запуска и остановки режима поддержания в горячем состоянии.

Безопасная ручка обеспечивает надежное и удобное перемещение устройства. Стабильные угловые бамперы защищают от повреждений.

Тележка для перевозки блюд B.PRO STW 2/3 имеется с двумя различными регуляторами температуры:

---

---

#### **Механический регулятор температуры**

- Механический термостат с капиллярной трубкой
  - Ручка для плавной настройки температуры ("10" соответствует температуре примерно 85 °С)
- 

---

---

#### **Электронный регулятор температуры**

- Точная настройка заданной температуры шагами по 1 градусу в диапазоне от 30 °С до 85 °С
  - Показ актуальной температуры внутри устройства для каждой секции
- 

Три исполнения тележек для перевозки блюд В.PRO STW 1/2/3 отличаются в следующих характеристиках:

---

---

#### **Тележка для перевозки блюд В.PRO STW 1**

- Одна секция для размещения максимум 9 гостроемкостей GN 1/1
  - Ручка для перемещения на стороне двери
  - Элементы управления двери напротив друг друга
  - Четыре поворотных колеса, из них два с тормозом
- 

---

---

#### **Тележка для перевозки блюд В.PRO STW 2**

- Две секции для размещения максимум 2 x 9 гостроемкостей GN 1/1
  - Ручка для перемещения на стороне элементов управления
  - Элементы управления сбоку от фасада двери
  - Два поворотных колеса с тормозом, два опорных колеса
- 

---

---

#### **Тележка для перевозки блюд В.PRO STW 3**

- Три секции для размещения максимум 3 x 9 гостроемкостей GN 1/1
  - Ручка для перемещения на стороне элементов управления
  - Элементы управления сбоку от фасада двери
  - Два поворотных колеса с тормозом, два опорных колеса
- 

#### **Стандартное исполнение**

Стандартное исполнение тележки для перевозки блюд В.PRO STW включает в себя следующие компоненты:

- В зависимости от модели до трех секций
- Бамперы на углах устройства
- STW 1: четыре поворотных колеса из пластмассы, из них два с тормозом
- STW 2/3: два поворотных колеса и два опорных колеса из пластмассы, два из них с тормозом

- Опции/принадлежности** Тележка для перевозки блюд В.PRO STW 1/2/3 имеется со следующим опциональным оснащением:
- Сплошной бампер по всему периметру
  - STW 1: два поворотных колеса и два опорных колеса из пластмассы, два из них с тормозом
  - STW 2/3: четыре поворотных колеса из пластмассы, из них два с тормозом
  - Исполнение колес из различных материалов и различных диаметров
  - Расположение колес "В": колеса по центру боковых сторон, а не на углах (только STW 2/3)
  - Дышло и муфта (только STW 2/3)
  - Окантовка

## Безопасность

**Общая информация** Устройство изготовлено с использованием последних достижений техники. При этом были выполнены все условия, предъявляемые к безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации устройства могут возникать остаточные опасности. Указания по безопасности и предупреждения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, должны помочь предотвратить эти опасности.

### Указания по безопасности

Основательно прочитать и соблюдать указания по безопасности, содержащиеся в данном разделе.

Пользователь отвечает за соблюдение указаний по безопасности данного руководства по эксплуатации.

### Предупреждения

Соблюдать предупреждения с символом опасности (предупреждающий знак), содержащиеся в тексте.

### Руководство по эксплуатации

Перед первым вводом в эксплуатацию необходимо тщательно прочитать данное руководство.

Пользователь отвечает за то, чтобы весь обслуживающий персонал прочитал данное руководство перед первым использованием устройства.

Данное руководство по эксплуатации необходимо хранить таким образом, чтобы оно в любое время было доступным для обслуживающего персонала.

### Очистка и техобслуживание

Для очистки и при проведении работ по техобслуживанию или при замене компонентов отсоединить устройство от электросети.

Во время проведения работ хранить вилку сетевого кабеля и/или устройства в подходящем месте и защитить ее от влаги, повреждения и загрязнения.

### О данном изделии **Цель применения**

Устройство разрешается использовать только для предусмотренных целей.

Пользователь отвечает за надлежащее использование устройства по назначению.

### Условия применения

Устройство разрешается использовать только при допустимых условиях окружающей среды.

Обслуживающий персонал должен быть проинструктирован по обращению с устройством и должен понять данное руководство по эксплуатации.

### Транспортировка **Вертикальное положение при транспортировке**

Устройство транспортировать только в вертикальном положении.

### **Транспортировка грузовым автомобилем или микроавтобусом**

Устройство транспортировать только грузовым автомобилем или микроавтобусом с погрузочной платформой.

Предохранить устройство от сдвига со всех четырех сторон.

Предохранить устройство от вертикальных перемещений во время транспортировки.

Использовать предохранительные стержни с мягкой обивкой.

### **Ввод в эксплуатацию**

#### **Место установки**

Ни в коем случае не эксплуатировать устройство рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, посудомоечной машиной). Пары могут привести к покрытию устройства росой.

За счет слоя влаги при подключенном устройстве существует опасность короткого замыкания или поражения электрическим током.

#### **Ввод в эксплуатацию после хранения**

Если устройство будет доставлено на кухню из холодного складского помещения, то содержащаяся в воздухе помещения влага оседает на поверхности и внутри устройства.

За счет слоя влаги при подключенном устройстве существует опасность короткого замыкания или поражения электрическим током.

Эксплуатировать устройство только после того, как оно примет температуру помещения.

#### **Подключение к электросети**

Указанные на фирменной табличке напряжение и частота сети должны совпадать с соответствующими значениями розетки электросети.

Запрещается эксплуатировать устройство, если будут повреждены изоляция сетевого кабеля или вилка сетевого кабеля.

Вилку сетевого кабеля вставлять и вынимать только при выключенном устройстве. В противном случае может быть повреждено электрооборудование устройства.

Вынимать вилку сетевого кабеля только за корпус.

### **Управление и эксплуатация**

#### **Общая информация**

Пользователь должен знать и уметь оценивать связанные с устройством опасности.

Использовать устройство только в технически безупречном состоянии.

При повреждении предохранить устройство от случайного использования и немедленно поручить его ремонт одной из следующих организаций:

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

Всегда стопорить устройство тормозами, предотвращая его откатывание. При непроизвольном откатывании устройство может нанести травмы и причинить материальный ущерб.

Избегать ненужного открытия двери/дверей во время режима поддержания в горячем состоянии.

Гастроемкости всегда закрывать крышками.

Блюда на подносах всегда закрывать колпаками.

### **Эвтектические пластины (холодильные элементы)**

Перед подогревом устройства и во время поддержания блюд в горячем состоянии вынуть из устройства эвтектические пластины.

### **Несущая способность верхней стороны устройства**

Поверхностная нагрузка на верхнюю сторону устройства не должна превышать 50 кг.

### **Горячие части устройства, предметы и блюда**

Внутреннее пространство устройства и находящиеся в нем предметы (например, гастроемкости) во время работы становятся горячими (примерно до 85 °С) и могут вызвать ожоги.

Дотрагиваться до горячих частей только с использованием средств защиты (например, полотенца или рукавиц).

Поддерживаемые в горячем состоянии блюда могут привести к ошпариванию.

