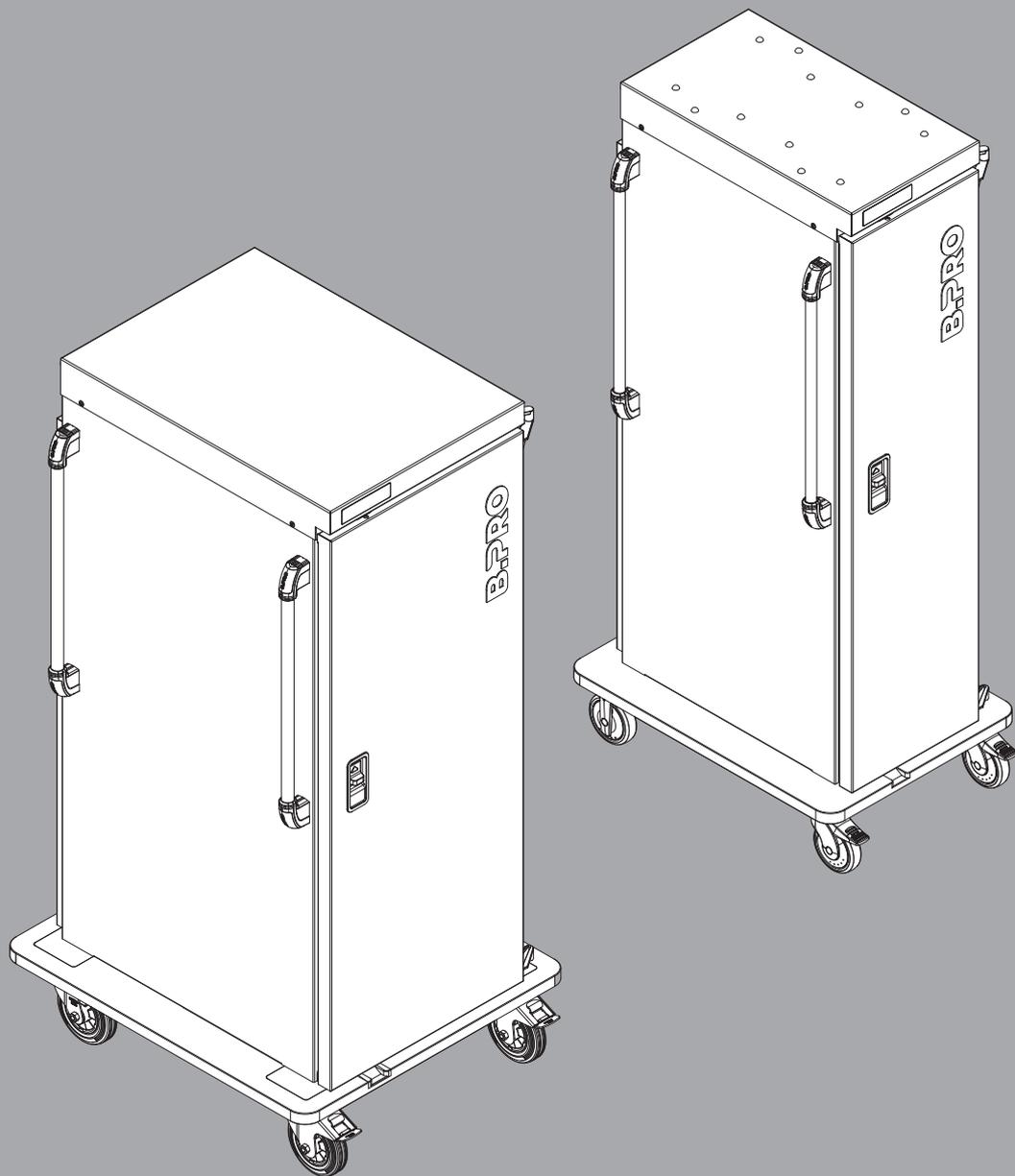


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



В.ПРОТHERM НЕРЖАВЕЮЩАЯ
СТАЛЬ, С ОХЛАЖДЕНИЕМ

ВРТ Е 30 (24) С

ВРТ Е 36 (30) С

ВРТ Е 36 (30) С BANQUET

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации



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

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

Содержание

Об этом руководстве по эксплуатации	Документация на изделие	7
	Условные обозначения	7
	Предупреждения	7
Об этом изделии	Назначение	8
	Условия эксплуатации	8
	Характеристики изделия	8
	Стандартное исполнение	9
	Опции/принадлежности	9
Принцип действия	Описание	10
	Принцип действия тягового дышла (опция)	10
Безопасность	Общая информация	11
	Об этом изделии	11
	Первая помощь	12
	Транспортировка	12
	Ввод в эксплуатацию	12
	Обслуживание и эксплуатация	13
	Чистка и уход	16
	Техническое обслуживание	17
	Ремонт	17
	Средства индивидуальной защиты	17
	Нормы и правила	17
	Маркировка изделия	17
Дополнительная информация о применении в школах и детских садах	Назначение	18
	Диапазон применения	18
	Обязанность надзора	18
	Электропитание	18
	Запрещение использования для игр	18
	Запрещение использования как транспортного средства	18
	Запрещение использования для хранения	18
	Корпус тележки	18
	Фиксаторы колес	19
	Фиксаторы колес	19
	Петли двери тележки	19

Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	20
	Комплект поставки	20
	Распаковка	20
	Утилизация упаковочного материала	20
Обзор	Обзор тележки	21
	Обзор регулятора температуры	22
	Обзор условных знаков	22
Ввод в эксплуатацию	Условия эксплуатации	23
	Первое включение	23
	Включение тележки	23
Обслуживание и эксплуатация	Общая информация	25
	Охлаждение: включение и остановка (режим ожидания)	25
	Настройка заданной температуры	25
	Предварительное охлаждение тележки	26
	Выбор языка	26
	Включение сетевой вилкой	26
	Смотреть часы работы	26
	Блокировка кнопок	26
	Включение и отключение тревоги открытой двери	27
	Изменение верхней/нижней тревоги по температуре	27
	Экранная заставка	27
	Открыть дверь тележки	28
	Кнопка "антипаника"	28
	Закрыть дверь тележки	30
	Отключение тревоги открытой двери	30
	Показ версии прошивки	30
	Сервис (с PIN-кодом)	30
	Загрузка тележки	31
	Поддержание блюд в холодном состоянии	31
	Выгрузка блюд	32
	Перемещение тележки на новое место	32
	Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям	33
	Перемещение на другое место сцепки тележек в исполнении с дышлом	34
Прекращение эксплуатации	Выключение тележки	38

Помощь при появлении

проблем	Светодиодный индикатор не горит, тележка не включается	39
	Внешние повреждения тележки	39
	Коррозия деталей из нержавеющей стали	39
	Температура показана, но блюда не поддерживаются в достаточно холодном состоянии	39
	Блюда имеют очень разную температуру	40
	Большое поступление воды в поддон для талой воды	40
	Сообщение об ошибке на дисплее "Высокая температура"	40
	Сообщение об ошибке на дисплее "Открыта дверь"	41
	Сообщение об ошибке на дисплее "Очистить фильтр"	41
	Сообщение об ошибке на дисплее "Неисправен датчик"	41
	Снижается холодопроизводительность и/или выявлены потери хладагента	41
	Ошибка на дисплее "Ошибка CAN"	41

Чистка и уход

Указания по чистке нержавеющей стали	42
Периодичность чистки	42
Методы чистки	42
Чистящие средства	43
Чистка тележки	44
Очистка фильтра	45
Ручная оттайка тележки	45
Слейте воду из поддона	46
Чистка тележки	47
Демонтаж воздухоотражателя	48

Техническое обслуживание

Регулярное техническое обслуживание тележки	49
Регулярное техобслуживание холодильного агрегата	49
Изменение параметров охлаждения	50
Проверка уплотнения двери	50
Контроль уплотнений на воздухоотражателе	50
Уход за уплотнениями	50
Контроль фиксаторов колес	50
Периодическая проверка электрической безопасности	50
Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети	50

Ремонт

Уполномоченный персонал	51
Описание неисправности	51
Замена компонентов	52
Запчасти	52
Адрес	52
Гарантия	52

Утилизация	Утилизация тележки	53
Технические характеристики	Общие характеристики	54
	Электрические характеристики	55
	Окружающая среда	55
	Система охлаждения	56
Данные для заказа	BPT E 30 (24) C	57
	BPT E 36 (30) C	57
	BPT E 36 (30) C banquet	57
	Руководство по эксплуатации	57
Принадлежности	Гастроемкости	57
	Опорные перемычки	57
	Микрофибровая салфетка В.PRO	57
	Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	57
Нормы, директивы, сертификаты качества	Стандарты	58
	Директивы о маркировке CE/декларации соответствия нормам ЕС	58
	Постановления, инструкции	58
Работы по техническому обслуживанию		59

Об этом руководстве по эксплуатации

Документация на изделие Это Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации.
Целевая группа: Обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения

-  **Важное примечание** к особенностям или специальным случаям.
-  **Поясняющая информация**
-  **Ссылка** на главу или другой документ.
-  **Условие**, которое должно быть выполнено перед выполнением следующей операции.
-  **Работа** или действия, которые должны быть выполнены.

Исполнение изделия XYZ

Отмеченный таким образом раздел распространяется только на определенное исполнение изделия или на его опцию.

Предупреждения



Сигнальное слово!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

- Меры по предотвращению опасности и ее последствий.
-

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

Опасность предупреждает о возможных тяжелых/смертельных травмах.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

Об этом изделии

Назначение Охлаждаемые банкетные тележки В.PROTHERM из нержавеющей стали используются в следующих целях:

- Поддержание в холодном состоянии готовых порционированных блюд на тарелках, закрытых колпаками, на гастрорешетках или блюд в гастроемкостях
- Транспортировка блюд к месту их раздачи

Охлаждаемые тележки В.PROTHERM из нержавеющей стали разрешается использовать только для кратковременного хранения и транспортировки продуктов питания в емкостях. Банкетные тележки подходят прежде всего для организации питания в социальных учреждениях (больницах, домах престарелых, детских садах), в гостиницах (банкеты, кейтеринг), а также на предприятиях (в столовых).

Не допускается следующее:

- Постоянное охлаждение блюд (функция холодильника)
- Охлаждение теплой посуды и теплых блюд
- Использование для охлаждения помещения
- Перевозка людей на тележке и ее пристройках
- Использование вместо лестницы или как вспомогательное средство для подъема на высоту, а также забираться на нее детям
- Транспортировка и хранение опасных или ядовитых материалов/жидкостей

Условия эксплуатации

Окружающая среда

Тележку разрешается эксплуатировать при температуре окружающей среды от +15 °С до +38 °С и нормальной влажности воздуха (без конденсации) в закрытых помещениях или под навесом, но без погодных воздействий. Тележка разработана для эксплуатации на высоте до 2000 м над уровнем моря.

Инструктаж третьих лиц

Если тележка передается третьим лицам, то необходимо проинструктировать их о безопасном обращении с оборудованием и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия

Общая информация

Охлаждаемая тележка В.PROTHERM нержавеющая сталь в стандартном исполнении изготовлена из нержавеющей стали. Корпус тележки двухстенный, с изоляцией.

Передняя сторона закрывается двухстенной изолированной дверью.

Дверь тележки имеет двухточечное запираение, в том числе фосфоресцирующую кнопку "антипаника" на внутренней стороне двери.

Крыша с выступами для штабелирования позволяет размещать сверху контейнеры В.PROTHERM из пластика. В исполнении Vanquet это возможно только с опциональной галереей. Ходовая часть охлаждаемой тележки В.PROTHERM из нержавеющей стали состоит из двух поворотных колес с фиксаторами и двух опорных колес.

В исполнении Vanquet тележка стандартно имеет четыре поворотных колеса, два из которых с фиксаторами. Охлаждаемая тележка В.PROTHERM из нержавеющей стали оснащена системой активного конвекционного охлаждения, при котором охлажденный воздух циркулирует внутри тележки с помощью вентиляторов.

Предлагаются следующие исполнения тележки:

- ВРТ Е **30 (24)** С = 30 пар направляющих (24 x 1/1 и 6 x 1/2 = 30 (24))
- ВРТ Е **36 (30)** С = 36 пар направляющих (30 x 1/1 и 6 x 1/2 = 36 (30))
- ВРТ Е **36 (30)** С banquet = 36 пар направляющих (30 x 2/1 и 6 x 1/1 = 36 (30))

Обслуживание и эксплуатация

Расположенные вертикально ручки обеспечивают легкое перемещение тележки. Сплошные бамперы по всему периметру защищают от повреждений. Массивная нижняя панель защищает тележку от повреждений при ударах во время транспортировки. Двери тележки снабжены самозакрывающимся запором. Двери тележки открываются на 270° и фиксируются на наружной стороне. Внутренние боковые стенки имеют направляющие. Охлаждаемую тележку В.PROTHERM из нержавеющей стали можно загружать гастроемкостями GN 2/1; GN1/1; GN1/2. В тележку В.PROTHERM можно также установить гастрорешетки и загружать на них блюда в другой посуде. Параметры охлаждения можно задавать с точностью до градуса на температурном регуляторе с цифровым индикатором температуры. Дисплей показывает текущее рабочее состояние тележки. Температурный регулятор регистрирует отклонения между фактической и заданной температурой вне заданного температурного диапазона и сигнализирует об этом визуально на дисплее. Диапазон регулирования температуры составляет от +2 °С до +10 °С.

Стандартное исполнение

Охлаждаемая тележка В.PROTHERM из нержавеющей стали в стандартном исполнении имеет следующее оснащение:

- Двухстенный корпус из высококачественной нержавеющей стали
- Расстояние между направляющими: 38,3 мм
- Цифровое регулирование температуры
- Два поворотных колеса с фиксаторами и два опорных колеса
- В исполнении Banquet - четыре поворотных колеса, два из которых с фиксаторами
- Безопасная ручка на корпусе тележки
- Массивная нижняя панель со встроенным противоударным бампером

Опции/принадлежности

Охлаждаемая тележка В.PROTHERM из нержавеющей стали может быть оснащена следующими опциями:

- Держатель карточки меню
- Вставные рамки и переключки для установки различных гастроемкостей при исполнении 1/1
- Колеса различных размеров и из различных материалов
- Гастрономические решетки для исполнения Banquet
- Гладкая крыша с 4-сторонней галереей из стали CNS
- Дополнительная защита от ударов на крыше (пластмассовая панель) (только в исполнении 1/1)
- Гигиенический стандарт Н1 внутри корпуса тележки
- Дополнительная розетка
- Индивидуальное цветовое оформление
- Удобное открывание двери ножной защелкой (kick-latch)
- Запираемая дверь
- Дышло со сцепным устройством (только в исполнении Banquet)

Принцип действия

Описание Охлаждаемая тележка В.PROTHERM из нержавеющей стали оборудована системой активного конвекционного охлаждения.
Конвекционное охлаждение работает по следующему принципу:
Испаритель системы охлаждения в задней стенке тележки отбирает тепло из воздуха внутри тележки.
Вентиляторы обеспечивают циркуляцию охлажденного воздуха через воздухоотражатель в задней стенке внутри тележки.

Этот принцип действия имеет следующие преимущества:

- Быстрое охлаждение внутреннего пространства тележки
- Возможна более низкая температура охлаждения (+2 °С), чем при активном охлаждении без конвекции
- Равномерное распределение температуры

Внутри тележки над машинным отсеком установлен поддон для сбора талой воды

Принцип действия тягового дышла (опция)

Дышло установлено под тележкой.

Крепление дышла находится в задней части и фиксируется шкворнем в выемке. Таким образом оно защищено от случайного выдвигения. При вытягивании дышла за переднее отверстие шкворень перемещается по наклону, пока не достигнет передней опоры дышла.

Чтобы убрать дышло, его опускают до пола, а затем задвигают в положение хранения, где оно фиксируется.

Безопасность

Общая информация



Перед первым применением внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.

Весь персонал должен прочитать это руководство до начала эксплуатации тележки.

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

Тележка изготовлена на современном уровне развития техники. При этом выполнены все требования для безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации тележки существуют остаточные опасности. Правила техники безопасности и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве, помогут предотвратить эти опасности.

Правила техники безопасности

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

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

Предупреждения

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

Чистка и техническое обслуживание

Перед чисткой, техобслуживанием и при замене деталей отсоедините тележку от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место и защитите ее от влаги, повреждений и грязи.

Об этом изделии

Назначение

Тележку разрешается эксплуатировать только в соответствии с ее назначением. Потребитель отвечает за надлежащее использование тележки по назначению.

Условия эксплуатации

Эксплуатация тележки разрешается только в допустимых условиях окружающей среды.

Ни в коем случае не пользуйтесь тележкой во время грозы на открытом воздухе.

Защищайте тележку от прямых солнечных лучей.

Убедитесь в том, что пользователи тележки обучены обращению с ней, а также прочитали и усвоили это руководство по эксплуатации.

Возможны тяжелые травмы и повреждение оборудования от взрывающихся, разлетающихся частей и воспламеняющихся газов

Работа с тележкой, когда в ней находятся взрывоопасные материалы или емкости, может привести к взрыву, в результате которого возможно травмирование людей и повреждение оборудования.

- Не храните в тележке взрывоопасные материалы, например, аэрозольные баллончики с горючим газом.

Таблички с указаниями

На тележке могут быть следующие таблички с указаниями:

Табличка	Значение – расположение
	„Предупреждение о пожароопасных материалах“ (хладагент класса A3) по DIN EN ISO 7010 - находится на корпусе тележки Корпус тележки
	„Опасность! Запрещается открытый огонь. Запрещены открытые источники возгорания и курение!“ по DIN EN ISO 7010 - находится на корпусе тележки Корпус тележки
	„Холодильный агрегат находится под давлением“ по DIN ISO 7000 располагается на холодильном агрегате

Сразу же заменяйте нечитаемые, поврежденные или отсутствующие таблички.

Первая помощь Указания о действиях в случае получения травмы

Организация, эксплуатирующая тележку, обязана определить действия на случай чрезвычайных ситуаций (несчастные случаи и неисправности).

Эксплуатирующая организация должна составить краткую инструкцию и ознакомить с ней своих сотрудников. Краткая инструкция должна быть размещена в непосредственной близости от тележки таким образом, чтобы ее можно было легко прочесть.

Необходимо действовать в соответствии с системой аварийно-спасательных мероприятий и оповещения эксплуатирующей организации.

Транспортировка Вертикальное положение при транспортировке

Перевозите тележку только в вертикальном положении. Если тележка транспортировалась не в вертикальном положении, то подождите не менее двух часов, прежде чем включать ее. Не разрешается работа тележки во время транспортировки.

Транспортировка грузовым автомобилем или автофургоном

Перевозите станцию только на грузовом автомобиле или автофургоне с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 5°. Крепление при транспортировке только фиксаторами колес недостаточно. Закрепите тележку от смещения со всех четырех сторон. Закрепите тележку от вертикальных перемещений во время транспортировки. Установите предохранительные балки с мягкой обивкой.

Ввод в эксплуатацию Место установки

Устанавливайте и эксплуатируйте прилавки только в хорошо проветриваемом помещении. Никогда не эксплуатируйте тележку рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, рядом с посудомоечной машиной). Пары могут привести к конденсации влаги на тележку. Из-за влаги на подключенной к электросети тележке возникает опасность короткого замыкания и удара электрическим током. Закрытые вентиляционные щели могут привести к перегреву и выходу из строя холодильного агрегата.

Держите свободными вентиляционные щели холодильного агрегата. При включенном холодильном агрегате вентиляционные щели должны находиться на расстоянии не менее 10 см от стены. Хладагент пропан (R290) - легковоспламеняемый и взрывоопасный хладагент группы А3 согласно DIN EN 378-2. В случае утечки возможно образование горючей газовой смеси, которая может взорваться при критическом соотношении компонентов смеси и наличии источника воспламенения.

Эксплуатация после хранения

Если тележка доставляется из холодного складского помещения на кухню, то содержащаяся в воздухе влага оседает на поверхности тележки. Из-за влаги на подключенной к электросети тележке существует опасность короткого замыкания и удара электрическим током. Эксплуатируйте тележку только после того, как она примет температуру помещения.

Подключение к электросети

Удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети. Подключайте станцию только к розетке, защищенной устройством защитного отключения при токе утечки (УЗО). Кроме того, каждая фаза должна иметь предохранитель на макс. 16 А. Не пользуйтесь тележкой с поврежденной изоляцией сетевого провода или с поврежденной вилкой подключения к сети. Чтобы не повредить электрику тележки, вставляйте вилку в розетку и вынимайте из розетки только при выключенной тележке. Вынимайте вилку только за её корпус.

Обслуживание и эксплуатация

Общая информация

Потребитель должен знать и уметь оценивать связанные с тележкой опасности.

Тележкой разрешается пользоваться только лицам, психические, сенсорные и умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы с оборудованием. Эксплуатируйте тележку только в технически исправном состоянии.

При случайном скатывании тележка может повредить имущество и причинить травмы людям. Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания тележки.

При поддержании блюд в холодном состоянии открывайте тележку только на короткое время для их выемки. Блюда в гастроемкостях всегда закрывайте крышками.

Блюда на тарелках всегда закрывайте крышками.

При повреждении тележки закройте ее так, чтобы ей нельзя было пользоваться.

- Сразу вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия.

↪ Глава „Ремонт“ на стр. 51

Работы с холодильной системой разрешается выполнять только уполномоченному компетентному персоналу, обученному работе с хладагентом пропан (R290).

Не включайте электрические приборы в рабочем пространстве тележки. Запрещается открытый огонь на расстоянии 1 м от тележки.

Опасность возгорания

Опасность возгорания, особенно от открытого огня, электрических искр, статического разряда или горячих поверхностей.

- Не допускайте открытого огня в рабочем пространстве и в непосредственной близости от тележки.
- Избегайте горячих поверхностей.
- Примите необходимые меры против статического заряда (например, используйте средства индивидуальной защиты, антистатические колеса или антистатические ленты).

Возможно ухудшение качества продуктов питания

Сбои в электропитании, неисправности тележки и другие нарушения во время хранения могут ухудшить качество находящихся в тележке продуктов питания.

- После повышения внутренней температуры продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания.
- При необходимости утилизируйте их.

Загрузка и выгрузка блюд

Всегда загружайте тележку снизу вверх, чтобы не допустить смещения вверх центра тяжести. Выгружайте блюда сверху вниз. При загрузке не превышайте предельный вес, указанный в технических характеристиках. Блюда на тарелках всегда закрывайте крышками. Блюда в гостроемкостях всегда закрывайте крышками.

Прекращение эксплуатации

Вынимайте вилку из розетки только тогда, когда тележка выключена, так как иначе возможно повреждение электрооборудования тележки и розетки.

Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.

Вынимайте вилку только за её корпус.

Выньте вилку из розетки и поместите ее в держатель вилки на тележке.

Опасность закрытия детей

Не допускайте детей к пустым контейнерам. Если ребенок случайно закрылся в тележке, то он может сам освободиться, нажав фосфоресцирующую кнопку "антипаника". Дверь открывается при нажатии на эту кнопку на внутренней стороне двери с усилием 70 Н (соответствует усилию 7 кг).

Ставьте пустые контейнеры дверью к стене или храните в недоступном для детей месте. Перед запиранием дверей тележки убедитесь, что в ней нет детей.

Санитарно-гигиенические требования

При поддержании блюд в холодном состоянии соблюдайте соответствующие требования к продуктам питания и учитывайте свойства блюд.

Выполняйте требования директивы (EG) № 852/2004, а также национальные правила гигиены, действующие в той стране, где эксплуатируется оборудование.

Перемещение на другое место

Примите необходимые меры для безопасного перемещения тележки. Кроме того, местоположение тележки должно соответствовать требованиям постановлений, предписаний, правил профессиональных объединений, а также других национальных положений стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции.

При перемещении тележки находящиеся на ней предметы могут упасть или тележка может опрокинуться. Перед перемещением на другое место уберите все предметы с тележки.

При перемещении тележки из нее могут выпасть гастроемкости или посуда.

Во время перемещения на другое место держите дверь тележки закрытой.

При закрытой двери тележка устойчива на уклонах до 5°.

Перемещайте тележку только по поверхностям с уклоном <5°.

Если тележка стоит на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению колес фиксаторами примите меры для предотвращения ее скатывания (например, подложите клинья). Не допускайте большую нагрузку на колеса, чтобы уменьшить опасность их повреждения:

- Не передвигайте тележку с застопоренными фиксаторами колес
- Не допускайте ударов
- Не переезжайте через пороги или ступени
- Не передвигайте тележку по неровному полу

Всегда толкайте тележку, а не тяните ее. При перемещении тележки следите за тем, чтобы были видны люди и предметы, находящиеся перед ней.

Если передвигающий тележку человек не видит дорогу перед ней, то перед тележкой должен идти другой человек, обеспечивающий безопасное движение.

Существует опасность, что при перемещении тяжелой тележки одной рукой ее не удастся достаточно быстро остановить. Всегда передвигайте тележку двумя руками за ручку.

Передвигайте тележку по рампам и выемкам всегда вдвоем (по одному человеку с каждой стороны). Перемещайте тележку на новое место с умеренной скоростью (не быстрее 3 км/ч, что соответствует скорости медленной ходьбы). Работник, перемещающий загруженную тележку на новое место, должен быть всегда в состоянии затормозить ее. При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям требуется второй человек для страховки. Если тележка опрокинулась во время транспортировки или подвергалась другим сильным/ударным нагрузкам, которые явно выходят за рамки условий применения по назначению, то ее нужно проверить перед дальнейшей эксплуатацией и при необходимости отремонтировать в специализированном сервисном предприятии. Проверку также может выполнить специально обученный персонал.

Чистка и уход Вилка подключения к сети

Перед чисткой тележки выньте вилку подключения к сети из розетки. Для чистки, техобслуживания и при замене деталей отсоединяйте диспенсер от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место и защитите ее от влаги, повреждений и грязи (вставьте вилку подключения к сети в соответствующий держатель).

Удар электрическим током в результате короткого замыкания

Попадающая в тележку вода может вызвать короткое замыкание.

Гигиена

Выполняйте требования директивы (EG) № 852/2004, а также национальные правила гигиены, действующие в той стране, где эксплуатируется оборудование. Опционально внутреннее пространство тележки может соответствовать требованиям гигиенического исполнения H1.

Периодичность чистки

После каждого использования тщательно очищайте тележку.

В тележке имеется поддон для сбора талой воды.

Ежедневно сливайте воду из поддона, чтобы не допустить перелив и связанную с этим опасность поскользнуться или повредить пол.

Методы чистки

Применяйте только разрешенные методы чистки.

Запрещается чистка струей пара и водой под высоким давлением.

Чистящие средства для пластмассовых деталей

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные средства царапают поверхности.

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

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

Вода после чистки

Если во время или после чистки из тележки вытекает вода, то существует опасность поскользнуться. После чистки тщательно высушите тележку.

При этом удалите воду со дна внутри тележки.

Полностью вытирайте вытекшую из тележки воду.

Техническое обслуживание

Фиксаторы колес

В случае недостаточного торможения немедленно поручите замену неисправных колес специалистам одной из следующих организаций:

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

Периодические проверки электрической безопасности

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

Сетевой провод и вилка подключения к сети

Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Двери

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

Ремонт

Уполномоченный персонал

Ремонт тележки разрешается выполнять только следующему сервисному персоналу:

- Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
- Сервисная служба В.PRO
- Для ремонта холодильной системы: специализированное предприятие по ремонту холодильной техники

Работы с холодильной системой разрешается выполнять только уполномоченному, компетентному персоналу, обученному работе с хладагентом пропан (R290)! Холодильный контур разрешается заполнять или добавлять в него только пропан (R290).

Средства индивидуальной защиты

Используйте защитную обувь, защитные перчатки, защитные очки и т.д., чтобы не допускать образование искр, создаваемых статическим электричеством. Кроме того, пользуйтесь средствами индивидуальной защиты, предписанными производителями чистящих средств, см. паспорта безопасности чистящих средств.

Нормы и правила

Соблюдайте действующие нормы, директивы и правила техники безопасности. Потребитель отвечает за соблюдение действующих норм, директив и правил техники безопасности.

Маркировка изделия

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

Дополнительная информация о применении в школах и детских садах

Назначение В этой дополнительной информации приведены поддающиеся оценке, дополнительные потенциальные опасности, которые могут возникнуть в результате доступа детей/подростков к тележке.

Общие и особые опасности

Диапазон применения Используйте тележку только в указанных в этом руководстве по эксплуатации целях.

Обязанность надзора Не перемещайте и не эксплуатируйте тележку без надзора. Обязанность надзора ориентируется в основном на действующие законы и инструкции национальных учреждений, таких как законодательные органы, профессиональные объединения, постановления на областном и местном уровнях и/или другие организации.

Электропитание Тележки с электрикой накладывают на надзирающее лицо повышенные обязанности. Не оставляйте работающую тележку без присмотра.

В.PRO рекомендует:

Подключайте тележку к розетке, которую можно отключить главным/центральным выключателем. Этот выключатель должен быть установлен так, чтобы его не могли достать дети. Не подвергайте сетевой провод растягивающей нагрузке. Это правило действует также, если электропитание подается по спиральному кабелю.

Запрещение использования для игр Не забирайтесь на тележку. Нарушение этого правила может привести к опрокидыванию тележки, создает угрозу безопасности и причинения вреда людям.

Запрещение использования как транспортного средства Тележка имеет большой вес и поэтому в движении обладает большой потенциальной энергией. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ездить на тележке и использовать ее как транспортное средство. Не ложитесь под тележку. При нарушении этих положений возможно получение травм. Движущаяся тележка может сбить с ног или зацепить людей.

Запрещение использования для хранения ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать тележку для хранения любых предметов, а также запрещается сажать в тележку животных.

Корпус тележки Тележка имеет размеры, позволяющие детям забираться в нее. Никогда не оставляйте тележку без присмотра.

Опасность закрытия детей

Перед вводом в эксплуатацию и перед сдачей на хранение удостоверьтесь, что в тележке нет детей или животных. Если ребенок случайно закрылся в тележке, то он может сам освободиться, нажав фосфоресцирующую кнопку "антипаника".

Дверь открывается при нажатии на эту кнопку на внутренней стороне двери с усилием 70 Н (соответствует усилию 7 кг).

Не пользуйтесь электрическими приборами в рабочем пространстве холодильного агрегата.

Фиксаторы колес После перемещения тележки и установки ее на новом месте обязательно застопорите колеса имеющимися на них фиксаторами.
Фиксаторы колес имеют отверстия, наличие которых обусловлено техническими причинами. При невнимательном нажатии фиксатора можно защемить ногу, входящую в его отверстие.
Кроме того, случайное открытие фиксатора колеса может привести тележку в движение.

Петли двери тележки На тележке имеются петли двери, в которых можно защемить и раздавить пальцы.

Возможно защемление рук

При открытии и закрытии двери тележки существует опасность защемить руки.
При открытии и закрытии двери следите за тем, чтобы руки не находились в дверном проеме или на петлях двери.

Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/ дальнейшие действия

- Сразу же после доставки тележки проверьте наличие повреждений, полученных при транспортировке (визуальный осмотр).
- Задokumentируйте в товарно-транспортной накладной обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора (опишите повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить наличие повреждений (поставить подпись).
- Примите тележку и с накладной предъявите рекламацию фирме В.PRO.
– или –
Не принимайте тележку и с экспедитором верните ее на фирму В.PRO.

☞ Такой порядок действий обеспечивает надлежащее урегулирование возмещения ущерба. На заявленные позже повреждения при транспортировке получатель должен будет предъявить доказательства.

Комплект поставки

- В.PROTHERM нержавеющая сталь, с охлаждением
- Руководство по эксплуатации
- Точный комплект поставки и исполнение тележки указаны в сопроводительной документации.

Распаковка

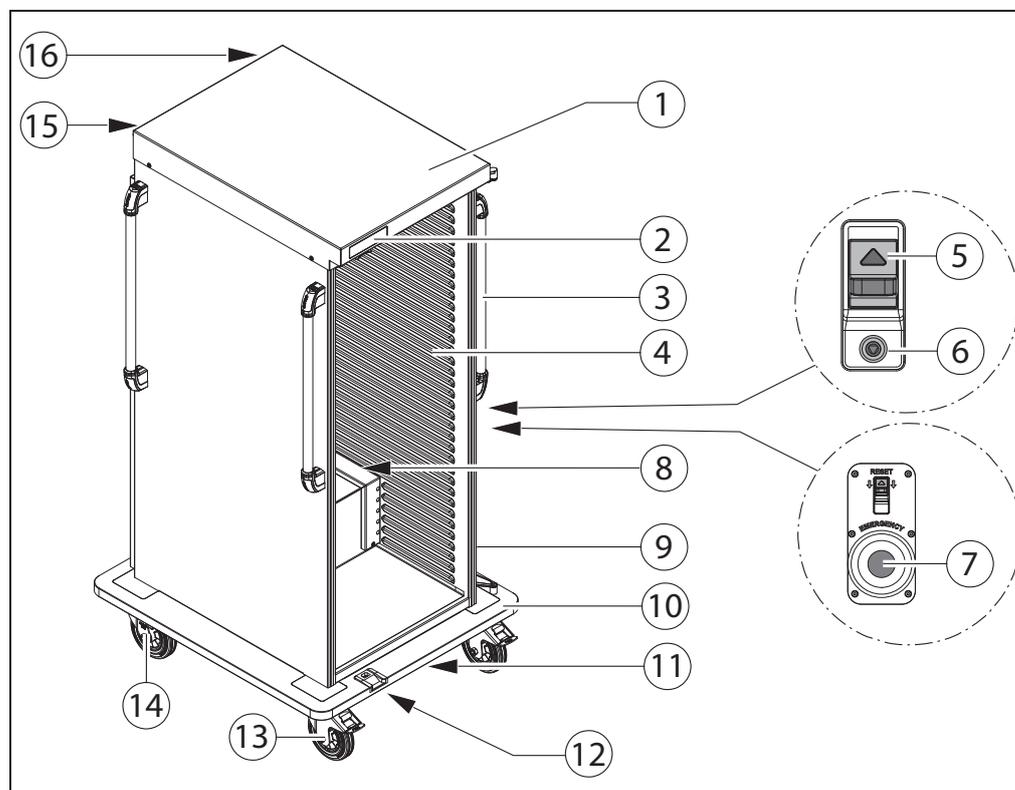
- Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах, не разрывайте и не разрезайте ее.
- Проверьте комплект поставки.
- Если имеется защитная пленка, то удалите ее снаружи и внутри тележки.

Утилизация упаковочного материала

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

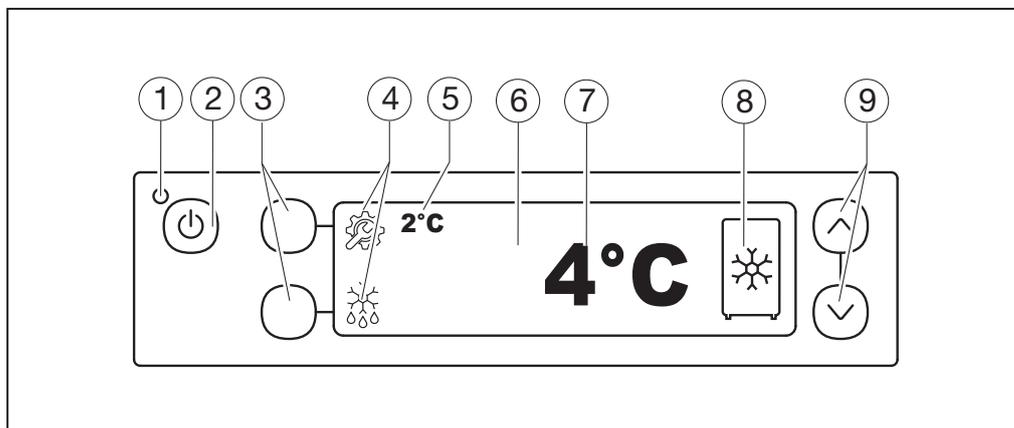
Обзор

Обзор тележки



- (1) Крыша тележки (только в исполнении Banquet без выступов для штабелирования)
- (2) Регулятор температуры со встроенной кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ"
- (3) Ручка
- (4) Опорные направляющие
- (5) Фиксатор двери
- (6) Замок двери (опция)
- (7) Фосфоресцирующая кнопка "антипаника" на внутренней стороне двери
- (8) Машинный отсек с воздухоотражателем и поддоном для сбора талой воды
- (9) Дверь тележки полностью открыта на 270° и зафиксирована
- (10) Нижняя панель со встроенным противоударным бампером
- (11) Дышло (опция)
- (12) Защелка для раскрытия двери ногой (опция)
- (13) Поворотное колесо с фиксатором
- (14) Опорное колесо
- (15) Сетевой провод с вилкой
- (16) Крепление вилки подключения к сети

Обзор регулятора температуры



- (1) Светодиодный индикатор: мигает, когда вилка подключения к сети вставлена в розетку, и горит постоянно, когда тележка включена
- (2) Кнопка "ВКЛ/ВЫКЛ": включает и останавливает режим охлаждения
- (3) Многофункциональные кнопки: Выбираемая функция показана справа на дисплее.
- (4) Знаки меню: активируются соответствующей многофункциональной кнопкой
- (5) Показание заданной температуры
- (6) Экран управления: Здесь показаны все основные настройки и информация о тележке.
- (7) Показание фактической температуры
- (8) Условный знак действия: Активная функция показана анимированным условным знаком.
- (9) Кнопки "ВВЕРХ/ВНИЗ": предназначены для навигации в меню

Во время охлаждения и оттайки всегда работает вентилятор.

Обзор условных знаков

Знак	Значение	Знак	Значение
	Настройки		Ошибка/предупреждение
	Охлаждение	OK	Подтверждение выбора/настройки
	Оттайка		Назад

Ввод в эксплуатацию

- Условия эксплуатации**
- ✓ Тележка сухая и имеет такую же температуру, как температура в помещении
 - ✓ Нет видимых дефектов и повреждений тележки
 - ✓ Колеса застопорены фиксаторами
 - ✓ Защитные пленки удалены
 - ✓ Станция стоит в устойчивом положении
 - ✓ Если тележка транспортировалась не в вертикальном положении, то подождите не менее двух часов, прежде чем включать ее

Первое включение **Проверка заданной температуры тележки**

Температура, которая поддерживается в тележке, при поставке устанавливается на заводе равной +7 °С.

- При необходимости можно изменить эту заданную температуру.
↳ Глава „Настройка заданной температуры“ на стр. 25

Включение тележки **Установка станции**

- Чтобы обеспечить наилучшее охлаждение блюд, учитывайте следующее при выборе места установки:
 - Устанавливайте тележку на большом расстоянии от возможных источников тепла (от радиаторов отопления, печей, лучей солнца и др.).
 - Устанавливайте тележку на большом расстоянии от устройств с сильным парообразованием (например, от посудомоечной машины).
- Вентиляционные щели холодильного агрегата не должны перекрываться никакими предметами. Обеспечьте свободный выход воздуха из вентиляционных щелей. При включенном холодильном агрегате вентиляционные щели должны находиться на расстоянии не менее 10 см от стены.
- Убедитесь, что внутри тележки над машинным отсеком установлен поддон для сбора талой воды.
- Установите тележку на предусмотренное для нее место и застопорьте колеса фиксаторами.
↳ Глава "Перемещение тележки на новое место" на стр. 32
- Перед вводом в эксплуатацию обеспечьте, чтобы внутреннее пространство тележки находилось в надлежащем гигиеническом состоянии.
- При необходимости пользуйтесь средствами индивидуальной защиты (защитная обувь, перчатки, защитные очки и др.) для предотвращения статического заряда.

Подключение тележки к электросети

- ✓ Тележка и подключенные к ее розеткам (если имеются) сторонние устройства находятся в выключенном состоянии
- ✓ Дверь тележки закрыта



Опасность!

Опасность возгорания

Опасность возгорания, особенно от открытого огня, электрических искр, статического разряда или горячих поверхностей.

- Не допускайте открытого огня в рабочем пространстве и в непосредственной близости от тележки.
- Избегайте горячих поверхностей.
- Примите необходимые меры против статического заряда (например, используйте средства индивидуальной защиты, антистатические колеса или антистатические ленты).



Опасность!

Возможен удар электрическим током из-за короткого замыкания в сторонних устройствах

Короткое замыкание в установленном в тележку стороннем устройстве (например, из-за сильного нагрева сетевого провода) при прикосновении к тележке может привести к удару электрическим током.

- Подключайте тележку только к розетке, защищенной устройством защитного отключения при токе утечки (УЗО, каждая фаза макс. 16 А).



Осторожно!

Возможно повреждение электрики тележки

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

- Перед подключением удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.

☞ Регулятор температуры работает только при закрытой двери.

- Вставьте вилку подключения к сети в розетку.
Стартовый экран появляется приблизительно на 3 секунды. Затем на дисплее сверху отображается тип устройства, внизу слева — версия платы питания, а внизу справа — версия дисплея.
Светодиодный индикатор мигает.
- Очистите тележку после первого ввода в эксплуатацию.
☞ Глава „Чистка и уход“ на стр. 16

Обслуживание и эксплуатация

Общая информация

Общее рабочее состояние тележки отображается на дисплее цифрового регулятора.

☞ Активная функция показана анимированным условным знаком в виде условного знака действия.

👉 Глава „Обзор регулятора температуры“ на стр. 22

👉 Глава „Обзор условных знаков“ на стр. 22

Охлаждение: включение и остановка (режим ожидания)

Включение охлаждения

✓ Станция подключена к розетке

✓ Дверь тележки закрыта

► Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".

На дисплее показана фактическая температура внутри тележки.

Тележка работает в режиме охлаждения.

Прерывание охлаждения

► Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".

Тележка переключается в режим ожидания.

На месте температуры на дисплее показано ВЫКЛ.



Осторожно!

Возможно ухудшение качества продуктов питания

Сбои в электропитании, неисправности тележки и другие нарушения во время хранения могут ухудшить качество находящихся в тележке продуктов питания.

► После повышения внутренней температуры продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания.

► При необходимости утилизируйте их.

Настройка заданной температуры

Заданная температура установлена на заводе равной +7 °C.

Слишком низкая заданная температура (как и высокая температура окружающей среды) ведет к длительной работе холодильного агрегата.

Возможные последствия:

- Усиленное обледенение испарителя
- Необходимо более частое оттаивание
- Высокое потребление электроэнергии

Показание заданной температуры

☞ Заданная температура отображается на дисплее в течение ок. 3 секунд после изменения/настройки температуры с помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ".

👉 Глава „Обзор регулятора температуры“ на стр. 22

Изменение заданной температуры

- Установите необходимую заданную температуру с помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ". При однократном нажатии кнопки "ВВЕРХ/ВНИЗ" отображается заданная температура. При многократном нажатии кнопки "ВВЕРХ/ВНИЗ" отображается заданная температура. Последнее установленное значение сохраняется через 3 секунды.

Предварительное охлаждение тележки

- Чтобы избежать нагрева загружаемых продуктов, предварительно охлаждайте тележку в течение максимум 30 минут в зависимости от выбранной заданной температуры и температуры окружающей среды.
↳ Глава „Охлаждение: включение и остановка (режим ожидания)“ на стр. 25

Выбор языка

- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Язык".
- Нажмите "ОК".
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите нужный язык.
- Нажмите "ОК".
Язык принимается в реальном времени.

Включение сетевой вилкой

- Если эта функция активирована в "Настройках", то когда вы вставляете вилку сетевого шнура в розетку, тележка после короткого запуска системы управления автоматически включается с последними сохраненными настройками.
- Чтобы активировать функцию, нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Включение сетевой вилкой".
 - Нажмите "ОК".

Смотреть часы работы

- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Часы работы".
- Нажмите "ОК".
На дисплее показаны часы работы.

Блокировка кнопок

- Блокировка кнопок защищает от несанкционированных действий с регулятором температуры, например, от изменения заданной температуры. Когда эта функция активирована в "Настройках", все кнопки дисплея заблокированы.
- Чтобы активировать функцию, нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Блокировка кнопок".
 - Нажмите "ОК".
Все кнопки на дисплее заблокированы.
 - Чтобы деактивировать эту функцию, удерживайте кнопки "ВВЕРХ/ВНИЗ" нажатыми примерно 3 секунды.

Включение и отключение тревоги открытой двери

Если эта функция активирована в "Настройках", то при открытии двери на дисплее сразу же появляется предупреждающее сообщение "Дверь открыта".

Кроме того, тележка выключается через непродолжительное время.

Тележка снова включается, как только дверь закрывается.

- Для активации функции нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Тревога открытой двери".
- Нажмите "ОК".
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к "ДА" для активации или "НЕТ" для деактивации.
- Нажмите "ОК".

Изменение верхней/нижней тревоги по температуре

Эта настройка значительно уменьшает количество сообщений об ошибках в повседневной работе. Заводская установка составляет 5К (К = Кельвин) для верхней и нижней тревоги по температуре.

- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к пункту подменю "Настройки температуры".
- Нажмите "ОК".
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к пункту подменю для определения верхней или нижней температуры для тревоги.
- Нажмите "ОК".
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" установите нужное значение в Кельвинах.
- Нажмите "ОК".

Значения принимаются в реальном времени.

i Поясняющий пример:

Заданное значение температуры составляет 4 °С.

При заданном значении верхней тревоги +5К тревога по температуре выдается начиная с +10 °С по истечении времени задержки.

Время задержки тревоги по температуре:

- **Задержка при пуске:**
Если заданная температура не достигается в течение 30 минут, то в зависимости от значения верхней или нижней тревоги выдается тревога по температуре.
- **Задержка в нормальном режиме:**
Если фактическая температура в течение 10 минут отличается от заданной температуры, то в зависимости от значения верхней или нижней тревоги выдается тревога по температуре.

Экранная заставка

Примерно через 2 мин включается экранная заставка. Теперь отображается только фактическая температура с соответствующим условным знаком действия.

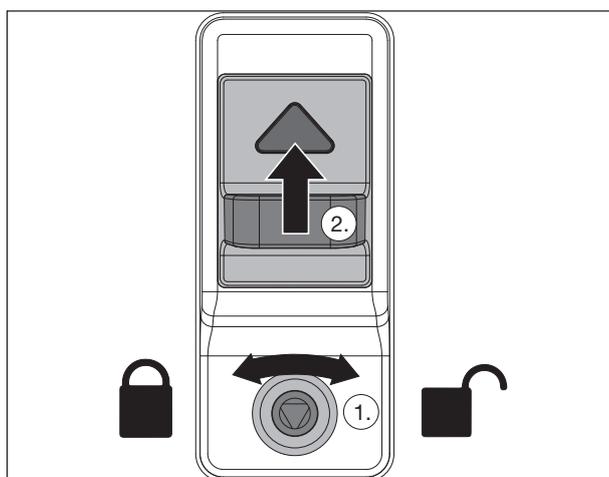
Эта отображаемая информация медленно перемещается по всей поверхности дисплея.

Экранную заставку можно отключить, нажав один раз "многофункциональную кнопку" или "кнопку ВВЕРХ/ВНИЗ".

Открыть дверь тележки

Чтобы не допустить потерь холода, не открывайте без надобности дверь тележки во время охлаждения. Тревога открытой двери выдается, когда дверь тележки открыта дольше 10 секунд. Охлаждение и циркуляция воздуха выключаются. После закрытия двери охлаждение и циркуляция воздуха автоматически включаются через 3 минуты.

- Откройте опциональный замок двери (1.) и сдвиньте вверх запор двери (2.). Держите его в этом положении и одновременно откройте дверь.

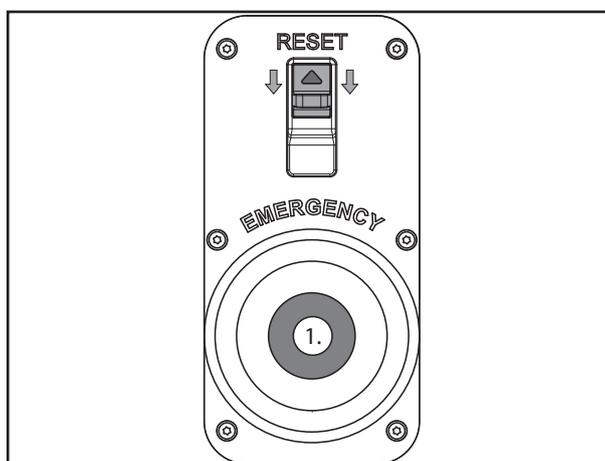


- Откройте дверь.
Охлаждение выключается. Дверь тележки открывается на 270° и фиксируется/крепится легким нажатием на дверь к корпусу тележки.

Кнопка "антипаника"

Если человек случайно закрылся в тележке, то он может сам освободиться, нажав фосфоресцирующую кнопку "антипаника" (1.).

Дверь открывается при нажатии на кнопку внутри тележки с усилием 70 Н (соответствует усилию 7 кг).



- ☞ После этого блокиратор двери будет полностью разблокирован. Его необходимо заново активно зажать, чтобы можно было снова закрыть дверь.

Повторное зажатие разблокированного блокиратора

Если замок двери постоянно находится в положении "открыто", видно поле красного цвета (1).

Это означает, что блокиратор полностью разблокирован.

☞ Так происходит, если была нажата кнопка "антипаника" на внутренней стороне двери.

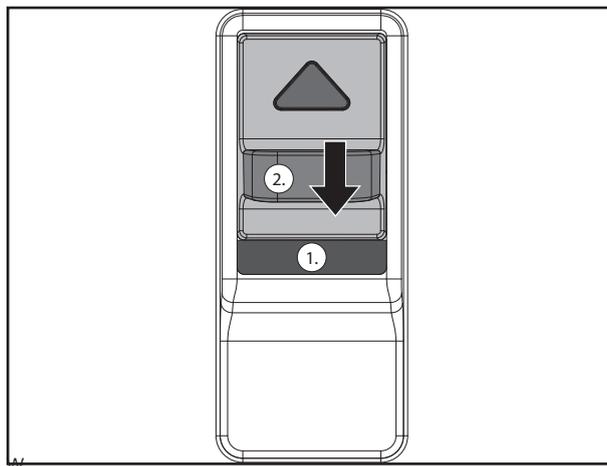
► Нажать на ручку замка двери (2.) вниз.

При этом ни в коем случае не закрывать дверь.

☞ Вы услышите, как блокиратор будет снова зажат.

Закройте дверь.

☞ Поле красного цвета на кнопке "антипаника" внутри тележки больше не будет видно.



Осторожно!

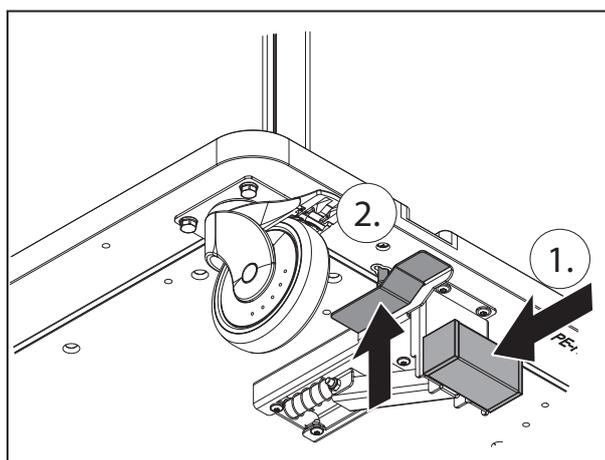
Возможно повреждение оборудования

Если закрыть дверь, несмотря на то, что блокиратор разблокирован, то это может привести к повреждению тележки.

► Нажимайте ручку замка двери вниз, пока не услышите, как блокиратор будет зажат.

Удобное открывание двери ножной защелкой (kick-latch) (опция)

- Слегка нажмите ногой на защелку (kick-latch) (1.).



Дверь тележки разблокируется металлическим рычагом (2.) и легко раскроется.

Закреть дверь тележки

- Вытяните дверь из фиксатора на корпусе тележки.
- Закройте дверь до соприкосновения с корпусом и закройте ее легким нажатием. Снова включается вентилятор. Холодильный агрегат включается через 1 минуту, если температура внутри тележки поднялась на предустановленную величину.

Отключение тревоги открытой двери

- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Тревога открытой двери".
- Нажмите "OK".
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите на ВЫКЛ.
- Нажмите "OK". Тревога открытой двери отключена.

Показ версии прошивки

- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите в меню "Версия прошивки".
- Нажмите "OK". На дисплее отобразится версия прошивки. Слева на дисплее отображается версия платы питания, а справа — версия дисплея.

Сервис (с PIN-кодом)

В этом подменю эксплуатирующая организация может изменить расширенные заводские настройки. Необходимый PIN-код, а также соответствующую инструкцию можно запросить в сервисной службе ВPRO.

👉 Глава „Ремонт“ на стр. 17

- Загрузка тележки** Загружайте только предварительно охлажденные блюда. Тележка предназначена только для поддержания блюд в холодном состоянии, а не для их охлаждения.
- Загружайте тележку всегда снизу вверх, чтобы центр тяжести находился как можно ниже, а опасность опрокидывания была минимальной. В держатель карты меню можно вставить карту. На этой карте можно написать специальным карандашом блюда, которые находятся в тележке В.PROTHERM из нержавеющей стали.
- ✓ Тележка предварительно охлаждена
 - ✓ Блюда предварительно охлаждены для поддержания в холодном состоянии
 - ✓ Блюда в гастроемкостях закрыты крышками
 - ✓ Блюда в посуде закрыты колпаками



Предупреждение!

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести тележки вверх

Если тяжелые гастроемкости находятся только в верхней части тележки, то центр тяжести смещается вверх. В этом случае существует опасность опрокидывания тележки. Падающая тележка может причинить тяжелые травмы.

- Загружайте тележку только снизу вверх.
- При частичной загрузке загружайте только нижнюю часть тележки.



Предупреждение!

Падающие предметы

Установленные на крыше тележки предметы могут упасть и причинить травмы.

- Ставьте на крышу тележки только предметы в предусмотренных для этого емкостях.
- Используйте только пригодные для этих целей емкости и контейнеры (см. прайс-лист В.PRO).

- Откройте дверь тележки.
- Вставьте гастроемкости в тележку или установите блюда в посуде на гастрорешетки.
- Закройте дверь тележки.

Поддержание блюд в холодном состоянии

- ✓ Станция подключена к розетке
- ✓ Дверь тележки закрыта
- ✓ Тележка находится в режиме охлаждения, а не в режиме ожидания (на дисплее показана температура в режиме охлаждения, которая является фактической температурой внутри тележки; в режиме ожидания показано ВЫКЛ)
- ✓ При необходимости положите в тележку эвтектические плитки
- ✓ Вставьте до упора поддон для сбора талой воды под нижнюю панель
- Чтобы достичь наилучшего охлаждения, не открывайте без надобности дверь тележки.
- Не выключайте охлаждение до извлечения блюд из тележки.
- При необходимости измените заданную температуру.
 - ↳ Глава „Настройка заданной температуры“ на стр. 25

Выгрузка блюд



Предупреждение!

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести тележки вверх

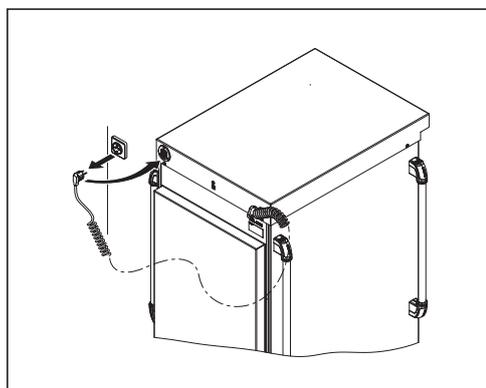
Если сначала вынимать нижние gastronемкости, то центр тяжести смещается вверх и возникает опасность опрокидывания тележки. В этом случае существует опасность опрокидывания тележки. Падающая тележка может причинить тяжелые травмы.

- Всегда разгружайте тележку только сверху вниз.

- Откройте дверь тележки.
- Выньте gastronемкости или блюда в посуде.
- После использования тщательно очистите тележку.
↳ Глава „Чистка и уход“ на стр. 42

Перемещение тележки на новое место

- Нажмите кнопку "Охлаждение ВКЛ/ВЫКЛ". Тележка переключается в режим ожидания. На месте температуры на дисплее показано ВЫКЛ.
- Выньте вилку из розетки и вставьте ее в крепление.



Перемещение на другое место

- ↳ Если на пути перемещения имеются неровности, то примите необходимые меры предосторожности.
↳ Глава „Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям“ на стр. 33
- ✓ Сверху на тележке нет никаких предметов
- ✓ Дверь тележки закрыта
- ✓ Слита вода из поддона сбора талой воды
- ✓ Два человека



Осторожно!

Возможно защемление ног

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

- Следите за тем, чтобы нога не попала между фиксатором колеса и нижней панелью тележки.

⚠ Осторожно!

Ограниченная зона видимости

При перемещении тележки можно не увидеть людей перед ней и травмировать их. Возможно повреждение тележки или предметов перед ней из-за ограниченной зоны видимости.

- Во время перемещения перед тележкой должен идти другой человек.
- Всегда передвигайте тележку двумя руками.

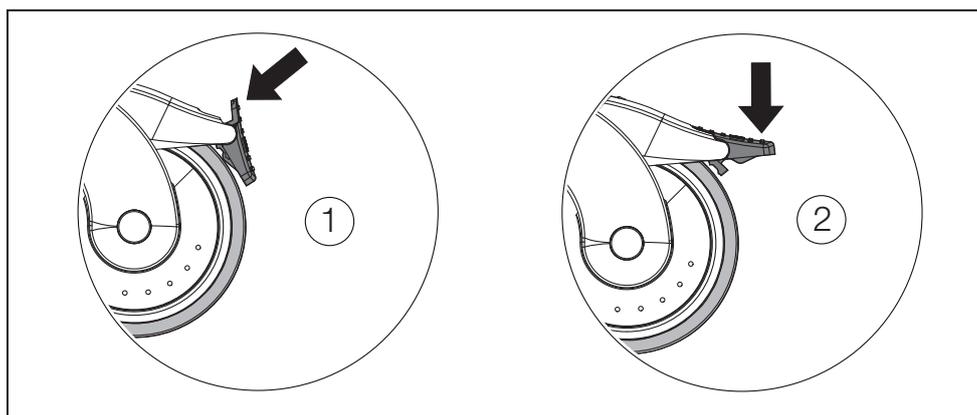
⚠ Осторожно!

Возможно травмирование людей и повреждение оборудования из-за несоответствующей скорости

При перемещении тележки с большой скоростью может не получиться ее вовремя затормозить. Тележка может опрокинуться, причинить травмы и повредить оборудование.

- Перемещайте тележку со скоростью не более 3 км/ч (соответствует медленной ходьбе).
- Перемещайте тележку так, чтобы в любом случае ее можно было остановить.
- При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям передвигайте тележку вдвоем.

- Отпустите фиксаторы колес (1).



- Двумя руками осторожно переместите станцию на новое место.
- Застопорите колеса фиксаторами (2).

Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям

- ✓ 2 человека
- ✓ Охлаждение выключено
- ✓ Вилка подключения к электросети вынута из розетки и находится в держателе на тележке
- ✓ Дверь тележки закрыта
- ✓ Слита вода из поддона сбора талой воды

**Предупреждение!****Возможно опрокидывание тележки**

При движении по наклонной поверхности тележка может опрокинуться.

- Никогда не передвигайте тележку по поверхности (например, рампе) с уклоном $>5^\circ$.
- Двумя руками за ручку осторожно переместите тележку на новое место.

Перемещение на другое место сцепки тележек в исполнении с дышлом**Исполнение тележки с дышлом**

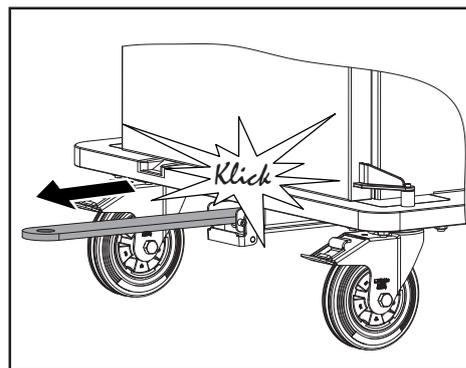
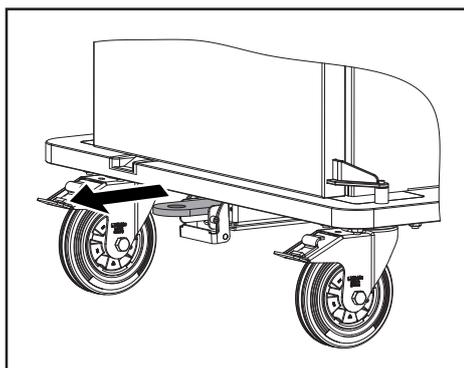
- ✓ Пользователи полностью проинструктированы и имеют соответствующий квалификационный аттестат для управления буксируемыми поездами
- ✓ Пользователи знают и могут оценить опасности, связанные с перевозкой сцепленных тележек
- ✓ Пользователи носят защитную обувь и при необходимости другую предписанную защитную одежду
- Не допускайте детей к тележкам.
- Постоянно наблюдайте за буксируемым поездом.
- При повреждении тележек закройте их так, чтобы ими нельзя было пользоваться, и немедленно вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия, указанного в разделе о ремонте.
- Сцепляйте друг с другом не более четырёх тележек.
- Перевозите несколько тележек только в сцепленном состоянии и только в направлении тяги.
- Не перевозите неисправные тележки в сцепке.
- Не перевозите никакие предметы сверху на тележках (в галерее).
- Загружайте тележки снизу вверх.
- Закрывайте/запирайте двери тележек.
- Выбирайте подходящую тяговую машину для перевозки тележек. Буксируемые тележки обычно определяют ограничения для тяговых машин при перевозке (например, скорость, траектория движения поезда, угол поворота колес тягача и/или допустимый вес буксируемого прицепа).
- Высоту соединения с тягачом выбирайте так, чтобы дышло прицепляемой тележки находилось в горизонтальном положении (параллельно полу).
- Не превышайте заданную скорость при перевозке сцепленных тележек. Скорость не должна превышать макс. 4 км/ч (соответствует скорости медленной ходьбы).
- ☞ Тележки устойчивы к опрокидыванию на уклоне до 5° .
- ☞ Это невозможно гарантировать во время движения из-за различных воздействующих факторов.
- При передвижении тележки учитывать условия окружающей среды на месте.

ⓘ Принцип действия дышла

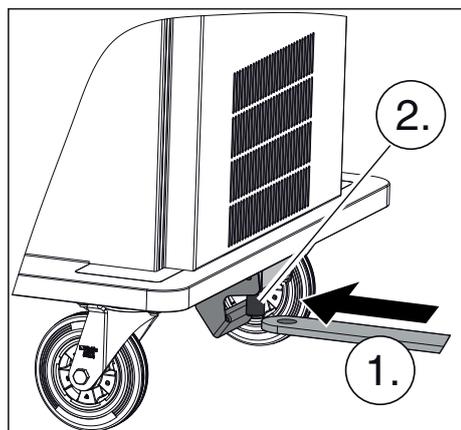
- ☞ Глава „Принцип действия“ на стр. 10

Прицепить тележку

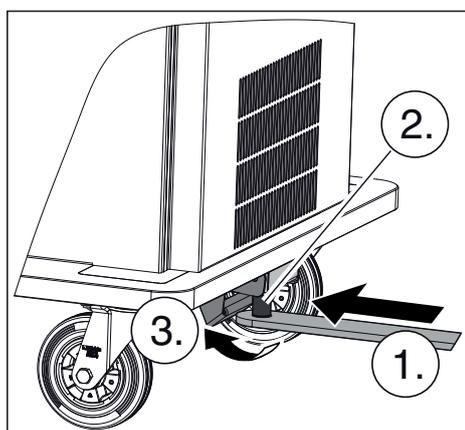
- ▶ Вытяните дышло за переднее отверстие так, чтобы оно с хорошо слышимым щелчком зафиксировалось в конечном положении.



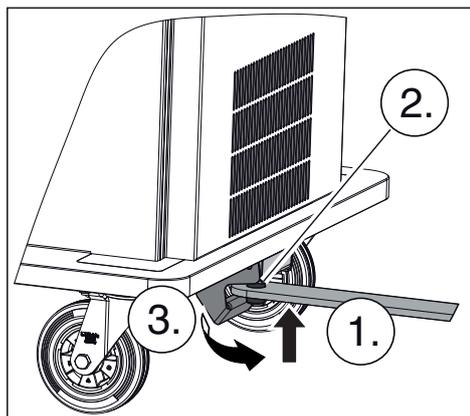
- ▶ Подведите дышло (1.) к соединительному шкворню (2.) прицепляемой тележки.



- ▶ Сдвиньте предохранительный палец (3.) дышлом (1.) назад и разместите отверстие дышла (1.) под соединительным шкворнем (2.).



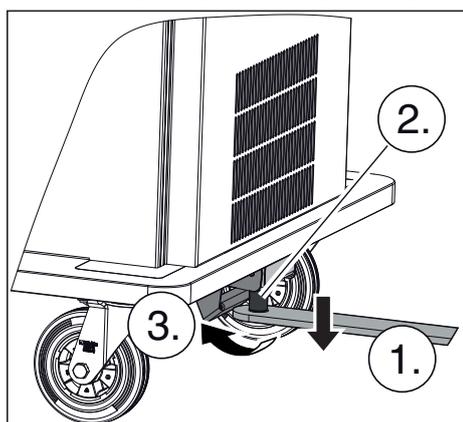
- Приподнимите дышло (1.) вверх, так чтобы соединительный шкворень (2.) вошел в отверстие дышла (1.).



Предохранительная скоба (3.) под действием пружины автоматически отжимается вперед. Фиксатор установлен.

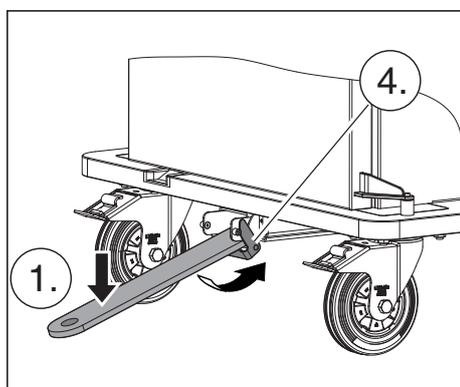
Отцепить тележку и убрать дышло

- ▶ Отожмите предохранительную скобу (3.) назад.



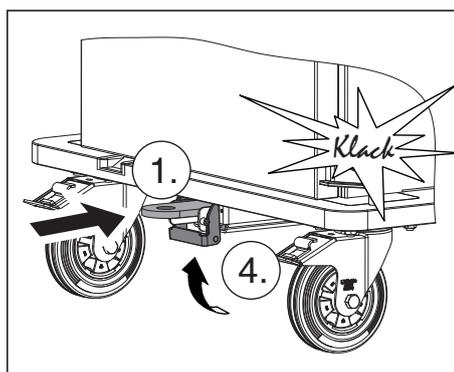
Сцепка разблокирована, и можно снять дышло (1.) вниз с соединительного шкворня (2.).

- ▶ Опустите дышло (1.) до пола.



Предохранительная скоба (4.) опоры дышла разблокирована.

- ▶ Задвигайте дышло (1.), пока оно с хорошо слышимым щелчком не зафиксируется в конечном положении.



Предохранительная скоба (4.) под действием пружины автоматически складывается назад в свое исходное положение. Дышло закреплено.

Прекращение эксплуатации

Выключение тележки



Осторожно!

Образование плесени во внутреннем пространстве

При длительных простоях и после прекращения эксплуатации тележки внутри может образоваться плесень или появиться запах.

- При длительных простоях и после прекращения эксплуатации тележки, оставляйте дверь открытой, чтобы обеспечить сушку испарителя.



Осторожно!

Возможно повреждение электрики тележки

- Вынимайте вилку из розетки только тогда, когда тележка выключена, так как иначе возможно повреждение электрооборудования тележки и розетки.

- Выключите тележку кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ".
- Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.
- Вынимайте вилку только за её корпус.
- Выньте вилку из розетки и поместите ее в держатель вилки на тележке.
- Разгрузите тележку.
- Очистите тележку.
- Закройте дверь.
- Перевезите тележку и оставьте ее на хранение в надежном месте.

Помощь при появлении проблем

Светодиодный индикатор не горит, тележка не включается

Причина	Действия
Вилка подключения к сети вынута из розетки или неправильно вставлена в розетку.	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте вилку в розетку и проверьте, правильно ли она вставлена.
Поврежден сетевой провод, например, обрыв (возможно без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены сетевого провода. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 51
Неисправен предохранитель электросети (предохранитель в здании).	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте предохранитель электросети, замените при необходимости.
Неисправна электрика тележки.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 51

Внешние повреждения тележки

Причина	Действия
Повреждение при транспортировке, перемещении на другое место или от других внешних воздействий.	<ul style="list-style-type: none"> Прекратите эксплуатацию тележки. Не пользуйтесь тележкой и защитите от пользования другими людьми. Установите на тележку соответствующее предупреждение (хорошо видимое). Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 51

Коррозия деталей из нержавеющей стали

Причина	Действия
Неправильное обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 51 Обеспечьте правильное обращение и уход.

Температура показана, но блюда не поддерживаются в достаточно холодном состоянии

Причина	Действия
Задана слишком высокая температура.	<ul style="list-style-type: none"> Задайте более низкую температуру. ↪ Глава „Настройка заданной температуры“ на стр. 25
Закрыты вентиляционные щели.	<ul style="list-style-type: none"> Уберите предметы перед вентиляционными отверстиями холодильного агрегата.
Высокая температура окружающей среды.	<ul style="list-style-type: none"> Переставьте тележку в более холодное место. – или – Поручить специалисту по холодильной технике изменить параметры охлаждения на регуляторе температуры.

Температура показана, но блюда не поддерживаются в достаточно холодном состоянии

Причина	Действия
Обледенел испаритель в тележке.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Оттаять тележку. ↳ Глава „Ручная оттайка тележки“ на стр. 45
Повреждено уплотнение двери.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51
Неправильное состояние регулятора температуры.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите тележку и выньте вилку подключения к сети из розетки. Через 10 секунд вставьте вилку в розетку и включите тележку. ■ Если проблема остается и можно исключить предыдущие причины неисправности, то свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51
Вышел из строя или поврежден холодильный агрегат	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51
Неисправна электроника тележки.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51

Блюда имеют очень разную температуру

Причина	Действия
Не установлен воздухоотражатель	<ul style="list-style-type: none"> ■ Установите воздухоотражатель. ↳ Глава „Демонтаж воздухоотражателя“ на стр. 48

Большое поступление воды в поддон для талой воды

Причина	Действия
Отсутствует или повреждено уплотнение двери.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51

Сообщение об ошибке на дисплее "Высокая температура"

Причина	Действия
Высокая температура окружающей среды.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Переставьте тележку в более холодное место. – или – Поручить специалисту по холодильной технике изменить параметры охлаждения на регуляторе температуры.
Обледенение испарителя.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Оттаять тележку. ↳ Глава „Ручная оттайка тележки“ на стр. 45

Сообщение об ошибке на дисплее "Высокая температура"

Причина	Действия
Вышел из строя или поврежден холодильный агрегат.	<ul style="list-style-type: none"> ► Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51
Холодильный агрегат не выключается при достижении заданной температуры.	<ul style="list-style-type: none"> ► Выключите и включите охлаждение кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ. ► Если неисправность остается, свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51

Сообщение об ошибке на дисплее "Открыта дверь"

Причина	Действия
Открыта дверь тележки.	<ul style="list-style-type: none"> ► Как можно быстрее закройте дверь.

Сообщение об ошибке на дисплее "Очистить фильтр"

Причина	Действия
Забит металлический сетчатый фильтр за вентиляционными щелями.	<ul style="list-style-type: none"> ► Прочистите пылесосом засоренный фильтр. ► Нажмите "ОК".

Сообщение об ошибке на дисплее "Неисправен датчик"

Причина	Действия
Неправильно работает или неисправен датчик температуры.	<ul style="list-style-type: none"> ► Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51

Снижается холодопроизводительность и/или выявлены потери хладагента

Причина	Действия
Утечка в холодильном контуре.	<ul style="list-style-type: none"> ► Не включайте/не выключайте освещение не трогайте возможные источники возгорания (выключатели, зажигалки и др.). ► Не вынимайте вилку из розетки электросети. ► Выключите тележку выключателем электросети. ► Откройте окна и двери. ► Свяжитесь с сервисной службой В.PRO.

Ошибка на дисплее "Ошибка CAN"

Причина	Действия
На дисплее показана ошибка CAN.	<ul style="list-style-type: none"> ► Выключите и включите охлаждение кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ". ► Если неисправность остается, свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 51

Чистка и уход

Указания по чистке нержавеющей стали

Нержавеющая сталь является особо коррозионнотстойкой гигиеничной сталью. Применяемая в настоящее время на В.PRO нержавеющая сталь (материал 1.4301) состоит в основном из железа, хрома и никеля. Коррозионная стойкость нержавеющей стали обеспечивается так называемым пассивным слоем на поверхности металла, который образуется при контакте с кислородом. Поврежденный в результате механического воздействия пассивный слой восстанавливается сам при наличии достаточного количества кислорода на поверхности металла. Пассивный слой может быть поврежден при воздействии специфических агрессивных сред. В низкой концентрации такие вещества (например, хлорид) содержатся в питьевой воде. Испарение воды может привести к критической концентрации веществ. Отложения жира, извести, крахмала и белка могут препятствовать образованию (в том числе нового) пассивного слоя.

Контакт следующих материалов с нержавеющей сталью также может вызвать коррозию:

- Концентрированные кислоты, галогены (хлориды, бромиды и др.), их соли, а также содержащие поваренную соль приправы
- Пары соляной кислоты, которые образуются при применении промышленных чистящих средств
- Контакт с другими металлами (например, сталью или чугуном)
- Контакт с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой)

Для поддержания коррозионной стойкости не допускайте контакта с указанными выше материалами. Обязательно выполняйте следующие указания по чистке и уходу.

- Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

В.PRO рекомендует:

При наличии сильно нагруженных поверхностей из нержавеющей стали (например, нагреваемые мармиты) обратитесь на дополнительную информацию:

- Немедленно удаляйте/вытирайте воду, влагу и пятна от воды. Не дожидайтесь их испарения или высыхания.
- Удаляйте видимые отложения вытиранием.
- После каждого использования - минимум ежедневно - полностью сливайте воду и промывайте чистой водой. Затем протрите насухо очищенную поверхность мягкой тканью.
- Не укрывайте поверхность после сушки.
- Обработайте средством DeepClean Stainless Steel.

Периодичность чистки

- После каждого использования обязательно тщательно мойте чистой водой и сушите поверхности.

Методы чистки

Ежедневная чистка заключается в протирании влажной тряпкой. Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой с полимерной или натуральной щетиной.

Все остальные методы чистки должны быть разрешены фирмой В.PRO.

- ▶ Запрещается чистить тележку паром, мыть водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды и другими подобными способами.
- ▶ Запрещается использовать для сушки встроенный нагрев (если имеется).

Чистящие средства **Для поверхностей из нержавеющей стали подходят следующие чистящие средства:**

- Обычные чистящие средства для нержавеющей стали без хлоридов, например, DeepClean Stainless Steel
- Обычные чистящие средства на водной основе без хлоридов
- Обычные средства для удаления известковых отложений на основе органических или безвредных для нержавеющей стали неорганических кислот (уксусная, лимонная, сульфаминовая, фосфорная кислота). В случае сомнений свяжитесь с изготовителем чистящих средств
- Мягкие протирочные тряпки и влажные микрофибровые салфетки

❗ Список проверенных чистящих средств для нержавеющей стали приведён на сайте Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. по адресу www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Дополнительные указания по чистке можно получить на сайте Informationsstelle Edelstahl Rostfrei по адресу www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Чистящие средства, непригодные для нержавеющей стали:

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)

Следующие чистящие средства подходят для других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также для деталей из стекла и пластмассы:

- Обычные чистящие средства на водной основе
- Мягкие протирочные тряпки
- Микрофибровые салфетки В.PRO (использовать только с водой)
- Пятна, в частности брызги жира и жировые отложения можно удалять щеткой (с полимерной или натуральной щетиной) с теплым 30-процентным раствором жидкого мыла.
- Стекло можно слегка чистить обычными очистителями стекла.

Чистящие средства, непригодные для чистки других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также деталей из пластмассы и стекла:

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Абразивные тряпки и салфетки
- Чистящие средства, содержащие растворители

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)
- Способствующие коррозии, агрессивные чистящие/дезинфицирующие средства (например, на основе фторированной кремниевой кислоты, а также серная кислота и ее соли).

Следующие чистящие средства пригодны для эвтектических плиток:

- Влажная тряпка (предпочтительно микрофибровая салфетка) для чистки после каждого применения
- Щетка с полимерной или натуральной щетиной для прочно прилипших загрязнений
- Промышленные посудомоечные машины с максимальной температурой +90 °C (температура мойки/сушки)
- Водный раствор обычных чистящих средств

Чистящие средства, непригодные для эвтектических плиток:

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Абразивные тряпки и салфетки
- Чистящие средства, содержащие растворители
- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)
- Способствующие коррозии (агрессивные) чистящие/дезинфицирующие средства (например, на основе фторированной кремниевой кислоты, а также соляная и серная кислота)
- Гранульные посудомоечные машины

Чистка тележки

- ✓ Стол выключен.
- ✓ Станция отсоединена от электросети
- ✓ Вилка помещена в держатель вилки на тележке.
- ✓ Тележка согрелась до комнатной температуры
- ✓ В тележке нет блюд



Предупреждение!

Возможно попадание воды в корпус

При чистке подключенной к электросети тележки проникающая в корпус вода может вызвать короткое замыкание или удар электрическим током.

- Выключите тележку на регуляторе.
 - Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.
 - Вынимайте вилку только за её корпус.
 - Выньте вилку из розетки и поместите ее в держатель вилки на тележке.
-

В.PRO рекомендует:

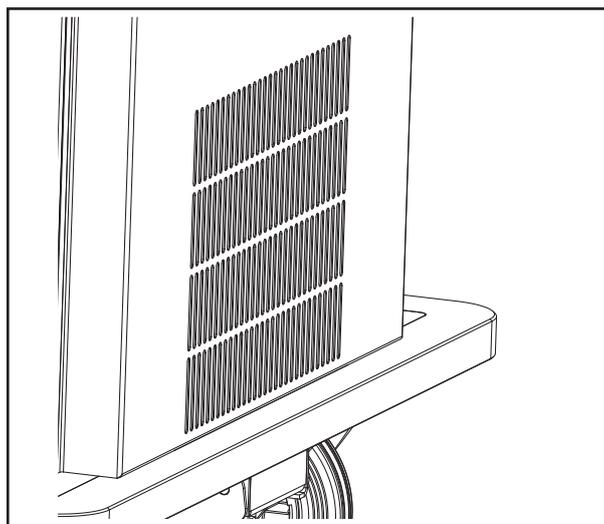
Перед применением химических чистящих средств всегда проверяйте в скрытом месте их действие на поверхность. Это позволит избежать изменения цвета и других реакций между очистителем и поверхностью.

- Если во время чистки скапливается минеральная или даже металлическая пыль, то чистящие средства (щетки, салфетки из микрофибры и др.) следует постоянно промывать, чтобы частицы пыли не оставляли следов на поверхности.
- После каждого применения обязательно тщательно мойте чистой водой и сушите поверхности.
- Запрещается использовать для сушки встроенный нагрев (если имеется).
- Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

Очистка фильтра

Каждые полгода во время чистки проверяйте, не засорился ли фильтр.

- При необходимости очистите фильтр пылесосом.



Ручная оттайка тележки

Тележка через каждые 4 часа в течение 15 минут выполняет автоматическое оттаивание. Дополнительное ручная оттайка требуется только в том случае, если фактическая температура все больше и больше отклоняется вверх от заданной температуры. Обычно достаточно кратковременно оттаять тележку, вручную включив оттайку на 15 минут. Иногда может потребоваться оттаивать тележку отключением охлаждения на 24 часа. Оба случая более подробно описываются далее.

Короткая оттайка

- Чтобы вручную запустить режим оттаивания, держите кнопку "Оттайка" примерно 3 секунды нажатой.
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" установите значение "ДА".
- Нажмите "ОК".

Условный знак действия: знак "Оттаивание" появляется на дисплее.

Режим охлаждения останавливается, и запускается режим оттаивания.

Процесс оттаивания поддерживается вентилятором.

- Чтобы прервать включенное вручную оттаивание, нужно выключить охлаждение. По истечении запрограммированного времени оттаивания (15 минут) тележка автоматически переключается на охлаждение. Оттайка закончена.

Длительная оттайка

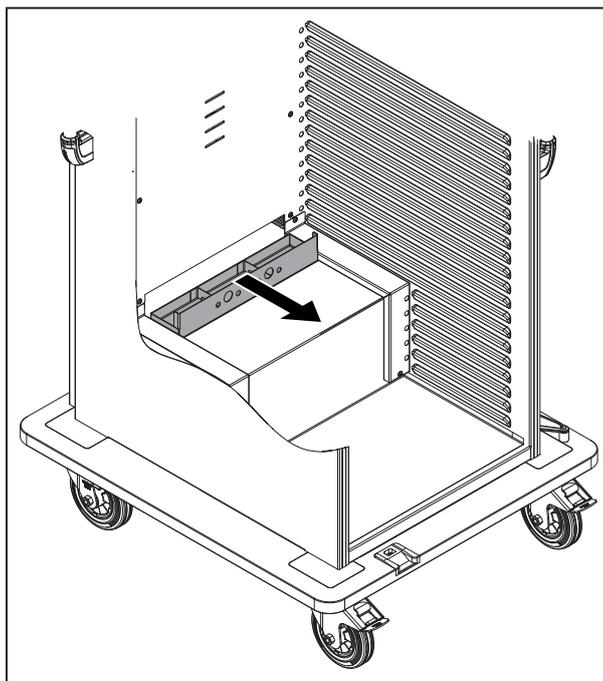
Если оттаивание прошло безуспешно, то можно выключить охлаждение на длительное время.

- Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".
- Выньте вилку из розетки и вставьте ее в крепление.
↳ Глава „Прекращение эксплуатации“ на стр. 38
- Оставьте охлаждение выключенным **на 24 часа**.
- В зависимости от количества образующейся во время оттайки воды может потребоваться несколько раз сливать воду из поддона для сбора талой воды.
↳ Глава „Слейте воду из поддона“ на стр. 46
- Очистите тележку.
↳ Глава „Чистка тележки“ на стр. 44

Слейте воду из поддона

Ежедневно сливайте воду из поддона сбора конденсата и очищайте его каждые 2 недели. Поддон находится под нижней панелью, он вынимается и вставляется со стороны двери.

- Выньте поддон для сбора конденсата из направляющих.



- Слейте воду из поддона.
- При необходимости очистите поддон с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
↳ Глава „Методы чистки“ на стр. 42
↳ Глава „Чистящие средства“ на стр. 43
- После чистки вставьте поддон до упора в направляющие.



Осторожно!

Опасность подскользывания

Если вода из поддона сбора конденсата перельется и попадет на пол, то существует опасность поскользнуться.

- ▶ Как минимум ежедневно сливайте воду из поддона сбора конденсата, а при сильном образовании конденсата – несколько раз в день.
 - ▶ Вытирайте вытекший на пол конденсат.
-

Чистка тележки

- ▶ Выньте вилку подключения к сети из розетки и вставьте ее в крепление.
 - ▶ Очистите прилавок с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
 - ↳ Глава „Методы чистки“ на стр. 42
 - ↳ Глава „Чистящие средства“ на стр. 43
 - ▶ При использовании чистящих средств для нержавеющей стали промойте очищенные места водой и вытрите насухо.
-



Предупреждение!

Возможно попадание воды в корпус

При чистке подключенной к электросети тележки проникающая в корпус вода может вызвать короткое замыкание или удар электрическим током.

- ▶ Выключите тележку кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ".
 - ▶ Чтобы отсоединить тележку от электросети, выньте вилку подключения к сети из розетки и вставьте ее в крепление.
-

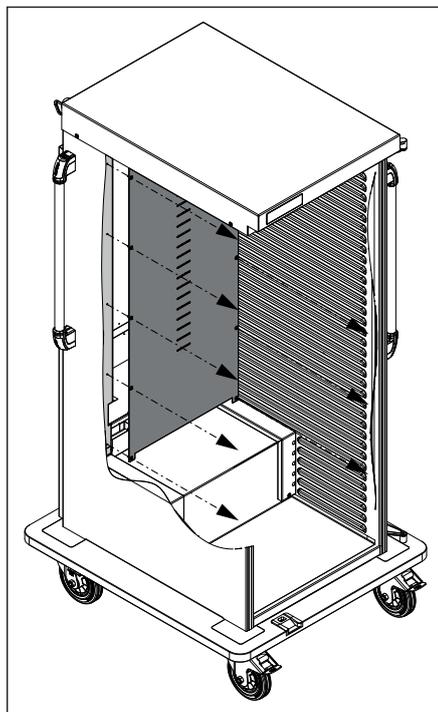
**Демонтаж
воздухоотражателя**

Для тщательной чистки можно демонтировать воздухоотражатель и промыть его в посудомоечной машине.

Надлежащая работа системы охлаждения обеспечивается только в том случае, если на задней стенке внутри тележки установлен воздухоотражатель.

Иначе охлаждающий воздух неравномерно и не в достаточной степени распределяется во внутреннем пространстве тележки.

- Полностью откройте дверь тележки.
- Отверните 10 винтов крепления воздухоотражателя к задней стенке и выньте воздухоотражатель вперёд.
- Очистите воздухоотражатель.



- После очистки снова прикрутите воздухоотражатель.
- Снова закройте дверь тележки.

Техническое обслуживание

Регулярное техническое обслуживание тележки

Регулярное техническое обслуживание предотвращает выход тележки из строя, увеличивает срок службы и служит общему поддержанию оборудования в рабочем состоянии. В.PRO рекомендует, чтобы регулярное техническое обслуживание тележки выполнял специально обученный персонал.

- Регулярно поручайте специально обученному персоналу проведение технического обслуживания тележки.
- Во время регулярного технического обслуживания холодильного оборудования также проверяйте функцию открытия двери флуоресцирующей кнопкой "антипаника" на внутренней стороне двери и свечение этой кнопки.
- Задокументируйте выполненные работы по техническому обслуживанию и заархивируйте соответствующие документы.



Предупреждение!

Токпроводящие компоненты

При выполнении сервисных работ или при замене деталей на подключенной к электросети тележке касание находящихся под напряжением частей может привести к удару электрическим током.

- Выключите тележку кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ".
- Выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить тележку от электросети.
- Вынимайте вилку только за её корпус.
- Выньте вилку из розетки и поместите ее в держатель вилки на тележке.

Регулярное техобслуживание холодильного агрегата

Регулярно, каждые 12 месяцев проводите испытания герметичности всего холодильного контура/системы охлаждения.

- Работы с холодильной системой разрешается выполнять только уполномоченному компетентному персоналу, обученному работе с хладагентом пропан (R290).
- ☞ Специалист по холодильной технике, которому поручено выполнение работ, должен предъявить свидетельство как минимум категории II в соответствии с Регламентом (ЕС) № 517/2014 Европейского парламента и Совета от 16 апреля 2014 года о фторсодержащих парниковых газах.
- При выполнении этих работ по техобслуживанию необходимо также очистить испаритель.
- Дозаправьте хладагент в соответствии с заводской табличкой. Соблюдайте указанный заправочный объем.
- В ходе выполнения работ по техническому обслуживанию всегда проверяйте наличие утечек и коррозию в контуре охлаждения и при необходимости исправляйте нарушения.

- Изменение параметров охлаждения**
- ❗ При необходимости специалисты по холодильному оборудованию могут изменить или заново настроить параметры охлаждения на регуляторе температуры (например, гистерезис переключения). Информация о настройке регулятора температуры приведена в отдельной инструкции на регулятор, находящейся в машинном отсеке.
📄 Инструкция на регулятор температуры
 - При необходимости поручите специалисту сервисного предприятия по холодильному оборудованию изменить параметры охлаждения.
- Проверка уплотнения двери**
- При каждой чистке проверяйте наличие повреждений и старение уплотнения двери (визуальный контроль).
 - Если имеются повреждения, то поручите ремонт специалистам одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
 - Сервисная служба В.PRO
- Контроль уплотнений на воздухоотражателе**
- Регулярно проверяйте наличие повреждений уплотнений впускных и выпускных отверстий воздухоотражателя (визуальный осмотр).
 - Если имеются повреждения, то поручите ремонт специалистам одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
 - Сервисная служба В.PRO
- Уход за уплотнениями**
- Для увеличения срока службы уплотнений тележки, регулярно (ежемесячно) обрабатывайте их обычными средствами ухода за уплотнениями.
- Контроль фиксаторов колес**
- После каждого перемещения тележки, проверяйте действие фиксаторов колес.
 - Застопорьте фиксаторы колес.
 - Попробуйте сдвинуть тележку (без чрезмерного усилия).
 - В случае недостаточного торможения немедленно вызовите для замены неисправных колес специалистов одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
 - Сервисная служба В.PRO
- Периодическая проверка электрической безопасности**
- Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0701 и DIN VDE 0702.
- Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети**
- Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

Ремонт

Уполномоченный персонал

☞ Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:

- Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
- Сервисная служба В.PRO
- Для ремонта холодильной системы:

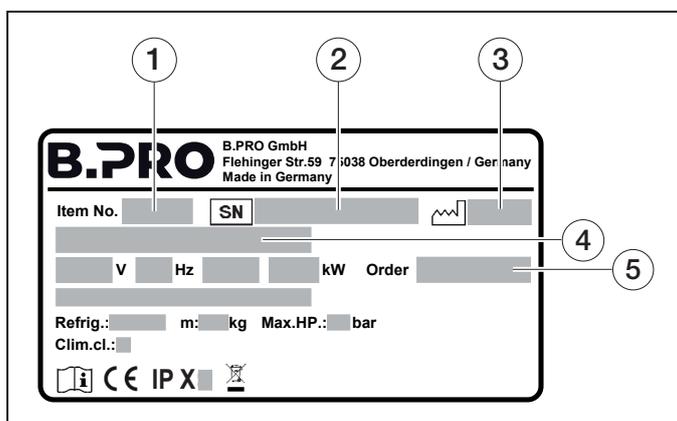
Сервисное предприятие, специализирующееся на работе с хладагентом пропан (R290). Специалист по холодильной технике, которому поручено выполнение работ, должен предъявить свидетельство как минимум категории II в соответствии с Регламентом (ЕС) № 517/2014 Европейского парламента и Совета от 16 апреля 2014 года о фторсодержащих парниковых газах.

Описание неисправности

Сервисной службе В.PRO, наряду с точным описанием неисправности, требуются следующие сведения с заводской таблички:

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

Заводская табличка находится в зоне подключения электропитания станции.



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

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

- Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
- Сервисная служба В.PRO
- Для ремонта холодильной системы: Сервисное предприятие, специализирующееся на работе с хладагентом пропан (R290). Специалист по холодильной технике, которому поручено выполнение работ, должен предъявить свидетельство как минимум категории II в соответствии с Регламентом (ЕС) № 517/2014 Европейского парламента и Совета от 16 апреля 2014 года о фторсодержащих парниковых газах.

Запчасти При заказе запчастей требуются следующие сведения:

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

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

Адрес В.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Германия

Телефон	+49 (0)7045 44 - 81416
Факс	+49 (0)7045 44 - 81508
Электронная почта	service@bpro-solutions.com
Интернет	www.bpro-solutions.com

Гарантия Гарантийные обязательства действуют только в том случае, если эксплуатирующая организация может предоставить документальное подтверждение выполнения работ по техническому обслуживанию и ремонту.

При ремонте силами другого персонала перестает действовать гарантия.

Утилизация

Утилизация тележки

При утилизации отработавшего свой срок электрического или электронного оборудования вместе с обычным бытовым мусором существует опасность загрязнения окружающей среды и причинения вреда здоровью людей содержащимися в этом оборудовании материалами.

Поэтому тележку нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а нужно сдать отдельно в пункт утилизации электрического оборудования (например, на специальное предприятие по утилизации отходов).



Как указание на это обстоятельство тележка имеет маркировку показанным здесь знаком в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных приборов согласно статье 15(2) директивы 2012/19/EU (WEEE).

Кроме того, при утилизации необходимо учитывать другие специальные национальные требования.

- ▶ Перед утилизацией приведите тележку и замки дверей в непригодное для эксплуатации состояние (например, отрежьте вилку подключения к электросети).
- ▶ Поручайте утилизацию хладагента в соответствии с действующей нормативной документацией специализированному сервисному предприятию по холодильному оборудованию.
- ▶ Сдайте тележку на специализированное предприятие для переработки или в пункт сбора отработавшего электрического оборудования.

☞ Это изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.

☞ Тележку можно бесплатно вернуть на фирму В.PRO.

❗ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе В.PRO.

👉 Глава "Адрес" на стр. 52

Технические характеристики

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

Общие характеристики

Размеры, вес и загрузка

Арти-кул	Обозначение	Длина [мм]	Ширина [мм]	Высота [мм]	Порожний вес [кг]	Загрузка*
386609; 575203	BPT E 30 (24) C	590	821	1532	100	90
386610; 575204	BPT E 36 (30) C	590	821	1762	120	110
386621; 575216	BPT E 36 (30) C banquet	820	941	1795	155	200

* Загрузка соответствует максимально допустимой общей загрузке, включая все опции и аксессуары.

Вместимость

Арти-кул	Обозначение	GN1/2 -100	GN1/1 -100	GN2/1 -100	GN1/2 -65	GN1/1 -65	GN2/1 -65
386609; 575203	BPT E 30 (24) C	18	8	–	27	12	–
386610; 575204	BPT E 36 (30) C	22	10	–	33	15	–
386621; 575216	BPT E 36 (30) C banquet	–	22	10	–	33	15

Нагрузка на крышу

☞ Установка на крышу контейнера BPT 420/620 KB(R)UH не допускается.

Опции на крыше	Модель	Загрузка [кг]
Углубление для штабелирования	BPT E 30 (24) C BPT E 36 (30) C	33
Галерея с 4-х сторон	BPT E 36 (30) C banquet	33

Расстояние между направляющими

38,3 мм

**Электрические
характеристики**

Напряжение	220-240 В, 1 N PE, 50-60 Гц
Макс. потребляемая мощность тележки:	см. данные на заводской табличке
Макс. потребляемая мощность на розетку:	см. данные на заводской табличке

Степень защиты

IP X5 (тележка защищена от брызг (из сопел) согласно DIN EN 60529.)

Окружающая среда

Условия окружающей среды при эксплуатации

Температура:	+15 °С... +38 °С
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Условия окружающей среды при хранении и транспортировке

Температура:	-10 °С... +40 °С
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Эмиссии

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

Материалы

Материал:	хромо-никелевая сталь 18/10, пластмасса
Изоляционный материал:	плиты из полиуретановой пены

Система охлаждения

ВРТ Е 30 (24) С и ВРТ Е 36 (30) С

Хладагент:	R290
Заполнение хладагентом:	0,046 кг
Диапазон охлаждения:	+2 °C... +10 °C
Климатический класс:	4
Макс. допустимое рабочее давление:	26 бар
Герметичность:	Герметичность системы охлаждения проверена на заводе
Оттайка:	Автоматическая, ручная при необходимости
Холодопроизводительность:	0,35 кВт при $t_0 = -10\text{ °C}$ (температура испарения) $t_u = +38\text{ °C}$ (температура окружающей среды)
Электрическая потребляемая мощность холодильного агрегата:	0,27 кВт
Потребляемый ток для охлаждения:	1,8 А

ВРТ Е 36 (30) С banquet

Хладагент:	R290
Заполнение хладагентом:	0,06 кг
Диапазон охлаждения:	+2 °C... +10 °C
Климатический класс:	4
Макс. допустимое рабочее давление:	26 бар
Герметичность:	Герметичность системы охлаждения проверена на заводе
Оттайка:	Автоматическая, ручная при необходимости
Холодопроизводительность:	0,55 кВт при $t_0 = -10\text{ °C}$ (температура испарения) $t_u = +38\text{ °C}$ (температура окружающей среды)
Электрическая потребляемая мощность холодильного агрегата:	0,42 кВт
Потребляемый ток для охлаждения:	2,8 А

Данные для заказа

ВРТ Е 30 (24) С	Номер артикула	386609; 575203
ВРТ Е 36 (30) С	Номер артикула	386610; 575204
ВРТ Е 36 (30) С banquet	Номер артикула	386621; 575216
Руководство по эксплуатации	Номер документа	154 908

Принадлежности

Гастроемкости	Номер артикула	Прайс-лист В.PRO
Опорные перемычки	Номер артикула	Прайс-лист В.PRO
Микрофибровая салфетка В.PRO	Номер артикула	126 999
Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	Номер документа	511 895

Нормы, директивы, сертификаты качества

Стандарты Изделие на момент поставки соответствует основным требованиям применяемых стандартов продукции в действующей редакции.

Директивы о маркировке CE/ декларации соответствия нормам ЕС Изделие на момент поставки, насколько касается, соответствует требованиям следующих постановлений/директив в действующей редакции.



- 1935/2004 Постановление о материалах и предметах, контактирующих с продуктами питания
- 2006/42/EG Директива о безопасности машин и оборудования
- 2014/35/EU Директива о низковольтном оборудовании
- 2014/30/EU Директива об электромагнитной совместимости
- 2011/65/EU Директива об ограничении содержания вредных веществ
- 2014/68/EU Директива об оборудовании, работающем под давлением

Постановления, инструкции При эксплуатации и пользовании этим изделием соблюдайте следующие постановления, предписания, правила профессиональных объединений, а также другие национальные положения стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции.

- EG № 852/2004 Постановление о гигиене пищевых продуктов
- Правила DGUV 110-003 Предприятия общественного питания
- DGUV инструкция 3 Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

Копию декларации соответствия нормам ЕС можно получить в сервисной службе/отделе сбыта В.PRO.

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

Germany

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS