

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

В.ПРОТHERM НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, С ПОДОГРЕВОМ

BPT E 12/18/24/30 H

BPT E 2 X 18/30 DUO H/H

BPT E 2 X 18 DUO H/N

BPT E 2 X 12 COMBI H/N, H/H

BPT E 36 H BANQUET

BPT E 2 X 16 COMBI H/H, H/N BANQUET

BPT E 2 X 36 DUO H/H 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	10
	Опции/принадлежности	10
Принцип действия	Описание	11
	Принцип действия тягового дышла (опция)	11
	Функция увлажнения (опция)	11
Безопасность	Общая информация	12
	Об этом изделии	12
	Транспортировка	13
	Обслуживание и эксплуатация	14
	Чистка и уход	16
	Техническое обслуживание	17
	Ремонт	18
	Нормы и правила	18
	Маркировка изделия	18
Дополнительная информация о применении в школах и детских садах	Назначение	19
	Диапазон применения	19
	Обязанность надзора	19
	Электропитание	19
	Запрещение использования для игр	19
	Запрещение использования как транспортного средства	19
	Запрещение использования для хранения	19
	Корпус тележки	19
	Фиксаторы колес	20
	Петли двери тележки	20
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	21
	Комплект поставки	21
	Распаковка	21
	Утилизация упаковочного материала	21

Обзор	Модели 1/1	22
	Особенности моделей Combi	23
	Особенности моделей Duo	24
	Особенности моделей Banquet	25
	Обзор регулятора температуры	26
	Обзор условных знаков	27
Ввод в эксплуатацию	Условия эксплуатации	28
	Первое включение	28
	Включение тележки	28
Обслуживание и эксплуатация	Общая информация	29
	Включение и остановка подогрева (режим ожидания)	29
	Настройка заданной температуры	29
	Предварительный разогрев контейнера	29
	Выбор языка	30
	Включение сетевой вилкой	30
	Смотреть часы работы	30
	Блокировка кнопок	30
	Изменение верхней/нижней тревоги по температуре	30
	Настройка увлажнения (опция для моделей Banquet)	31
	Экранная заставка	31
	Настройка работы эвтектических плиток	32
	Открыть дверь тележки	32
	Кнопка "антипаника"	34
	Удобное открывание двери ножной защелкой (kick-latch) (опция)	35
	Включение и отключение тревоги открытой двери	35
	Показ версии прошивки	36
	Сервис (с PIN-кодом)	36
	Загрузка тележки	36
	Поддержание блюд в горячем состоянии	37
	Выгрузка блюд	37
	Перемещение тележки на новое место	38
	Перемещение на другое место	38
	Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям	40
	Перемещение на другое место сцепки тележек в исполнении с дышлом	40
Прекращение эксплуатации	Выключение тележки	44
	Увлажнение (опция)	44
Помощь при появлении проблем	Светодиодный индикатор не горит, тележка не включается	45
	Внешние повреждения тележки	45

	Коррозия деталей из нержавеющей стали	45
	Температура показана, но блюда не поддерживаются в достаточнотеплом состоянии/Сообщение об ошибке на дисплее "Слишком низкая температура"	45
	Блюда имеют очень разную температуру	46
	Сообщение об ошибке на дисплее "Открыта дверь"	46
	Сообщение об ошибке на дисплее "Неисправен датчик"	46
	Ошибка на дисплее "Ошибка CAN"	46
	Сообщение об ошибке на дисплее "Заданная влажность не достигнута"	46
Чистка и уход	Указания по чистке нержавеющей стали	47
	Периодичность чистки	47
	Методы чистки	47
	Чистящие средства	48
	Чистка тележки	49
	Демонтаж экранирующей пластины	51
	Увлажнение (опция)	52
	Извлечение бачка для увлажнения	52
Техническое обслуживание	Регулярное техническое обслуживание тележки	54
	Проверка уплотнения двери	54
	Уход за уплотнениями	54
	Контроль фиксаторов колес	54
	Периодическая проверка электрической безопасности	55
	Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети	55
Ремонт	Уполномоченный персонал	56
	Описание неисправности	56
	Замена компонентов	56
	Запчасти	56
	Адрес	57
	Гарантия	57
Утилизация	Утилизация тележки	57
Технические характеристики	Общие характеристики	58
	Электрические характеристики	60
	Окружающая среда	60
Данные для заказа	BPT E 12 H	61
	BPT E 18 H	61
	BPT E 24 H	61
	BPT E 30 H	61






	BPT E 2 x 18 duo H/H	61
	BPT E 2 x 30 duo H/H	61
	BPT E 2 x 18 duo H/N	61
	BPT E 2 x 12 combi H/H	61
	BPT E 2 x 12 combi H/N	61
	BPT E 36 H banquet	61
	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	61
	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	61
	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	61
	Руководство по эксплуатации	61
Принадлежности	Гастроемкости	61
	Опорные перемычки	61
	Микрофибровая салфетка B.PRO	61
	Эвтектические плитки	61
	Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	61
Нормы, директивы, сертификаты качества	Стандарты	62
	Директивы о маркировке CE/декларации соответствия нормам ЕС	62
	Постановления, инструкции	62
Работы по техническому обслуживанию		63

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 Тележки с подогревом В.PROTHERM из нержавеющей стали используются в следующих целях:

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

Тележки с подогревом 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:

- Разогрев или приготовление блюд
- 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 °C до +38 °C 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**

Тележка с подогревом В.PROTHERM нержавеющей сталь в стандартном исполнении изготовлена из нержавеющей стали.

Корпус тележки двухстенный, с изоляцией.

Передняя сторона закрывается двухстенной изолированной дверью.

Дверь тележки имеет двухточечное запирание, в том числе флуоресцирующий замок "антипаника" на внутренней стороне двери.

Крыша с выступами для штабелирования позволяет размещать сверху контейнеры В.PROTHERM из пластика.

В исполнении Banquet это возможно только с опциональной галереей.

Ходовая часть тележки с подогревом В.PROTHERM из нержавеющей стали состоит из двух поворотных колес с фиксаторами и двух опорных колес. Тележка с подогревом В.PROTHERM из нержавеющей стали оснащена конвекционным подогревом, при котором циркуляция нагретого воздуха внутри тележки осуществляется с помощью вентилятора. Каждая подогреваемая шкафовая секция тележки оснащена цифровым регулятором.

Обозначение моделей В.PROTHERM

Исполнение с 2 секциями	Кол-во направл.	Расположение секций	Исполнение секций	Модель
2 x	12 16 18 24 30 36	combi = друг над другом duo = рядом друг с другом	H = с конвекционным подогревом H/H = с конвекционным подогревом/с конвекционным подогревом H/N = с конвекционным подогревом/нейтральный	banquet = банкетная тележка для GN 2/1

Предлагаются следующие исполнения тележки:

- BPT E 12/18/24/30 H
- BPT E 2 x 18/30 duo H/H
- BPT E 2 x 18 duo H/N
- BPT E 2 x 12 combi H/H
- BPT E 2 x 12 combi H/N
- BPT E 36 H banquet
- BPT E 2 x 16 combi H/H banquet
- BPT E 2 x 16 combi H/N banquet
- BPT E 2 x 36 duo H/H banquet

Обслуживание и эксплуатация

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.

Тележку с подогревом В.PROTHERM из нержавеющей стали можно загружать гостроемкостями GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2.

В тележку с подогревом В.PROTHERM из нержавеющей стали можно также установить гастрорешетки и загружать на них блюда в другой посуде.

Параметры конвекционного подогрева 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 +30 °C до +95 °C.

Стандартное исполнение Тележка с подогревом 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
- Безопасная ручка на корпусе тележки
- Массивная нижняя панель со встроенным противоударным бампером
- Вентиляционная заслонка в двери тележки (только в моделях 1/1)

Опции/принадлежности Тележка с подогревом 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
- Крыша с выступами для штабелирования и 3-сторонней галереей из стали CNS (только в исполнении 1/1)
- 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
- Индивидуальное цветовое оформление
- Удобное открывание двери ножной защелкой (kick-latch)
- Запираемая дверь
- Дверь тележки со смотровым стеклом (только в исполнении Banquet)
- Увлажнение внутреннего пространства (только в исполнении Banquet)
- Дышло со сцепным устройством (только в исполнении Banquet)
- Дополнительная розетка

Принцип действия

Описание Тележка с подогревом В.PROTHERM из нержавеющей стали оснащена конвекционным подогревом.
Конвекционный подогрев работает по следующему принципу:
В закрытом внутреннем пространстве тележки воздух направляется вентилятором вдоль нагревательных элементов за воздухонаправляющей пластиной.
Это позволяет энергоэффективно нагревать циркулирующий поток воздуха.
В качестве опции для достижения равномерной влажности можно дополнительно использовать поддон испарителя во внутреннем пространстве тележки.