### **Теплая наружная сторона устройства**

Наружная сторона устройства во время работы нагревается.

Нельзя ставить на верхнюю сторону устройства чувствительные к теплу предметы или блюда.

### **Санитарно-гигиенические предписания**

При поддержании блюд в горячем состоянии необходимо соблюдать соответствующие положения, касающиеся продуктов питания, и учитывать свойства блюд.

### **Перемещение на другое место**

Перед каждым перемещением на другое место удалять предметы с верхней стороны устройства. При перемещении устройства предметы могут соскользнуть с верхней стороны.

Во время перемещения на другое место держать дверь/двери закрытыми. При перемещении устройства гастроемкости/гастроподносы могут вывалиться из него.

При закрытых двери/дверях устройство устойчиво до угла наклона 10°. Перемещать только по наклонным поверхностям с углом наклона < 10°.

Для того чтобы уменьшить опасность повреждения колес, не допускать их перегрузки:

- Не перемещать устройство с застопоренными тормозами
- Избегать ударов
- Не переезжать через пороги и ступени
- Не перемещать по неровным поверхностям

Только толкать устройство, а не тянуть.

Всегда перемещать устройство двумя руками. В зависимости от веса устройства при перемещении одной рукой существует опасность того, что не удастся достаточно быстро его затормозить.

Следить за тем, чтобы руки не были зажаты между ручками для перемещения и стенами или другими предметами (например, шкафами) (опасность защемления).

При перемещении устройства по рампам и углублениям привлекать второго человека (по одному человеку с каждого конца устройства).

**Вывод из эксплуатации****Вынимание вилки сетевого кабеля**

Вилку сетевого кабеля вынимать только при выключенном устройстве. В противном случае может быть повреждено электрооборудование устройства.

**Очистка и уход****Гигиена**

Соблюдать положения Директивы по гигиене 93/43/EWG, а также национальные правила гигиены, действующие в конкретной стране применения.

Устройство отвечает требованиям гигиенического исполнения Н 1.

**Интервал очистки**

После каждого использования основательно чистить устройство.

**Метод очистки**

Использовать только допустимые методы очистки.

Не использовать пароструйные устройства и высоконапорные моющие устройства.

**Чистящие средства для термометра****Устройство с электронным регулятором температуры**

Не использовать абразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства царапают поверхность.

Не использовать указанные ниже чистящие средства (повреждение материала!):

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

**Вилка сетевого кабеля**

Перед очисткой устройства вынуть вилку сетевого кабеля. Попадающая в устройство вода может вызвать короткое замыкание. В этом случае существует опасность для жизни в результате поражения электрическим током.

**Вода после очистки, конденсат**

Если во время или после очистки из устройства вытечет вода, существует опасность поскользнуться.

Полностью вытереть вытекшую из устройства воду.

После очистки основательно высушить устройство. При этом удалить с днища внутреннего пространства оставшуюся после очистки воду и конденсат.

**Горячие детали устройства и предметы**

Внутреннее пространство устройства и находящиеся в нем предметы во время работы могут стать горячими (опасность получения ожогов!). Перед очисткой дать устройству остыть.

**Техобслуживание Тормоза**

Регулярно проверять функционирование тормозов.

В случае недостаточного торможения немедленно поручить замену неисправного колеса одной из следующих организаций:

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

**Повторная проверка электрической безопасности**

Не реже одного раза в шесть месяцев поручать квалифицированному электрику проведение повторной проверки электрической безопасности в соответствии с нормами серии DIN VDE 0702.

**Сетевой кабель и вилка сетевого кабеля**

Не реже одного раза в шесть месяцев согласно BGV A 3 или соответствующим национальным правилам проверять сетевой кабель и вилку сетевого кабеля на наличие механических повреждений и старение.

**Ремонт Уполномоченный персонал**

Ремонт устройства разрешается проводить только следующему сервисному персоналу:

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

При ремонте силами другого персонала теряет силу гарантийное обязательство.

**Нормы и директивы**

Соблюдать действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

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

## Транспортировка

### Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия

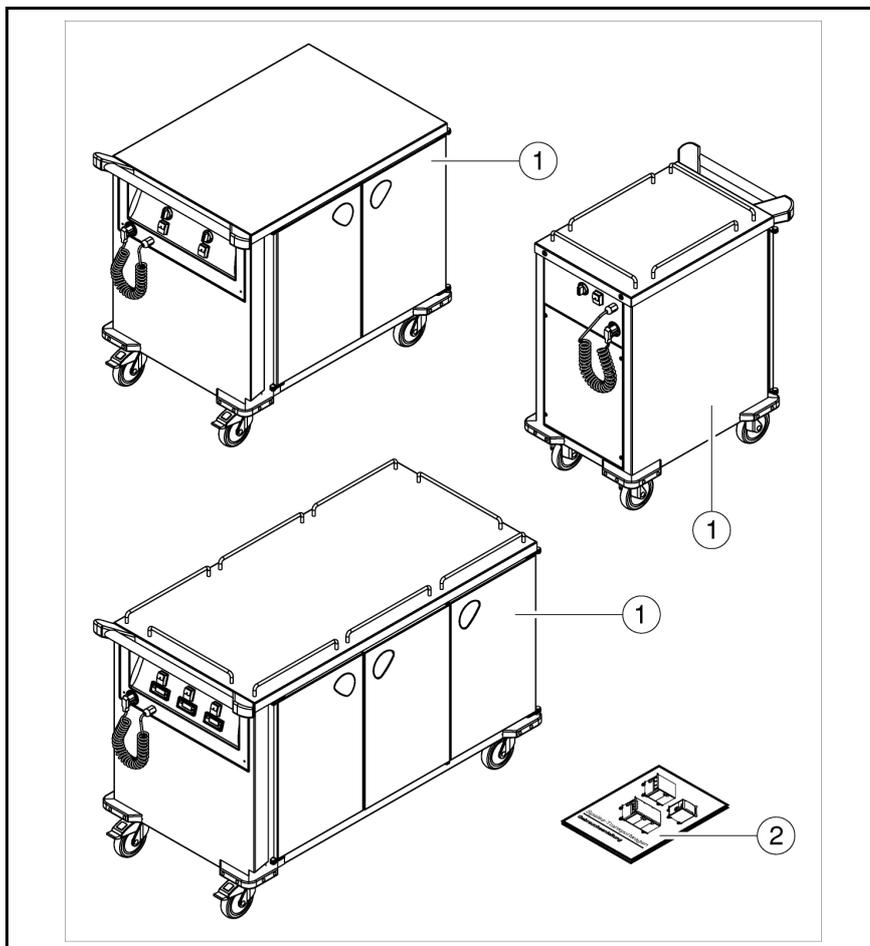
- ☞ Сразу же после доставки необходимо проверить устройство на наличие повреждений, возникших при транспортировке (визуальный контроль).
- Обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора задокументировать на накладной (описание повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить повреждения (подпись).
- Принять устройство и с использованием накладной предъявить фирме В.PRO рекламацию.

– или –

Не принимать устройство и передать экспедитору для возврата на фирму В.PRO.

- ☞ За счет такого порядка действий обеспечивается надлежащее урегулирование повреждений. Заявленные позже повреждения при транспортировке получатель устройства должен соответствующим образом доказать.

