

B.PRO VOEDSELVERDEELWAGEN
SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4
SAG 2/3, SAG L-2/3
BESTEKDOMPELWAGEN BTW 9X7

Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing

Copyright Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.
Alle informatie mag geheel noch gedeeltelijk worden vermenigvuldigd, verspreid of voor commerciële doeleinden gebruikt of aan derden ter beschikking worden gesteld.

Technische wijzigingen Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden.

Inhoud

Over deze bedieningshandleiding	Typografische conventies	6
Over dit product	Gebruiksdoel	7
	Gebruiksvoorwaarden	7
	Waarschuwingstickers op het product	8
	Productkenmerken	8
	Model en standaarduitvoering	9
	Modelopties/-toebehoren	11
Veiligheid	Veilig gebruik	13
	Verplichtingen van de gebruiker	13
	Gebruiksvoorwaarden	13
	Transport	14
	Ingebruikneming	14
	Bediening en bedrijf	15
	Verplaatsen	17
	Buitenbedrijfstelling	19
	Reiniging en onderhoud	19
	Hygiëne	19
	Normen en richtlijnen	19
Aanvullende informatie voor gebruik op kinderdagverblijven en scholen	Gebruiksdoel	20
	Toepassingsgebied	20
	Verplichting tot toezicht	20
	Stroomvoorziening	20
	Misbruik als speeltoestel	20
	Misbruik als voertuig	20
	Misbruik als opslag	20
	Remmen	20
	Hete oppervlakken	21
	Compartimenten	21
	Deurscharnieren	21
Transport	Transportschade controleren/afwikkelen	22
	Levering	22
	Uitpakken	22
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	22
Apparaatoverzicht	Voedselverdeelwagen SAW	23
	Voedselverdeelwagen SAG	24
	Bestekdompelwagen BTW 9x7	25

Ingebruikneming	Eerste reiniging uitvoeren	26
	Bedrijfsvoorwaarden	26
	Eerste ingebruikneming	26
Bediening en bedrijf	Insteltemperatuur instellen	27
	Schuifdeksel openen	28
	Schuifdeksel sluiten	28
	Beladingswijzen	29
	Bain-marie-bakken voorverwarmen	30
	Bain-marie-bakken droog beladen	31
	Bain-marie-bakken nat beladen (aanbevolen)	32
	Compartiment(en) voorverwarmen	32
	Compartiment(en) beladen	32
	Warmhoudbrug in-/uitschakelen (optioneel)	33
	Plateau omhoog/omlaag klappen	33
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	33
	Verplaatsen	34
	Rijden over opritten, goten en hellingen	35
	Gerechten warmhouden	35
	Gerechten uitnemen	36
Buitenbedrijfstelling	Apparaat buiten bedrijf stellen	37
	Voedselverdeel- en bestekdompelwagen SAW en BTW 9x7	38
	Voedselverdeelwagen SAG	38
Hulp bij problemen	Bedrijfs-LED's branden niet – geen netspanning op het apparaat	39
	Bedrijfs-LED's "Verwarming bain-marie-bak" branden, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden	39
	Bedrijfs-LED's "Warmtestraler" branden, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden	39
	Corrosie aan roestvrij stalen delen	39
	Het apparaat is uitwendig beschadigd	40
Reiniging en onderhoud	Aanwijzingen voor reiniging van roestvrij staal	41
	Persoonlijke beschermingsmiddelen	42
	Reinigingsinterval	42
	Reinigingsmethoden	42
	Reinigingsmiddelen	42
	Apparaat reinigen	43
Onderhoud	Laat het apparaat regelmatig onderhouden	47
	Remmen controleren	47
	Deurafdichting controleren	47
	Afdichtingen verzorgen	47

	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	47
	Aansluitsnoer en netstekker controleren	47
	Condensafstrijker controleren	48
Reparatie	Bevoegde personen	49
	Defectbeschrijving	49
	Vervangen van componenten	49
	Reserveonderdelen	50
	Adres	50
Afvoer	Apparaat afvoeren	50
Technische gegevens	Algemene gegevens	51
	Elektrische gegevens	52
	Omgeving	52
Bestelgegevens		53
Toebehoren		53
Normen, richtlijnen, verordeningen, voorschriften	Normen	54
	Richtlijnen m.b.t. CE-markering/EU-conformiteitsverklaring	54
	Verordeningen, voorschriften	54
Onderhoudswerk- zaamheden		55

Over deze bedieningshandleiding

Productdocumentatie Dit is de Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing.
Doelgroep: bedienend personeel, keukenchef.

Typografische conventies

- ☞ **Belangrijke aanwijzing** voor bijzonderheden resp. speciale gevallen.
- ❗ **Verklarende informatie**
- ➞ **Kruisverwijzing** naar een paragraaf.
- ✓ **Voorwaarde** waaraan moet zijn voldaan voordat de volgende stappen worden uitgevoerd.
- **Handeling** of taak die moet worden uitgevoerd.

Apparaatuitvoering XYZ

Een op deze manier gemarkeerde paragraaf geldt uitsluitend voor een bepaalde apparaatuitvoering of apparaatoptie.

Waarschuwingen



Signaalwoord!

Soort en bron van gevaar

Mogelijke gevolgen bij het niet in acht nemen van de waarschuwing.

- Maatregel om het gevaar en de gevolgen daarvan te vermijden.
-

Het signaalwoord (Voorzichtig, Waarschuwing, Gevaar) duidt de gevarenklasse aan.

Voorzichtig waarschuwt voor mogelijk licht persoonlijk letsel en/of materiële schade.

Waarschuwing waarschuwt voor mogelijk ernstig lichamelijk letsel.

Gevaar waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk lichamelijk letsel.

Over dit product

Gebruiksdoel	<p>De B.PRO voedselverdeelwagen SAW/SAG is bedoeld voor de volgende gebruiksdoel-einden:</p> <ul style="list-style-type: none">– Het warmhouden van gerechten in Gastronorm-inzetbakken– Het transporteren van gerechten in Gastronorm-inzetbakken– De uitgifte en distributie van voedsel– Het warmhouden en transporteren van gerechten op Gastronorm-dienbladen (uitsluitend SAG 2/3) <p>De B.PRO voedselverdeelwagen SAW/SAG mag uitsluitend worden gebruikt voor kortdurende opslag, voor transport van levensmiddelen in bakken en voor voedseluitgifte (voedseldistributie).</p>
---------------------	---

	<p>De B.PRO bestekdompelwagen BTW 9x7 is bedoeld voor de volgende gebruiksdoelein-den:</p> <ul style="list-style-type: none">– Het inweken van bestekdelen– Het warmhouden van water– Het inrijden onder werktafels en transportbandinstallaties
--	---

Het apparaat is met name geschikt voor gebruik op de institutionele markt (ziekenhuizen, bejaardenhuizen, kinderdagverblijven), in de hotelserie en gastronomie (banketten, partyservice) en in de bedrijfsgastronomie (kantines, mensa's).

Onderstaand gebruik is niet toegestaan:

- Gebruik van elektrische apparaten in het compartiment
- Opwarmen en bereiden van gerechten en vloeistoffen
- Transport van personen met of op het apparaat of erop gemonteerde delen
- Gebruik als ladder, opstap of klimrek
- Transport of opslag van gevaarlijke of giftige stoffen/vloeistoffen



Gebruiksvoorwaarden **Omgeving**

Het apparaat is bedoeld voor gebruik bij een omgevingstemperatuur van +15 °C tot +38 °C en een normale luchtvochtigheid (zonder condensatie) in gesloten of overdekte ruimten, echter zonder blootstelling aan de weersomstandigheden.

Het apparaat is ontwikkeld voor gebruik tot 2000 m boven NAP.

**Waarschuwingstickers
op het product**

Op het apparaat is de volgende optionele waarschuwingstickers aangebracht:

Waarschuwingsticker	Betekenis – locatie
	Sticker "Maximale belastbaarheid" op de bodem van de SAW op de plateaus op de hoestbescherming
	"Waarschuwing voor heet oppervlak" conform DIN 4844-2 op de optionele warmhoudbrug

- Vervang onleesbare, beschadigde of ontbrekende waarschuwingstickers direct.

Productkenmerken***B.PRO voedselverdeelwagen SAW/SAG***

Het apparaat kan worden beladen met Gastronorm-inzetbakken.

Met een veiligheidsduwhandgreep kan het apparaat veilig en eenvoudig worden voortbewogen.

Stabiele stoothoeken beschermen tegen mogelijke beschadigingen.

Op het apparaat bevindt zich een aan/uit-schakelaar voor het starten en beëindigen van de warmhoudstand.

Het apparaat is voorzien van een mechanische temperatuurregeling.

De temperatuurregeling werkt met een mechanische capillairbuisthermostaat.

Met draairegelaars kan de temperatuur traploos worden ingesteld ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 95 °C).

Elke bain-marie-bak kan afzonderlijk worden verwarmd.

Bestekdompelwagen BTW 9x7

Het apparaat is bedoeld om vuile bestekdelen in te weken.

Met een veiligheidsduwhandgreep kan het apparaat veilig en eenvoudig worden voortbewogen.

Stootbeveiligingen boven de wielen beschermen tegen beschadigingen.

Op het apparaat bevindt zich een aan/uit-schakelaar voor het starten en beëindigen van de warmhoudstand.

Het apparaat is voorzien van een mechanische temperatuurregeling.

De temperatuurregeling werkt met een mechanische capillairbuisthermostaat.

Met draairegelaars kan de temperatuur traploos worden ingesteld ("10" komt overeen met een temperatuur van ca. 85 °C).

Model en standaarduitvoering

De uitvoeringen van de B.PRO voedselverdeelwagens SAW/SAG/BTW onderscheiden zich qua standaarduitvoering op de volgende kenmerken:

Model Uitvoering	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Uitvoering roestvrij staal	X	X	X	X
Bain-marie-bakken verwarmd	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Mechanische temperatuurregelingen voor de bain-marie-bakken met draairegelaars traploos ¹⁾	X	X	X	X
Mechanische temperatuurregelingen voor de compartimenten met draairegelaars traploos ²⁾	—	—	X	X
Gezamenlijke temperatuurregeling bij drie compartimenten voor twee van de drie compartimenten	—	—	X	X
Duwhandgreep korte zijde	X	—	X	—
Duwhandgreep aan de lange zijde	—	X	—	X
Bedieningselementen aan de korte zijde	X	—	X	—
Bedieningselementen aan de lange zijde	—	X	—	X
Bodem onder de bain-marie-bakken	X	X	—	—
Corpus en deuren dubbelwandig geïsoleerd	—	—	X	X
Compartimenten voor opname van GN-inzetbakken/-dienbladen	—	—	2/3	2/3
Geleiders (paarsgewijs) per compartiment	—	—	6	6
Kliksluiting op de deuren	—	—	X	X
Vier zwenkwielen waarvan twee met parkeerrem	X	X	—	—
Twee zwenkwielen met parkeerrem, twee bokwielen	—	—	X	X

Legenda	
X	inbegrepen
—	NIET inbegrepen

¹⁾ "10" komt overeen met een temperatuur van ca. 95 °C

²⁾ "10" komt overeen met een temperatuur van ca. 85 °C

Model/ uitvoering	BTW 9x7
Uitvoering roestvrij staal	X
Bain-marie-bakken verwarmd	1
Mechanische temperatuurregelingen voor de bain-marie-bakken met draairegelaar traploos ¹⁾	X
Mechanische temperatuurregelingen voor de compartimenten met draairegelaar traploos ²⁾	—
Gezamenlijke temperatuurregeling bij drie compartimenten voor twee van de drie compartimenten	—
Duwhandgreep korte zijde	X
Duwhandgreep aan de lange zijde	—
Bedieningselementen aan de korte zijde	X
Bedieningselementen aan de lange zijde	—
Bodem onder de bain-marie-bakken	—
Corpus en deuren dubbelwandig geïsoleerd	—
Compartimenten voor opname van GN-inzetbakken/-dienbladen	—
Geleiders (paarsgewijs) per compartiment	—
Kliksluiting op de deuren	—
Vier zwenkwielen waarvan twee met parkeerrem	X
Twee zwenkwielen met parkeerrem, twee bokwielen	—

Legenda	
X	inbegrepen
—	NIET inbegrepen

¹⁾ "10" komt overeen met een temperatuur van ca. 95 °C

²⁾ "10" komt overeen met een temperatuur van ca. 85 °C

Modelopties/-toebehoren

Model Uitvoering	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Roestvrij stalen wielen	X	X	X	X
Wielen met behuizing van verzinkt staal	X	X	X	X
Antistatische wielen	X	X	X	X
Holle rubberen wielen	X	X	X	X
Schuifdeksel met rondomlopende imperiaal	2/3	—	X	—
Klapdeksel 2/3 – 1/3	2/3/4	—	X	—
GN-dekselhouder	X	—	X	—
Neerklapbaar plateau korte zijde	X	X	X	X
Neerklapbaar plateau lange zijde	X	X	X	X
Speciale isolatie tussen bak- en warmhoudcompartiment	—	—	X	—
Hoogte tot bovenzijde afdekking vrij te kiezen van 700 mm tot 899 mm	X	X	—	—
Corpus in kleur gefolieerd	—	—	X	X
Stootlijst rondom	—	—	X	—
Hoestbescherming met doorgeefopening van 275 mm hoog	X	X	X	X
Hoestbescherming tot op de afdekking doorgetrokken	X	X	X	X
Hoestbescherming met warmtestralers (één warmtestraler per bain-marie-bak)	X	X	X	X
Zeep-/desinfectiemiddeldispenser	X	X	X	X

Legenda	
X	inbegrepen
—	NIET inbegrepen

Model Uitvoering	BTW 9x7
Roestvrij stalen wielen	X
Wielen met behuizing van verzinkt staal	X
Antistatische wielen	—
Holle rubberen wielen	—
Schuifdeksel met rondomlopende imperiaal	—
Klapdeksel 2/3 – 1/3	—
GN-dekselhouder	—
Neerklapbaar plateau – korte zijde	—
Neerklapbaar plateau – lange zijde	—
Speciale isolatie tussen bak- en warmhoudcompartiment	—
Hoogte tot bovenzijde afdekking vrij te kiezen van 700 mm tot 899 mm	—
Corpus in kleur gefolieerd	—
Stootlijst rondom	—
Hoestbescherming met doorgeefopening van 275 mm hoog	—
Hoestbescherming tot op de afdekking doorgetrokken	—
Hoestbescherming met warmtestralers (één warmtestraler per bain-marie-bak)	—
Zeep-/desinfectiemiddeldispenser	—

Legenda	
X	inbegrepen
—	NIET inbegrepen

Veiligheid

Veilig gebruik



Deze bedieningshandleiding moet voor de eerste ingebruikneming zorgvuldig worden gelezen.

- Lees de veiligheidsvoorschriften voor het eerste gebruik van het apparaat en neem deze in acht.
- Lees de informatie over een veilig gebruik, in het bijzonder de waarschuwingen in deze documentatie en neem deze in acht.

Bewaar deze bedieningshandleiding zo, dat deze te allen tijde voor het bedienend personeel toegankelijk is.

Verplichtingen van de gebruiker

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat alle gebruikers deze handleiding hebben gelezen voordat zij het apparaat de eerste keer gebruiken.

- Zorg ervoor, dat de gebruikers van het apparaat conform deze bedieningshandleiding in de bediening en de omgang met dit apparaat zijn geïnstrueerd en deze instructie hebben begrepen.

Het apparaat is volgens de huidige stand der techniek gebouwd.

Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan die mogen worden gesteld aan een veilig gebruik.

Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat restrisico's.

De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld om u tegen deze restrisico's te beschermen. Ondeskundige bediening van het apparaat kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personen die geen voor de bediening van het apparaat relevante fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen kennen.

- Zorg dat de gebruikers de aan het apparaat verbonden risico's kennen en kunnen inschatten.

Instructie van derden

Wanneer de wagen aan derden wordt uitgeleend, moeten deze personen in een veilig gebruik van de wagen worden geïnstrueerd en op mogelijke risico's worden gewezen.

Gebruiksdoel

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat het apparaat uitsluitend conform het voorziene gebruiksdoel deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het voorziene gebruiksdoel.

Gebruiksvoorwaarden

Risico van kantelen!

Het apparaat kan kantelen en leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Gebruik het apparaat NIET als "opstap" en laat het niet door kinderen gebruiken als "klimtoestel".
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik het apparaat uitsluitend onder de toegestane omgevingsomstandigheden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het zich in een goede staat bevindt.
- Gebruik het apparaat NIET meer wanneer het is beschadigd of wanneer er een storing is opgetreden. Verwijder de netstekker en laat het apparaat onmiddellijk repareren door een bevoegd servicepunt.

➡ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49

Explosiegevaar!

Wanneer houders met explosiegevaarlijke stoffen in het apparaat worden opgeslagen en het in bedrijf wordt genomen, kan dit leiden tot een explosie en daardoor tot persoonlijk letsel en materiële schade.

- Sla in het apparaat geen explosiegevaarlijke stoffen op, bv. spuitbussen met brandbaar drijfgas.

Transport Zwaar kantelend apparaat!

Ondeskundig transport van het apparaat kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Transporteer het apparaat uitsluitend rechtop staand.

Transport in een vrachtwagen of bestelbus!

- Transporteer het apparaat uitsluitend in een vrachtwagen met voldoende grote laadklep of in een bestelbus.
- Zorg ervoor, dat de laadklep GEEN grotere hellingshoek aanneemt dan 10°.
- Borg het apparaat tegen verschuiven (spanbanden).
- ☞ Een transportbeveiliging uitsluitend op basis van de remmen is niet voldoende.
- Borg het apparaat tegen verticale bewegingen tijdens het transport.
- Gebruik gepolsterde borgstangen.
- Zorg ervoor, dat het apparaat veilig is vastgezet en tijdens het transport niet kan verschuiven of van de laadvloer kan vallen.

Ingebruikneming Brandbare beschermfolie!

Niet verwijderde beschermfolie kan bij ingebruikneming in brand vliegen.

- Verwijder bij het uitpakken van het apparaat alle aanwezige beschermfolie.

Elektrische schok door elektrostatische oplading, risico van kortsluiting!

Wanneer het apparaat vanuit een koude opslagruimte naar een keuken wordt gebracht, slaat het vocht uit de lucht neer op het oppervlak.

Door de condensfilm bestaat bij een aangesloten apparaat het risico van kortsluiting of een elektrische schok.

- Neem het apparaat pas in gebruik wanneer het op kamertemperatuur is.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een vlakke, stevige ondergrond.
- Gebruik het apparaat nooit naast apparaten met een sterke dampontwikkeling (bv. een vaatwasmachine).

Verkeerde netspanning! Ontbrekende afzekering!

Ondeskundig gebruik van de netstekker en de netaansluiting kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Zorg dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos die is afgezekerd met een aardlekschakelaar. Controleer dat elke fase aanvullend is afgezekerd met max. 16 A.

Beschadigde netstekker! Beschadigd netsnoer!

- Gebruik het apparaat niet wanneer de isolatie van het netsnoer of de netstekker is beschadigd.

Beschadigde elektrische installatie en/of wandcontactdoos!

- Schakel het apparaat uit met de netschakelaar voordat het wordt losgekoppeld van de stroomvoorziening.
- Sluit de netstekker uitsluitend aan resp. verwijder de netstekker uitsluitend wanneer het apparaat is uitgeschakeld, omdat anders het elektrische systeem van het apparaat en/of de wandcontactdoos kunnen worden beschadigd.
- Trek bij het verwijderen de netstekker uitsluitend aan de behuizing van de netstekker, NIET aan het netsnoer.

Bediening en bedrijf

Niet-geborgd apparaat!

Het apparaat kan door onbedoeld weggrollen persoonlijk letsel veroorzaken.

- Borg het apparaat altijd met de remmen tegen weggrollen.
- Dek gerechten in Gastronorm-inzetbakken altijd af met een deksel.
- Dek gerechten op borden altijd af met clochen.

Achteruitgang van de levensmiddelenkwaliteit!

Door een stroomonderbreking, storing in het apparaat of andere onderbrekingen tijdens opslag of regeneratie kan de kwaliteit van de zich in het apparaat bevindende levensmiddelen achteruit gaan.

- Controleer na verlaging van de kerntemperatuur of de kwaliteit van de levensmiddelen achteruit is gegaan. Voer de levensmiddelen zo nodig af.

Hete onderdelen, voorwerpen en gerechten!

Wanneer het apparaat met hete gerechten wordt beladen, kan de binnenzijde van het apparaat heet worden.

De bain-marie-bakken, hete onderdelen van het apparaat en zich daarin bevindende voorwerpen (bv. Gastronorm-inzetbakken) kunnen verbrandingen veroorzaken.

De warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (bv. met pannenlappen of isolerende handschoenen).

Spanningsbreuken door koud water in hete bain-marie-bakken!

Wanneer koud water in hete bain-marie-bakken wordt gevuld, kan de snelle temperatuurverandering microscopisch kleine spanningsbreuken veroorzaken die tot corrosie kunnen leiden.

- Laat de bain-marie-bakken voor het vullen met koud water afkoelen of vul hete bain-marie-bakken met heet water.

Ongeschikte Gastronorm-inzetbakken en Gastronormdeksels kunnen worden beschadigd of kunnen leiden tot beschadiging van het apparaat.

- Dek Gastronorm-inzetbakken altijd af met een deksel.
- Gebruik uitsluitend Gastronorm-inzetbakken en Gastronormdeksels, die zijn gekenmerkt met EN 631.

Warme buitenzijde van het apparaat!

Wanneer het apparaat met hete gerechten wordt beladen, kan de buitenzijde van het apparaat warm worden.

- Plaats geen voor warmte gevoelige voorwerpen of gerechten op de bovenzijde van het apparaat.

B.PRO voedselverdeelwagen SAG

Vrijkomende warmte bij het openen van de deuren van het apparaat!

Onnodig openen van de deuren in de warmhoudstand kan leiden tot verbrandingen en materiële schade. De zich in het apparaat bevindende gerechten zijn heet. De deuren van het apparaat moeten tijdens bedrijf gesloten blijven voor een gelijkmatige temperatuurverdeling in en een veilig gebruik van het apparaat.

- Voorkom het onnodig openen van de deuren in de warmhoudstand.

B.PRO voedselverdeelwagen SAW/SAG met schuifdeksel

Risico van uitglijden door neerdruppelende condens!

Wanneer bij het openen van de schuifdeksel condens op de grond druppelt, bestaat het risico van uitglijden. Bij het openen van Gastronorm-inzetbakken kan zich condens vormen onder het schuifdeksel.

- Sluit Gastronorm-inzetbakken, die zijn gevuld met hete gerechten, voor het sluiten van het schuifdeksel altijd af met een afdichtdeksel.

Apparaatuitvoering met hoestbescherming

Glassplinters bij brekend veiligheidsglas!

De hoestbescherming bestaat uit enkellaags veiligheidsglas (ESG) met een hoge slag- en stootvastheid. Onopgemerkte beschadigingen van het glas (bv. afgesprongen splinters) door stoten of slagen kunnen niet optreden. Enkellaags veiligheidsglas kan bij ondeskundig gebruik breken en leiden tot materiële schade.

Het risico op letsel bij breuk is zeer gering, omdat het glas in kleine, deels in elkaar gehaakte brokstukken uiteen valt.

- Stoot NIET met voorwerpen tegen de hoestbescherming.
- Laat geen voorwerpen op de hoestbescherming vallen.

Apparaatuitvoering met warmhoudbrug

Hete afschermroosters!

De afdekking en de buitenzijde van de warmhoudbrug worden tijdens gebruik warm. De afschermroosters van de warmtestralers worden tijdens gebruik heet en kunnen verbrandingen veroorzaken. Temperatuurgevoelige houders en voorwerpen (van kunststof) kunnen worden beschadigd en brand veroorzaken.

- Neem de warmtestralers uitsluitend in gebruik wanneer zich geen temperatuurgevoelige houders of voorwerpen (in het bijzonder van kunststof) in of op de afdekking bevinden.

Overbelaste aflegvlakken!

Overbelasting van de bodem van het apparaat (SAW) of van een wegklapbaar plateau kan leiden tot kantelen van het apparaat, schade aan de wielen en schade aan de geplaatste voorwerpen. Bovendien verhoogt dat het risico op letsel, in het bijzonder in de buurt van het apparaat.

- Zorg ervoor, dat het gewicht van de op de aflegvlakken geplaatste voorwerpen onder de maximale belasting ligt.
- Belast gemonteerde delen NIET met zware voorwerpen (bv. gevulde Gastronorm-inzetbakken).
- Controleer aflegvlakken en plateaus regelmatig op tekenen van vervorming of beschadiging.
- Zorg ervoor, dat personen niet op de aflegvlakken gaan zitten of deze als opstap misbruiken.

Overbelast schuifdeksel!

- Belast het schuifdeksel ten hoogste met de maximaal toegestane grenswaarden.

Overbelaste hoestbescherming!

- Plaats of leg geen voorwerpen op de hoestbescherming.

Verplaatsen

Transportschade en gevaar voor persoonlijk letsel!

Ondeskundig transport kan leiden tot beschadigingen en tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Controleer, dat de locatie van het apparaat voldoet aan de geldende verordeningen, voorschriften en evt. overige nationale bepalingen.

Risico van kantelen!

Dit apparaat kan kantelen en ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken. Het apparaat is bij stilstand met gesloten deur stabiel tot een hellingshoek van 10°.

- Verwijder alle voorwerpen van de bovenzijde voordat het apparaat wordt verplaatst. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen Gastronorm-inzetbakken of vaatwerk uit het apparaat glijden.
- Houd de deur tijdens het verplaatsen gesloten.
- Verplaats het apparaat uitsluitend over oppervlakken met een hellingshoek van < 10°.
- Wanneer het apparaat op een helling staat, moet het, aanvullend op de ingeschakeld remmen, met andere maatregelen (bv. wielblokken) worden geborgd tegen onbedoeld weggrollen.
- Controleer voor transport van het apparaat het remvermogen van de wielen door het apparaat op een vlakke ondergrond te plaatsen en de remmen van de wielen in te schakelen.
- Controleer dat het apparaat veilig stilstaat en niet kan weggrollen of slippen. Neem bij tekenen van beschadigingen aan de remmen of bij onvoldoende remvermogen het apparaat NIET in gebruik en laat onmiddellijk het/de defecte wiel(en) vervangen door een bevoegd servicepunt.

➡ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49

Onbedoeld weggrollen van het apparaat!

Beschadigingen aan de remmen of onvoldoende remvermogen kan leiden tot het ongecontroleerd weggrollen van het apparaat en persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.

- Verplaats het apparaat niet met ingeschakelde remmen.
- Vermijd stoten.
- Rijd niet over drempels en afstapjes.
- Rijd niet over oneffen vloeren.
- Verplaats het apparaat uitsluitend door te duwen, niet door te trekken.

Beknellingsgevaar!

Bij het verplaatsen van het apparaat bestaat het risico, dat de handen tussen de muur en het apparaat bekneld raken.

- Zorg ervoor, dat handen en vingers vrij blijven van de muur en het apparaat tijdens het verplaatsen.
- Let er bij het verplaatsen van het apparaat op, dat personen of voorwerpen, die zich voor het apparaat bevinden, niet over het hoofd worden gezien.

Zwaar kantelend apparaat! Onverantwoord hoge snelheid!

Wanneer de bediener niet over het apparaat heen kan kijken, moet tijdens het verplaatsen een tweede persoon voor het apparaat uit lopen, om te zorgen voor een veilige vrije doorgang van het apparaat. Bij beperkt zicht, bij onoverzichtelijke transportsituaties en bij het rijden over opritten, goten en hellingen moet altijd een tweede persoon toezicht houden.

↳ Hoofdstuk "Rijden over opritten, goten en hellingen" op pagina 35

Afhankelijk van het gewicht van het apparaat bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het gevaar dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd. In elk geval moet de persoon, die het apparaat verplaatst naar de nieuwe locatie, altijd in staat zijn het apparaat zo nodig af te remmen, ook wanneer het is beladen.

- Duw het apparaat altijd met TWEE handen aan de duwhandgreep.
- Duw het apparaat uitsluitend met twee personen (één aan elke kant van het apparaat) over opritten en kuilen.
- Breng het apparaat altijd met een verantwoorde snelheid (niet harder dan 3 km/h, overeenkomstig langzaam lopen) naar de nieuwe locatie.

Voedselverdeelwagen SAG 2/3

Glijdende lading!

Bij verplaatsen van het apparaat kunnen Gastronorm-inzetbakken/-dienbladen uit het apparaat glijden en persoonlijk letsel en materiële schade veroorzaken.

- Houd de deuren tijdens het verplaatsen gesloten.
-

Voedselverdeelwagen SAW/SAG met schuifdeksel

Gevaar voor botsingen!

Een geopend schuifdeksel kan leiden tot botsingen en kan persoonlijk letsel en materiële schade veroorzaken.

- Sluit het schuifdeksel voor verplaatsing van het apparaat. Alleen met gesloten schuifdeksel kan het apparaat gecontroleerd worden gestuurd en afgeremd.
-

Voedselverdeelwagen SAW/SAG met wegklapbaar plateau

Gevaar voor botsingen!

Het boven het corpus van het apparaat uitstekende plateau kan leiden tot botsingen en kan persoonlijk letsel en materiële schade veroorzaken.

- Klap het plateau na gebruik en voor verplaatsing van het apparaat omlaag.
-

Buitenbedrijfstelling

Beschadigde elektrische installatie en/of wandcontactdoos!

Verwijderen van de netstekker bij een ingeschakeld apparaat kan het elektrische systeem van het apparaat en/of de wandcontactdoos beschadigen.

- Schakel het apparaat uit met de aan/uit-schakelaar voordat het wordt losgekoppeld van de stroomvoorziening.
- Trek aan de netstekker om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Trek bij het verwijderen de netstekker uitsluitend aan de behuizing van de netstekker, NIET aan het netsnoer.
- Berg de netstekker op in de stekkerhouder op het apparaat.

Reiniging en onderhoud

Kortsluiting door in het elektrische systeem van het apparaat of de netstekker binnendringend water!

- Koppel het apparaat bij reinigings- en onderhoudswerkzaamheden resp. bij het vervangen van onderdelen los van de stroomvoorziening.
- Berg de netstekker tijdens de uit te voeren werkzaamheden op op een geschikte locatie, beschermd tegen beschadigingen, vocht en vuil (steek de netstekker in de stekkerhouder).

Hygiëne

- Neem bij het warmhouden van gerechten de relevante levensmiddelenbepalingen en eigenschappen van de gerechten in acht.
- De voorschriften van de Hygiëneverordening (EG) Nr. 852/2004 en de nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.

Normen en richtlijnen

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht worden genomen.

- Neem alle geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht.

Aanvullende informatie voor gebruik op kinderdagverblijven en scholen

Gebruiksdoel Deze aanvullende informatie beschrijft de voorzienbare aanvullende restrycties, die voortkomen uit toegang tot dit product door kinderen/jongeren.

ALGEMENE EN SPECIFIEKE GEVAREN

Toepassingsgebied ► Gebruik het apparaat uitsluitend voor het in deze bedieningshandleiding vermelde gebruiksdoel.

Verplichting tot toezicht ► Verplaats en gebruik het apparaat NIET zonder toezicht.
Deze verplichting tot toezicht is gebaseerd op nationale wettelijke voorschriften, zoals bv. de Arbowet, en andere voorschriften van bv. de gemeente.

Stroomvoorziening Vanwege het gebruik van een elektrisch apparaat geldt nog een verhoogde verplichting tot toezicht.
► Gebruik het apparaat niet zonder toezicht.

B.PRO adviseert:

- sluit het apparaat aan op contactdozen die met behulp van een centrale hoofdschakelaar kunnen worden uitgeschakeld.
- Deze centrale hoofdschakelaar moet buiten het bereik van kinderen zijn geïnstalleerd.
- Voorkomen trekbelasting op het netsnoer.
Dat geldt ook bij gebruik van een spiraalsnoer.

Misbruik als speeltoestel Door misbruik van het apparaat als speeltoestel kan het apparaat kantelen en persoonlijk letsel veroorzaken.
► Klim NIET op het apparaat.

Misbruik als voertuig Het apparaat heeft een hoog gewicht en daardoor, als het in beweging is, een hoge energie-inhoud. Door misbruik als voertuig kunnen personen letsel oplopen, bv. worden overreden of bekneld raken.
► Gebruik het apparaat NIET als voertuig of transportmiddel.
► Men mag niet onder het apparaat gaan liggen.

Misbruik als opslag ► Gebruik het apparaat NIET voor opslag van voorwerpen en/of levende wezens.

Remmen De remmen zijn voorzien van onvermijdelijke openingen. Bij onachtzame bediening van de remmen kunnen lichaamsdelen, die in de openingen van de remmen worden gestoken, bekneld raken. Bovendien kan door abusievelijk lossen van een rem het apparaat in beweging komen.
► Bedien de voorziene remmen zodra het apparaat na verplaatsing op de plaats van bestemming is aangekomen of wanneer het moet worden verplaatst.

- Hete oppervlakken** Het apparaat kan hete oppervlakken hebben met oppervlaktetemperaturen > 60 °C. Dit is technisch onvermijdelijk vanwege het bedoelde gebruik en de door B.PRO gegarandeerde technische eigenschappen en/of prestaties van het apparaat. Hoge oppervlaktetemperaturen kunnen bij langdurig contact leiden tot verbrandingen.
- Compartimenten** **Risico van opsluiting van kinderen!**
De SAG is in de onderbouw voorzien van compartimenten, die groot genoeg zijn zodat kinderen erin zouden kunnen gaan zitten.
- Laat het apparaat NOOIT zonder toezicht achter.
 - Controleer voor ingebruikneming en voor afvoer van het apparaat of zich kinderen of andere levende wezens in de compartimenten ervan bevinden.
- Deurscharnieren** **Beknelling van lichaamsdelen!**
Het apparaat is voorzien van deurscharnieren waarin lichaamsdelen (bv. vingers) bekneld kunnen raken.
Bij het openen en sluiten van de deur bestaat beknellingsgevaar van lichaamsdelen.
- Let er bij het openen en sluiten van de deur op, dat zich geen lichaamsdelen in de deuropening of de deurscharnieren bevinden.

Transport

Transportschade controleren/afwikkelen

- ❗ Op deze manier is gegarandeerd dat de schade op de juiste wijze wordt afgehandeld.
Achteraf gemelde transportschade moet door de ontvanger van het apparaat eenduidig kunnen worden aangetoond.
- Controleer het apparaat direct bij levering op transportschade (visuele controle).
- Leg transportschade in het bijzijn van de transporteur vast op de vrachtbrief (omschrijving van de schade).
- Laat de transporteur de schade bevestigen (handtekening).
- Bewaar het apparaat en reclameer de schade met de vrachtbrief bij B.PRO.
– of –
- Accepteer het apparaat niet en stuur het met de transporteur aan B.PRO terug.

Levering

- ❗ De exacte omvang van de levering en de uitvoering van het apparaat staan vermeld in de leveringsdocumenten.

Standaard is bij levering inbegrepen:

- (1) B.PRO voedselverdeelwagen of B.PRO bestekdompelwagen
- (2) Bedieningshandleiding

Uitpakken

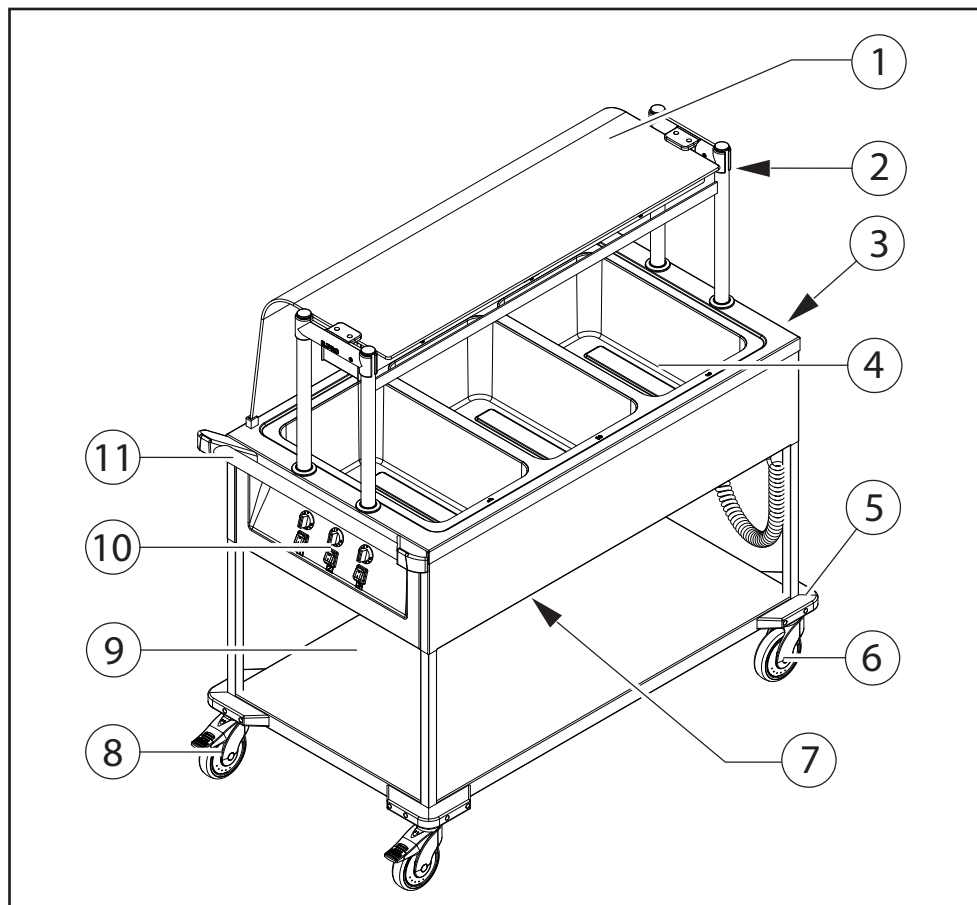
- Open de transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen.
- Scheur of snijd de transportverpakking NIET open.
- Controleer de levering.
- Verwijder eventuele beschermfolie van het apparaat.
- Verwijder eventueel aan de binnenzijde van de compartimenten aanwezige beschermfolie (uitsluitend SAG).

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- De verpakkingsmaterialen bestaan uit recyclebaar materiaal.
- Voer het verpakkingsmateriaal milieubewust en conform de wettelijke voorschriften af naar een recyclingbedrijf.

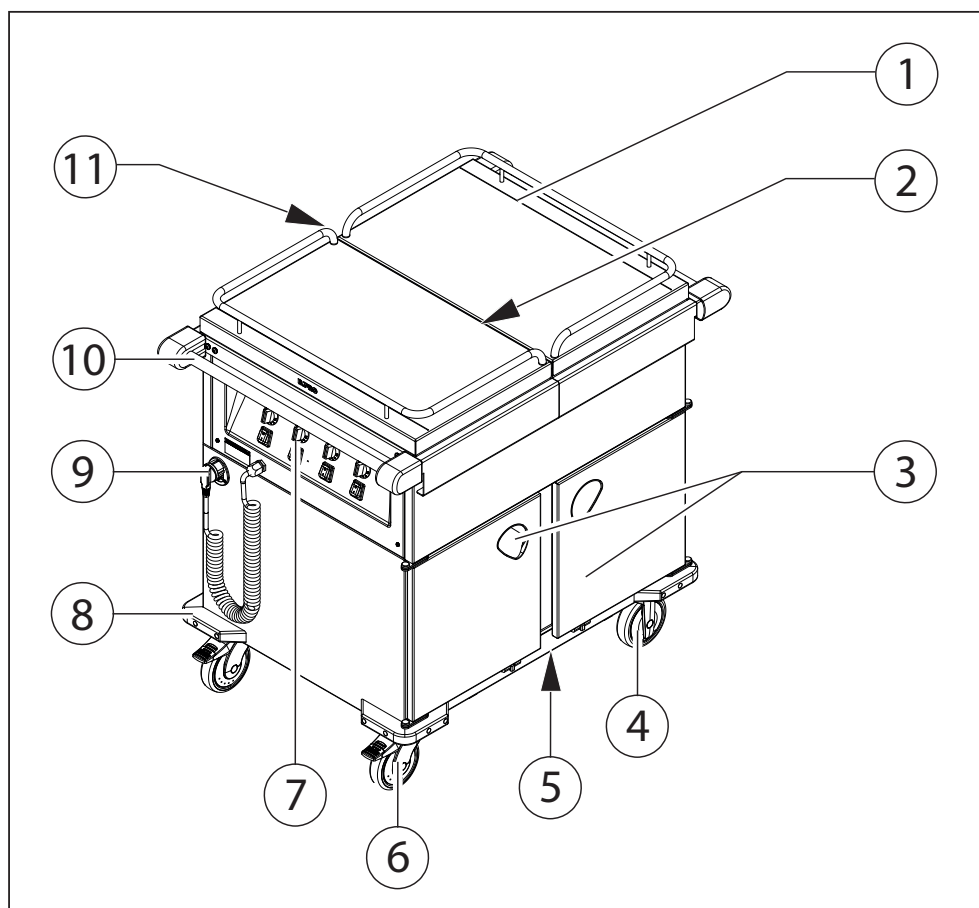
Apparaatoverzicht

Voedselverdeelwagen SAW



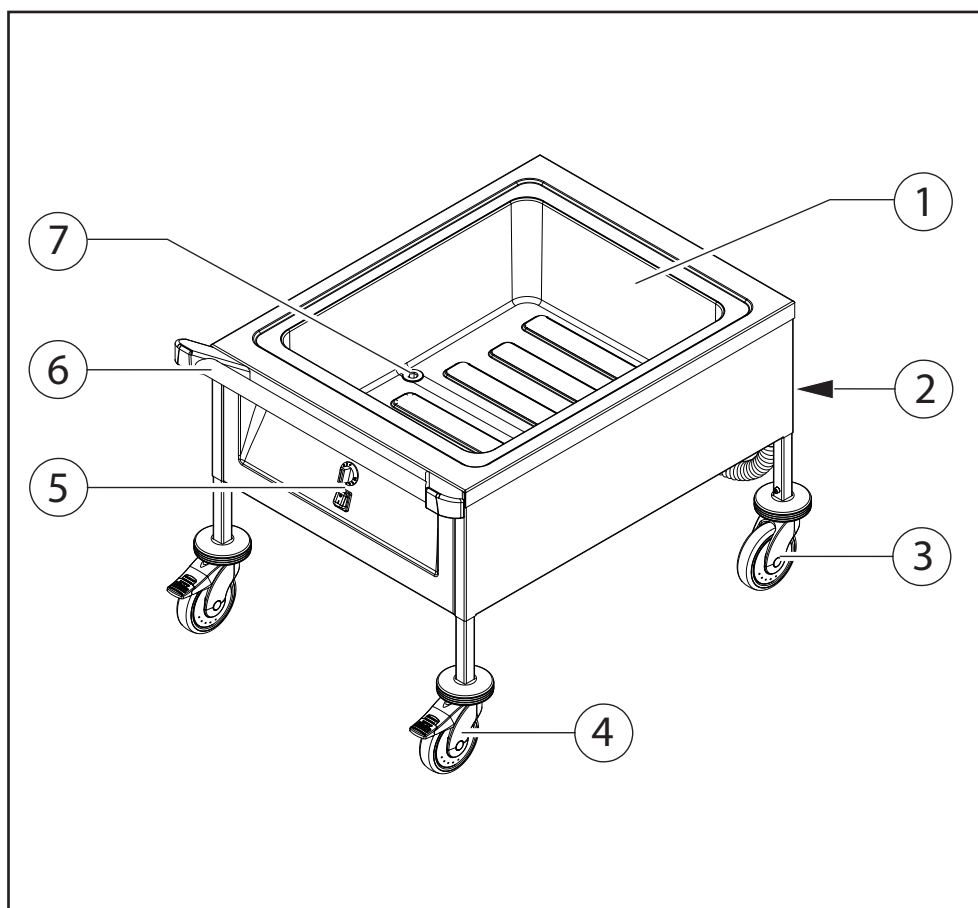
- (1) Optionele hoestbescherming van ESG-veiligheidsglas gesloten
(of met een doorgeefopening van 275 mm hoog)
- (2) Optionele warmhoudbrug van roestvrij staal met één keramische warmtestraler per
bain-marie-bak, niet geregeld, apart inschakelbaar
- (3) Netsnoer met stekkerhouder
- (4) Bain-marie-bak
- (5) Stoothoek
- (6) Zwenkwiel
- (7) Afvoerpijp met afsluiter voor elke bak
- (8) Zwenkwiel met rem
- (9) Bodem
- (10) Aan/uit-schakelaar en draairegelaar voor temperatuurregeling
(SAW L-2/3/4: aangebracht aan de lange zijde van het apparaat)
- (11) Duwhandgreep
(SAW L-2/3/4: aangebracht aan de lange zijde van het apparaat)

Voedselverdeelwagen
SAG



- (1) Schuifdeksel met imperiaal (optioneel)
- (2) Bain-marie-bak
- (3) Deuren met deurhandgrepen
- (4) Bokwiel
- (5) Afvoerpijp voor alle bakken gezamenlijk
(in het midden onder de bodem van het apparaat)
- (6) Zwenkwiel met rem
- (7) Aan/uit-schakelaar en draairegelaar voor temperatuurregeling
(SAG L-2/3: aangebracht aan de lange zijde van het apparaat)
- (8) Stoothoek
- (9) Netsnoer met stekkerhouder
- (10) Duwhandgreep
- (11) Afsluiter

Bestekdompelwagen
BTW 9x7



- (1) Bain-marie-bak
- (2) Netsnoer met stekkerhouder
- (3) Zwenkwiel
- (4) Zwenkwiel met rem
- (5) Aan/uit-schakelaar en draairegelaar voor temperatuurregeling
- (6) Duwhandgreep
- (7) Uitloopaansluiting met afvoerkraan

Ingebruikneming

Eerste reiniging uitvoeren

Na levering moet een eerste reiniging worden uitgevoerd van het apparaat.

- Verwijder alle kartonnen verpakkingsmateriaal, beschermlagen van papier en kunststof en plakband.
- Reinig oppervlakken met geschikte reinigingsmiddelen.
↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 41

Bedrijfsvoorwaarden

- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur en is droog.
- ✓ Het apparaat en de netstekker zijn niet defect en vertonen geen zichtbare beschadigingen.
- ✓ Alle beschermfolie is verwijderd.



Voorzichtig!

Verkeerde netspanning, verkeerde netfrequentie!

Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.
-

Eerste ingebruikneming

Bij de eerste ingebruikneming kan het opwarmende isolatiemateriaal een onaangename reuk veroorzaken.

B.PRO adviseert:

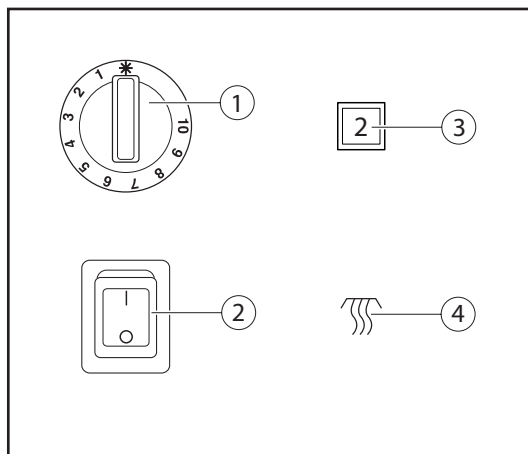
- Verwarm voor het eerste gebruik de compartimenten en bain-marie-bakken ca. 2 uur voor.
- Bereid elke bain-marie-bak hierop voor.
↳ Hoofdstuk "Bain-marie-bakken nat beladen (aanbevolen)" op pagina 32
- Dek, vanuit energiebesparingsoogpunt, de bain-marie-bakken gedurende deze eerste keer opwarmen af met een geschikt deksel (bv. een GN-deksel).
- ✓ De deuren van het apparaat zijn gesloten.

Eerste ingebruikneming uitvoeren

- Controleer dat zich in de compartimenten en aan de buitenzijde van het apparaat geen beschermfolie meer bevindt.
- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de compartimenten of bain-marie-bakken bevinden.
- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.
- Schakel alle compartimenten en bain-marie-bakken in met de betreffende aan/uit-schakelaars.
De bedrijfs-LED brandt.
- Zet de draairegelaar op de hoogste stand.
- Verwarm de compartimenten en bain-marie-bakken gedurende ca. 2 uur.
- Schakel alle compartimenten en bain-marie-bakken uit met de betreffende aan/uit-schakelaars.
De bedrijfs-LED gaat uit.
- Ventileer de compartimenten.

Bediening en bedrijf

Insteltemperatuur instellen



- (1) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur in het apparaat
- (2) Aan/uit-schakelaar met bedrijfs-LED
- (3) Aanduiding van het bak- of compartimentnummer
(niet bij SAW/BTW 9x7)
- (4) Aanduiding van de optionele warmhoudbrug
(uitsluitend SAW/SAG)

De gewenste insteltemperatuur kan met de draairegelaars traploos voor elke bain-marie-bak en elk compartiment apart worden ingesteld.

De instelwaarde "10" komt overeen met de maximale insteltemperatuur van ca. 95 °C.

Voedselverdeelwagen SAG 2

De gewenste insteltemperatuur kan met de draairegelaars traploos voor beide compartimenten apart worden ingesteld.

De instelwaarde "10" komt overeen met de maximale insteltemperatuur van ca. 85 °C.

Voedselverdeelwagen SAG 3

De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met de draairegelaar traploos worden ingesteld.

Het rechter compartiment (compartiment 5) is apart regelbaar.

Het middelste en het linker compartiment (compartiment 4) zijn uitsluitend gezamenlijk regelbaar.

De instelwaarde "10" komt overeen met de maximale insteltemperatuur van ca. 85 °C.

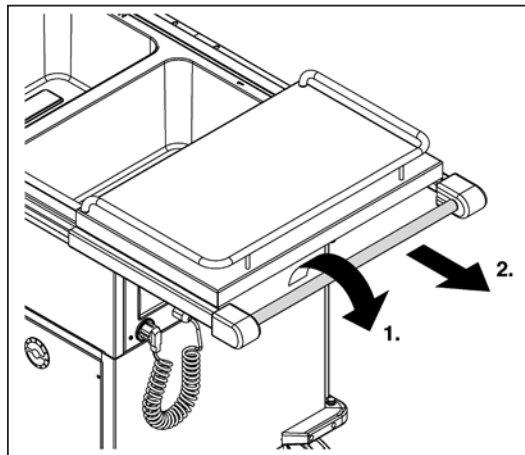
De mechanische temperatuurregeling berust op een capillairbuisthermostaat.

- Zet de draairegelaar van de betreffende bak of het betreffende compartiment in de gewenste stand.

Schuifdeksel openen

Voedselverdeelwagen SAW/SAG met schuifdeksel

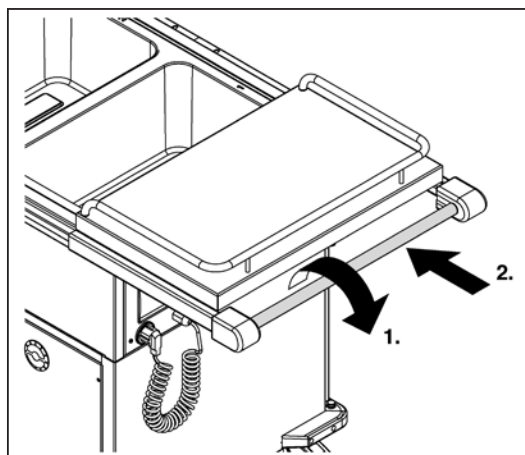
- Pak de duwhandgreep met beide handen vast.
- Draai de duwhandgreep iets omhoog (1.).
- Trek aan de duwhandgreep (2.).



Schuifdeksel sluiten

Voedselverdeelwagen SAW/SAG met schuifdeksel

- ✓ Gastronorm-inzetbakken afgedekt met een afdichtdeksel wanneer zich hierin hete gerechten bevinden
- Pak de duwhandgreep met beide handen vast.
- Draai de duwhandgreep iets omhoog (1.).
- Schuif het schuifdeksel naar het midden van de wagen (2.).
Het schuifdeksel klikt vast.



Beladingswijzen De bain-marie-bakken kunnen op onderstaande twee manieren worden beladen:

- Nat beladen
(algemeen aanbevolen wijze van beladen)
- Droog beladen
(uitsluitend bij een verwarmingsvermogen van 700 W)

Nat beladen met Gastronorm-inzetbakken — algemeen aanbevolen wijze van beladen

- Hang Gastronorm-inzetbakken in de met heet water gevulde bain-marie-bakken.
de voorgeschreven hoeveelheid bedraagt 4 liter.

B.PRO adviseert:

- Belaad het apparaat uitsluitend met kleine hoeveelheden voedsel; verwarm de bain-marie-bakken voor.

Voordelen van nat beladen:

- Zeer goede warmteoverdracht naar de Gastronorminzetbak(ken) door hete waterdamp.
- De waterinhoud vormt een goed warmereservoir.

Procedure bij nat beladen:

- 🔗 Hoofdstuk "Bain-marie-bakken nat beladen (aanbevolen)" op pagina 32

Droog beladen met Gastronorm-inzetbakken

- Hang Gastronorm-inzetbakken in de droge bain-marie-bakken.

B.PRO adviseert:

- Belaad het apparaat uitsluitend met kleine hoeveelheden voedsel; verwarm de bain-marie-bakken voor.

Procedure bij droog beladen:

- 🔗 Hoofdstuk "Bain-marie-bakken droog beladen" op pagina 31

B.PRO adviseert:

Belaad het apparaat met Gastronorm-inzetbakken – GN van roestvrij staal.

Deze bieden in vergelijking met Gastronorm-inzetbakken van kunststof een betere warmtegeleiding. De in het apparaat geplaatste Gastronorm-inzetbakken moeten hittebestendig zijn tot een temperatuur van ten minste +100 °C.

Er mogen bijvoorbeeld **GEEN** Gastronorm-inzetbakken **van POLYCARBONAAT** worden gebruikt.

- Gebruik Gastronorm-inzetbakken met universele beugelhandgrepen waaraan de inzetbakken eenvoudig uit het apparaat kunnen worden getild.
- Sluit Gastronorm-inzetbakken gevuld met vloeibare gerechten altijd af met een deksel.

**Bain-marie-bakken
voorverwarmen**



Waarschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

Hete, vloeibare gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbak lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Sluit Gastronorm-inzetbakken altijd af met afdichtdeksels.
- Houd Gastronorm-inzetbakken recht.



Voorzichtig!

Spanningsbreuken door koud water in hete bain-marie-bakken!

Wanneer koud water in hete bain-marie-bakken wordt gevuld, kan de snelle temperatuurverandering microscopisch kleine spanningsbreuken veroorzaken die tot corrosie kunnen leiden. Ongeschikte Gastronorm-inzetbakken en Gastronormdeksels kunnen worden beschadigd of kunnen leiden tot beschadiging van het apparaat.

- Laat de bain-marie-bakken voor het vullen met koud water afkoelen of vul hete bain-marie-bakken met heet water.
- Dek Gastronorm-inzetbakken altijd af met een deksel.
- Gebruik uitsluitend Gastronorm-inzetbakken en Gastronormdeksels, die zijn gekenmerkt met EN 631.



Waarschuwing!

Hete deksels op de Gastronorm-inzetbakken en hete warmhoudbrug!

Bij het inschakelen van de warmhoudbrug worden deksels, die zich eventueel op de Gastronorm-inzetbakken bevinden, en de onderzijde van de warmhoudbrug heet. Het delen kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Verwijder deksels van de Gastronorm-inzetbakken voordat de warmhoudbrug wordt ingeschakeld.
- Raak de onderzijde van de warmhoudbrug NIET aan.

- ① Elke bain-marie-bak kan in langsrichting met een oplegrand en in dwarsrichting met één resp. twee oplegranden worden onderverdeeld.
- Bij gebruik van één of twee oplegranden in dwarsrichting kunnen Gastronorm-inzetbakken GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 en GN 1/9 in een bain-marie-bak worden gehangen.
- Bij gebruik van een oplegrand in langsrichting kunnen Gastronorm-inzetbakken GN 2/4, GN 1/4 en GN 1/6 in de bain-marie-bakken worden gehangen.
- Oplegranden kunnen bij B.PRO worden besteld als toebehoren.
(zie de prijslijst van B.PRO voor bestelnummers)

Beladingsvoorbeeld

Met één oplegrand in dwarsrichting:

één Gastronorminzetbak GN 1/2 en twee Gastronorm-inzetbakken GN 1/4.

B.PRO adviseert:

Wanneer een groot deel van de bain-marie-bakken met hete gerechten wordt beladen, is voorverwarmen niet nodig.

Verwarm de bakken ca. 30 minuten voor wanneer de bakken met slechts een kleine hoeveelheid hete gerechten worden gevuld.

- ✓ De bain-marie-bakken zijn gereinigd en droog
- ✓ De bain-marie-bakken zijn nog niet beladen

Voedselverdeel- en bestekdompelwagen SAW en BTW 9x7

- ✓ De afsluiter(s) onder de bain-marie-bak(ken) is/zijn gesloten
-

Voedselverdeelwagen SAG

- ✓ De afsluiter is gesloten
 - ✓ Het middelste deel van de draaiknop aan de achterkant van het apparaat staat horizontaal
-

- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de bain-marie-bakken bevinden.
- Vul bij nat beladen de gebruikte bain-marie-bakken tot de markering met heet water. de voorgeschreven hoeveelheid bedraagt 4 liter. Na een voorverwarmtijd van ca. 30 minuten zijn de met 4 liter water gevulde bain-marie-bakken opgewarmd tot ca. +70 °C.
- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.
- Schakel de gewenste bain-marie-bak met de betreffende aan/uit-schakelaar in. De bedrijfs-LED brandt.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatuur met de draairegelaar.
 - ↳ Hoofdstuk "Insteltemperatuur instellen" op pagina 27De bain-marie-bak wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur.
- Verwarm de bain-marie-bak ca. 30 minuten voor.

Bain-marie-bakken droog beladen

B.PRO adviseert:

Nat beladen – vanwege een betere warmteoverdracht op de Gastronorm-inzetbakken.

Bain-marie-bakken met Gastronorm-inzetbakken beladen

- ✓ De bain-marie-bakken zijn zo nodig (bij een geringe hoeveelheid gerechten) voorverwarmd
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken en gerechten zijn opgewarmd
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken zijn in goede staat (bv. geen verbogen rand of scherpe hoeken)
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken zijn afgedekt (inzetbakken met vloeibare gerechten met een deksel)
- Breng zo nodig de betreffende oplegrand(en) aan.
- Hang de Gastronorm-inzetbakken in de bain-marie-bakken.

**Bain-marie-bakken nat
beladen (aanbevolen)**

B.PRO adviseert:

Vul de bain-marie-bakken met HEET water om de voorverwarmtijd te verkorten resp. helemaal achterwege te kunnen laten.

- ✓ De bain-marie-bakken zijn gereinigd en leeg
- ✓ De afvoerkraan van de bain-marie-bak is gesloten
- Vul de bain-marie-bak met heet water.
de voorgeschreven hoeveelheid bedraagt 4 liter.


Bain-marie-bakken met Gastronorm-inzetbakken beladen

- ✓ De bain-marie-bakken zijn elk gevuld met 4 liter (voorgeschreven hoeveelheid) heet water
- ✓ De bain-marie-bakken zijn zo nodig (bij een geringe hoeveelheid gerechten) voorverwarmd
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken en gerechten zijn opgewarmd
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken zijn in goede staat
(bv. geen verbogen rand of scherpe hoeken)
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken zijn afgedekt
(inzetbakken met vloeibare gerechten met een deksel)
- Breng zo nodig de betreffende oplegrand(en) aan.
- Hang de Gastronorm-inzetbakken in de bain-marie-bakken.

**Compartiment(en)
voorverwarmen**

Voedselverdeelwagen SAG 2/3

Wanneer de compartimenten worden gebruikt om gerechten warm te houden, moeten deze ten minste 60 minuten worden voorverwarmd voordat ze met gerechten worden beladen.

- ✓ Compartimenten niet beladen
- ✓ De deuren van het apparaat zijn gesloten
- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.
- Schakel het/de gewenste compartiment(en) in met de betreffende aan/uit-schakelaar(s).
De bedrijfs-LED brandt.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatuur.
 Hoofdstuk "Insteltemperatuur instellen" op pagina 27
- Verwarm het apparaat ten minste 60 minuten voor.

**Compartiment(en)
beladen**

Verwarm het apparaat ten minste 60 minuten voor wanneer het gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten.

- ✓ Gerechten in Gastronorm-inzetbakken zijn met deksels afgedekt
- ✓ Gerechten op dienbladen afgedekt met cloches
- Open de deuren.
- Schuif de Gastronorm-inzetbakken of Gastronorm-dienbladen in het/de compartiment(en).
- Sluit de deuren.

**Warmhoudbrug in-/
uitschakelen (optioneel)**

Inschakelen

Boven elke bain-marie-bak bevindt zich een warmtestraler die het warmhouden van de gerechten ondersteunt. De warmhoudbrug kan (niet regelbaar) apart worden ingeschakeld.

- Schakel deze in met de aan/uit-schakelaar "Warmhoudbrug".
- ✓ De bedrijfs-LED "Warmhoudbrug" geeft de ingeschakelde verwarmingsstand aan.
De warmhoudbrug is ingeschakeld.

Uitschakelen

- Schakel de aan/uit-schakelaar "Warmhoudbrug" uit.
De bedrijfs-LED "Warmhoudbrug" gaat uit.
De warmhoudbrug is uitgeschakeld.

**Plateau omhoog/omlaag
klappen**

Voedselverdeelwagen SAW/SAG met wegklapbaar plateau

- Trek het plateau voorzichtig uit de vergrendeling.
- Klap het plateau ca. 30° verder dan horizontaal omhoog.
- Schuif het plateau schuin omlaag in de beide zijdelingse vergrendelingen.
- Controleer dat het plateau in beide vergrendelingen vast zit en corrigeer deze zo nodig.
- Belast het plateau ten hoogste met de maximaal toegestane belasting.
- Trek, om het plateau omlaag te klappen, dit schuin omhoog van het apparaat af tot het uit de zijdelingse vergrendelingen loskomt.
- Klap het plateau omlaag en druk het rustig en voorzichtig in de vergrendeling.

**Apparaat naar een
nieuwe locatie brengen**



Voorzichtig!

Zwaar kantelend apparaat! Onverantwoord hoge snelheid!

Bij verplaatsen van het apparaat met een niet-passende snelheid kan het apparaat niet zo nodig worden afgeremd. Het apparaat kan kantelen en persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.

- Verplaats het apparaat niet sneller dan met 3 km/h (langzame wandelgang).
- Verplaats het apparaat zo, dat te allen tijde kan worden afgeremd.
- Verplaats het apparaat bij beperkt zicht, bij onoverzichtelijke transportsituaties en bij het rijden over opritten, goten en hellingen met TWEE personen.



Voorzichtig!

Tussen de rem beknelde voet!

Bij het losmaken en vastzetten van de remmen kan de voet bekneld raken en verwonden.

- Let erop, dat de voet NIET tussen de rem en de stoothoek komt.



Waarschuwing!

Kantelend zwaar apparaat!

Het apparaat kan bij het rijden over hellingen kantelen.

- Rijd het apparaat NOOIT over een helling (bv. een oprit) met een hellingshoek > 10°.



Waarschuwing!

Onvoldoende remwerking van de remmen!

Op hellingen kunnen de remmen mogelijk onvoldoende remwerking hebben.

Het apparaat kan in beweging komen en personen verwonden.

- Zet het apparaat op een helling vast met de remmen en borg het aanvullend tegen weggrollen (bv. met wielblokken).

Verplaatsen

☞ Wanneer er oneffenheden in de route zitten, moeten voorzorgsmaatregelen worden getroffen.

☞ Hoofdstuk "Apparaat naar een nieuwe locatie brengen" op pagina 33

- ✓ Er liggen geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat
- ✓ Twee personen

Voedselverdeelwagen SAW/SAG met wegklapbaar plateau

- ✓ Plateau omlaag geklapt

Voedselverdeelwagen SAW/SAG met schuifdeksel

- ✓ Het schuifdeksel is gesloten

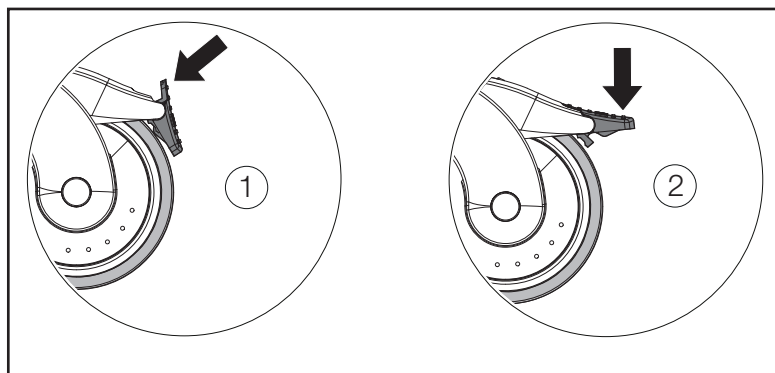
Voedselverdeelwagen SAG

- ✓ De deuren van het apparaat zijn gesloten

- Schakel alle aan/uit-schakelaars van het apparaat uit.
De bedrijfs-LED gaat uit.

Voedselverdeel- en bestekdompelwagen SAW en BTW 9x7

- Trek de netstekker aan de netstekker zelf uit de contactdoos en steek deze in de stekkerhouder.
☞ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 37
- Controleer dat zich geen voorwerpen, die omlaag kunnen vallen, op de bovenzijde van het apparaat bevinden.



- Maak de remmen los (1).
- Duw het apparaat met beide handen voorzichtig naar de nieuwe locatie.
- Zet de remmen vast (2).

**Rijden over opritten,
goten en hellingen**

- ✓ TWEE personen
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld
- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening
- ✓ De netstekker is opgeborgen in de stekkerhouder op het apparaat
- Controleer dat het apparaat zonder risico over de oprit, goot of helling kan worden verplaatst.
- Verplaats het apparaat voorzichtig met twee personen over de oprit, goot of helling.

Gerechten warmhouden



Waarschuwing!

Hete bain-marie-bakken!

In de warmhoudstand worden de bain-marie-bakken en de zich daarin bevindende Gastronorm-inzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (bv. met isolerende handschoenen).
- Gebruik de beugelhandgrepen van de Gastronorm-inzetbakken.



Waarschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

Hete, vloeibare gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbak lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Sluit Gastronorm-inzetbakken altijd af met afdichtdeksels.
- Houd Gastronorm-inzetbakken recht.

- ✓ De bain-marie-bakken zijn zo nodig voorverwarmd
- ✓ De compartiment(en) zijn ten minste 60 minuten voorverwarmd

- Wanneer het apparaat na het voorverwarmen van de stroomvoorziening is losgekoppeld (bv. om het te verplaatsen): sluit de netstekker weer aan en schakel de bain-marie-bak(ken) en/of compartiment(en) weer in met de betreffende aan/uit-schakelaars.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatuur.
 - ↳ Hoofdstuk "Insteltemperatuur instellen" op pagina 27
- Houd de gerechten zo lang warm als gewenst.

Gerechten uitnemen

- Verwijder de afdichtdeksels van de Gastronorm-inzetbakken.
- Neem de gerechten uit de Gastronorm-inzetbakken.
- Reinig het apparaat grondig na gebruik.
 - ↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 41

Voedselverdeelwagen SAG

De voedselverdeelwagens SAG beschikken tevens over compartimenten onder de bain-marie-bakken.

- Open de deuren.
 - Verwijder de Gastronorm-inzetbakken resp. Gastronorm-dienbladen uit de compartimenten.
-

Buitenbedrijfstelling

Apparaat buiten bedrijf stellen



Voorzichtig!

Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat!

- Verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij uitgeschakeld apparaat omdat anders het elektrische systeem van het apparaat en de wandcontactdoos kunnen worden beschadigd.



Voorzichtig!

Schimmelvorming in het apparaat!

Bij lange standtijden of wanneer het apparaat buiten bedrijf wordt gesteld, kan in het apparaat schimmelvorming optreden of een onaangename geur ontstaan.

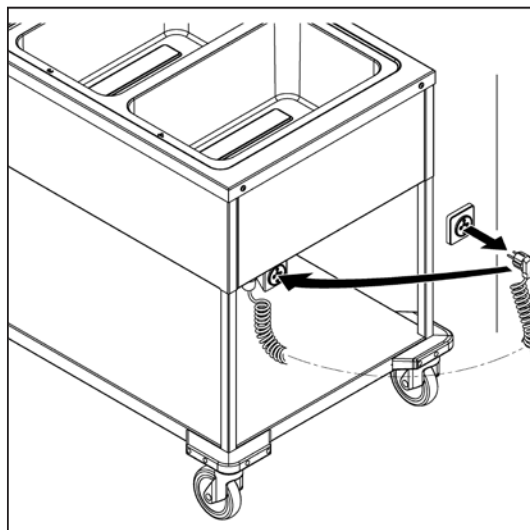
- Zorg bij lange standtijden of wanneer het apparaat buiten bedrijf wordt gesteld, voor voldoende ventilatie.

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar.
De bedrijfs-LED gaat uit.
- Trek aan de netstekker zelf om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Berg de netstekker op in de stekkerhouder (optioneel) op het apparaat.
- Maak het apparaat leeg.
- Reinig het apparaat.
- Breng het apparaat naar een veilige plaats en sla het daar op.

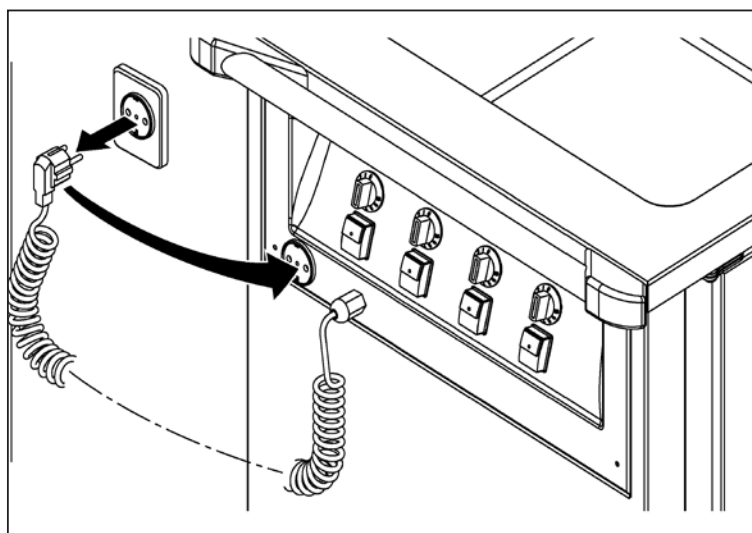
Voedselverdeelwagen SAG

- Sluit de deuren.

**Voedselverdeel- en
bestekdompelwagen
SAW en BTW 9x7**



**Voedselverdeelwagen
SAG**



Hulp bij problemen

Bedrijfs-LED's branden niet – geen netspanning op het apparaat

Oorzaak	Maatregel
De netstekker is verwijderd of niet goed ingestoken.	<ul style="list-style-type: none"> Steek de netstekker in de wandcontactdoos en controleer dat deze goed zit.
Het netsnoer is beschadigd door bv. een draadbreek (ook mogelijk zonder zichtbare uitwendige schade).	<ul style="list-style-type: none"> Laat het netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats vervangen. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49
De zekering (van de gebouwinstallatie) is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Controleer de zekering en vervang deze zo nodig.
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49

Bedrijfs-LED's "Verwarming bain-marie- bak" branden, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden

Oorzaak	Maatregel
De insteltemperatuur is te laag gekozen.	<ul style="list-style-type: none"> Stel een hogere insteltemperatuur in. ↳ Hoofdstuk "Insteltemperatuur instellen" op pagina 27
Het apparaat staat (erg) op de tocht.	<ul style="list-style-type: none"> Verhelp de oorzaak van de tocht of verplaats het apparaat.
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49

Bedrijfs-LED's "Warmtestraler" branden, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden

Oorzaak	Maatregel
Warmtestraler defect.	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49
Het apparaat staat (erg) op de tocht.	<ul style="list-style-type: none"> Verhelp de oorzaak van de tocht of verplaats het apparaat.
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49

Corrosie aan roestvrij stalen delen

Oorzaak	Maatregel
Verkeerd gebruik/onderhoud.	<ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49 Let op correct gebruik/onderhoud. ↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 41

**Het apparaat is uitwendig
beschadigd**

Oorzaak	Maatregel
Schade door transport, verplaatsen of andere invloeden van buitenaf.	<ul style="list-style-type: none">► Stel het apparaat buiten bedrijf.<ul style="list-style-type: none">↳ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 37► Zorg dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik kan worden genomen.► Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats.<ul style="list-style-type: none">↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 49

Reiniging en onderhoud



Waarschuwing!

Kortsluiting door in de behuizing binnengedrongen water!

Bij reinigingswerkzaamheden aan een aangesloten apparaat kan in het corpus binnendringend water leiden tot kortsluiting of een elektrische schok.

- Schakel het apparaat uit.
- Trek aan de netstekker zelf om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Berg de netstekker op in de stekkerhouder (optioneel) op het apparaat.



Voorzichtig!

Heet water!

Bij nat beladen bevindt zich in de bain-marie-bakken na gebruik heet water.

Wanneer het hete water wordt afgevoerd, bestaat het risico van verbranding.

- Laat het apparaat voor reiniging afkoelen.



Voorzichtig!

Risico van uitglijden door vrijgekomen reinigingswater!

Wanneer er tijdens of na het reinigen water uit het apparaat loopt, bestaat gevaar voor uitglijden.

- Ruim op de grond terecht gekomen water volledig op.

Aanwijzingen voor reiniging van roestvrij staal

Roestvrij staal is de benaming voor corrosiebestendige en hygiënische staalsoorten. Het door B.PRO toegepaste roestvrij staal (materiaal 1.4301) bestaat hoofdzakelijk uit de elementen ijzer, chroom en nikkel.

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal berust op een zogenaamde passieve laag op het oppervlak van het materiaal, die wordt gevormd bij blootstelling aan zuurstof.

Beschadigingen van de passieve laag door mechanische invloeden worden – bij voldoende aanwezige zuurstof aan het materiaaloppervlak – vanzelf hersteld.

De passieve laag kan door inwerking van specifieke stoffen beschadigen. In lage concentraties komen dergelijke stoffen ook in drinkwater voor, zoals bv. chloride.

Door verdamping van het water kan de concentratie van deze stoffen tot kritische waarden toenemen. Afzettingen van vet, kalk, zetmeel en eiwit kunnen een negatieve invloed hebben op de vorming en het herstel van de passieve laag.

Contact van roestvrij staal met onderstaande stoffen kan eveneens corrosie veroorzaken/bevorderen:

- Geconcentreerde zuren, halogenen (bv. chloride, bromide) en hun zouten en kruiden die keukenzout bevatten
- Zoutzuurdampen, die bv. kunnen optreden bij gebruik van industriële reinigingsmiddelen
- Contact met andere metalen (bv. staal of ijzer)
- Contact met ijzer (bv. staalwol, spanen uit leidingen of ijzerhoudend water)

Om de corrosiebestendigheid in stand te houden moet contact met de hierboven vermelde stoffen worden voorkomen.

De volgende aanwijzingen voor reiniging en onderhoud moeten in acht worden genomen.

- Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht.

B.PRO adviseert:

Neem bij roestvrij stalen oppervlakken, die aan zware omstandigheden worden blootgesteld (bv. verwarmde bain-marie-bakken) deze aanvullende aanwijzingen in acht:

- Verwijder water, vocht en watervlekken onmiddellijk resp. droog deze af.
Laat deze niet verdampen of indrogen.
- Verwijder zichtbare afzettingen door deze af te vegen.
- Tap na elk gebruik – ten minste dagelijks – het water volledig af en spoel de bakken uit met schoon water.
Veeg aansluitend het gereinigde oppervlak af met een zachte doek en wrijf het droog.
- Dek het oppervlak na het drogen NIET af.
- Behandel het oppervlak met DeepClean Stainless Steel.

**Persoonlijke
beschermingsmiddelen**

- Draag persoonlijke beschermingsmiddelen
(bv. veiligheidsschoenen, veiligheidshandschoenen, veiligheidsbril, enz.).
Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.
📄 Veiligheidsinformatiebladen van de reinigingsmiddelen.

Reinigingsinterval

- Reinig het oppervlak na elk gebruik grondig met schoon water en droog het af.

Reinigingsmethoden

De voorgeschreven reinigingsmethode voor de dagelijkse routinematige reiniging is schoonvegen met een vochtige doek. Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.

Alle andere reinigingsmethoden moeten door B.PRO worden goedgekeurd.

- Gebruik geen stoomreiniger, hogedrukreiniger, sproeier of dergelijke reinigingsapparaten.
- Gebruik in geen geval een geïntegreerde verwarming om het apparaat te drogen.

Reinigingsmiddelen

De volgende reinigingsmiddelen zijn geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken:

- Gangbare RVS-reinigingsmiddelen zonder chloride, bv. DeepClean Stainless Steel
- gangbare reinigingsmiddelen zonder chloride op waterbasis
- Gangbare ontkalkingsmiddelen op basis van organische resp. voor roestvrij staal niet schadelijke anorganische zuren (bv. azijnzuur, citroenzuur, sulfaminezuur, fosforzuur);
📄 Veiligheidsinformatiebladen van de reinigingsmiddelen
- zachte reinigingsdoek resp. vochtige microvezelreinigingsdoek

❗ Een lijst met geteste reinigingsmiddelen voor roestvrij staal is verkrijgbaar via de website van de Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. onder www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Tevens zijn aanwijzingen voor reiniging te vinden via de website van de Informationsstelle Edelstahl Rostfrei onder www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn voor roestvrij stalen oppervlakken:

- Alle reinigingsmiddelen die chloride of hypochloriet kunnen bevatten (bv. ontkalkers op basis van zoutzuur, natriumhypochloriet)

De volgende reinigingsmiddelen zijn geschikt voor overige metalen oppervlakken, gepoedercoate delen en kunststof en glazen delen:

- Gangbare reinigingsmiddelen op waterbasis
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)
- Restanten van vlekken, in het bijzonder vetspatten en -afzettingen, kunnen met een warm sop van 30% groene zeep en een borstel (met kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.
- Glazen oppervlakken kunnen heel gemakkelijk met een gangbare glasreiniger worden schoongemaakt.

Reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn voor overige metalen oppervlakken, gepoedercoate delen en kunststof en glazen delen:

- RVS-reinigingsmiddelen en andere schurende reinigingsmiddelen
- Schuurspons
- Oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- Alle reinigingsmiddelen die chloride of hypochloriet kunnen bevatten (bv. ontkalkers op basis van zoutzuur, natriumhypochloriet)
- Corrosiebevorderende, agressieve reinigingsmiddelen/desinfecterende middelen (bv. op basis van geïoniseerd kiezelzuur, fosforzuur en zout- en zwavelzuur).
- Spitse, scherpe, metalen reinigingshulpmiddelen

Apparaat reinigen

- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.
- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening
- ✓ De netstekker is opgeborgen in de stekkerhouder (optioneel) op het apparaat
- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur
- ✓ Er bevinden zich geen gerechten in het apparaat

B.PRO adviseert:

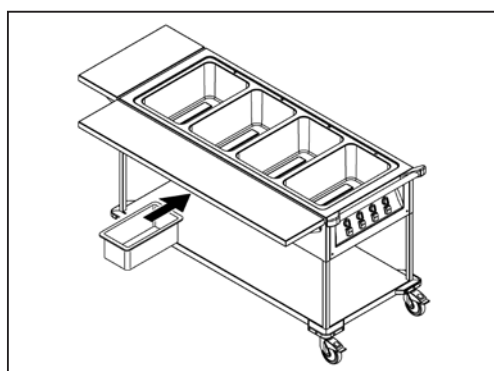
Controleer voor gebruik van chemische reinigingsmiddelen op een verborgen plek of deze compatibel zijn met het oppervlak. Zo worden onaangename verkleuringen of andere reacties tussen reiniger en oppervlak voorkomen.

- Wanneer bij het reinigen mineraal- of zelfs metaalstof wordt afgenomen, moeten de poetshulpmiddelen (bv. borstels, microvezeldoeken) voortdurend worden uitgespoeld om te voorkomen dat de stofdeeltjes sporen op het oppervlak achterlaten.
- Reinig het oppervlak na elk gebruik grondig met schoon water en droog het af.
- Gebruik in geen geval een evt. geïntegreerde verwarming om het apparaat te drogen.
- Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht.

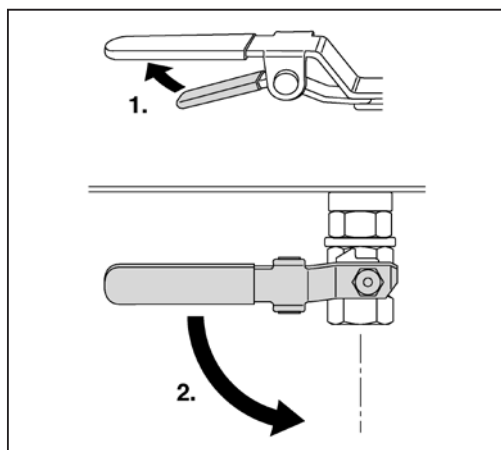
Voedselverdeel- en bestekdompelwagen SAW en BTW 9x7

Niet meer benodigd water kan via de afvoerpijp onder de bain-marie-bak worden afgevoerd. Elke bain-marie-bak is voorzien van een aparte afvoerpijp.

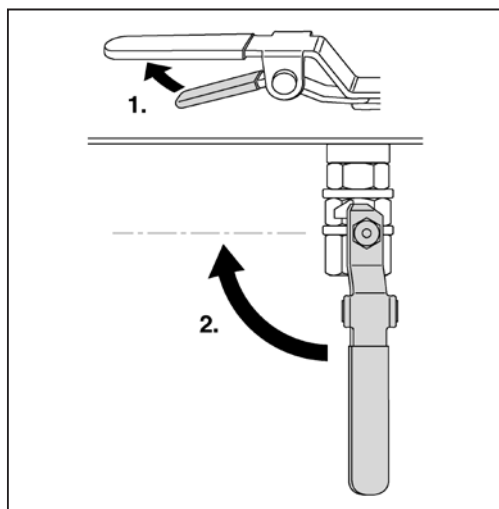
- ✓ Opvangbak (bv. Gastronorminzetbak of emmer) met een inhoud van 4 liter per bain-marie-bak is beschikbaar
- Plaats een opvangbak onder de afvoerpijp.



- Om de afvoerkraan te openen de pal tegen de hendel trekken (1.) en de hendel zo draaien, dat deze parallel aan de afvoerkraan komt te staan (2.).



- Laat het water wegllopen.
- Trek, om de afsluiter te sluiten, de pal naar de hendel (1.) en draai de hendel zo, dat deze haaks op de afsluiter staat (2.).



- Wrijf de bain-marie-bak droog.

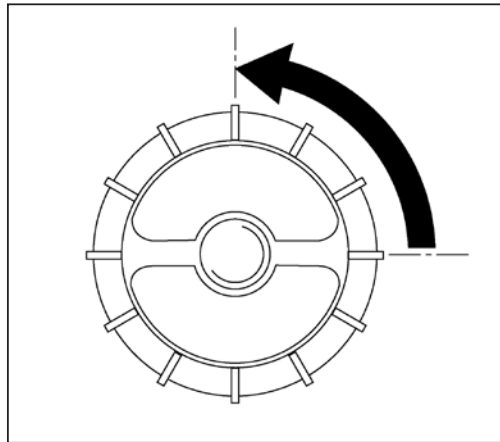
Voedselverdeelwagen SAG

Niet meer benodigd water kan via een gemeenschappelijke afvoerpijp worden afgevoerd.

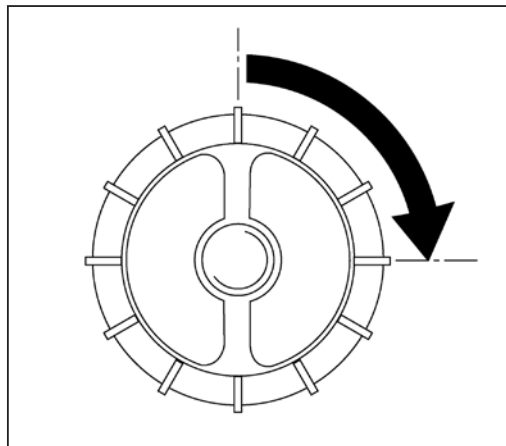
De afvoerpijp bevindt zich in het midden onder de bodem van het apparaat.

Aan de kant van de klant is een centrale afsluiter aangebracht.

- Plaats de voedselverdeelwagen boven een afvoer in de vloer.
- Draai, om de afsluiter te openen, de draaiknop linksom tot de aanduiding verticaal staat.



- Laat het water wegllopen.
- Draai, om de afsluiter te sluiten, de draaiknop rechtsom tot de aanduiding horizontaal staat.



- Wrijf de bain-marie-bak droog.
-

Onderhoud



Waarschuwing!

Spanningvoerende delen

Bij onderhoudswerkzaamheden rep. bij vervanging van delen bij een aangesloten apparaat kan contact met spanningvoerende delen. leiden tot een elektrische schok.

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar.
- Trek aan de netstekker zelf om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Berg de netstekker op in de stekkerhouder (optioneel) op het apparaat.

Laat het apparaat regelmatig onderhouden

Regelmatig onderhoud voorkomt uitval, verlengt de levensduur van het apparaat en zorgt in het algemeen voor waardebehoud.

- Laat het apparaat regelmatig door voldoende opgeleid technisch personeel onderhouden.
- Leg uitgevoerde onderhoudswerkzaamheden vast en archiveer de betreffende documenten.

Remmen controleren

- Controleer na elke verplaatsing van het apparaat de remmen op hun goede werking.
- Zet de remmen vast.
- Probeer het apparaat (zonder geweld!) te verplaatsen.
- Laat bij onvoldoende remwerking het/de defecte wiel(en) direct vervangen door één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

Deurafdichting controleren

- Controleer bij iedere reiniging de deurafdichting op beschadigingen en veroudering (visuele controle).
- Laat bij schade de reparatie uitvoeren door één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

Afdichtingen verzorgen

- Behandel de afdichtingen van het apparaat regelmatig (maandelijks) met een gangbaar onderhoudsmiddel voor een lange levensduur.

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren

- Laat ten minste elke 6 maanden conform EN 0701 en NEN 0702 een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid uitvoeren door een elektrotechnisch vakbekwaam persoon.

Aansluitsnoer en netstekker controleren

- Laat tenminste iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften het aansluitsnoer en de netstekker controleren op mechanische schade en veroudering.

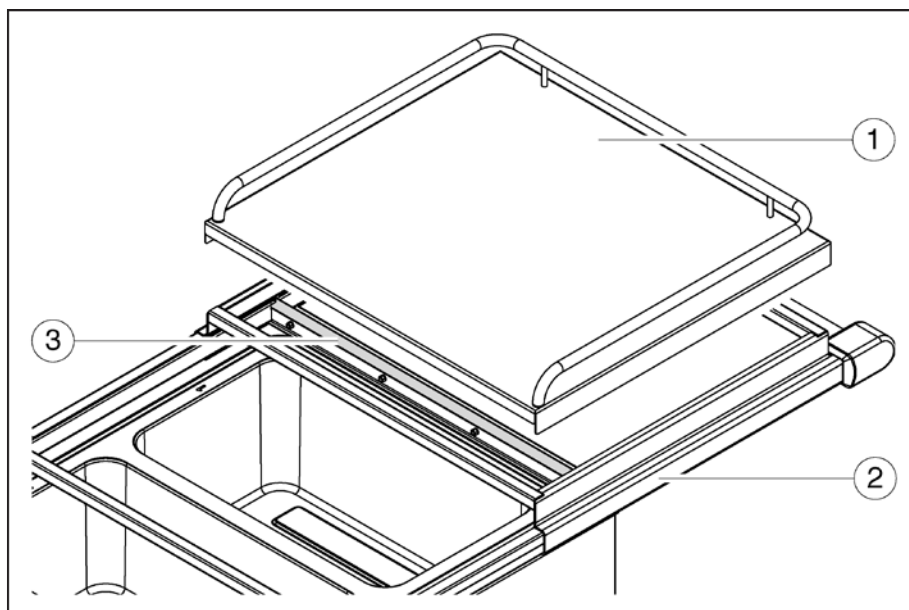
**Condensafstrijder
controleren**

Voedselverdeelwagen SAW/SAG met schuifdeksel.

De goede werking van de condensafstrijder moet maandelijks worden gecontroleerd.

Wanneer de condensafstrijder is versleten, kan tijdens gebruik van de voedselverdeelwagen water van het schuifdeksel druppelen.

- ✓ De bain-marie-bak is uitgeschakeld en afgekoeld



- (1) Schuifdeksel
- (2) Schuifdekselframe
- (3) Condensafstrijder

- Til et schuifdeksel (1) op van het schuifdekselframe (2).
De condensafstrijder (3) is nu toegankelijk.
- Controleer de condensafstrijder.
- ✓ De condensafstrijder mag geen scheuren of afgebrokkelde plekken vertonen.
- ✓ De condensafstrijder moet elastisch zijn en de onderzijde van het schuifdeksel over de gehele breedte goed afvegen.
- Wanneer een condenswaterafstrijder defect is, moet deze door één van de volgende servicepunten worden vervangen:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO
- Leg het schuifdeksel op het schuifdekselframe.
- Herhaal de controle bij het tegenoverliggende schuifdeksel.

Reparatie

Bevoegde personen

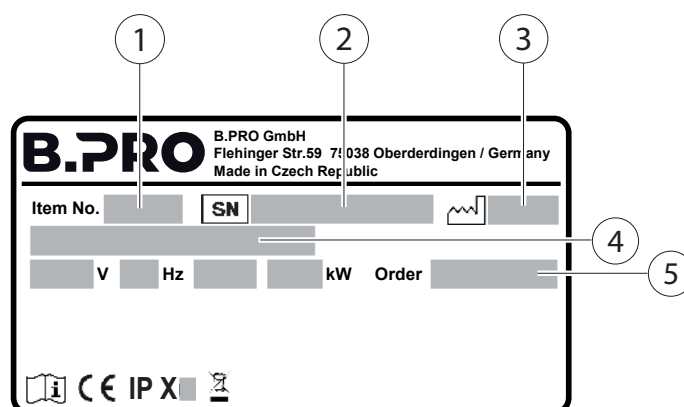
- ☞ Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de volgende servicepunten:
- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

Defectbeschrijving

De service van B.PRO heeft naast een nauwkeurige defectomschrijving de volgende gegevens van de typeplaat nodig:

- Artikelnummer
- Serienummer
- Productiedatum
- Model
- Productieopdrachtnummer (optioneel)

① Het typeplaatje bevindt zich op het corpus, in de buurt van de netsnoeraansluiting.



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Typesleutel
- (5) Productieopdrachtnummer (optioneel)

Vervangen van componenten

- ☞ Defecte componenten, inclusief het netsnoer, mogen uitsluitend worden vervangen door de volgende bevoegde servicepunten:
- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

Reserveonderdelen

- ☞ Bij bestelling van reserveonderdelen is de volgende informatie nodig:
 - Benaming van het reserveonderdeel
 - Artikelnummer
 - Productiedatum van het apparaat
 - Aantal
- ☞ Zie het service-informatiesysteem op internet (www.bpro-solutions.com)

Adres

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Duitsland
Telefoon +49 (0)7045 44 – 81416
Fax +49 (0)7045 44 – 81508
E-mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Afvoer

Apparaat afvoeren

- ① Bij de afvoer van een elektrisch resp. elektronisch apparaat met het normale huishoudelijke afval kunnen de in het apparaat aanwezige stoffen een potentieel risico vormen voor het milieu en de menselijke gezondheid.
- ☞ Het apparaat mag NIET samen met ander bedrijfsafval worden afgevoerd.
- ☞ Het apparaat kan gratis aan B.PRO worden teruggegeven.
- ☞ Het apparaat mag daarom NIET samen met normaal huishoudelijk afval worden afgevoerd, maar moet gescheiden worden afgevoerd (bv. naar een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten).



Ter aanduiding hiervan is het apparaat gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde pictogram conform EN 50419, markering van elektrische en elektronische apparatuur conform artikel 15(2) van de richtlijn 2012/19/EU (WEEE).

Daarnaast moet zo nodig bij de afvoer rekening worden gehouden met andere, specifieke nationale bepalingen.

- Maak het apparaat (bv. door het afknippen van de netstekker) en de deursluitingen voor afvoer onbruikbaar.
- Voer het van reststoffen ontdane apparaat gescheiden af naar een recyclingbedrijf of een inzamelpunt voor elektrisch afval.

- ① Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de service van B.PRO.
 - ☞ Hoofdstuk "Adres" op pagina 50

Technische gegevens

Afhankelijk van de uitvoering kunnen voor een apparaat waarop deze bedieningshandleiding betrekking heeft, ook afwijkende technische gegevens van toepassing zijn. De juiste informatie staat op de typeplaat of in de specifieke opdrachtdocumentatie resp. tekeningen.

Algemene gegevens

Afmetingen en gewicht

Model	Lengte [mm]	Breedte [mm]	Hoogte totaal [mm]	Leeggewicht [kg]
SAW 1	750	508	933	24,5
SAW 2	936	714	933	35,5
SAW 3	1276	714	933	44
SAW 4	1615	714	933	57,5
SAW L-2	900	749	933	35,5
SAW L-3	1241	749	933	48
SAW L-4	1574	749	933	65,5
SAG 2	936	714	933	62
SAG 3	1276	714	933	85,5
SAG L-2	896	746	933	62
SAG L-3	1236	746	933	85,5
BTW 9x7	936	714	623	30

Afmetingen van de voedselverdeelwagen SAW/SAG met schuifdeksel

Model	Lengte [mm]	Breedte [mm]	Hoogte [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Capaciteit en laadvermogen

Model	Capaciteit van de warmhoudbakken (GN 1/1 – 200 onderverdelingen daarvan)	Max. belading [kg]
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAW L-4	4	240
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200
SAG L-2	2	200
SAG L-3	3	200
BTW 9x7	2	150

Temperatuur in de bain-marie-bakken

+30 °C tot +95 °C

SAG

Technische gegevens van de compartimenten onder de bakken:

Temperatuur in het compartiment	+30 °C tot +85 °C
Aantal geleiders	6 paar per vak
Afstand van de geleiders	57,5 mm

Draagvermogen

Onderdeel	Toegestane belasting [kg]
Bodem onder de bain-marie-bakken (uitsluitend SAW)	80
Neerklapbaar plateau (optioneel)	25
Schuifdeksel (uitsluitend SAW 2/3 en SAG 2/3)	25

Elektrische gegevens

Spanning:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
Max. opgenomen vermogen door het apparaat:	Zie de gegevens op de typeplaat
Max. opgenomen vermogen per contactdoos:	Zie de gegevens op de typeplaat

Beschermingsklasse

IP X5 (het apparaat is beschermd tegen waterstralen conform EN 60529)

Omgeving

Omgevingsomstandigheden – bedrijf

Temperatuur:	+15 °C tot +38 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	zonder condensatie

Omgevingsomstandigheden – opslag, transport

Temperatuur:	–10 °C tot +40 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	zonder condensatie

Omgevingsomstandigheden – opslag, transport bij apparaten met optionele bevochtiging

Temperatuur:	+2 °C tot +40 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	zonder condensatie

Emissies

De geluidsemissie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).

Materialen

Materiaal:	chromnikkelstaal 18/10, kunststof
Warmhoudbrug:	Afdekking, corpus: Roestvrij staal (optioneel corpus in kleur gefolieerd)
Schuifdeksel, plateau:	Roestvrij staal
Hoestbescherming:	Veiligheidsglas

Bestelgegevens

Omschrijving	Artikelnummer
SAW 1	572152, 362645
SAW 2	572153, 362657
SAW 3	572154, 362663
SAW 4	572155, 362678
SAW L-2	572156, 362682
SAW L-3	572157, 362689
SAW L-4	572551, 365165
SAG 2	572150, 362576
SAG 3	572151, 362593
SAG L-2	574842, 380423
SAG L-3	574843, 380424
BTW 9x7	573964, 375941
	Documentnummer
Bedieningshandleiding	154198

Toebehoren

Omschrijving	Artikelnummer
Gastronorminzetbak	B.PRO-prijslijst
Gastronormdienbladen	B.PRO-prijslijst
Deksel voor Gastronorminzetbak	B.PRO-prijslijst
Oplegranden	B.PRO-prijslijst
B.PRO microvezelreinigingsdoek	126999
RVS-reinigings- en onderhoudsmiddel DeepClean Stainless Steel	511895

Normen, richtlijnen, verordeningen, voorschriften

Normen Bij levering is het apparaat in overeenstemming met de eisen van de van toepassing zijnde productnormen in hun huidige uitgave.

**Richtlijnen m.b.t.
CE-markering/EU-
conformiteitsverklaring**



Bij levering is het apparaat, voor zover van toepassing, in overeenstemming met de essentiële eisen van onderstaande verordeningen/richtlijnen in hun huidige uitgave.

- 1935/2004 Verordening inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen
- 2006/42/EG Machinerichtlijn
- 2014/35/EU Laagspanningsrichtlijn
- 2014/30/EU EMC-richtlijn
- 2011/65/EU RoHS-richtlijn
- 2014/68/EU Richtlijn drukapparatuur

**Verordeningen,
voorschriften**

Bij gebruik van dit apparaat moeten onderstaande verordeningen en voorschriften en zo nodig aanvullende nationale bepalingen in hun huidige uitgave in acht worden genomen.

- (EG) Nr. 852/2004 Verordening inzake levensmiddelenhygiëne
- DGUV-voorschrift 110-003 Keukenbranche
- DGUV-voorschrift 3 Veiligheidsvoorschriften voor elektrische systemen en arbeidsmiddelen

❗ Op verzoek is een kopie van de EU-conformiteitsverklaring verkrijgbaar bij het service-/verkoopteam van B.PRO.

Onderhoudswerkzaamheden

Model: _____

Artikelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum	Naam leesbaar in blokletters	Wat is gecontroleerd / onderhouden / vervangen / gerepareerd?	Bedrijfsstempel van het uitvoerende bedrijf	Handtekening van de uitvoerende

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