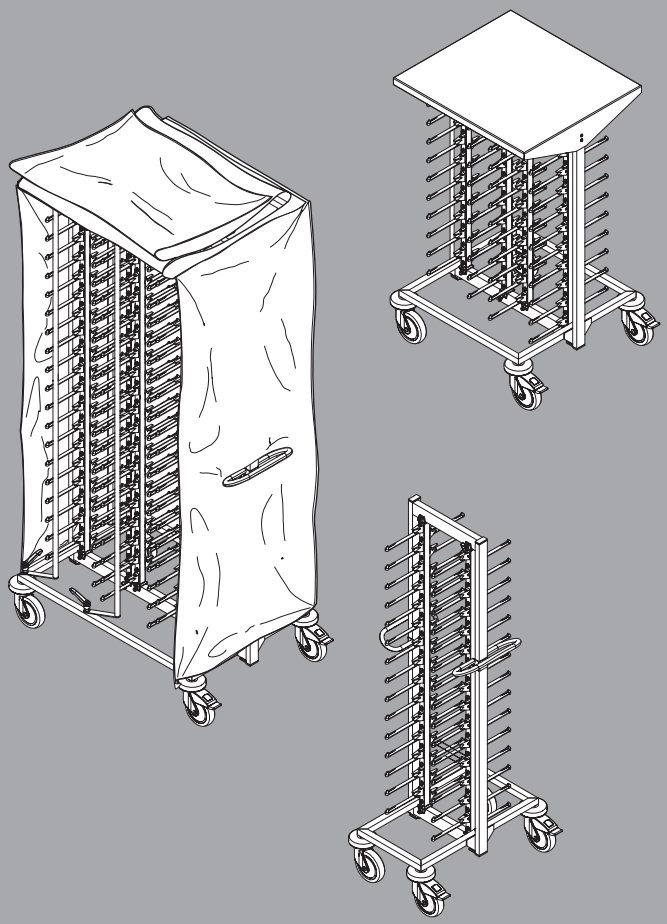
B.PRO
CATERING SOLUTIONS



SERVISTAR GASTRO 30/40/60/80/120

Vertaling van de originele bedieningshandleiding

Algemeen

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.

Productdocumentatie

Vertaling van de originele bedieningshandleiding;
doelgroep: bedieners, keukenchefs.

Typografische conventies

☞ Belangrijke **aanwijzing** voor bijzonderheden resp. speciale gevallen.

i **Verklarende informatie** in inleidende hoofdstukken of -paragrafen.

↳ **Kruisverwijzing** naar een hoofdstuk, paragraaf of extern document.

✓ **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 letsel of materiële schade.

Waarschuwing waarschuwt voor mogelijk ernstig letsel.

Gevaar waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk letsel.

Inhoud

Over dit product
Gebruiksdoel . . . 1
Gebruiksvoorwaarden . . . 1
Productkenmerken . . . 1

Veiligheid
Algemeen . . . 3
Over dit product . . . 3
Transport . . . 3
Bediening . . . 4
Reiniging en onderhoud . . . 5
Onderhoud . . . 6
Reparatie . . . 6
Normen en richtlijnen . . . 6
Productmarkering . . . 6

Transport
Transportschade controleren/afwikkelen . . . 7
Levering . . . 7
Uitpakken . . . 8
Verpakkingsmateriaal afvoeren . . . 8

Montage van toebehoren
Toebehoren monteren . . . 9

Bediening
Apparaatoverzicht . . . 11
Afstand van de bordenhouders van een bordenrij aanpassen . . . 12
Apparaat beladen . . . 13
Apparaat naar een nieuwe locatie brengen . . . 14
Rijden over opritten, kuilen en hellingen . . . 15
Gerechten uitgeven . . . 16

Reiniging en onderhoud
Roestvrij staal . . . 17
Aluminium . . . 17
Reinigingsinterval . . . 17
Reinigingsmethoden . . . 17
Reinigingsmiddelen . . . 18
Apparaat reinigen (dagelijkse reiniging) . . . 19
Hygiënehuif reinigen . . . 19
Hygiënehuif opslaan . . . 20
Apparaat voor grondige reiniging demonteren . . . 20
Apparaat grondig reinigen . . . 20
Apparaat na grondige reiniging monteren . . . 21
Corrosie op roestvrij staal verwijderen . . . 21

Onderhoud
Apparaat regelmatig laten onderhouden . . . 22
Wielvastzetters controleren . . . 22

Reparatie
Bevoegde personen . . . 23
Defectomschrijving . . . 23
Vervangen van componenten . . . 23
Reserveonderdelen . . . 23
Adres . . . 24

Afvoer
Apparaat afvoeren . . . 24

Technische gegevens
Algemene gegevens . . . 25
Omgeving . . . 25

Bestelgegevens
SERVISTAR GASTRO 30 26
SERVISTAR GASTRO 40 26
SERVISTAR GASTRO 60 26
SERVISTAR GASTRO 80 26
SERVISTAR GASTRO 120 26
Bedieningshandleiding 26
Montagehandleiding. 26
Bordenhouder rechts 26
Bordenhouder links 26

Toebehoren
In hoogte verstelbare duwhandgreep 26
Hygiënehuif 26
B.PRO microvezelreinigingsdoek 26
Reinigings- en verzorgingsmiddel DeepClean Stainless Steel 26

Over dit product

Gebruiksdoel

De SERVISTAR is bedoeld voor de volgende gebruiksdoeleinden:

- Plaatsbesparend transport van geportioneerde borden
- Plaatsbesparend gereedhouden van geportioneerde borden

De SERVISTAR kan worden gebruikt in restaurants, hotels, eetgelegenheden, door cateringbedrijven en op de institutionele markt.

Gebruiksvoorwaarden

Omgeving

Omgevingsvoorwaarden, zoals deze in keukens en eetruimten gebruikelijk zijn.

Instructie van derden

Wanneer het apparaat aan derden wordt uitgeleend, moeten deze personen worden geïnstrueerd voor een veilig gebruik van het apparaat en op mogelijke risico's worden gewezen.

Productkenmerken

Algemeen

De SERVISTAR bestaat uit een verrijdbaar onderstel, een draagframe, meerdere profielen en op de profielen gemonteerde bordenhouders.

De gepatenteerde bordenhouders bieden door het antislipoppervlak en de driepuntsondersteuning een betrouwbare grip op de borden. Door de trillingabsorberende constructie blijven de borden ook bij transport over lange afstanden goed op hun plaats.

Onderstel en draagframe zijn volledig van roestvrij staal en vervormingsvrij.

De vier zwenkwielen zijn stevig aan het onderstel bevestigd. Twee zwenkwielen zijn voorzien van wielvastzetters. De zwenkwielen zijn verkrijgbaar in verschillende uitvoeringen.

Bediening

Flexibele stootranden op de hoeken van het onderstel beschermen de SERVISTAR en het meubilair tegen beschadigingen.

De bordenhouders zijn gemonteerd op profielen van geëloxeerd aluminium. Deze profielen zijn op hun beurt met stelschroeven aan het draagframe gemonteerd, zodat de afstand van de bordenhouders traploos aan de bordafmetingen kan worden aangepast. Schaalverdelingen onder en boven op het draagframe vergemakkelijken het instellen.