Этот принцип действия имеет следующие преимущества:

- Быстрый нагрев внутреннего пространства тележки
- Равномерное распределение температуры

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.

Функция увлажнения (опция)

В качестве опции тележка с подогревом В.PROTHERM из нержавеющей стали может быть оснащена функцией увлажнения.
Датчик постоянно измеряет влажность воздуха во внутреннем пространстве тележки.
Как только влажность падает ниже заданного значения, в поддон испарителя подается дистиллированная вода.
На задней стороне тележки находится бачок для дистиллированной воды.
Его вместимость составляет около 2 литров.
Насос подает дистиллированную воду по шлангу во внутреннее пространство тележки на поддон испарителя.

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 и / или штекер сетевого провода в подходящее место, защищающее их от влаги, повреждений и загрязнений.

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

Таблички с указаниями

На тележке могут быть следующие таблички с указаниями:

Табличка	Значение – расположение
	"Выравнивание потенциалов" по DIN IEC 60417 Расположение: Центр крышки на задней панели над сетевым проводом

Сразу же заменяйте нечитаемые, поврежденные или отсутствующие таблички.

Транспортировка Вертикальное положение при транспортировке

Перевозите тележку только в вертикальном положении.

Транспортировка грузовым автомобилем или автофургоном

Перевозите тележку только на грузовом автомобиле или в автофургоне с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 10°.

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 Эксплуатация после хранения

Опасность возгорания

При распаковке диспенсера снимите возможно имеющуюся защитную пленку.

Иначе существует опасность пожара.

Возможен удар электрическим током из-за электрического заряда, опасность короткого замыкания

Если тележка доставляется из холодного складского помещения на кухню, то содержащаяся в воздухе влага оседает на поверхности тележки.

Пары могут привести к конденсации влаги на тележку.

Из-за собирающейся влаги на подключенной к электросети тележке возникает опасность короткого замыкания и удара электрическим током.

- Включайте прибор только после того, как он достигнет комнатной температуры.
- Тележку можно эксплуатировать только на ровной, твердой поверхности.
- Никогда не эксплуатируйте тележку рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, рядом с посудомоечной машиной).

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.

Вставляйте вилку в розетку и вынимайте ее из розетки только при выключенной тележке, так как иначе можно повредить электрооборудование тележки, программное обеспечение и/или розетку.

Вынимайте вилку подключения к сети из розетки только за ее 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 повреждении тележки закройте ее так, чтобы ей нельзя было пользоваться. Сразу вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия.

🔗 Глава „Ремонт“ на стр. 56

При случайном скатывании тележка может повредить имущество и причинить травмы людям. Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания тележки. Блюда в гастроемкостях всегда закрывайте крышками. При поддержании блюд в подогретом состоянии открывайте тележку только на короткое время для их выемки. Блюда на тарелках всегда закрывайте крышками. Сбои в электропитании, неисправности тележки и другие перебои во время хранения или регенерации могут повлиять на качество находящихся в ней продуктов питания. После снижения внутренней температуры продукта проверьте, ухудшилось ли его качество. При необходимости утилизируйте их.

Гастроемкости с жидкими блюдами

Расплескивающиеся и вытекающие из контейнера жидкости могут привести к ошпариванию. Гастроемкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывайте уплотняющимися крышками. Не допускайте резких перемещений гастроемкостей.

Загрузка и выгрузка блюд

Чтобы избежать смещения центра тяжести вверх при частичной загрузке, всегда загружайте тележку снизу вверх. Выгружайте блюда сверху вниз. При загрузке не превышайте предельный вес, указанный в технических характеристиках. Блюда на тарелках всегда закрывайте крышками. Блюда в гастроемкостях всегда закрывайте крышками. Установленные в мармиты гастроемкости должны быть жаростойкими до температуры не менее +100 °C. Не разрешается использовать гастроемкости, например, из поликарбоната. Всегда загружайте тележку снизу вверх, чтобы не допустить смещения вверх центра тяжести. Полностью загружайте направляющие, например, двумя гастроемкостями GN 1/1 на каждом уровне, чтобы гастроемкости не сдвигались при перемещении на другое место.

Горячий водяной пар

Если во время поддержания блюд в горячем состоянии открыть дверь, то существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания. При открытии двери следите за тем, чтобы в зоне открытия двери или над ней не находились части тела.

Опасность подскользывания

Во время загрузки или выгрузки блюд из тележки может вытекать вода. Поэтому существует опасность поскользнуться.

Эвтектические плитки (холодильные элементы)

Эвтектические плитки могут деформироваться под воздействием тепла, а в крайних случаях лопнуть и вытечь. Во время поддержания блюд в горячем состоянии не используйте эвтектические плитки.

Допустимая нагрузка на тележку сверху

Распределенная нагрузка на верхнюю площадку тележки не должна превышать 33 кг.

Увлажнение

Наполнение обычной водой может привести к образованию водорослей, которые могут попасть на находящиеся внутри блюда. Кроме того, существует повышенная опасность возникновения известковых отложений в тележке. Это может нанести вред здоровью и повредить тележку. Заполняйте бачок для воды только дистиллированной водой.

Санитарно-гигиенические требования

При поддержании блюд в подогретом 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.

Горячие части станции, предметы и блюда

Если в контейнер загружаются горячие блюда, то внутреннее пространство контейнера нагревается. Горячие части контейнера и находящиеся в ней предметы (например, гастроемкости) могут причинить ожоги. Поддерживаемые в горячем состоянии блюда могут привести к ошпариванию. Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, с полотенцем или в рукавицах).

Теплая наружная сторона контейнера

Если в контейнер загружаются горячие блюда, то наружные поверхности контейнера становятся теплыми. Не ставьте сверху на контейнер чувствительные к теплу предметы или блюда.

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.

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 гостроемкости или посуда. Во время перемещения на другое место держите дверь тележки закрытой. При закрытой двери тележка устойчива на уклонах до 10 °. Перемещайте тележку только по поверхностям с уклоном меньше 10°. 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.

Чистка и уход

Вилка подключения к сети

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 НН1.

Периодичность чистки

После каждого использования тщательно очищайте тележку.

Методы чистки

Применяйте только разрешенные методы чистки. Запрещается чистка струей пара и водой под высоким давлением.

Средства индивидуальной защиты

Пользуйтесь средствами индивидуальной защиты (защитная обувь, перчатки, защитные очки и др.), чтобы не допускать образование искр, создаваемых статическим электричеством. Кроме того, пользуйтесь средствами индивидуальной защиты, предписанными производителями чистящих средств, см. паспорта безопасности чистящих средств.

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

Чистка и техническое обслуживание

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.

Вода после чистки

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

❗ При ремонте по гарантии объем ремонтных работ должен быть перед выполнением предъявлен и одобрен фирмой В.PRO.

При ремонте силами другого персонала или без поручения гарантия теряет силу.

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 защемить 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 включайте электрические приборы в рабочем пространстве тележки.

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 контейнер и с экспедитором верните его 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
- Руководство по эксплуатации
- Точный комплект поставки и исполнение тележки указаны в сопроводительной документации.

Распаковка

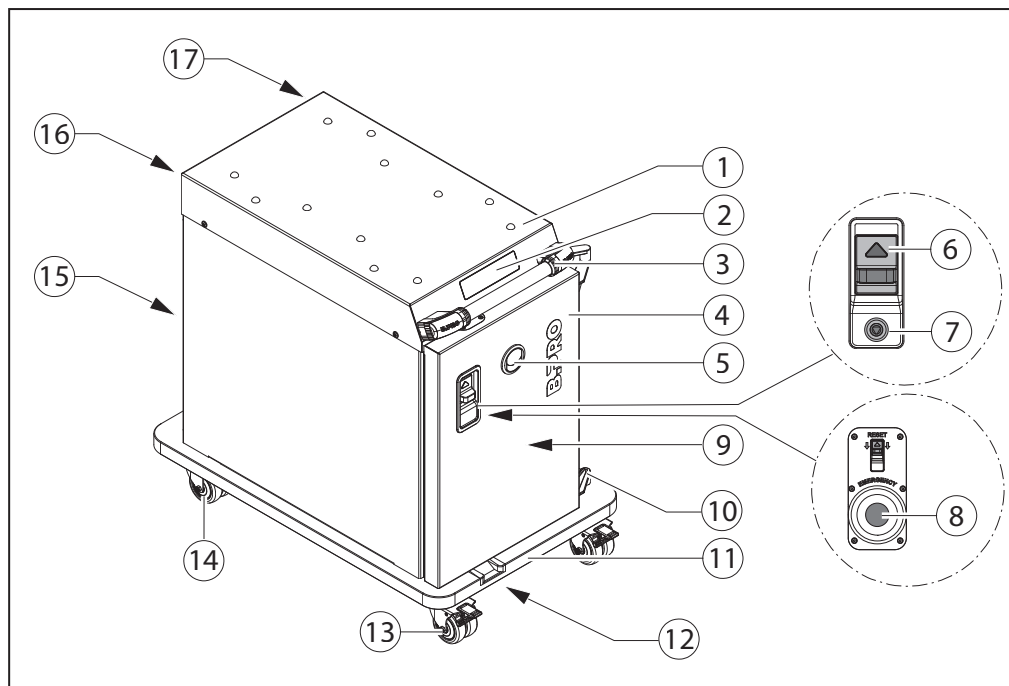
- Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах, не разрывайте и не разрезайте ее.
- Проверьте комплект поставки.
- Если имеется защитная пленка, то удалите ее снаружи и внутри тележки.

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.

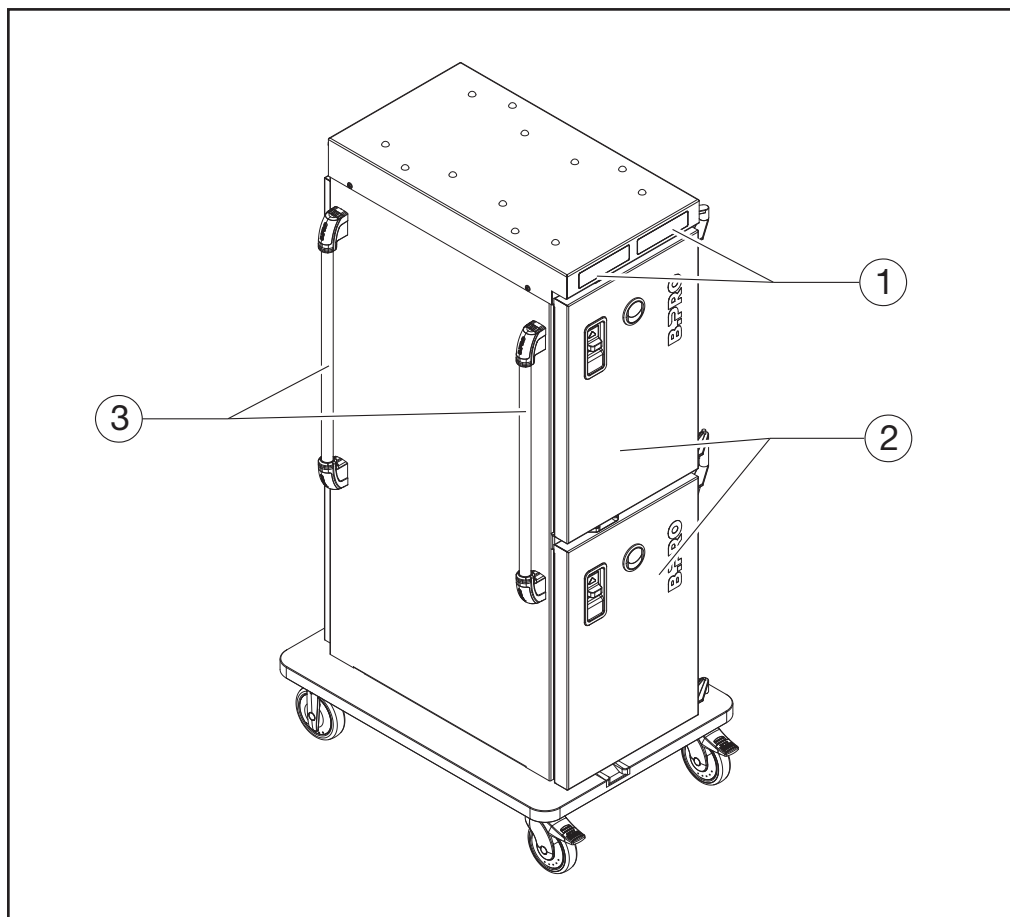
Обзор

Модели 1/1



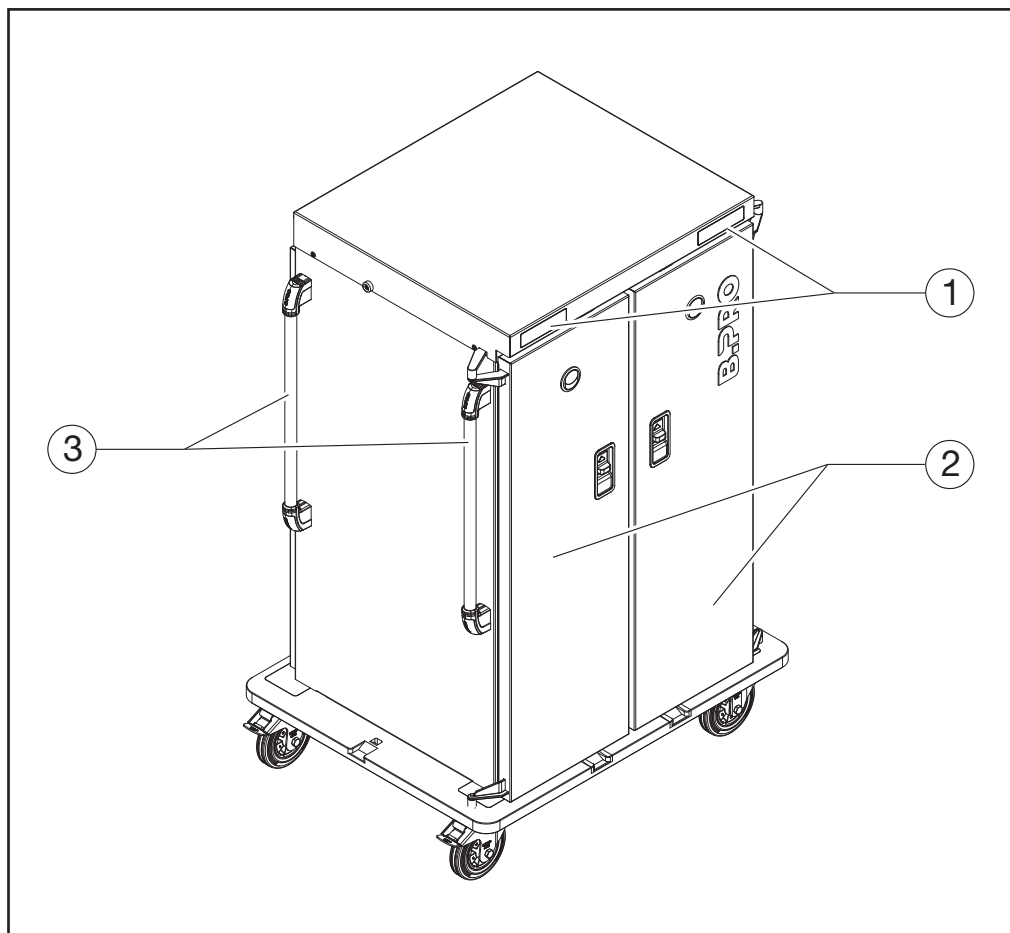
- (1) Крыша тележки (только в модели Banquet без выступов для штабелирования)
- (2) Регулятор температуры со встроенной кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ"
- (3) Ручка (во всех вариантах более высоких моделей ручки расположены на боковой стороне корпуса)
- (4) Дверь
- (5) Заслонка для регулирования влажности (опция)
- (6) Фиксатор двери
- (7) Замок двери (опция)
- (8) Фосфоресцирующая кнопка "антипаника" на внутренней стороне двери
- (9) Направляющие (внутри тележки)
- (10) Петли двери с углом раскрытия 270°
- (11) Нижняя панель со встроенным противоударным бампером
- (12) Удобное открывание двери ножной защелкой – kick-latch (опция)
- (13) Поворотное колесо с фиксатором
- (14) Опорное колесо
- (15) Подогрев
- (16) Сетевой провод
- (17) Универсальный держатель вилки или дополнительная розетка (опция)

**Особенности моделей
Combi**



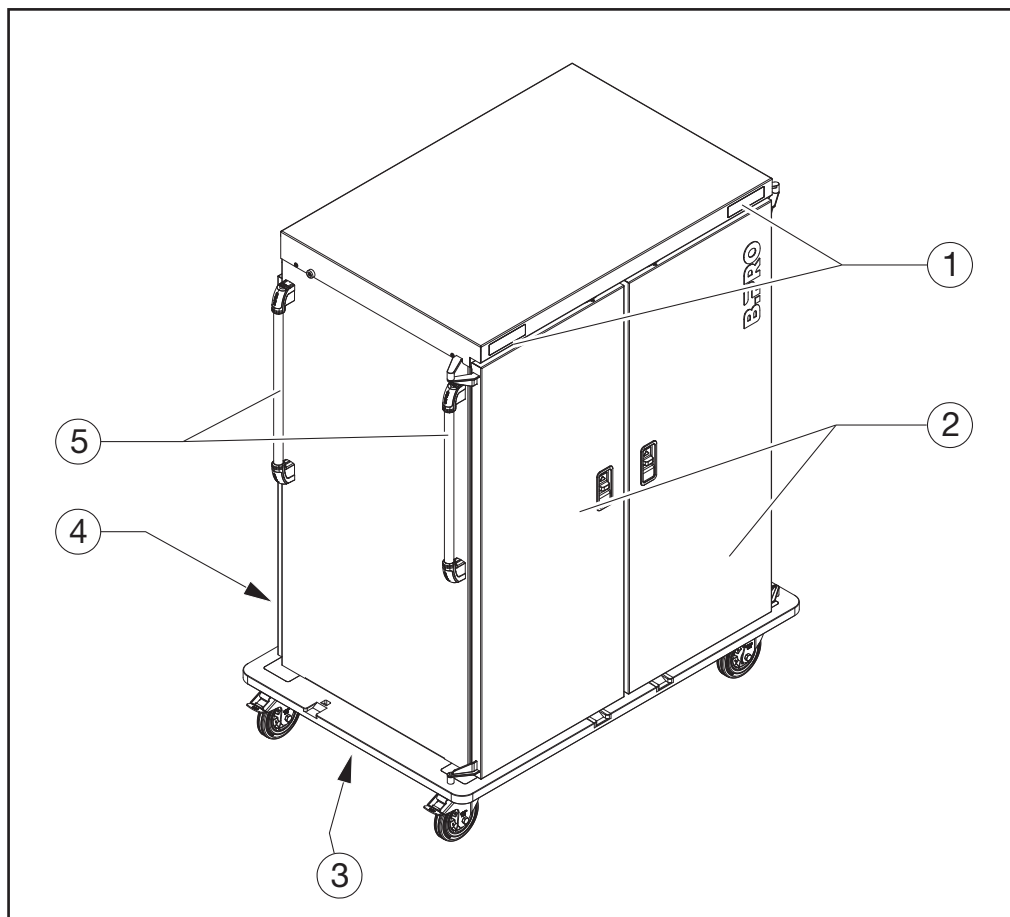
- (1) Каждая подогреваемая шкафная секция тележки оснащена отдельным цифровым регулятором
- (2) Шкафные секции расположены друг над другом
- (3) Ручки на боковой стороне корпуса тележки

**Особенности моделей
Duo**



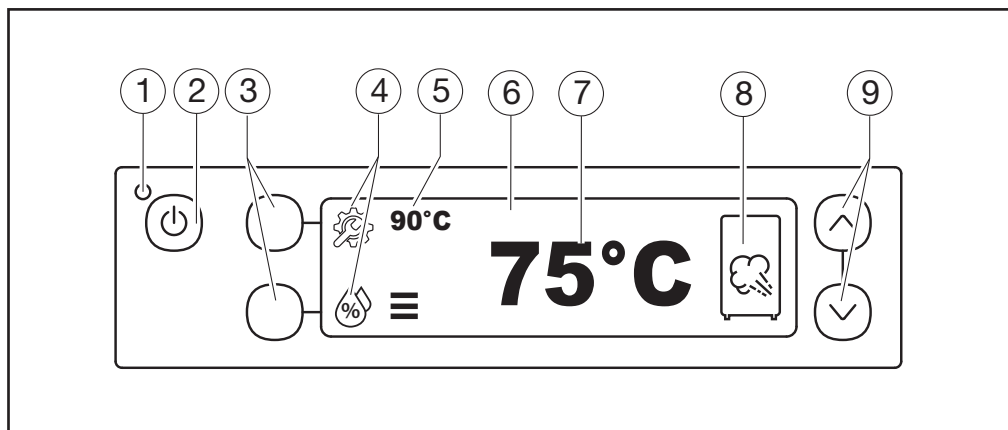
- (1) Каждая подогреваемая шкафная секция тележки оснащена отдельным цифровым регулятором
- (2) Шкафные секции расположены рядом друг с другом
- (3) Ручки на боковой стороне корпуса тележки

**Особенности моделей
Banquet**















- (1) Каждая подогреваемая шкафная секция тележки (исполнение 2/1) оснащена отдельным цифровым регулятором
- (2) Шкафные секции расположены рядом друг с другом
- (3) Опциональное дышло для сцепки тележек
- (4) Бачок для увлажнения внутреннего пространства с помощью цифрового регулятора
- (5) Ручки на боковой стороне корпуса тележки

**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 подогрева |
| (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 |

**Обзор условных
знаков**

Знак	Значение
	Настройки
	Режим подогрева
	Увлажнение
	Выбор уровня увлажнения I - III
	Вентилятор для режима эвтектических плиток
	Назад
	Ошибка/предупреждение
OK	Подтверждение выбора/настройки
	Регулятор для секции DUO (здесь правая секция в качестве примера)
	Регулятор для секции Combi (здесь нижняя секция в качестве примера)
	Регулятор для 1 секции
	Регулятор для секции DUO (здесь левая секция в качестве примера)
	Регулятор для секции Combi (здесь верхняя секция в качестве примера)

Ввод в эксплуатацию

Условия эксплуатации

- ✓ Тележка сухая и имеет такую же температуру, как температура в помещении
- ✓ Нет видимых дефектов и повреждений тележки
- ✓ В тележке нет людей или животных
- ✓ Убедитесь, что внутри диспенсера нет чувствительных к теплу предметов.
- ✓ Нет эвтектических плиток (холодильные элементы) во внутреннем пространстве тележки
- ✓ Колеса застопорены фиксаторами
- ✓ Защитная пленка снята внутри и снаружи
- ✓ Станция стоит в устойчивом положении

Первое включение

При первом включении трубчатый нагревательный элемент и/или изоляционный материал может выделять легкий дым и запах.

В.PRO рекомендует:

Перед первым использованием нагревайте пустую тележку в течение примерно 1 часа.

- Выньте вилку подключения к сети из крепления и вставьте в розетку.

Включение тележки

Установка станции

- Перед вводом в эксплуатацию обеспечьте, чтобы внутреннее пространство тележки находилось в надлежащем гигиеническом состоянии.
- Установите тележку на предусмотренное для нее место и застопорьте колеса фиксаторами.
 - ↳ Глава „Перемещение тележки на новое место“ на стр. 38
- Вставьте вилку подключения к сети в розетку.



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.

-
- Очистите тележку после первого ввода в эксплуатацию.

↳ Глава „Чистка и уход“ на стр. 47

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. 26

🔗 Глава „Обзор условных знаков“ на стр. 27

Включение и остановка подогрева (режим ожидания)

Включение режима подогрева

✓ Станция подключена к розетке

✓ Дверь тележки закрыта

■ Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".

На дисплее показана фактическая температура внутри тележки.

Тележка работает в режиме подогрева.

Остановка режима подогрева

■ Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".

Тележка переключается в режим ожидания.



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

Настройка заданной температуры

Заданная температура установлена на заводе равной +90 °C.

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. 26

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.

Предварительный разогрев контейнера

Если тележка используется для поддержания блюд в горячем состоянии, то перед загрузкой блюд ее нужно в течение 15 минут разогреть до +90 °C.

- Убедитесь, что внутри контейнера нет эвтектических плит (холодильных элементов).
- Примерно за 15 минут до загрузки включите подогрев с помощью кнопки "ВКЛ/ВЫКЛ".

- Выбор языка**
- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Язык".
 - Нажмите "OK".
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите нужный язык.
 - Нажмите "OK".
- 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 в режим подогрева с последними сохраненными настройками. Другие вторичные функции тележки (например, увлажнение) не включаются автоматически.
- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Включение сетевой вилкой".
 - Нажмите "OK".

- Смотреть часы работы**
- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Часы работы".
 - Нажмите "OK".
- 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.
- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Блокировка кнопок".
 - Нажмите "OK".
- Все кнопки на дисплее заблокированы.
- Чтобы деактивировать эту функцию, удерживайте кнопки "ВВЕРХ/ВНИЗ" нажатыми примерно 3 секунды.

- Изменение верхней/нижней тревоги по температуре**
- Эта настройка значительно уменьшает количество сообщений об ошибках в повседневной работе.
- Заводская установка составляет 5 (K = 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 "OK".
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к пункту подменю для определения верхней или нижней температуры для тревоги.
 - Нажмите "OK".
 - С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" установите нужное значение в Кельвинах.
 - Нажмите "OK".
- Значения принимаются в реальном времени.

Поясняющий пример:

Заданное значение температуры составляет 75 °С.

При заданном значении верхней тревоги +5 тревога по температуре выдается начиная с +81 °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.

Настройка увлажнения (опция для моделей Banquet)

Уровни увлажнения можно выбирать поэтапно.

На уровнях I - III можно установить степень увлажнения в процентах.

0	ВЫКЛ
I	ок. 20%
II	ок. 50%
III	ок. 70%

Бачок для подогрева с помощью влажного воздуха вмещает около 2 литров и затем обеспечивает равномерно влажную атмосферу внутри тележки.

☞ В бачок можно заливать только дистиллированную воду.

🔗 Глава „Извлечение бачка для увлажнения“ на стр. 52

■ Заполните бачок дистиллированной водой.

☞ В нижней левой многофункциональной кнопке на дисплее отображается знак "Увлажнение" с уровнем 0.

■ Нажимайте левую нижнюю многофункциональную кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится желаемый уровень увлажнения (I - III).

🔗 Глава „Обзор регулятора температуры“ на стр. 26

🔗 Глава „Обзор условных знаков“ на стр. 27

На дисплее появится сообщение "Проверить уровень воды в бачке!"

Начнется увлажнение.

Эта функция не выполняется при "включении сетевой вилкой".

Ее необходимо активировать каждый раз заново.

🔗 Глава „Включение сетевой вилкой“ на стр. 30

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".

**Настройка работы
эвтектических плиток**

Тележка может работать только в режиме вентилятора (без нагрева).

Эта функция особенно подходит для оснащения эвтектическими плитками (холодильные элементы).

- Нажмите кнопку "Настройки" и удерживайте ее ок. 3 секунд.
- С помощью кнопок "ВВЕРХ/ВНИЗ" перейдите к меню "Режим эвтектических плиток".
- Нажмите "ОК".

Режим эвтектических плиток активирован.

Режим эвтектических плиток запускается.

Подогрев неактивен.

Выбранная настройка отображается в левой нижней части дисплея.

Заданную температуру больше нельзя изменить.

- Тщательно вытирайте образовавшийся конденсат после каждого использования.
- Чтобы снова использовать тележку с функцией нагрева, отключите режим эвтектических плиток в "Настройках".
- Вытащите эвтектические плитки из внутреннего пространства тележки.

В.PRO рекомендует:

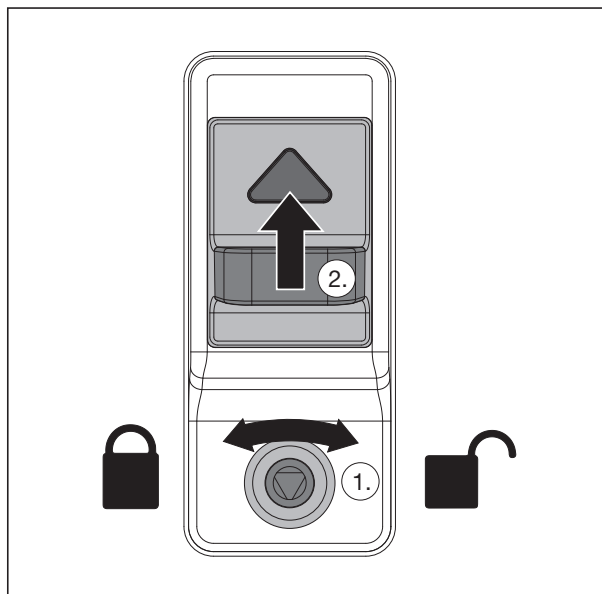
Максимальная эффективность достигается следующим образом:

Задвиньте эвтектические плитки в верхнюю половину внутреннего пространства тележки.

Открыть дверь тележки

Чтобы не допустить потерь тепла, не открывайте без надобности дверь тележки во время работы.

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



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



Предупреждение!

Горячий водяной пар

При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- При открытии двери следите за тем, чтобы в зоне открытия двери или над ней не находились части тела.



Предупреждение!

Горячее внутреннее пространство контейнера/горячие гостроемкости

Внутреннее пространство контейнера, находящиеся в нем гостроемкости и другие предметы могут нагреться и вызвать ожоги.

- Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, с полотенцем или в рукавицах).



Осторожно!

Опасность подскользывания

Во время обычной эксплуатации из тележки может вытекать вода, особенно при открытии двери.

- Вытирайте вытекшую на пол воду.



Предупреждение!

Горячие жидкие блюда

Во время загрузки или выгрузки блюд из тележки может вытекать вода.

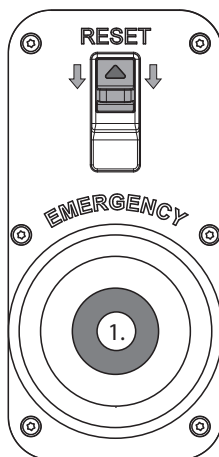
Поэтому существует опасность поскользнуться.

- Вытирайте излишки воды внутри тележки, а также воду, вытекшую на пол.
-

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.

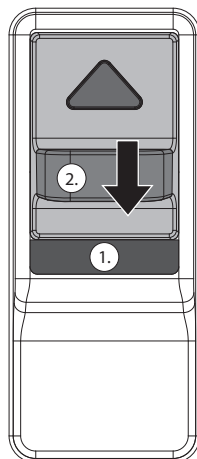
► Нажать на ручку замка двери (2.) вниз.

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!

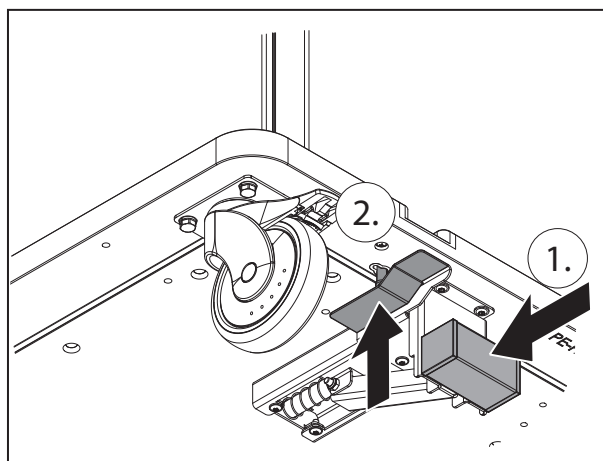
Возможно повреждение оборудования

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 запирайте ее легким нажатием.

**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.

- 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".

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 BPRO.

🔗 Глава „Ремонт“ на стр. 18

Загрузка тележки

Загружайте только предварительно подогретые блюда.

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 с подогревом В.PROTHERM из нержавеющей стали.

- ✓ Тележка предварительно прогрета
- ✓ Блюда, предназначенные для поддержания в подогретом состоянии, нагреты перед загрузкой
- ✓ Блюда в гостроемкостях закрыты крышками
- ✓ Блюда в посуде закрыты колпаками



Предупреждение!

Горячий водяной пар

При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- При открытии двери следите за тем, чтобы в зоне открытия двери или над ней не находились части тела.



Предупреждение!

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести тележки вверх

Если тяжелые гостроемкости 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 гостроемкости в тележку или установите блюда в посуде на гастрорешетки.
- Закройте дверь тележки.

**Поддержание блюд в
горячем состоянии**

- ✓ Станция подключена к розетке
- ✓ Дверь тележки закрыта
- ✓ Тележка находится в режиме подогрева, а не в режиме ожидания (на дисплее показана температура в режиме подогрева, которая является фактической температурой внутри тележки; в режиме ожидания показано ВЫКЛ).
- Не выключайте подогрев до момента извлечения блюд из тележки.
- Чтобы достичь наилучшего подогрева, не открывайте без надобности дверь тележки.
- При необходимости измените заданную температуру.
☞ Глава „Обзор регулятора температуры“ на стр. 26

Выгрузка блюд



Предупреждение!

Опасность опрокидывания при смещении центра тяжести тележки вверх

Если сначала вынимать нижние гостроемкости, 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.



Предупреждение!

Горячее внутреннее пространство контейнера/горячие гостроемкости

Внутреннее пространство контейнера, находящиеся в нем гостроемкости и другие предметы могут нагреться и вызвать ожоги.

- Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, с полотенцем или в рукавицах).



Предупреждение!

Горячие жидкие блюда

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

- Держите гостроемкости в горизонтальном положении.
- Всегда закрывайте гостроемкости уплотнительными крышками.



Предупреждение!

Горячий водяной пар

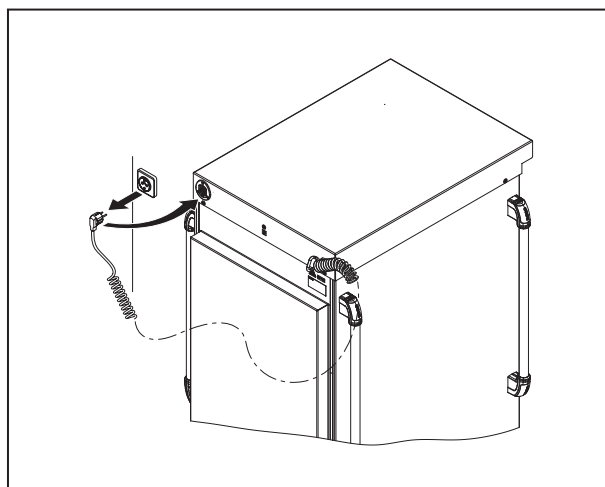
При открытии двери существует опасность выхода горячего пара и ошпаривания.

- При открытии двери следите за тем, чтобы в зоне открытия двери или над ней не находились части тела.

- Откройте дверь тележки.
- Выньте гостроемкости или блюда в посуде.
- После использования тщательно очистите тележку.
↳ Глава „Чистка и уход“ на стр. 47

**Перемещение тележки
на новое место**

- Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".
Тележка переключается в режим ожидания. На месте температуры на дисплее показано 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.



**Перемещение на другое
место**

- ↳ Если на пути перемещения имеются неровности, то примите необходимые меры предосторожности.
↳ Глава „Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям“ на стр. 40
- ✓ Сверху на тележке нет никаких предметов
- ✓ Дверь тележки закрыта
- ✓ 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.



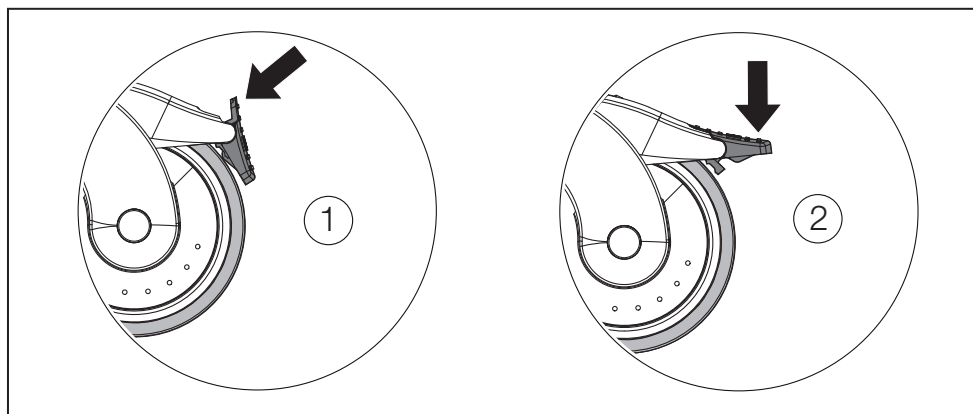
Осторожно!

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
- ✓ Стол выключен
- ✓ Станция отсоединена от электросети
- ✓ Вилка помещена в держатель вилки на тележке.
- ✓ Дверь тележки закрыта



Предупреждение!

Возможно опрокидывание тележки

При движении по наклонной поверхности тележка может опрокинуться.

- Никогда не передвигайте тележку по поверхности (например, рампе) с уклоном $>10^\circ$.
- 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 четырех 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 10° .
- ☞ Это невозможно гарантировать во время движения из-за различных воздействующих факторов.

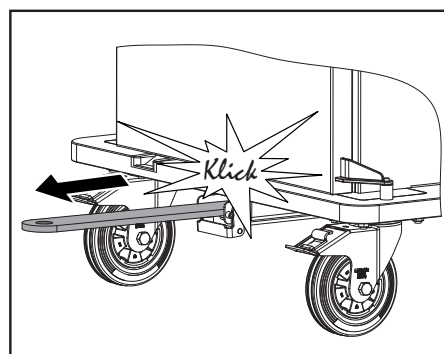
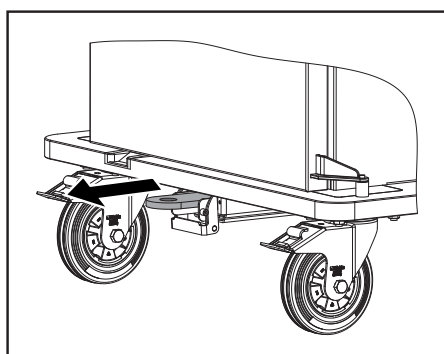
- При передвижении тележки учитывать условия окружающей среды на месте.

❗ Принцип действия дышла

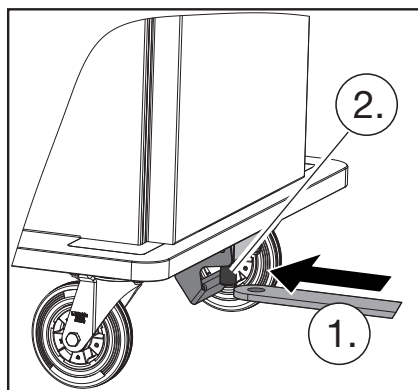
➡ Глава „Функция увлажнения (опция)“ на стр. 11

Прицепить тележку

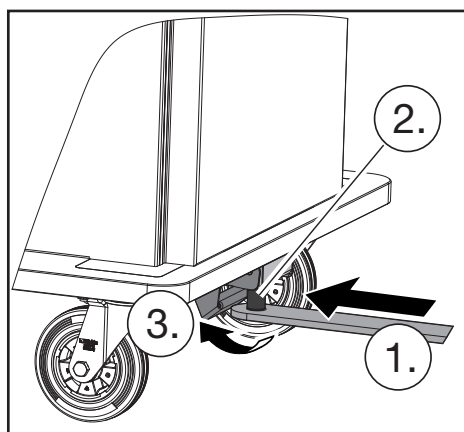
- Вытяните дышло за переднее отверстие так, чтобы оно с хорошо слышимым щелчком зафиксировалось в конечном положении.



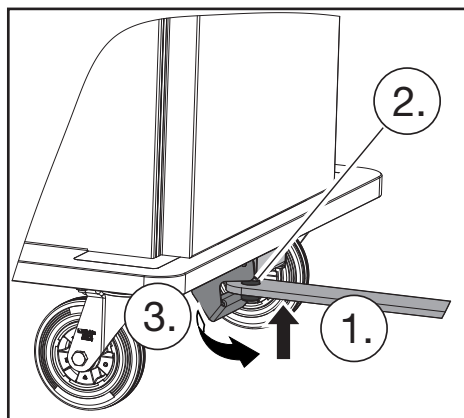
- Подведите дышло (1.) к соединительному шкворню (2.) прицепляемой тележки.



- 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.).

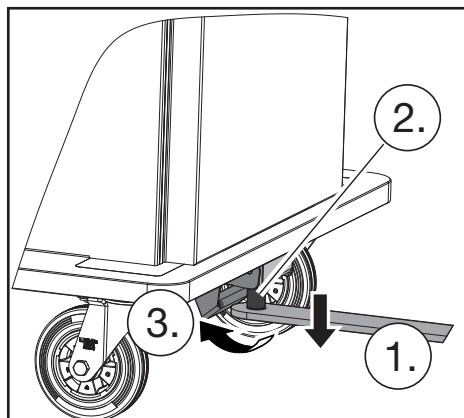


Предохранительная скоба (3.) под действием пружины автоматически отжимается вперед.

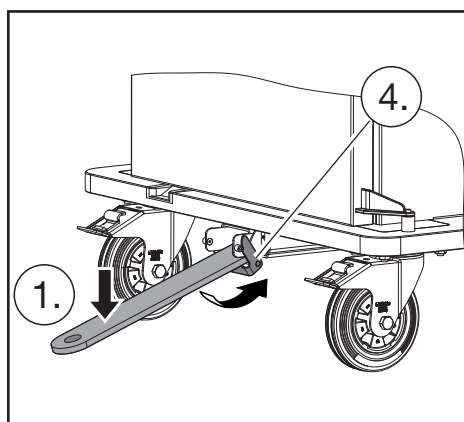
Фиксатор установлен.

Отцепить тележку и убрать дышло

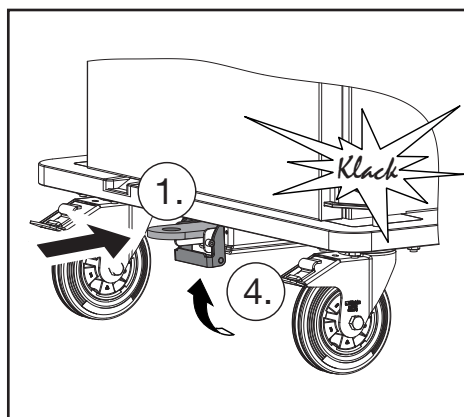
- Отожмите предохранительную скобу (3.) назад. Сцепка разблокирована, и можно снять дышло (1.) вниз с соединительного шкворня (2.).



- 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!

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.

Увлажнение (опция)

Выполните следующие действия для тележек с опцией увлажнения перед их последующим выводом из эксплуатации.

- Опорожните бачок и снова установите его на место.
↳ Глава „Извлечение бачка для увлажнения“ на стр. 52
- Запустите увлажнение.
↳ Глава „Настройка увлажнения (опция для моделей Banquet)“ на стр. 31
Примерно через 10 минут на дисплее появится сообщение об ошибке "Заданная влажность не достигнута".

Теперь можно приступить к фактическому выводу из эксплуатации.

Следующие указания позволяют предотвратить выход тележки из строя.

- ☞ При хранении тележки на складе выбирайте помещения, защищенные от мороза, чтобы избежать повреждения насоса.
↳ Глава „Условия окружающей среды для хранения и транспортировки тележек с опцией увлажнения“ на стр. 60
- ☞ При длительном простое в бачке может образоваться плесень.

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. 56
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. 56

**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. 56

**Коррозия деталей из
нержавеющей стали**

Причина	Действия
Неправильные обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 56 Обеспечьте правильное обращение и уход.

**Температура
показана, но блюда
не поддерживаются в
достаточно теплом
состоянии/Сообщение
об ошибке на дисплее
"Слишком низкая
температура"**

Причина	Действия
Задана низкая температура.	<ul style="list-style-type: none"> Установите более высокую температуру. ↪ Глава „Обзор регулятора температуры“ на стр. 26
В тележку установлены холодные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> Загружайте тележку только достаточно нагретыми блюдами.
Повреждено уплотнение двери.	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↪ Глава „Ремонт“ на стр. 56

**Температура
показана, но блюда
не поддерживаются в
достаточно теплом
состоянии/Сообщение
об ошибке на дисплее
"Слишком низкая
температура"**

Причина	Действия
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. <p>🔧 Глава „Ремонт“ на стр. 56</p>
Неисправна электроника тележки.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава „Ремонт“ на стр. 56</p>

**Блюда имеют очень
разную температуру**

Причина	Действия
Экранирующая пластина не вставлена	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вставьте экранирующую пластину. <p>🔧 Глава „Демонтаж экранирующей пластины“ на стр. 51</p>

**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 "Неисправен
датчик"**

Причина	Действия
Неправильно работает или неисправен датчик температуры.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава „Ремонт“ на стр. 56</p>

**Ошибка на дисплее
"Ошибка CAN"**

Причина	Действия
На дисплее показана ошибка CAN.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и включите подогрев кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ". ■ Если неисправность остается, свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава „Ремонт“ на стр. 56</p>

**Сообщение об ошибке
на дисплее "Заданная
влажность не
достигнута"**

Причина	Действия
В баке отсутствует дистиллированная вода.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Залейте примерно 2 литра дистиллированной воды. ■ Если неисправность остается, свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>🔧 Глава „Ремонт“ на стр. 56</p>

Чистка и уход

Указания по чистке нержавеющей стали

Нержавеющая сталь является особо коррозионнотойкой 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) обратите внимание 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.
- Стекланные поверхности 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 (щетками, салфетками 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.
- Очистите прилавки с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
 - ↳ Глава „Методы чистки“ на стр. 47
 - ↳ Глава „Чистящие средства“ на стр. 48
- При использовании чистящих средств для нержавеющей стали промойте очищенные места водой и вытрите насухо.



Осторожно!

Опасность подскользывания

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

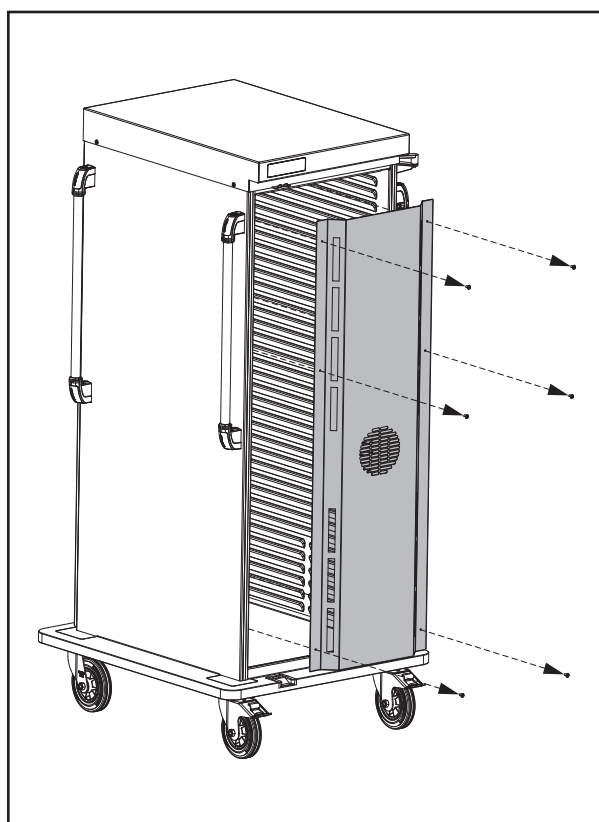
- Вытирайте вытекшую на пол воду.
-

**Демонтаж
экранирующей
пластины**

Для тщательной чистки можно демонтировать экранирующую пластину и, если позволяет ее размер, промыть в посудомоечной машине.

Надлежащая работа тележки гарантирована только в том случае, если на задней стенке внутри тележки установлена экранирующая пластина. Иначе теплый воздух неравномерно и не в достаточной степени распределяется во внутреннем пространстве тележки.

- Полностью откройте дверь тележки.
- Отверните винты, прикрепляющие экранирующую пластину к задней стенке, и вытащите экранирующую пластину по направлению вперед.



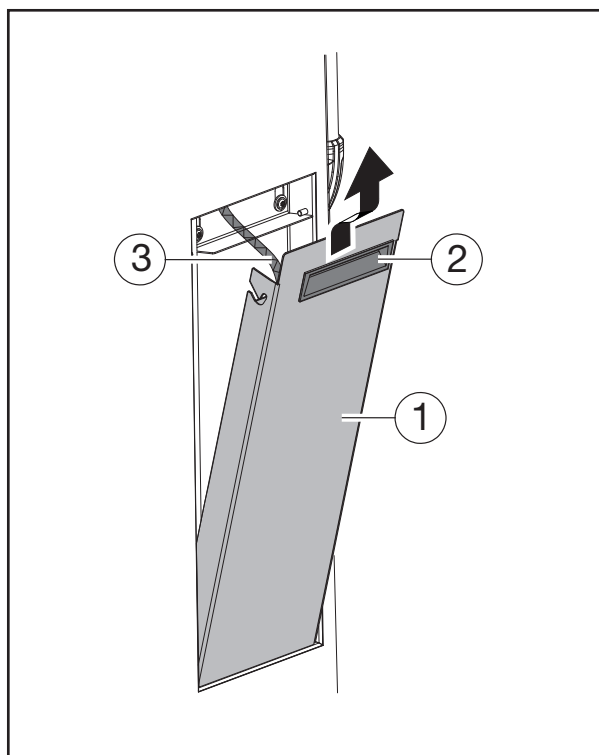
- После очистки снова прикрутите экранирующую пластину.
- Снова закройте дверь тележки.

Увлажнение (опция)

В.PRO рекомендует:

Воспользуйтесь этой возможностью, чтобы также очистить поддон испарителя системы увлажнения.

**Извлечение бачка для
увлажнения**



- Поднимите бачок (1) за выемку (2) вверх и выдвиньте его наружу.
- Теперь сначала полностью вытащите шланг (3) из бачка (1).
- Теперь вытащите бак (1) вверх.
- Вытрите воду, если она вытечет из шланга.
- Тщательно очистите бачок (1).
- Заполняйте бачок только дистиллированной водой.
- После очистки установите бачок на место в обратном порядке, вставив шланг (3) и обязательно опустив его на дно бачка.



Осторожно!

Ухудшение качества продуктов питания

Использование водопроводной воды для увлажнения может негативно повлиять на качество продуктов питания в тележке.

- Используйте только дистиллированную воду.
- При необходимости утилизируйте их.



Осторожно!

Повреждение оборудования из-за использования водопроводной воды для увлажнения

Использование водопроводной воды для увлажнения может привести к появлению водорослей и известковым отложениям в бачке для воды и подающем трубопроводе. Появление водорослей и известковые отложения могут привести к сбоям в работе или повреждению тележки.

- После использования водопроводной воды вытащите бачок и тщательно очистите его.
- Используйте только дистиллированную воду.

-
- Демонтируйте экранирующую пластину, очистите поддон испарителя и при необходимости удалите известковые отложения.

➞ Глава „Демонтаж экранирующей пластины“ на стр. 51



Осторожно!

Опасность подскользывания

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

- Вытирайте вытекшую на пол воду.
-

Техническое обслуживание

Регулярное техническое обслуживание тележки

Регулярное техническое обслуживание предотвращает выход диспенсера из строя, увеличивает срок службы и способствует общему поддержанию оборудования в рабочем состоянии.

- Регулярно поручайте специально обученному персоналу проведение технического обслуживания тележки.
- Во время регулярного технического обслуживания также проверяйте открытие двери фосфоресцирующей кнопкой "антипаника" на внутренней стороне двери и свечение этой кнопки.
- Задokumentируйте выполненные работы по техническому обслуживанию и заархивируйте соответствующие документы.



Предупреждение!

Токопроводящие 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.
-

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

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:

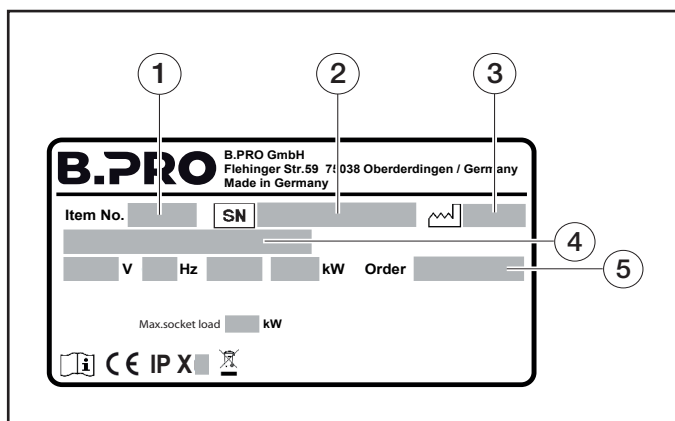
- Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
- Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
- Сервисная служба В.PRO

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

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 B.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 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).
- 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 B.PRO.

❶ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.

📖 Глава „Адрес“ на стр. 57

Технические характеристики

В зависимости от исполнения диспенсер, на который распространяется действие этого руководства по эксплуатации, может иметь отличающиеся технические характеристики. Точная информация приведена на заводской табличке, в специальной документации к заказу и на чертежах.

Общие характеристики

Размеры, вес и загрузка

Артикул	Обозначение	Длина [мм]	Ширина [мм]	Высота [мм]	Порожний вес [кг]	Загрузка* [кг]
386605; 575199	BPT E 12 H	521	821	782	55	80
386606; 575200	BPT E 18 H	521	821	1072	58	85
386607; 575201	BPT E 24 H	590	821	1302	65	90
386608; 575202	BPT E 30 H	590	821	1532	85	130
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	1026	821	1072	110	115
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	1026	821	1565	146	160
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	1026	821	1072	110	115
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	590	821	1532	92	130
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	590	821	1532	92	130
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	820	941	1795	150	200
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	820	941	1795	155	200
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	820	941	1795	155	200
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	1436	941	1795	255	200

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

Вместимость

Артикул	Обозначение	GN1/2 -100	GN1/1 -100	GN1/2 -65	GN1/1 -65	GN2/1 -65	GN2/1 -100
386605; 575199	BPT E 12 H	8	4	12	6	---	---
386606; 575200	BPT E 18 H	12	6	18	9	---	---
386607; 575201	BPT E 24 H	16	8	24	12	---	---
386608; 575202	BPT E 30 H	20	10	30	15	---	---
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	24	12	36	18	---	---
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	40	20	60	30	---	---
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	24	12	36	18	---	---
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	16	8	24	12	---	---
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	16	8	24	12	---	---
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	---	24	---	36	18	12
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	---	20	---	32	16	10
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	---	20	---	32	16	10
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	---	48	---	72	36	24

Нагрузка на крышу

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

Артикул	Модель	Загрузка [кг]
Все тележки, на которые распространяется это руководство		33

Расстояние между направляющими

38,3 мм

Температура во внутреннем пространстве отсека

+30 °C ... +95 °C, регулируется

**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 °C... +38 °C
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Условия окружающей среды при хранении и транспортировке

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

**Условия окружающей среды для хранения и транспортировки тележек с опцией
увлажнения**

Температура:	+2 °C... +40 °C
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

Данные для заказа

BPT E 12 H	Номер артикула	386605; 575199
BPT E 18 H	Номер артикула	386606; 575200
BPT E 24 H	Номер артикула	386607; 575201
BPT E 30 H	Номер артикула	386608; 575202
BPT E 2 x 18 duo H/H	Номер артикула	386611; 575206
BPT E 2 x 30 duo H/H	Номер артикула	386612; 575207
BPT E 2 x 18 duo H/N	Номер артикула	386614; 575209
BPT E 2 x 12 combi H/H	Номер артикула	386613; 575208
BPT E 2 x 12 combi H/N	Номер артикула	386615; 575210
BPT E 36 H banquet	Номер артикула	386617; 575212
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	Номер артикула	386618; 575213
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	Номер артикула	386620; 575215
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	Номер артикула	386619; 575214
Руководство по эксплуатации	Номер документа	154 924

Принадлежности

Гастроемкости	Номер артикула	Прайс-лист B.PRO
Опорные перемычки	Номер артикула	Прайс-лист B.PRO
Микрофибровая салфетка B.PRO	Номер артикула	126 999
Эвтектические плитки	Номер артикула	Прайс-лист B.PRO
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.ПРО.

Работы по техническому обслуживанию

Модель изделия: _____
Номер артикула: _____
Серийный номер: _____

Дата	Фамилия разборчивыми печатными буквами	Что проверено / обслужено / заменено / отремонтировано?	Печать исполняющей фирмы	Подпись исполнителя

B.PRO GmbH

Postfach 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