### Объем поставки



- (1) Тележка для перевозки блюд В.PRO STW 1, STW 2 или STW 3
- (2) Руководство по эксплуатации

Точный объем поставки и исполнение устройства указаны в накладных.

- Распаковка**
- ▶ Открыть транспортную упаковку в предусмотренных местах. Не рвать и не резать!
  - ▶ Проверить объем поставки.
  - ▶ Удалить защитную пленку, возможно имеющуюся внутри секции/секций и снаружи на устройстве.

- Утилизация упаковочного материала**
- ☞ Упаковочный материал можно отдать в фирму, занимающуюся вторичной переработкой, с указанием номера контракта по утилизации. Если нет действительного номера контракта по утилизации, его можно запросить в сервисной службе фирмы В.PRO.
  - ▶ Утилизировать упаковочный материал экологично и надлежащим образом.

## Ввод в эксплуатацию

- Условия для эксплуатации**
- ✓ Устройство приняло температуру помещения и находится в сухом состоянии
  - ✓ Устройство не имеет известных или видимых повреждений

**Первый ввод в эксплуатацию**      **Заданная температура**

---



---

### Устройство с электронным регулятором температуры

- i** Устройство с электронным регулятором температуры поставляется с настроенной на заводе заданной температурой 85 °С. На это значение регулируется температура в устройстве во время режима поддержания в горячем состоянии. При необходимости можно изменить заданную температуру.
- ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 17.
- 

### Первый подогрев пустого устройства

- ☞ При первом вводе в эксплуатацию изоляционный материал становится горячим и может привести к появлению неприятного запаха. Поэтому мы рекомендуем перед первым использованием устройства примерно 2 часа подогреть его в пустом состоянии.
- ✓ Дверь/двери закрыты
- 

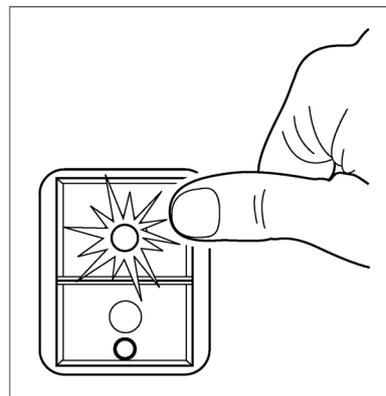
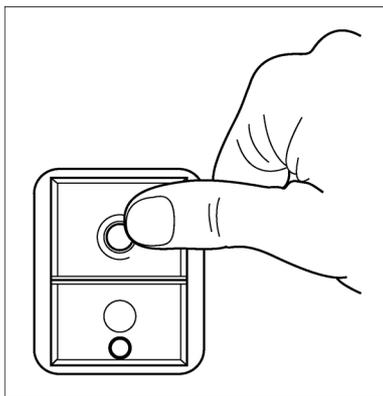
### **Осторожно!**

#### **Материальный ущерб!**

Если устройство не рассчитано на имеющиеся напряжение или частоту сети, то это может привести к повреждению его электроники.

- Перед подключением удостовериться в том, что указанные на фирменной табличке напряжение и частота сети совпадают с соответствующими значениями розетки электросети.
- Обеспечить, чтобы во внутреннем пространстве устройства и на его верхней стороне не находились чувствительные к теплу предметы.
- Обеспечить, чтобы во внутреннем пространстве устройства не находились эвтектические пластины (холодильные элементы).
- Вставить вилку сетевого кабеля в розетку.

- ▶ Включить все секции устройства выключателем ВКЛ/ВЫКЛ. Загорается светодиод работы.

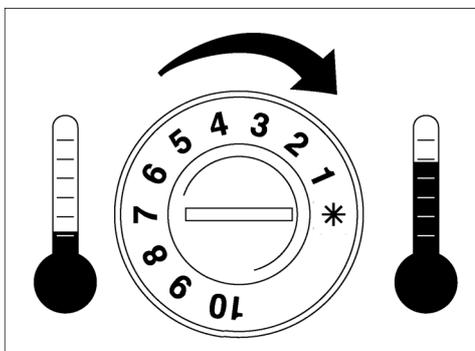


---

---

### Устройство с механическим регулятором температуры

- ▶ Установить ручки настройки всех секций устройства в максимальное положение.



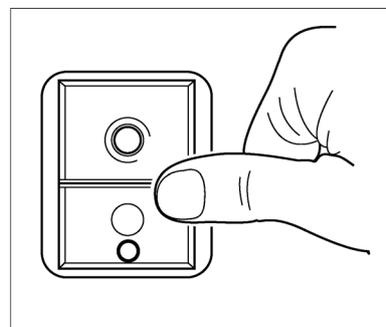
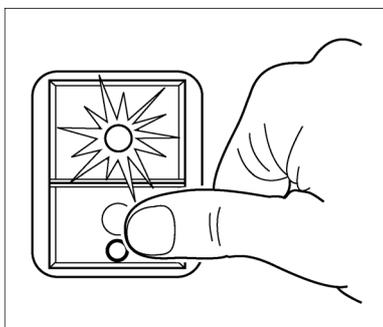
- ▶ Подогреть устройство в течение примерно 2 часов.

---

---

### Устройство с электронным регулятором температуры

- ▶ Подогреть устройство с настроенной на заводе заданной температурой в течение примерно 2 часов.
- ▶ Выключить все секции устройства выключателем ВКЛ/ВЫКЛ. Светодиод работы гаснет.



- ▶ Проветрить секции устройства.

## Подключение устройства

---

### **Осторожно!**

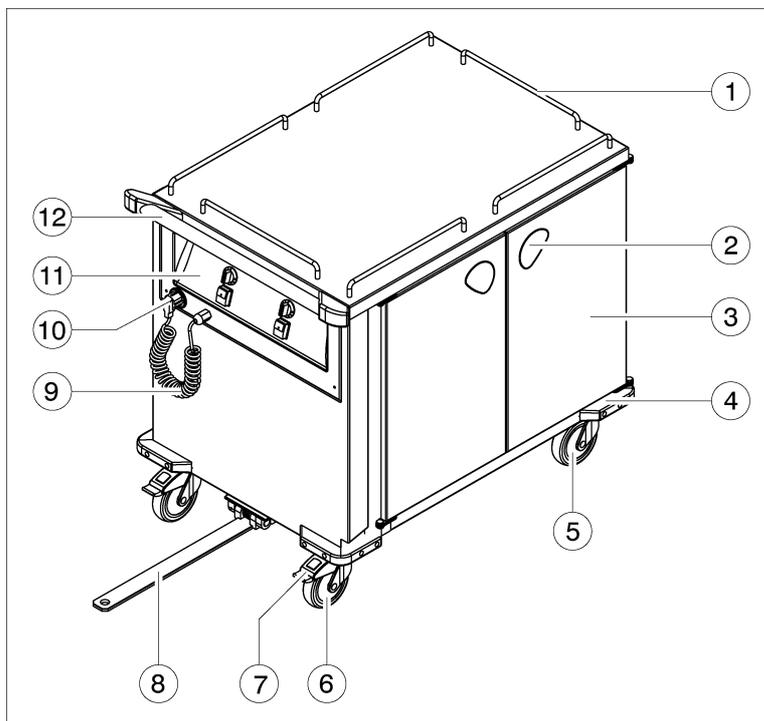
#### **Материальный ущерб!**

Если устройство не рассчитано на имеющиеся напряжение или частоту сети, то это может привести к повреждению его электроники.

- Перед подключением удостовериться в том, что указанные на фирменной табличке напряжение и частота сети совпадают с соответствующими значениями розетки электросети.
- Обеспечить, чтобы внутри секции/секций устройства и снаружи на устройстве не было защитной пленки.
- Обеспечить, чтобы во внутреннем пространстве устройства не находились чувствительные к теплу предметы.
- Обеспечить, чтобы во внутреннем пространстве устройства не находились эвтектические пластины (холодильные элементы).
- Вставить вилку сетевого кабеля в розетку.

## Управление и эксплуатация

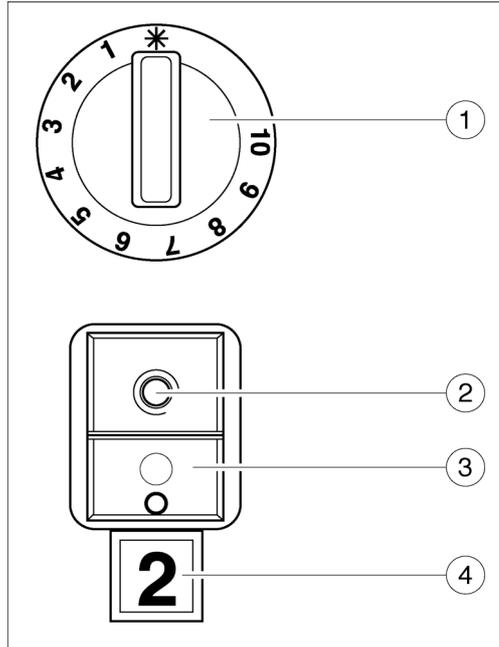
### Обзор устройства



- (1) Окантовка (опция)
- (2) Ручка двери
- (3) Дверь
- (4) Угловой бампер
- (5) Опорное колесо (у STW 1: поворотное колесо)
- (6) Поворотное колесо
- (7) Тормоз
- (8) Дышло (опция)
- (9) Сетевой кабель
- (10) Крепление вилки сетевого кабеля
- (11) Регулятор температуры
- (12) Ручка для перемещения

## Регулятор температуры – обзор

## Механический регулятор температуры

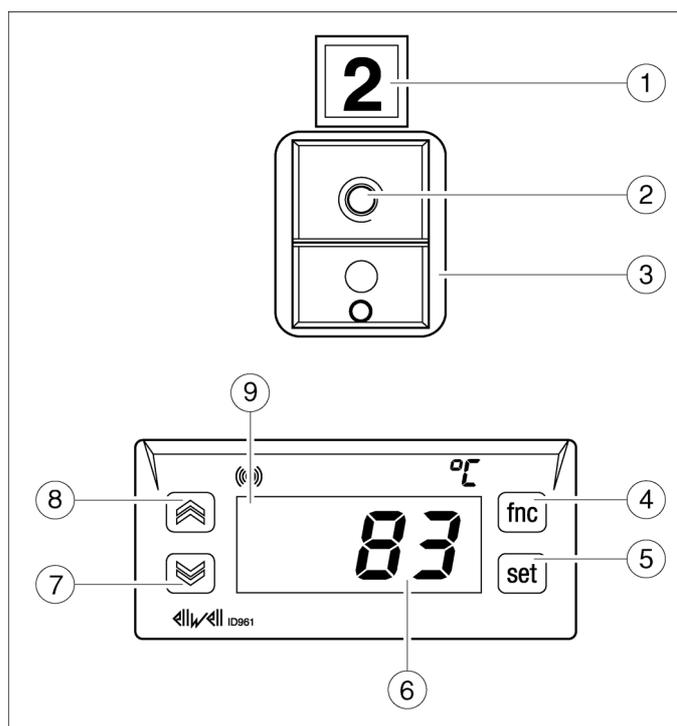


- (1) Ручка настройки заданной температуры в устройстве
- (2) Светодиод работы
- (3) Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ
- (4) Номер секции (только у STW 2 и STW 3)

Механическое регулирование температуры осуществляется с помощью механического термостата с капиллярной трубкой.

Требуемую заданную температуру в устройстве можно плавно настраивать с помощью ручки для каждой секции по отдельности. Значение настройки "10" соответствует максимальной заданной температуре примерно 85 °С.

### Электронный регулятор температуры



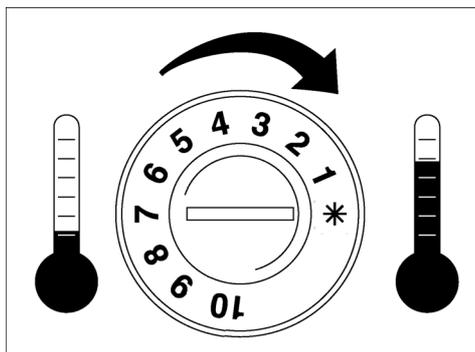
- (1) Номер секции (только у STW 2 и STW 3)
- (2) Светодиод работы
- (3) Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ
- (4) Кнопка "fnc": осуществляет переход к предыдущему меню.
- (5) Кнопка "set": показывает заданную температуру (нажать один раз) и предоставляет возможность изменения заданной температуры с помощью кнопок "up" и "down" (нажать два раза).
- (6) Термометр
- (7) Кнопка "down": уменьшает заданную температуру.
- (8) Кнопка "up": увеличивает заданную температуру.
- (9) Светодиод "Сигнал тревоги": загорается при неисправности устройства.

Требуемую заданную температуру можно настраивать для каждой секции по отдельности. Регулятор температуры позволяет осуществлять настройку шагами по 1 градусу в диапазоне от 30 °C до 85 °C.

## Настройка заданной температуры

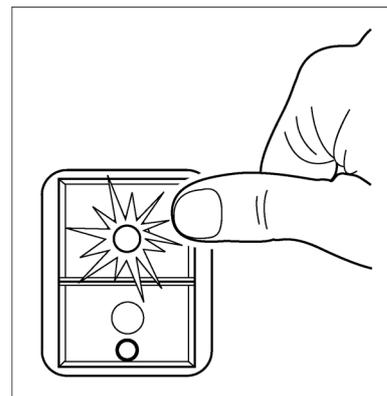
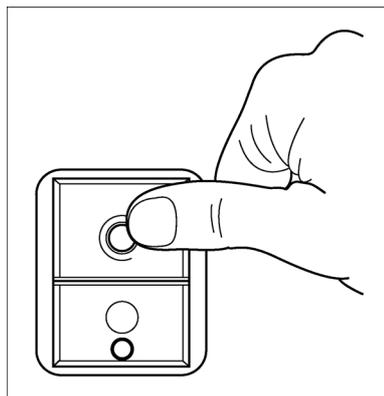
### Устройство с механическим регулятором температуры

- Установить ручку настройки соответствующей секции устройства в нужное положение.



### Устройство с электронным регулятором температуры

- Вставить вилку сетевого кабеля в розетку.
- Включить нужную секцию устройства выключателем ВКЛ/ВЫКЛ. Загорается светодиод работы.



Все индикаторы мигают в течение примерно 3 секунд. Устройство проводит самотестирование. По окончании самотестирования показывается актуальная фактическая температура в устройстве. Теперь можно настроить заданную температуру.



- На регуляторе температуры нужной секции два раза нажать кнопку "set".

После первого нажатия кнопки "set" термометр показывает надпись set, а после второго нажатия настроенную в данный момент заданную температуру.



- С помощью кнопки "down" уменьшить заданную температуру.

– или –



С помощью кнопки "up" увеличить заданную температуру.

- ☞ Если удерживать кнопку "down" или "up" нажатой, то настраиваемая температура изменяется непрерывно. Скорость изменения повышается при длительном нажатии кнопки "down" или "up".



- По окончании настройки подождать примерно 30 секунд. Через 15 секунд термометр показывает надпись *set*, а через 30 секунд вновь актуальную фактическую температуру в устройстве.

Последняя настройка заданной температуры автоматически сохраняется в памяти.

– или –

Два раза нажать кнопку "fnc".

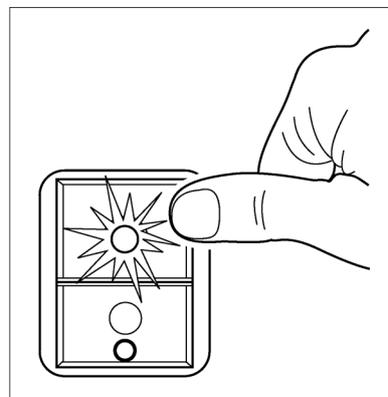
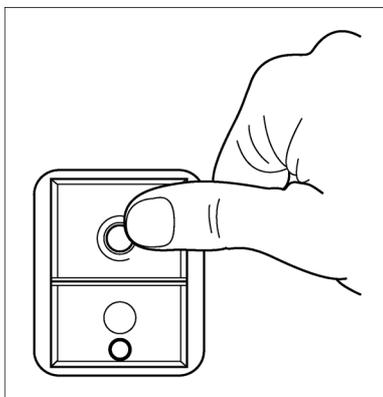
После первого нажатия кнопки "fnc" термометр показывает надпись *set*, а после второго нажатия актуальную фактическую температуру в устройстве.

Последняя настройка заданной температуры сохраняется в памяти.

### Предварительный подогрев устройства

- i** Если устройство используется для поддержания блюд в горячем состоянии, то его необходимо в течение не менее 60 минут предварительно подогреть, прежде чем загружать в него блюда.

- ✓ Дверь/двери закрыты
- Обеспечить, чтобы во внутреннем пространстве устройства и на его верхней стороне не находились чувствительные к теплу предметы.
- Обеспечить, чтобы во внутреннем пространстве устройства не находились эвтектические пластины (холодильные элементы).
- Вставить вилку сетевого кабеля в розетку.
- Включить нужную секцию или нужные секции устройства соответствующим выключателем ВКЛ/ВЫКЛ. Загорается светодиод работы.



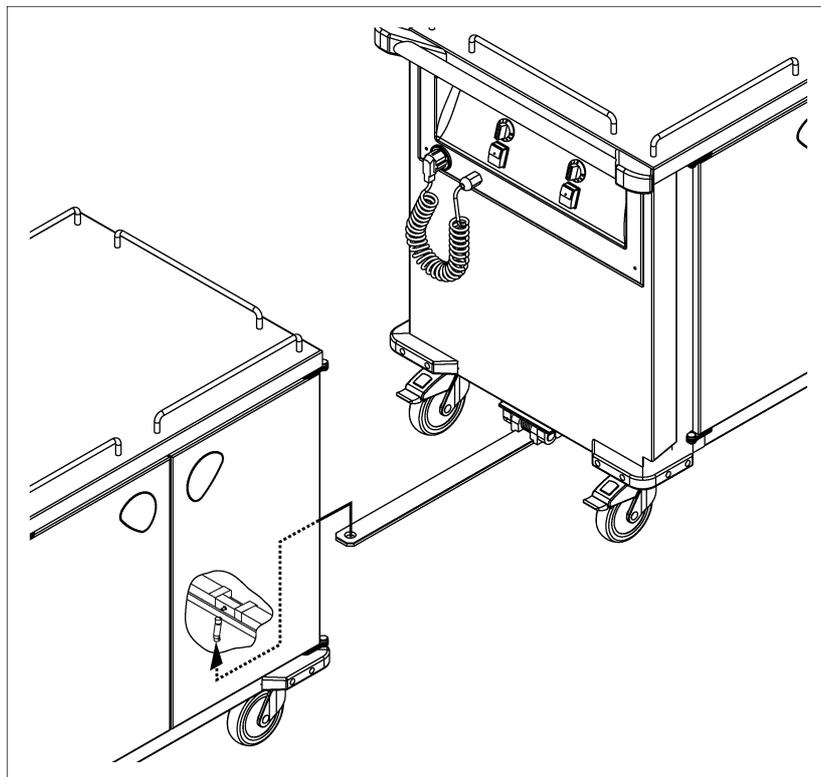
- При необходимости изменить заданную температуру.
  - ↳ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 17.
- Предварительно подогреть устройство в течение не менее 60 минут.

- Загрузка устройства**
- ✓ Если устройство используется для поддержания блюд в горячем состоянии: Устройство предварительно подогрето в течение не менее 60 минут
  - ✓ Блюда в гостроемкостях закрыты крышками
  - ✓ Блюда на подносах закрыты колпаками
  - Открыть дверь/двери.
  - Вставить гостроемкости или гостроподносы в устройство.
  - Закрыть дверь/двери.

---

**Сцепка тележек** **Тележка для перевозки блюд STW 2/3 с дышлом**

- i** Для перемещения на другое место специально оборудованные тележки можно сцепить с помощью дышла. Отдельная тележка или сцепленные тележки можно с помощью дышла прицепить к тягачу.
- i** В положении покоя дышло с помощью пружины прижимается к боковой стенке устройства. Для подсоединения дышла к крепежному шкворню другой тележки дышло откидывается вниз.
  - Установить тележки так, чтобы сторона дышла одной тележки смотрела в сторону шкворня другой тележки.
  - Вынуть из шкворня предохранительный стержень (предохранительный стержень прикреплен к тележке цепью).
  - Откинуть дышло вниз и подвести под шкворень другой тележки.
  - Отпустить дышло.

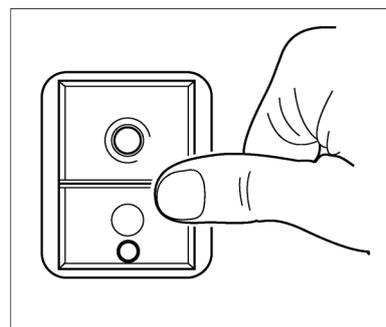
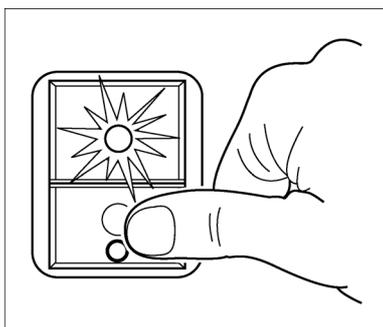


Пружина прижимает дышло вверх. Дышло фиксируется в шкворне.

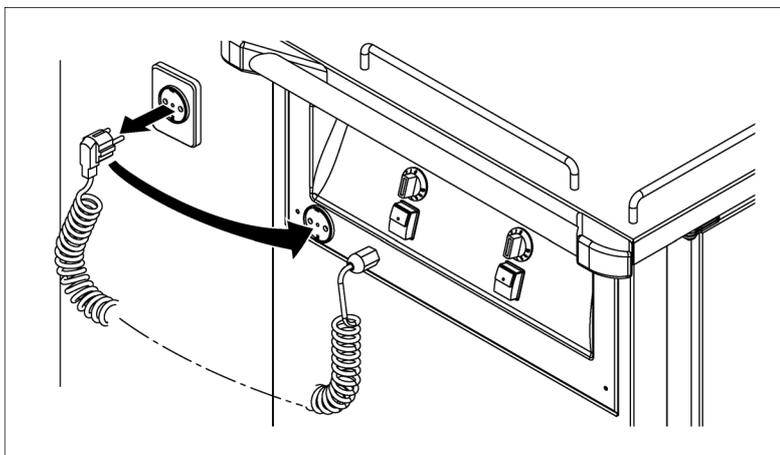
- ▶ Вставить предохранительный стержень в соответствующее отверстие шкворня.  
Дышло зафиксировано.
- і Предохранительный стержень фиксирует прицепленное дышло на шкворне тянущей тележки. После отцепления вновь вставить предохранительный стержень в соответствующее отверстие шкворня. Благодаря этому предохранительный стержень не будет тянуться по полу и не потеряется.

#### Перемещение устройства на новое место

- ✓ Дверь/двери закрыты
- ▶ Выключить секцию или секции устройства выключателем ВКЛ/ВЫКЛ.  
Светодиод работы гаснет.



- ▶ Вынуть вилку сетевого кабеля и вставить ее в крепление.



- ▶ Обеспечить, чтобы на верхней стороне устройства не находились никакие предметы.

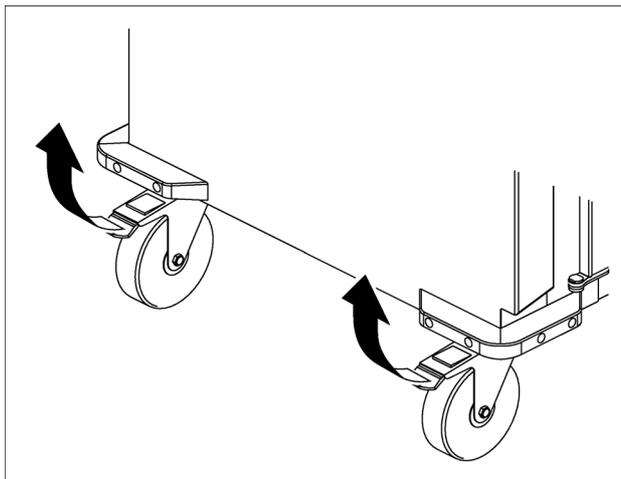
#### **Осторожно!**

##### **Защемление ног!**

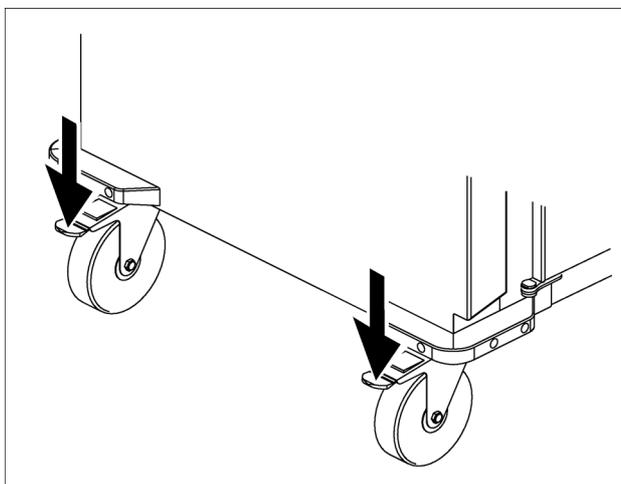
При отпускании и стопорении тормоза можно защемить ногу и поранить ее при этом.

- ▶ Следить за тем, чтобы нога не попадала между тормозом и угловым бампером.

- ▶ Отпустить тормоз.



- ▶ Двумя руками осторожно переместить устройство на новое место.
- ▶ Застопорить тормоз.



**Поддержание блюд в горячем состоянии**

- ✓ Устройство предварительно подогрето в течение не менее 60 минут
- ▶ Если после предварительного подогрева устройство было отсоединено от электросети (например, после перемещения на другое место), вновь вставить вилку сетевого кабеля и включить секцию/секции устройства выключателем.
- ▶ При необходимости изменить заданную температуру.
  - ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 17.
- ▶ Поддерживать блюда в горячем состоянии, сколько это требуется.

**Поддержание блюд в холодном состоянии**

- i Основным назначением устройства является поддержание блюд в горячем состоянии. В комбинации с эвтектическими пластинами (холодильными элементами) устройство можно также использовать для кратковременного поддержания блюд в холодном состоянии.
- ☞ Устройство ни в коем случае не подходит для длительного поддержания блюд в холодном состоянии. Необходимо соблюдать соответствующие нормы.

---

---

### Тележки для перевозки блюд В.PRO STW 2, STW 3

☞ **Не** разрешается использовать устройство одновременно для поддержания блюд в холодном и горячем состоянии (например, в секции "1" поддерживать в холодном состоянии, а в секции "2" поддерживать в горячем состоянии).

- ▶ Вынуть вилку сетевого кабеля из розетки.
- ▶ Вставить в устройство предварительно охлажденные эвтектические пластины.
- ▶ Закрыть дверь/двери.

### Выгрузка блюд

---

---

#### **Предупреждение!**

##### **Горячее внутреннее пространство устройства/горячие gastronемкости!**

В режиме поддержания в горячем состоянии внутреннее пространство устройства и находящиеся в нем gastronемкости или другие предметы могут стать горячими и вызвать ожоги.

- ▶ Дотрагиваться до горячих частей только с использованием средств защиты (например, полотенца или рукавиц).

---

---

#### **Предупреждение!**

##### **Горячие жидкие блюда!**

Горячие жидкие блюда могут перетечь за край gastronемкости и привести к ошпариванию.

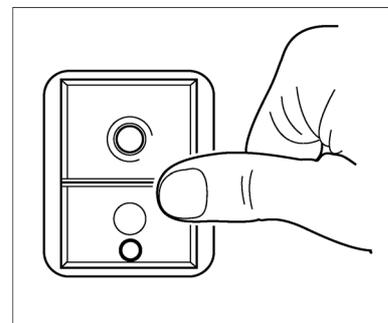
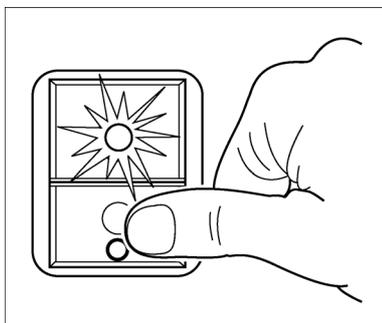
- ▶ Удерживать gastronемкости/гастроподносы в горизонтальном положении.
- ▶ Gastronемкости всегда закрывать уплотняющими крышками.
- ▶ Открыть дверь/двери.
- ▶ Вынуть gastronемкости или гастроподносы.

☞ После использования основательно очистить устройство.  
☞ Раздел "Очистка и уход" на стр. 26.

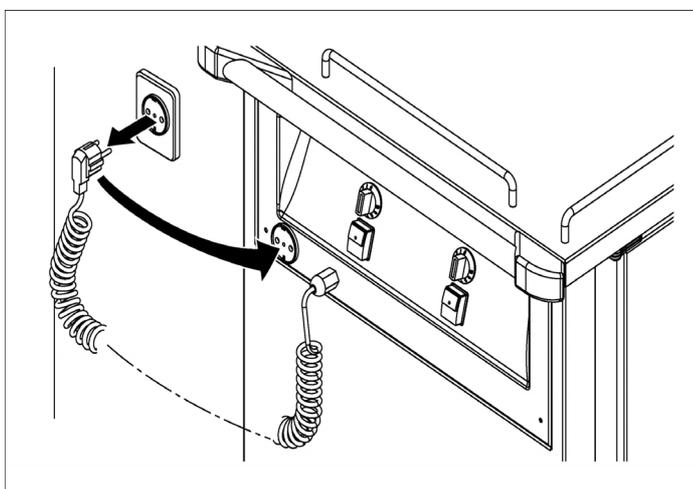
## Вывод из эксплуатации

### Вывод устройства из эксплуатации

- Выключить устройство выключателем. Светодиод работы гаснет.



- Вынуть вилку сетевого кабеля и вставить ее в крепление.



## Помощь при возникновении проблем

Светодиод работы не горит

Причина	Мера
Вынута вилка сетевого кабеля.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Вставить вилку сетевого кабеля в розетку.</li> </ul>
Поврежден сетевой кабель; например, разорван провод (возможно даже без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Поручить замену сетевого кабеля уполномоченному ремонтному персоналу.</li> <li>↳ Раздел "Ремонт" на стр. 29.</li> </ul>
Неисправность предохранителя пользователя (предохранителя электросети).	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Проверить предохранитель электросети пользователя и при необходимости заменить.</li> </ul>
Неисправность электроники устройства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу.</li> <li>↳ Раздел "Ремонт" на стр. 29.</li> </ul>

Светодиод работы горит, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии

Причина	Мера
Настроена слишком низкая температура.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Настроить более высокую температуру.</li> <li>↳ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 17.</li> </ul>
Неисправность электроники устройства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу.</li> <li>↳ Раздел "Ремонт" на стр. 29.</li> </ul>

Светодиод работы горит, но секция устройства остается холодной

Причина	Мера
Неисправность электроники устройства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу.</li> <li>↳ Раздел "Ремонт" на стр. 29.</li> </ul>

Термометр показывает сообщение "E1" и горит светодиод "Сигнал тревоги"

#### Устройство с электронным регулятором температуры

Причина	Мера
Повреждение электронного датчика температуры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверить датчик температуры и разъем на повреждение.</li> <li>■ При необходимости сообщить уполномоченному ремонтному персоналу.</li> <li>☞ Раздел "Ремонт" на стр. 29.</li> </ul>
Короткое замыкание электронного датчика температуры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверить датчик температуры и разъем на повреждение.</li> <li>■ При необходимости сообщить уполномоченному ремонтному персоналу.</li> <li>☞ Раздел "Ремонт" на стр. 29.</li> </ul>

Коррозия деталей из высококачественной нержавеющей стали

- Удалить коррозию.
- ☞ Подраздел "Удаление коррозии с высококачественной нержавеющей стали" на стр. 27.

Видимое повреждение устройства

- Вывести устройство из эксплуатации.
- ☞ Раздел "Вывод из эксплуатации" на стр. 23.
- Предохранить устройство от случайного ввода в эксплуатацию.
- Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу.
- ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 29.

## Очистка и уход

<b>Высококачественная нержавеющая сталь</b>	<p>Поверхности из нержавеющей стали всегда содержать в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха. Если устройство не используется, держать дверь/двери открытыми, чтобы обеспечивался доступ воздуха.</p> <p>Регулярно очищать поверхности от слоев извести, жира, крахмала и белка. Под этими слоями при отсутствии доступа воздуха может образоваться коррозия.</p> <p>Не допускать длительного контакта частей из нержавеющей стали с концентрированными кислотами, приправами, солями и т.д. Контакт с этими веществами может вызвать образование коррозии. Пары кислот, образующиеся при чистке керамических плиток, также могут привести к коррозии.</p> <p>Не повреждать поверхность из нержавеющей стали, особенно другими металлами. За счет остатков посторонних металлов образуются химические соединения, которые могут вызвать образование коррозии.</p> <p>Ни в коем случае не допускать контакта с железом и со сталью. Если нержавеющая сталь войдет в соприкосновение с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой), то это может привести к сильной коррозии.</p>
<b>Интервал очистки</b>	<p>После каждого использования основательно очистить устройство.</p>
<b>Методы очистки</b>	<p>Предписываемым методом для ежедневной очистки является протирание влажной салфеткой.</p> <p>Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой (пластмассовой или натуральной).</p> <p>Все остальные методы очистки должны быть разрешены фирмой В.PRO.</p> <p>Не разрешается использовать пароструйные устройства и высоконапорные моющие устройства.</p>
<b>Чистящие средства</b>	<p>Чистящие средства при легком загрязнении:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Моющее средство</li><li>• Мягкая салфетка</li><li>• Микрофибровая салфетка В.PRO (использовать только с водой)</li></ul> <p>Чистящие средства при сильном загрязнении:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Обычные чистящие средства для высококачественной нержавеющей стали, например, DeepClean Stainless Steel</li></ul>

---

### Устройство с электронным регулятором температуры

☞ Пластмассовую крышку термометра нельзя чистить средствами для высококачественной нержавеющей стали, т.к. они царапают поверхность.

---

- Очистка устройства**
- Вынуть вилку сетевого кабеля из розетки и вставить в крепление.
  - Обеспечить, чтобы внутреннее пространство устройства было остывшим.
  - Очистить устройство с использованием описанных выше методов очистки и чистящих средств.
  - При использовании чистящего средства для высококачественной нержавеющей стали промыть достаточным количеством воды.

**Удаление коррозии с высококачественной нержавеющей стали**

**Свежая коррозия**

- Вынуть вилку сетевого кабеля из розетки.
- Удалить коррозию с помощью абразивного чистящего средства или тонкой шлифовальной бумаги.

**Старая/сильная коррозия**

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

☞ Меры по очистке от старой/сильной коррозии разрешается проводить только технически обученному персоналу с соблюдением действующих правил.



**Предупреждение!**

**Агрессивные материалы!**

Используемые для удаления коррозии кислоты могут вызвать разъедание предметов (например, одежды) и ожоги. При контакте с глазами может быть необратимо нарушено зрение. В наихудшем случае результатом может быть полная потеря зрения.

- Надевать защитную одежду (очки, перчатки, ...).
  - Не допускать к месту очистки посторонних людей.
- 
- Вынуть вилку сетевого кабеля из розетки.
  - Удалить коррозию 2–3-процентной щавелевой кислотой.
  - Если очистка щавелевой кислотой не даст результатов, обработать коррозию 10-процентной азотной кислотой.

## Техобслуживание

### Проверка тормозов

- ☞ После каждого перемещения устройства на новое место необходимо проверять функционирование тормозов.
- Застопорить тормоз.
- Попробовать переместить устройство с застопоренным тормозом (без применения силы!).
- В случае недостаточного торможения немедленно поручить замену неисправного колеса одной из следующих организаций:
  - Собственный персонал, обученный фирмой V.PRO
  - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой V.PRO
  - Сервисная служба фирмы V.PRO

### Проведение повторной проверки электрической безопасности

- Не реже одного раза в 6 месяцев поручать квалифицированному электрику проведение повторной проверки электрической безопасности в соответствии с нормами серии DIN VDE 0702.

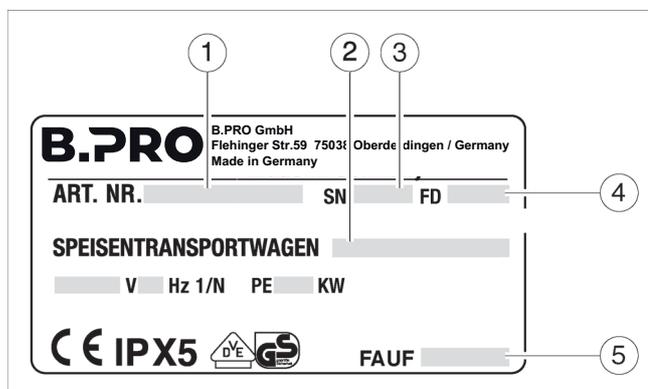
### Проверка сетевого кабеля и вилки сетевого кабеля

- Не реже одного раза в 6 месяцев согласно BGV A3 или соответствующим национальным правилам проверять сетевой кабель и вилку сетевого кабеля на наличие механических повреждений и старение.

## Ремонт

- Уполномоченный персонал** ➔ Ремонт разрешается проводить только следующему сервисному персоналу:
- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
  - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
  - Сервисная служба фирмы B.PRO

- Описание неисправности** Для регистрации неисправности сервисной службе фирмы B.PRO необходимы следующие данные с фирменной таблички:
- Номер артикула
  - Модель
  - Серийный номер
  - Дата изготовления
  - Номер заказа на изготовление (не для стандартного исполнения)
- Фирменная табличка находится в зоне элементов управления.



- (1) Номер артикула
- (2) Серийный номер
- (3) Дата изготовления
- (4) Номер заказа на изготовление (не для стандартного исполнения)
- (5) Модель

- Запчасти** При заказе запчастей требуются следующие данные:
- Название запчасти
  - Номер артикула
  - Дата изготовления устройства
  - Количество
- ➔ Смотри сервисный компакт-диск и сервисную документацию (можно получить в сервисной службе фирмы B.PRO).

**Адрес** B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
GERMANY  
Phone +49 (0)7045 44 - 81416  
Fax +49 (0)7045 44 - 81508  
Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

---

## Утилизация

### Утилизация устройства



**i** При утилизации использованного электрического или электронного устройства как обычный бытовой мусор от имеющихся материалов устройства может исходить потенциальная опасность для окружающей среды и здоровья людей.

Поэтому устройство нельзя утилизировать вместе с обычным бытовым мусором, а его необходимо сдать отдельно в пункт утилизации электроприборов (например, специальную фирму по утилизации отходов).

В качестве указания на это обстоятельство дела устройство помечено расположенным рядом символом в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных устройств согласно статье 11(2) Директивы 2002/96/EG (WEEE). Кроме того, при утилизации необходимо учитывать другие специальные национальные особенности.

- Перед утилизацией привести устройство (например, отрезав вилку сетевого кабеля) и замки дверей в непригодное состояние.
- Сдать устройство в пункт утилизации электроприборов (например, специальную фирму по утилизации отходов).
- ☞ Данное изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.
- ☞ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.
  - ☞ Подраздел "Адрес" на стр. 30.

## Технические данные

### Общие данные Размеры, вес и груз (стандартное исполнение)

Модель	Длина в мм	Ширина в мм	Высота в мм	Порожний вес в кг	Макс. груз в кг
STW 1	745	505	915	39,5	100
STW 2	1009	714	915	68,5	150
STW 3	1379	714	915	97	200

### Вместимость: число gastronемкостей на секцию устройства

Гастро-емкость	Вариант загрузки (каждый столбец представляет собой вариант загрузки)																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
GN 1/1 – 200	2	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 150	-	1	1	-	-	-	3	2	2	1	1	1	1	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 100	-	1	-	2	1	-	-	1	-	3	2	1	-	4	3	2	1	-
GN 1/1 – 55	1	-	2	1	3	5	-	1	3	-	2	4	6	1	3	5	7	9

### Температура, внутреннее пространство секции

от 30 °C до 85 °C

### Кол-во направляющих

9 пар на секцию

### Расстояние между направляющими

57,5 мм

### Электрические данные Значения электросети

Модель	Напряжение	Мощность
STW 1	от 220 до 240 В ~, 50 Гц	400 Вт
STW 2	от 220 до 240 В ~, 50 Гц	1000 Вт
STW 3	от 220 до 240 В ~, 50 Гц	1500 Вт

### Степень защиты

IP X5 (Устройство защищено от водяных струй в соответствии с DIN EN 60529.)

<b>Окружающая среда</b>	<b>Условия окружающей среды – эксплуатация</b>
	Температура: от 15 °С до 32 °С Относительная влажность воздуха: без покрытия росой
	<b>Условия окружающей среды – хранение, транспортировка</b>
	Температура: от –10 °С до 40 °С Относительная влажность воздуха: без покрытия росой
	<b>Эмиссия</b>
	Уровень шума устройства на рабочем месте меньше 70 дБ(А).
	<b>Материал</b>
	CNS 18/10

---

## Данные для заказа

<b>STW 1</b>	Номер артикула:	572 158
<b>STW 2</b>	Номер артикула:	572 159
<b>STW 3</b>	Номер артикула:	572 160
<b>Руководство по эксплуатации</b>	Номер документа:	154 717

---

## Принадлежности

<b>Гастроподносы</b>	Номера артикулов:	☞ Прайс-лист В.PRO
<b>Гастроёмкости</b>	Номер артикула:	☞ Прайс-лист В.PRO
<b>Эвтектические пластины</b>	Номер артикула:	☞ Прайс-лист В.PRO
<b>Микрофибровая салфетка В.PRO</b>	Номер артикула:	126 999
<b>Средство для чистки и ухода за высококачественной нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel</b>	Номер артикула:	511 895
<b>Сервисный компакт-диск</b>	Номер артикула:	572 123

## **Нормы, директивы, сертификаты качества**

DIN 18865-9: Оборудование для фабрик-кухонь, системы раздачи, внутреннее пространства шкафов в стандартном и гигиеническом исполнении.

DIN 18867-7: Оборудование для фабрик-кухонь – передвижное оборудование – тележки для перевозки и раздачи блюд.

DIN EN 60529: Степени защиты корпуса (IP-код).

EN 60335-1: Безопасность электрооборудования бытового и похожего назначения; часть 1: Общие требования.

EN 60335-2-49: Безопасность электрооборудования бытового и похожего назначения; часть 2: Особые требования к электрическим тепловым шкафам для промышленного использования.

Правило DGUV 110-003: Правила техники безопасности и охраны здоровья при работе на кухнях.

BGV A3 (VBG 4): Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



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