Opties/toebehoren

In hoogte verstelbare duwhandgrepen van roestvrij staal kunnen aan de draagframes worden gemonteerd voor een goede hanteerbaarheid.

Alle uitvoeringen kunnen worden voorzien van een hygiënehuif. De hygiënehuif bestaat uit een frameconstructie van roestvrij staal en een kunststof hoes met ritssluitingen aan de zijkanten.

Alle uitvoeringen zijn optioneel verkrijgbaar met een bordenvergrendeling.

Met de bordenvergrendeling kunnen de borden aanvullend worden geborgd. De bordenvergrendeling bestaat uit één beugel per bordenrij. De beugel kan voor de borden worden gedraaid zodat de borden tijdens b.v. transport per vrachtwagen niet uit de bordenhouders kunnen glijden.

De bordenvergrendeling kan niet achteraf als toebehoren worden aangebracht!

Boven op het draagframe kan een plateau worden gemonteerd. Het plateau kan niet worden gecombineerd met de hygiënehuif of de bordenvergrendeling.

Het plateau kan niet achteraf als toebehoren worden aangebracht!

Veiligheid

Algemeen

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 risico's te beschermen.

Veiligheidsvoorschriften

Lees de veiligheidsvoorschriften in dit hoofdstuk nauwkeurig door en neem deze in acht.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de veiligheidsvoorschriften in deze bedieningshandleiding in acht worden genomen.

Waarschuwingen

Neem waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingsdriehoek) in de tekst in acht.

Bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding moet voor de eerste ingebruikneming zorgvuldig worden gelezen.

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

Deze bedieningshandleiding moet zo worden bewaard dat deze voor de bedieners op elk moment toegankelijk is.

Over dit product

Gebruiksdoel

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de voorziene gebruiksdoeleinden.

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

Gebruiksvoorwaarden

Gebruik het apparaat uitsluitend onder de toegestane omgevingsomstandigheden. Het apparaat mag in het bijzonder niet in ovens worden geplaatst omdat dan het risico bestaat dat de kunststof mantel van de bordenhouders wordt beschadigd.

De bedieners van het apparaat moeten in de bediening zijn geïnstrueerd en deze bedieningshandleiding hebben begrepen.

Transport

Verticale transportpositie

Transporteer het apparaat uitsluitend rechtop staand.

Transport met vrachtwagen of bestelwagen

Transporteer het apparaat uitsluitend in een vrachtwagen of bestelwagen met laadklep. De hellingshoek van de laadklep mag niet meer bedragen dan 10°.

Borg het apparaat aan alle vier zijden tegen ongewenste verplaatsingen. Leid daarbij geen spanbanden over de bordenhouders. De bordenhouders zouden kunnen verbuigen.

Borg het apparaat tegen verticale bewegingen tijdens het transport.

Transporteer het apparaat uitsluitend met losgemaakte wielvastzetters. Transportbeveiliging met uitsluitend de wielvastzetters is niet toegestaan.

Bediening

Algemeen

De gebruiker moet de aan het apparaat verbonden risico's kennen en kunnen inschatten.

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

Draagvermogen

Het apparaat is niet bedoeld om zware voorwerpen op te plaatsen of mee te transporteren. Het in de technische gegevens vermelde laadvermogen van de bordenhouders en het plateau (toebehoren) mag niet worden overschreden.

De frameconstructie van de hygiënehuif mag niet worden gebruikt om spullen op te plaatsen!

Beschadigingen

Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het in goede staat is.

Borg bij beschadiging het apparaat tegen abusievelijk gebruik en laat het direct repareren door één van de volgende servicepunten:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Belading

Om verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenkant van het apparaat te voorkomen, moet het apparaat bij gedeeltelijke belading van beneden naar boven worden beladen.

Wielvastzetters

Borg het apparaat altijd met de wielvastzetters tegen wegrollen. Het apparaat kan door onverwacht wegrollen letsel en materiële schade veroorzaken.

Verplaatsen

Apparaatuitvoering met plateau

Voordat het apparaat wordt verplaatst, moeten altijd eerst alle voorwerpen van het evt. aanwezige plateau worden verwijderd. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen voorwerpen van de bovenzijde afglijden.

Verplaats het apparaat uitsluitend door te duwen, niet door te trekken.

Verplaats het apparaat aan het draagframe of de duwhandgreep. Verplaats het apparaat niet aan de bordenhouders.

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. 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.

Duw het apparaat altijd met twee handen. 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.

Om schade aan de wielen te voorkomen, moet overbelasting worden vermeden:

- Verplaats het apparaat niet met ingeschakelde wielvastzetters
- Voorkom stoten
- Verplaats het apparaat voorzichtig en niet te snel over drempels en afstapjes.

Wanneer het apparaat op een helling staat, moet het naast de ingeschakelde wielvastzetters met aanvullende maatregelen (b.v. wielblokken) worden geborgd tegen onverwacht wegrollen.

Het apparaat is bij stilstand stabiel tot een helling van 10°. Verplaats het apparaat uitsluitend over oppervlakken met een helling <10°.

Het apparaat kan bij verplaatsen over een helling naar opzij uitbreken. Duw het apparaat uitsluitend met twee personen (één aan elke kant van het apparaat) over opritten en kuilen.

Reiniging en onderhoud

Hygiëne

De voorschriften van de Hygiënerichtlijn 93/43/EEG en de nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.

Reinigingsinterval

Reinig het apparaat grondig na ieder gebruik.

Reinigingsmethode

Gebruik uitsluitend toegestane reinigingsmethoden.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukreiniger.

Reinigingsmiddelen algemeen

Gebruik geen metalen voorwerpen bij de reiniging. Metalen delen kunnen het apparaat beschadigen en/of tot corrosie leiden.

Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen bij het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

Gebruik geen schuurmiddelen. Schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

Reinigingsmiddelen voor bordenhouders

Gebruik geen schuurmiddelen. Schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

Gebruik geen van de volgende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen met de volgende ingrediënten (materiële schade!):

- Ethanol, 2-propanol en hogere alcoholen
- Aceton
- Wasbenzine
- Terpentine
- Acetaten

Reinigingswater

Maak het apparaat na het reinigen goed droog.

Wanneer er tijdens of na het reinigen water op de vloer terecht komt, bestaat het risico van uitglijden.

Ruim op de grond terecht gekomen water volledig op.

Behandelen van corrosie

Aluminium kan met zuren heftig reageren. Voorafgaand aan het behandelen van corrosieplekken op roestvrij staal moeten daarom alle aluminium onderdelen worden verwijderd en zo worden weggezet, dat er ook geen zuurspatten op kunnen komen.

Tot de aluminium onderdelen van het apparaat behoren de profielen en de bordenhouders.

Onderhoud

Wielvastzetters

Controleer de wielvastzetters regelmatig op hun goede werking.

Laat bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct vervangen door één van de volgende servicepunten:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Reparatie

Bevoegde personen

Het apparaat mag uitsluitend door de volgende servicepunten worden gerepareerd:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Reparaties tijdens de garantieperiode moeten voor aanvang bij B.PRO worden gemeld en moeten door B.PRO worden goedgekeurd.

Bij reparaties door derden of zonder voorafgaande opdracht vervalt de garantie.

Vervangen van componenten

Defecte componenten (b.v. wielen en stootranden) mogen worden vervangen door technisch personeel voor zover dit door B.PRO is opgeleid.

Normen en richtlijnen

Neem alle geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht.

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

Productmarkering

Het apparaat is voorzien van een typeplaatje. Bij verwijdering van het typeplaatje vervalt de garantie.

Transport

Transportschade controleren/ afwikkelen

☞ Het apparaat moet direct na levering worden gecontroleerd op transportschade (zichtcontrole).

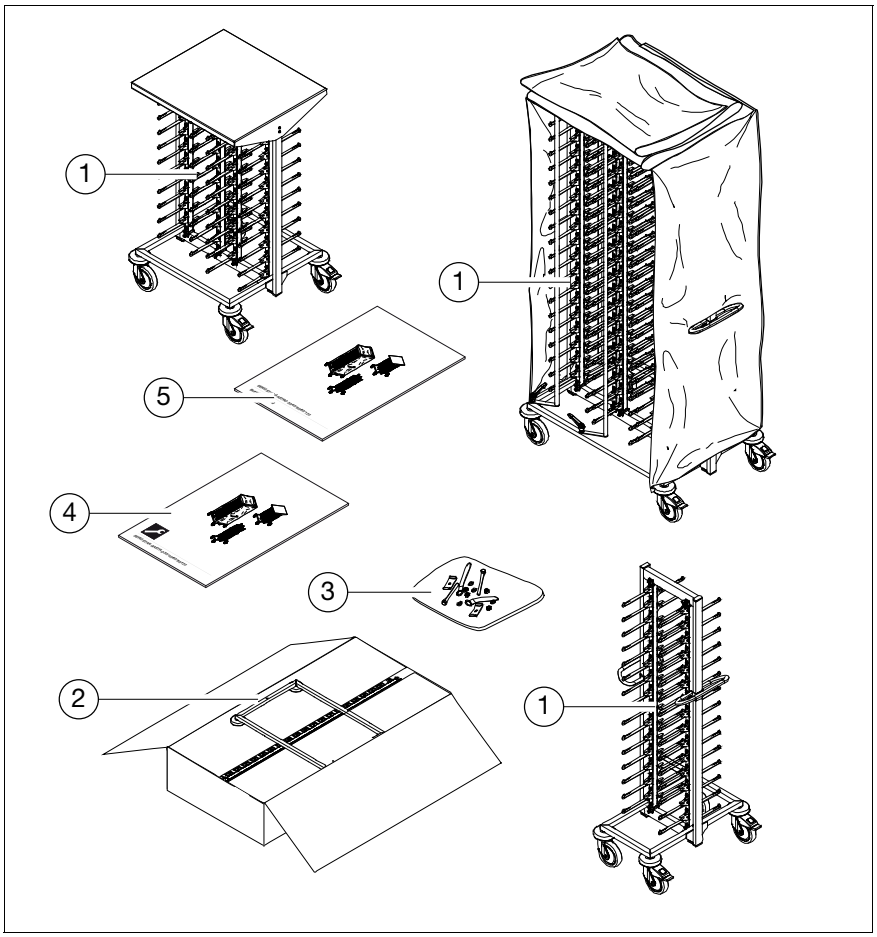
- Leg transportschade in het bijzijn van de transporteur vast op de vrachtbrief (omschrijving van de schade).
- Laat de transporteur de schade bevestigen (handtekening).
- Behoud het apparaat en reclameer de schade met de vrachtbrief bij B.PRO.

  – of –

  Accepteer het apparaat niet en stuur het met de transporteur aan B.PRO terug.

☞ 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.

Levering



(1) SERVISTAR GASTRO (levering volledig gemonteerd)
(2) SERVISTAR GASTRO (levering in Flat Pack)
(3) Montagemateriaal (levering in Flat Pack)
(4) Montagehandleiding (uitsluitend bij levering in Flat Pack)
(5) Bedieningshandleiding

De exacte omvang van de levering en de uitvoering van de SERVISTAR staan vermeld in de leveringsdocumenten.

Uitpakken

- Open de transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen. Niet scheuren of snijden!
- Controleer de levering.
- Verwijder eventuele beschermfolie van het apparaat.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

☞ De verpakkingsmaterialen bestaan uit recyclebaar materiaal.

- Voer het verpakkingsmateriaal milieubewust en conform de wettelijke voorschriften af naar een recyclingbedrijf.

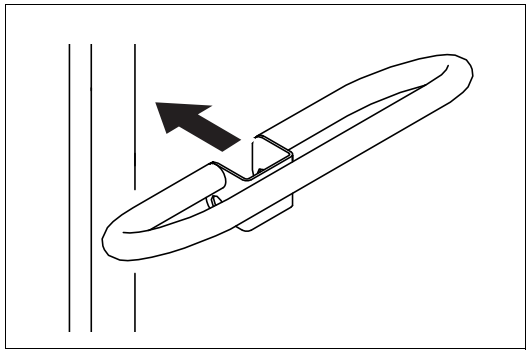
Montage van toebehoren

Toebehoren monteren

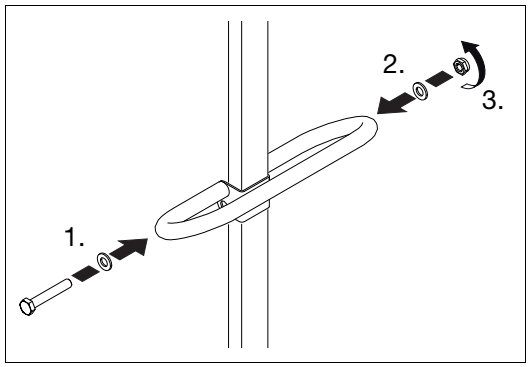
Toebehoren "duwhandgreep"

☞ De duwhandgreep wordt over het draagframe geschoven en met een schroef geborgd. De hoogte van de duwhandgreep kan traploos worden ingesteld.

➨ Schuif de houder van de duwhandgreep over het verticale profiel van het draagframe.



➨ Klem de duwhandgreep met het meegeleverde montagemateriaal vast op de gewenste positie.



Toebehoren "hygiënehuif"

ℹ De hygiënehuif bestaat uit een draagplateau en een kunststof hoes. De kunststof hoes bestaat uit een bovenzijde, twee zijkanten met sleuven voor de duwhandgrepen (optioneel) en een voor- en achterkant zonder sleuven.

☞ Plateau en hygiënehuif kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

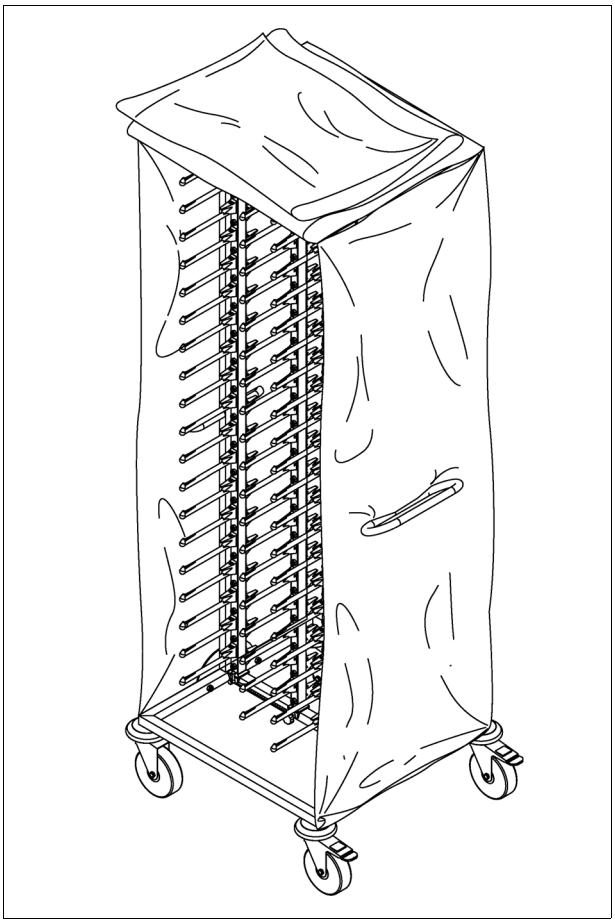
☞ Wanneer de SERVISTAR inclusief hygiënehuif is besteld, is het draagplateau bij levering al gemonteerd en wordt de kunststof hoes meegeleverd.

➨ Controleer dat de stelschroeven aan de onderzijde van het draagplateau zijn losgedraaid.

➨ Schuif het draagplateau op het draagframe.

➨ Draai de stelschroeven vast.

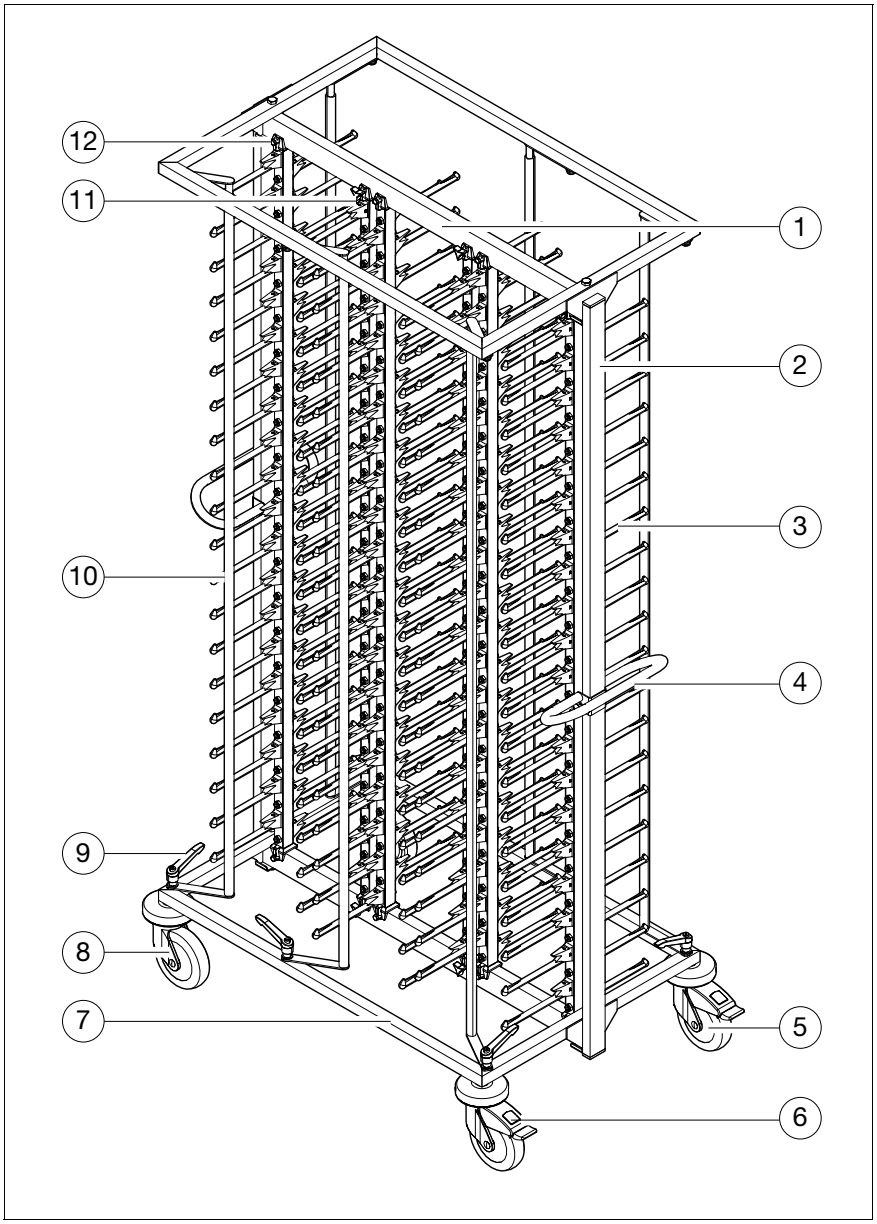
- Trek de kunststof hoes zo over het draagplateau, dat de eventueel aanwezige duwhandgrepen door de betreffende sleuven steken.



- Sluit alle vier de ritssluitingen.

Bediening

Apparaatoverzicht



(1) Schaalverdeling
(2) Draagframe
(3) Bordenhouder
(4) Duwhandgreep (optioneel)
(5) Zwenkwiel met wielvastzetter
(6) Wielvastzetter
(7) Onderstel
(8) Zwenkwiel
(9) Klemhendel om de bordenvergrendeling vast te zetten (optioneel)
(10) Beugel van de bordenvergrendeling (optioneel)
(11) Stelschroef met knop om het profiel met de hand vast te zetten
(12) Zeskantstelschroef om het profiel met gereedschap vast te zetten

Afstand van de bordenhouders van een bordenrij aanpassen

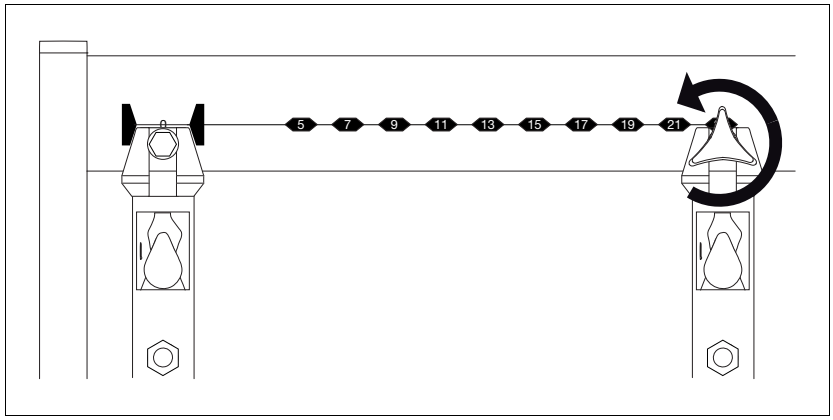
i Elk bord wordt door twee bordenhouders vastgehouden. De horizontale afstand van de bordenhouders moet zijn afgestemd op de borden. Deze afstand geldt altijd voor de complete bordenrij. Wanneer altijd borden met dezelfde afmetingen worden gebruikt, hoeft de afstand van de bordenhouders voor elke bordenrij maar één keer te worden ingesteld. Wanneer echter voor verschillende maaltijden verschillende borden worden gebruikt, b.v. de ene dag menuborden en de andere dag soepborden, kan het nodig zijn de afstand elke keer aan te passen. Met behulp van de schaalverdeling kan de eenmaal voor een bepaald type bord bepaalde afstand snel worden ingesteld.

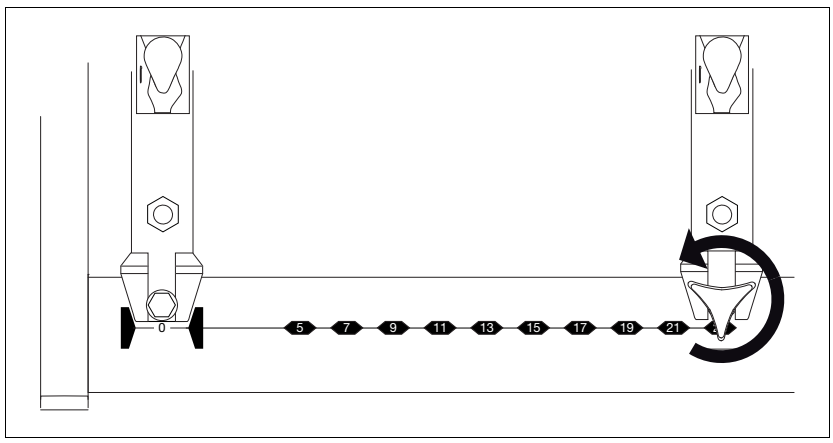
☞ Wanneer voor een maaltijd tegelijkertijd verschillende bordafmetingen worden gebruikt, b.v. menuborden en borden voor bijgerechten, is het aan te bevelen voor elke bordafmeting een aparte bordenrij te gebruiken.

Apparaatuitvoering met bordenvergrendeling

✓ De klemhendel van de bordenvergrendeling is los en de beugel is weggedraaid

➨ Draai de bovenste en onderste stelschroef met knop van het profiel los.



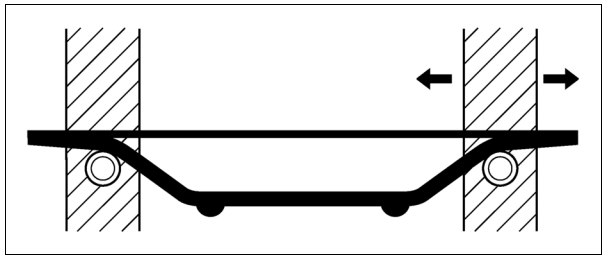


➨ Stel het profiel met de bordenhouders in op de eerder bepaalde afstand en draai de stelschroeven vast.

– of –

Bepaal de juiste afstand voor de borden **(zie onderstaande stappen)**.

- Om de juiste afstand voor de borden te bepalen, moet een leeg bord worden geplaatst en de horizontale afstand van de bordenhouders zo worden afgesteld dat het bord precies bij de overgang van de rand naar de verdieping wordt ondersteund.



- Schuif het lege bord zo ver op de bordenhouders dat de rand van het bord door de conische sleuven aan de achterzijde van de bordenhouders wordt omvat.
- Wanneer het bord niet helemaal recht ligt of wiebelt, moet de horizontale afstand van de bordenhouders iets worden vergroot of verkleind tot het bord goed zit.
- Draai de stelschroeven vast.
- Noteer de juiste afstand voor deze bordafmeting.

Apparaat beladen

✓ De wielvastzetters zijn vastgezet

Apparaatuitvoering met toebehoren "hygiënehuif"

✓ De hygiënehuif is geopend

Apparaatuitvoering met bordenvergrendeling

✓ De klemhendel van de bordenvergrendeling is los en de beugel is weggedraaid

☞ Pak de borden niet vast aan de rand, maar ondersteun het bord met de hele hand.

⚠ Waarschuwing!

Risico van kantelen door verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenzijde van het apparaat!
Wanneer alleen bovenin het apparaat borden worden geplaatst, verplaatst het zwaartepunt zich naar boven en bestaat het risico dat het apparaat kantelt.

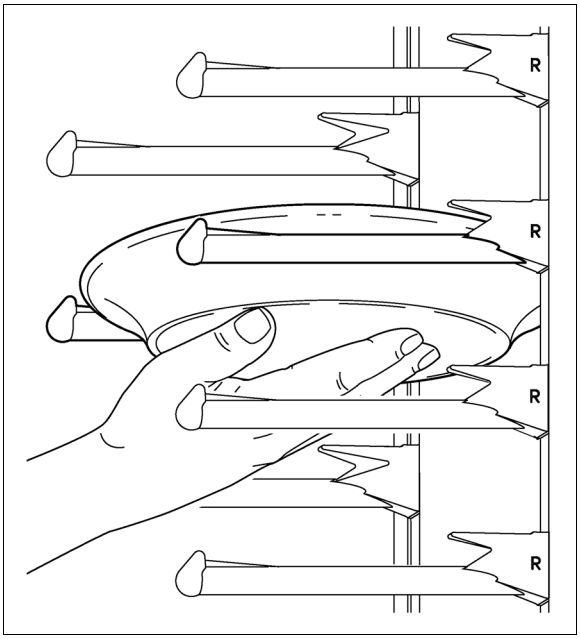
- Belaad het apparaat altijd van onder naar boven.

⚠ Waarschuwing!

Risico van verbranding!
Vloeibare, hete gerechten kunnen over de rand van het bord lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Houd borden recht.
- Vermijd schokkende bewegingen van de borden.

- Om een bord in het apparaat te plaatsen moet het bord op de bordenhouders worden gelegd en zo ver door worden geschoven dat de rand van het bord door de conische sleuven aan de achterzijde van de bordenhouders wordt omvat.



Apparaatuitvoering met toebehoren "hygiënehuif"

- Laat de hygiënehuif zakken en sluit de ritssluitingen.

Apparaatuitvoering met bordenvergrendeling

- Draai na het beladen de klemhendel van de bordenvergrendeling los, draai de bordenvergrendeling voor de borden en draai de klemhendel vast. Wanneer de hendel buiten het onderstel uitsteekt, kan deze omhoog en naar de andere kant worden gekanteld.

Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

Apparaatuitvoering met bordenvergrendeling

✓ De beugels zijn voor de borden gedraaid en de klemhendels zijn vastgedraaid

Apparaatuitvoering met plateau

✓ Er liggen geen voorwerpen op het plateau

⚠ Voorzichtig!

Beknelling van de voet!
Bij het losmaken en vastzetten van de wielvastzetters kan de voet bekneld raken en verwonden.

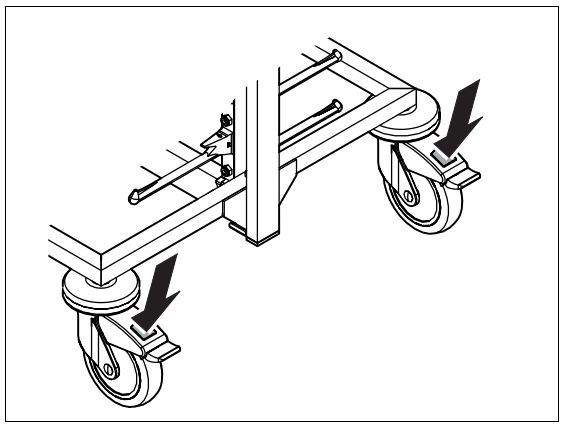
- Let erop, dat de voet niet tussen de wielvastzetters en het onderstel komt.

⚠ Waarschuwing!

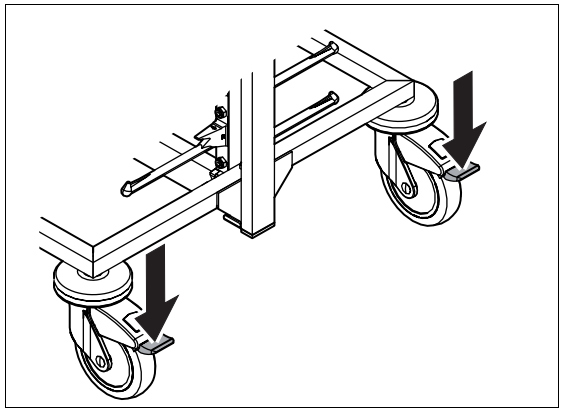
Beperkt zicht!
Tijdens het verplaatsen van het apparaat kan een persoon voor het apparaat over het hoofd worden gezien en worden verwond. Het apparaat of een voorwerp voor het apparaat kunnen door het beperkte zicht worden beschadigd.

- Laat tijdens het verplaatsen een tweede persoon voor het apparaat uitlopen.

- Maak de wielvastzetters los.



- Verplaats het apparaat voorzichtig met twee handen naar de nieuwe locatie.
- Zet de wielvastzetters vast.



Rijden over opritten, kuilen en hellingen

✓ Twee personen

⚠ Waarschuwing!

Kantelen van het apparaat!
Het apparaat kan bij het rijden over een helling kantelen.

- Rijd het apparaat nooit over hellingen (b.v. een oprit) met een helling >10°.

- Controleer eerst dat het apparaat zonder risico over oprit, kuil of helling kan worden verplaatst.
- Verplaats het apparaat voorzichtig met twee personen (één aan elk uiteinde van het apparaat) over de oprit, kuil of helling.

Gerechten uitgeven

☞ Pak de borden niet vast aan de rand, maar ondersteun het bord met de hele hand.

⚠ Waarschuwing!

Risico van kantelen door verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenzijde van het apparaat!
Wanneer eerst de onderste borden uit het apparaat worden genomen, verplaatst het zwaartepunt van het apparaat zich naar boven en bestaat het risico dat het apparaat kantelt.

- Ontlaad het apparaat altijd van boven naar onder.

⚠ Waarschuwing!

Risico van verbranding!
Vloeibare, hete gerechten kunnen over de rand van het bord lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Houd borden recht.
- Vermijd schokkende bewegingen van de borden.

Apparaatuitvoering met toebehoren "hygiënehuif"

- Open de ritssluitingen van de hygiënehuif, rol de zijkant met de sleuven op en leg deze op het draagplateau.

Apparaatuitvoering met bordenvergrendeling

- Draai de klemhendel (op het onderstel) los, open de beugel en zet deze weer met de klemhendel vast.

- Om een bord uit de SERVISTAR te nemen, moet de hand onder het bord worden gehouden, het bord iets worden opgetild en horizontaal uit de SERVISTAR worden genomen.
- Breng het bord weg.

☞ De SERVISTAR moet na gebruik grondig worden gereinigd.
↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 17.

Reiniging en onderhoud

Roestvrij staal

Corrosiebestendigheid

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal berust op het aanwezig zijn van een zogenaamde passiveringslaag aan het materiaaloppervlak.

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

Beschadigingen van de passiveringslaag door de chemische invloed van reducerende (zuurstofverbruikende) stoffen beschadigen het materiaal. Behandeling met oxiderende zuren kan de beschadiging tegenwerken.

Neem onderstaande aanwijzingen voor reiniging en onderhoud in acht om de corrosiebestendigheid in stand te houden.

Aluminium

Beschadigingen van het gepassiveerde aluminium oppervlak door mechanische of chemische invloeden kunnen leiden tot corrosie.

Neem onderstaande aanwijzingen voor reiniging en onderhoud in acht om de corrosiebestendigheid in stand te houden.

Reinigingsinterval

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Reinigingsmethoden

De voorgeschreven reinigingsmethode voor de normale dagelijkse reiniging is schoonvegen met een vochtige doek.

Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.

De volgende andere reinigingsmethoden zijn toegestaan:

- Reiniging met een lagedruksproeier
- Waterslang met open einde

☞ Gebruik geen stoomreiniger, hogedrukreiniger, hogedruksproeier of dergelijke reinigingsapparaten.

☞ Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen bij het reinigen.

Reinigingsmiddelen

Roestvrij stalen oppervlakken

⚠ Voorzichtig!

Materiële schade!
Contact van roestvrij staal met onderstaande stoffen kan corrosie veroorzaken:
– Geconcentreerde zuren, halogenen (chloride, bromide, jodide), hun zouten en kruiden
– Zuurdampen die b.v. ontstaan bij betegelingswerkzaamheden
– Contact met andere metalen
– Contact met ijzer (b.v. staalwol, spanen uit leidingen) of ijzerhoudend water
Onder kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten kan – door het ontbreken van luchttoevoer – eveneens corrosie optreden.

- ➨ Vermijd contact met geconcentreerde zuren, halogenen en hun zouten, kruiden, andere metalen, ijzer of ijzerhoudende stoffen. Wrijf het apparaat zo nodig af met een in schoon water gespoelde doek.
- ➨ Voorkom beschadiging van roestvrij stalen oppervlakken, met name door andere metalen.
- ➨ Verwijder regelmatig kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten door reiniging.

Onderstaande reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt:

- Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Reinigingsmiddelen voor roestvrij stalen oppervlakken bij sterke vervuiling:

- Gangbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal, b.v. DeepClean Stainless Steel

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

Aluminium oppervlakken

⚠ Voorzichtig!

Materiële schade!
RVS-reinigingsmiddelen en schuurmiddelen zorgen voor krassen en tasten het gepassiveerde oppervlak van aluminium aan. Het oppervlak wordt daardoor poreus en voldoet niet meer aan de hygiënevoorschriften. Ook contact met onderstaande stoffen kan leiden tot beschadiging van het oppervlak:
– Gangbare reinigingsmiddelen voor afwasmachines
– Contact met sterke zuren die b.v. worden gebruikt voor het verwijderen van corrosie van roestvrij staal

- ➨ Gebruik geen RVS-reinigings- en schuurmiddelen.
- ➨ Reinig aluminium onderdelen niet in de afwasmachine.
- ➨ Breng aluminium onderdelen nooit in contact met sterke zuren.

Onderstaande reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt:

- Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Kunststof oppervlakken

⚠ Voorzichtig!

Materiële schade!
RVS-reinigings- en schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak. Onderstaande reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen met de volgende ingrediënten beschadigen eveneens het oppervlak:
– Ethanol, 2-propanol of hogere alcoholen
– Aceton
– Wasbenzine
– Terpentine
– Acetaten

- ➥ Gebruik geen RVS-reinigings- en schuurmiddelen.
- ➥ Gebruik geen oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.

Onderstaande reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt:

- Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Apparaat reinigen (dagelijkse reiniging)

ℹ Hier wordt de dagelijkse reiniging beschreven. Voor een grondige reiniging kunnen de profielen met de bordenhouders worden gedemonteerd om zo het draagframe bij de klemmen beter te kunnen reinigen.

↳ Paragraaf "Apparaat voor grondige reiniging demonteren" op pagina 20.

⚠ Voorzichtig!

Risico van uitglijden!
Wanneer er tijdens of na het reinigen water op de vloer terecht komt, bestaat het risico van uitglijden.

- ➥ Ruim op de grond terecht gekomen water volledig op.

- ➥ Reinig bordenhouders, profielen en frame met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen.
- ➥ Reinig de optioneel aanwezige bordenvergrendeling of plateau met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen.
- ➥ Veeg na gebruik van een RVS-reinigingsmiddel na met een in schoon water gespoelde, vochtige doek en wrijf het apparaat droog.

Hygiënehuif reinigen

Apparaatuitvoering met toebehoren "hygiënehuif"

⚠ Voorzichtig!

Risico van uitglijden!
Wanneer er tijdens of na het reinigen water op de vloer terecht komt, bestaat het risico van uitglijden.

- ➥ Ruim op de grond terecht gekomen water volledig op.

- ➥ Maak de vloer grondig schoon.
- ➥ Open alle vier de ritssluitingen van de hygiënehuif.
- ➥ Verwijder de hygiënehuif en spreid deze uit op de gereinigde vloer.

- Reinig de hygiënehuif met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen.
- Droog de hygiënehuif af en breng deze weer aan.

Hygiënehuif opslaan

Apparaatuitvoering met toebehoren "hygiënehuif"

☞ Wanneer de hygiënehuif lange tijd niet wordt gebruikt, mag de kunststof hoes niet opgevouwen worden opgeslagen. Op de vouwen kan het materiaal zodanig veranderen (witte plekken) dat de kunststof hoes beschadigd raakt.

- Wanneer de hygiënehuif niet wordt gebruikt, moet deze hangend worden bewaard.

Apparaat voor grondige reiniging demonteren

☞ Elke bordenrij bestaat uit 2 profielen met bordenhouders. De klemmen van de profielen zijn met stelschroeven aan het draagframe vastgezet. De klemmen op het linker profiel zijn voorzien van zeskantstelschroeven die met gereedschap moeten worden los- en vastgedraaid. De klemmen op het rechter profiel zijn voorzien van schroeven met knop die met de hand kunnen worden los- en vastgedraaid.

✓ Steeksleutel 10 mm

- Draai de stelschroeven met knop los waarmee het profiel boven en onder aan het draagframe is vastgezet.
- Kantel het profiel naar links en verwijder het.
- Herhaal dit met alle profielen die met stelschroeven met knop zijn vastgezet.
- Draai met gereedschap de zeskantstelschroeven los waarmee het profiel boven en onder aan het draagframe is vastgezet.
- Kantel het profiel naar rechts en verwijder het.
- Herhaal dit met alle profielen die met zeskantstelschroeven zijn vastgezet.

Apparaat grondig reinigen

i In tegenstelling tot de dagelijkse reiniging, is het met gedemonteerde profielen mogelijk het draagframe ook rondom de klemmen te reinigen.

⚠ Voorzichtig!

Eloxering van het aluminium is gevoelig!
Wanneer de profielen met RVS-reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of in de afwasmachine worden gereinigd, wordt het gepassiveerde oppervlak (eloxering) beschadigd. Het oppervlak wordt daardoor poreus en voldoet niet meer aan de hygiënevoorschriften. Materiële schade!

- Gebruik voor reiniging van de profielen uitsluitend de hierboven beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen!

⚠ Voorzichtig!

Risico van uitglijden!
Wanneer er tijdens of na het reinigen water op de vloer terecht komt, bestaat het risico van uitglijden.

- Ruim op de grond terecht gekomen water volledig op.

- ➥ Reinig bordenhouders en frame met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en reinigingsmiddelen.
- ➥ Veeg na gebruik van een RVS-reinigingsmiddel na met een in schoon water gespoelde, vochtige doek en wrijf het apparaat droog.

Apparaat na grondige reiniging monteren

☞ Elke bordenrij bestaat uit 2 profielen met bordenhouders. De klemmen van de profielen zijn met stelschroeven aan het draagframe vastgezet. De klemmen op het linker profiel zijn voorzien van zeskantstelschroeven die met gereedschap moeten worden los- en vastgedraaid. De klemmen op het rechter profiel zijn voorzien van schroeven met knop die met de hand kunnen worden los- en vastgedraaid.

✓ Steeksleutel 10 mm

Apparaatuitvoering met 6 bordenrijen

☞ De bordenrijen worden in versprongen volgorde gemonteerd.
Bij telkens 2 profielen waarvan de klemmen van hetzelfde type stelschroef zijn voorzien, wijst de bovenste bordenhouder naar voren. Bij telkens 1 profiel wijst de bovenste bordenhouder naar achteren. De profielen waarvan de bovenste bordenhouder naar voren wijst, vormen de buitenste bordenrijen.

- ➥ Oriënteer een profiel waarvan de klemmen zijn voorzien van zeskantstelschroeven zo, dat de pijlmarkering op de bordenhouders van bovenaf zichtbaar is en naar links wijst.
- ➥ Plaats het profiel zo in het draagframe, dat de klem bij de "0" van de schaalverdeling zit.
- ➥ Breng de zeskantstelschroeven aan en draai ze met gereedschap vast.
- ➥ Herhaal dit met de andere profielen die zijn voorzien van zeskantstelschroeven.
- ➥ Oriënteer een profiel waarvan de klemmen zijn voorzien van stelschroeven met knop zo, dat de pijlmarkering op de bordenhouders van bovenaf zichtbaar is en naar rechts wijst.
- ➥ Plaats het profiel zo in het draagframe, dat zich links naast het profiel een profiel met zeskantstelschroef bevindt, waarvan de bovenste bordenhouder in dezelfde richting wijst.
- ➥ Draai de stelschroeven met knop vast.
- ➥ Herhaal dit met de andere profielen met stelschroeven met knop.

Corrosie op roestvrij staal verwijderen

Nieuwe corrosie op roestvrij staal

- ➥ Verwijder de corrosieplekken met een schuurmiddel of fijn schuurpapier.

Oude/hardnekkige corrosie op roestvrij staal

ℹ De hier beschreven reinigingsmethoden voor oude/hardnekkige corrosieplekken worden geadviseerd door de Industriële vereniging voor woning-, verwarmings- en keukentechniek (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

☞ De reinigingsmethoden voor oude/hardnekkige corrosieplekken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technisch geschoold personeel onder naleving van de geldende voorschriften.

⚠ Waarschuwing!

Bijtende stoffen!
De voor de verwijdering van corrosie gebruikte zuren kunnen voorwerpen (b.v. kleding) en personen aantasten. Bij contact met de ogen kan het gezichtsvermogen onherstelbaar worden beschadigd. In het ergste geval kan dit leiden tot volledige blindheid.

- Gebruik beschermende kleding (veiligheidsbril, veiligheidshandschoenen, ...).
- Houd personen die niet bij de reiniging zijn betrokken uit de buurt.

⚠ Waarschuwing!

Chemische reacties met aluminium!
Zuren kunnen met aluminium heftig reageren. Gezondheidsrisico's door kokende zuren en reactieproducten. Materiële schade door aantasting van het aluminium!

- Gebruik de hieronder beschreven procedures **niet** op aluminium!
- Voorafgaand aan de behandeling van de roestvrij stalen onderdelen moeten alle aluminium onderdelen buiten bereik van de zuurspatten worden gebracht.

- Verwijder de corrosieplekken met een 2- tot 3-procents oxaalzuuroplossing.
- Wanneer reiniging met oxaalzuur niet helpt, behandel de corrosieplekken dan met een 10-procents salpeterzuuroplossing.

Onderhoud

Apparaat regelmatig laten onderhouden

☞ B.PRO adviseert regelmatig onderhoud van het apparaat door voldoende opgeleid technisch personeel. Regelmatig onderhoud voorkomt uitval van het apparaat, verlengt de levensduur en zorgt voor waardebehoud.

- Laat het apparaat regelmatig door voldoende opgeleid technisch personeel onderhouden.

Wielvastzetters controleren

☞ De wielvastzetters moeten na elke verplaatsing van het apparaat op hun goede werking worden gecontroleerd.

- Zet de wielvastzetters vast.
- Probeer het apparaat (zonder geweld!) te verplaatsen.
- Laat bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct vervangen door één van de volgende servicepunten:
  - ✓ Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
  - ✓ Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
  - ✓ B.PRO-service

Reparatie

Bevoegde personen

☞ Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de volgende servicepunten:

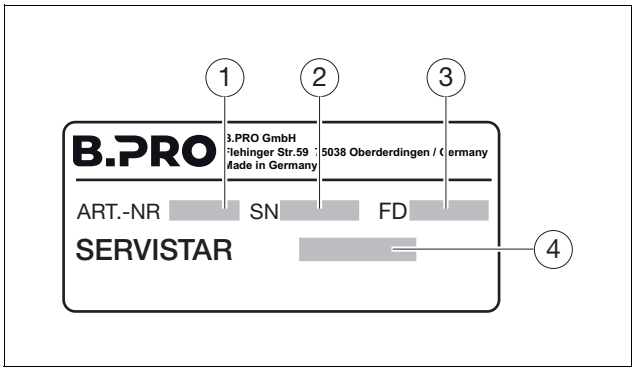
- ✓ Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- ✓ Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- ✓ B.PRO-service

Defectomschrijving

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

- Artikelnummer
- Productiedatum
- Model
- Serienummer

Het typeplaatje bevindt zich op het draagframe.



(1) Artikelnummer
(2) Productiedatum
(3) Model
(4) Serienummer

Vervangen van componenten

☞ Defecte componenten (b.v. stootranden en wielen) mogen uitsluitend worden vervangen door de volgende servicepunten:

- ✓ Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- ✓ Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- ✓ B.PRO-service

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
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Afvoer

Apparaat afvoeren

- Maak het apparaat voor afvoer onbruikbaar.
- Voer het apparaat af naar een recyclingbedrijf.

☞ Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de B.PRO-service.

↳ Paragraaf "Adres" op pagina 24.

Technische gegevens

Algemene gegevens

Afmetingen en gewicht (standaarduitvoering)

Model	Bordencapaciteit	Lengte in mm (ca.)	Breedte in mm (ca.)	Hoogte in mm (ca.)	Leeggewicht in kg (ca.)
SERVISTAR GASTRO 30	2 x 15	653	398	1456	14
SERVISTAR GASTRO 40	4 x 10	653	663	1056	16
SERVISTAR GASTRO 60	4 x 15	653	663	1456	18,5
SERVISTAR GASTRO 80	4 x 20	653	663	1856	23
SERVISTAR GASTRO 120	6 x 20	653	933	1856	29

Draagvermogen

Bordenhouder	Plateau (toebehoren)
0,5 kg, d.w.z. per bordenpositie 1 kg	20 kg bij gelijkmatige verdeling

Bordenafstand verticaal

80 mm

Omgeving

Materiaal

Frame roestvrij staal, profiel aluminium, stootranden polyethyleen, bordenhouder polyamide 6 en TPE

Bestelgegevens

SERVISTAR GASTRO 30	Artikelnummer:	373 731, 573 702, 573 703, 573 704, 573 705
SERVISTAR GASTRO 40	Artikelnummer:	373 732, 573 706, 573 707, 573 708, 573 709
SERVISTAR GASTRO 60	Artikelnummer:	373 733, 573 710, 573 711, 573 692, 573 693
SERVISTAR GASTRO 80	Artikelnummer:	373 734, 573 694, 573 695, 573 696, 573 697
SERVISTAR GASTRO 120	Artikelnummer:	373 735, 573 698, 573 699, 573 700, 573 701
Bedieningshandleiding	Documentnummer:	154 367
Montagehandleiding	Documentnummer:	154 621
Bordenhouder rechts	Artikelnummer:	↳ B.PRO-Prijslijst
Bordenhouder links	Artikelnummer:	↳ B.PRO-Prijslijst

Toebehoren

In hoogte verstelbare duwhandgreep	Artikelnummer:	573 717
Hygiënehuif	Artikelnummer:	↳ B.PRO-Prijslijst (de hygiënehuif hangt af van de afmetingen van het betreffende type)
B.PRO microvezelreinigingsdoek	Artikelnummer:	126 999
Reinigings- en verzorgingsmiddel DeepClean Stainless Steel	Artikelnummer:	511 895

Normen, richtlijnen, controlezegels

BGR 111 (ZH1/37): Voorschriften voor veiligheid en gezondheid voor werkzaamheden in keukens.

EN ISO 9001: B.PRO is gecertificeerd conform NEN EN ISO 9001.

NSF-keurmerk: NSF International bevestigt de conformiteit met de eisen van de NSF/ANSI-standaard 4: Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.

Dokumentnr. 154 367 nl versie 5.0 – 10/21

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS