

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

Oversettelse av den originale bruksanvisningen

**Copyright** Denne bruksanvisningen er beskyttet av opphavsrett.  
Informasjonen får ikke kopieres, distribueres eller brukes til konkurranseformål eller gjøres  
tilgjengelig for tredjepart. Dette gjelder både informasjonen som helhet og utdrag av den.

**Tekniske endringer** Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer som fører til tekniske forbedringer.

## Innhold

<b>Om denne bruksanvisningen</b>	Fremstillingskonvensjoner	6
<b>Om dette produktet</b>	Bruksområde	7
	Bruksforhold	7
	Informasjonsskilt på produktet	7
	Produktfakta	8
	Modell og standardutførelse	9
	Modell ekstrautstyr/tilbehør	11
<b>Sikkerhet</b>	Sikker bruk	13
	Eierens plikter	13
	Bruksforhold	13
	Transport	14
	Ta mattransportvognen i bruk	14
	Betjening og funksjon	15
	Flytting	17
	Ta ut av drift	19
	Rengjøring og pleie	19
	Hygiene	19
	Standarder og retningslinjer	19
<b>Tilleggsinformasjon for bruk til forpleining i barnehager og skoler</b>	Bruksområde	20
	Bruksfelt	20
	Tilsynsplikt	20
	Strømforsyning	20
	Misbruk som lekeapparat	20
	Misbruk som kjøretøy	20
	Misbruk som lagringsplass	20
	Hjulbrems	20
	Varme overflater	21
	Hyller	21
	Hengsler vogndør	21
<b>Transport</b>	Kontrollere/behandle transportskader	22
	Leveransens innhold	22
	Utpakking	22
	Kaste emballasjen	22

<b>Oversikt over produktet</b>	Mattransportvogn SAW	23
	Mattransportvogn SAG	24
	Bestikkløtleggingsvogn BTW 9x7	25
<b>Ta mattransportvognen i bruk</b>	Foreta en første rengjøring	26
	Forutsetninger for bruk	26
	Første gangs bruk	26
<b>Betjening og funksjon</b>	Still inn ønsket temperatur	27
	Åpne skyvelokket	28
	Lukke skyvelokket	28
	Fylling av vognen	29
	Forvarme vannbadbeholderne	30
	Oppbevaring av mat i vannbadbeholderne uten vann	31
	Oppbevaring av mat i vannbadbeholderne med vann (anbefales)	32
	Forvarme rommet/rommene i vognen	32
	Fylle rommet/rommene på vognen	32
	Slå på/av varmebroen (ekstraustyr)	33
	Felle opp/ned oppbevaringshylle	33
	Flytte mattransportvognen	33
	Flytting	34
	Kjøring over ramper, fordypninger og skrå flater	35
	Varmholding av mat	35
	Ta ut mat fra vognen	36
<b>Ta ut av drift</b>	Ta mattransportvognen av drift	37
	Mattransport- og bestikkløtleggingsvogn SAW og BTW 9x7	38
	Mattransportvogn SAG	38
<b>Feilsøking</b>	Drifts-LED-ene lyser ikke–ingen nettspenning i produktet	39
	Drifts-LED-ene "Oppvarming av vannbadbeholdere" lyser, men maten holdes ikke tilstrekkelig varm	39
	Drifts-LED-ene "Varmestråler" lyser, men maten holdes ikke tilstrekkelig varm	39
	Rust på deler av rustfritt stål	39
	Ytre skader mattransportvognen	39
<b>Rengjøring og pleie</b>	Anvisninger om rengjøring av rustfritt stål	40
	Personlig verneutstyr	41
	Rengjøringsintervall	41
	Rengjøringsmetoder	41
	Rengjøringsmidler	41
	Rengjøre mattransportvognen	42

<b>Vedlikehold</b>	Dampavtrekksmodulen må vedlikeholdes regelmessig	46
	Kontrollere hjulbrems	46
	Kontrollere dørtetning	46
	Smøre tetninger	46
	Få utført en ny kontroll med hensyn til elektrisk sikkerhet	46
	Kontrollere tilkoblingskabel og støpsel	46
	Kontrollere kondensavstrykeren	47
<b>Reparasjon</b>	Autoriserte personer	48
	Beskrivelse av feil	48
	Utskifting av komponenter	48
	Reservedeler	49
	Adresse	49
<b>Kassering</b>	Kassere mattransportvognen	49
<b>Tekniske spesifikasjoner</b>	Generelle opplysninger	50
	Elektriske data	51
	Miljø	51
<b>Bestillingsinformasjon</b>		52
<b>Tilbehør</b>		52
<b>Standarder, direktiver, forordninger, forskrifter</b>	Standarder	53
	Direktiver for CE-merking/EU-samsvarserklæring	53
	Forordninger, forskrifter	53
<b>Vedlikeholdsarbeid</b>		54

## Om denne bruksanvisningen

**Produktdokumentasjon** Dette er den oversettelse av den originale bruksanvisningen.  
Målgruppe: Betjeningspersonale, kjøkkensjefer.

**Fremstillingskonvensjoner**

- 👉 **Viktig informasjon** om spesielle egenskaper eller situasjoner.
- ❗ **Forklarende informasjon**
- 👉 **Krysshenvisning** til et kapittel.
- ✓ **Forutsetning** som må være oppfylt før de påfølgende trinnene utføres.
- **Handling** eller aktivitet som må utføres.

---

### **Produktutførelse XYZ**

Et avsnitt som er merket på denne måten, gjelder bare for en bestemt produktutførelse eller utstyrsvariant.

---

### **Advarsler**



#### **Signalord!**

#### **Faretype og -kilde**

Mulige konsekvenser hvis advarselen ikke tas til følge.

- Tiltak for å unngå faren og følgene av denne.
- 

Signalordet (forsiktig, advarsel, fare) angir farenivået.

**Forsiktig** advarer om fare for lette personskader eller materielle skader.

**Advarsel** advarer om mulige alvorlige personskader.

**Fare** advarer om fare for svært alvorlige / dødelige personskader.

## Om dette produktet

**Bruksområde** *B.PRO mattransportvogn SAW/SAG er konstruert* for følgende bruksområder:

- Varmholding av mat i gastronom-beholdere
- Transport av mat i gastronom-beholdere
- Servering og distribusjon av mat
- Varmholding og transport av mat på gastronom-serveringsbrett (bare SAG 2/3)

B.PRO mattransportvogn SAW/SAG skal utelukkende brukes til kortvarig lagring, til transport av matvarer i beholdere samt til matservering (distribusjon av mat).

*B.PRO bestikkbløtleggingsvogn BTW 9x7* er konstruert for følgende bruksområder:

- Bløtlegging av bestikkdeler
- Varmholding av vann
- Underkjøring av arbeidsbord og båndanlegg

Produktet egner seg fremfor alt for bruk i storkjøkken (sykehus, aldershjem, barnehager), hoteller og cateringvirksomhet (banketter, selskaper) og i bedriftskjøkkener (kantiner).

Følgende bruk er IKKE tillatt:

- Drift av elektriske apparater i bruksrom
- Oppvarming og tilberedning av mat og drikke
- Transport av personer med eller på produktet eller tilhørende påbygg
- Bruk som stige, klatrehjelp eller klatrestativ
- Transport eller lagring av farlige eller giftige stoffer/væsker

### Bruksforhold **Omgivelser**

Produktet er beregnet for bruk ved en omgivelsestemperatur mellom +15 °C og +38 °C og normal luftfuktighet (uten kondensering) i lukkede rom eller i overdekte områder som ikke er utsatt for vær og vind.

Produktet er konstruert for bruk inntil 2000 meter over havet.

### Informasjonsskilt på produktet

Følgende informasjonsskilt (ekstrautstyr) finnes på produktet:

Informasjonsskilt	Betydning - plassering
	Klistremerket "Maksimal belastning" På vognbunnen SAW På oppbevaringshyllene På hostebeskyttelsen
	"Advarsel om varm overflate" iht. DIN 4844-2 På ekstrautstyret varmebro

- Informasjonsskilt som har blitt uleselige, skadet eller har blitt borte, må omgående erstattes med nye.

---

**Produktfakta**    ***B.PRO mattransportvogn SAW/SAG***

Produktet kan fylles med gastronom-beholdere.  
Et sikkerhetshåndtak gjør det enkelt og sikkert å skyve vognen.  
Stabile hjørnebeskyttelser beskytter mot skader.  
Produktet er utstyrt med en av/på-bryter for start og stopp av varmholdingsfunksjonen.  
Produktet er utstyrt med en mekanisk temperaturregulering.  
Temperaturreguleringen har en mekanisk kapillarrørtermostat.  
Temperaturen stilles inn trinnløst med dreiebrytere ("10" tilsvarer en temperatur på 95 °C).  
Vannbadbeholderne kan varmes opp enkeltvis.

---

---

***Bestikkløtleggingsvogn BTW 9x7***

Produktet brukes til bløtlegging av skitne bestikkdeler.  
Et sikkerhetshåndtak gjør det enkelt og sikkert å skyve vognen.  
Veggbuffer over hjulene beskytter mot skade.  
Produktet er utstyrt med en av/på-bryter for start og stopp av varmholdingsfunksjonen.  
Produktet er utstyrt med en mekanisk temperaturregulering.  
Temperaturreguleringen har en mekanisk kapillarrørtermostat.  
Temperaturen stilles inn trinnløst med dreiebrytere ("10" tilsvarer en temperatur på ca. 85 °C).

---



**Modell og  
standardutførelse**

Utførelsene av B.PRO mattransportvogn SAW/SAG/BTW avviker fra den aktuelle standard-utførelsen med følgende karakteristikker:

<b>Modell Utførelse</b>	<b>SAW 1/2/3/4</b>	<b>SAW L-2/3/4</b>	<b>SAG 2/3</b>	<b>SAG L-2/3</b>
Utførelse rustfritt stål	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
Oppvarmede vannbadbeholdere	<b>1/2/3/4</b>	<b>2/3/4</b>	<b>2/3</b>	<b>2/3</b>
Mekanisk temperaturregulering for vannbadbeholderne med trinnløs dreiebryter <sup>1)</sup>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
Mekanisk temperaturregulering for rommene i vognen med trinnløs dreiebryter <sup>2)</sup>	—	—	<b>X</b>	<b>X</b>
Ved tre rom i vognen er det felles temperaturregulering for to av de tre rommene	—	—	<b>X</b>	<b>X</b>
Skyvehåndtak kortsider	<b>X</b>	—	<b>X</b>	—
Skyvehåndtak langsider	—	<b>X</b>	—	<b>X</b>
Betjeningsselementer kortsider	<b>X</b>	—	<b>X</b>	—
Betjeningsselementer langsider	—	<b>X</b>	—	<b>X</b>
Vognbunn under vannbadbeholdere	<b>X</b>	<b>X</b>	—	—
Hoveddel og dører har dobbel isolasjon	—	—	<b>X</b>	<b>X</b>
Rom for oppbevaring av GN-beholdere/serveringsbrett	—	—	<b>2/3</b>	<b>2/3</b>
Skiner (parvis) per rom	—	—	<b>6</b>	<b>6</b>
Smekklås på dører	—	—	<b>X</b>	<b>X</b>
Fire styrehjul; to av disse har holdebrems	<b>X</b>	<b>X</b>	—	—
To styrehjul med holdebrems, to faste hjul	—	—	<b>X</b>	<b>X</b>

<b>Forklaring</b>	
<b>X</b>	Har
—	Har IKKE

<sup>1)</sup> "10" tilsvarer en temperatur på ca. 95 °C

<sup>2)</sup> "10" tilsvarer en temperatur på ca. 85 °C

Modell Utførelse	BTW 9x7
Utførelse rustfritt stål	<b>X</b>
Oppvarmede vannbadbeholdere	<b>1</b>
Mekanisk temperaturregulering for vannbadbeholdere med trinnløs dreiebryter <sup>1)</sup>	<b>X</b>
Mekanisk temperaturregulering for rommene i vognen med trinnløs dreiebryter <sup>2)</sup>	—
Ved tre rom i vognen er det felles temperaturregulering for to av de tre rommene	—
Skyvehåndtak kortside	<b>X</b>
Skyvehåndtak langside	—
Betjeningsselementer kortside	<b>X</b>
Betjeningsselementer langside	—
Vognbunn under vannbadbeholdere	—
Hoveddel og dører har dobbel isolasjon	—
Rom for oppbevaring av GN-beholdere/serveringsbrett	—
Skinner (parvis) per rom	—
Smekklås på dører	—
Fire styrehjul; to av disse har holdebrems	<b>X</b>
To styrehjul med holdebrems, to faste hjul	—

Forklaring	
<b>X</b>	Har
—	Har IKKE

<sup>1)</sup> "10" tilsvarer en temperatur på ca. 95 °C

<sup>2)</sup> "10" tilsvarer en temperatur på ca. 85 °C

**Modell ekstrautstyr/  
tilbehør**

<b>Modell Utførelse</b>	<b>SAW 1/2/3/4</b>	<b>SAW L-2/3/4</b>	<b>SAG 2/3</b>	<b>SAG L-2/3</b>
Hjul i rustfritt stål	X	X	X	X
Hjul med hus av forsinket stål	X	X	X	X
Antistatiske hjul	X	X	X	X
Luftidentiske hjul	X	X	X	X
Skyvelokk med beskyttelseskant rundt	2/3	—	X	—
Hengslet lokk 2/3 til 1/3	2/3/4	—	X	—
GN-lokkholder	X	—	X	—
Oppbevaringshylle som kan felles ned kortsida	X	X	X	X
Oppbevaringshylle som kan felles ned langside	X	X	X	X
Spesialisolasjon mellom beholder- og varmerom	—	—	X	—
Høyde til overkant av deksel velges fritt mellom 700 og 899 mm	X	X	—	—
Hoveddel kledd med fargefolie	—	—	X	X
Støtbeskyttelseslist rundt	—	—	X	—
Hostebeskyttelse med lukehøyde på 275 mm	X	X	X	X
Hostebeskyttelse ført ned til deksel	X	X	X	X
Hostebeskyttelse med varmeståler (én varmeståler for hver vannbadbeholder)	X	X	X	X
Såpe-/desinfeksjonsmiddeldispenser	X	X	X	X

<b>Forklaring</b>	
<b>X</b>	Har
<b>—</b>	Har IKKE

<b>Modell Utførelse</b>	<b>BTW 9x7</b>
Hjul i rustfritt stål	<b>X</b>
Hjul med hus av forsinket stål	<b>X</b>
Antistatiske hjul	—
Luftidentiske hjul	—
Skyvelokk med beskyttelseskant rundt	—
Hengslet lokk 2/3 til 1/3	—
GN-lokkholder	—
Nedfellbar oppbevaringshylle—kortsida	—
Nedfellbar oppbevaringshylle—langside	—
Spesialisolasjon mellom beholder- og varmerom	—
Høyde til overkant av deksel velges fritt mellom 700 og 899 mm	—
Hoveddel kledd med fargefolie	—
Støtbeskyttelseslist rundt	—
Hostebeskyttelse med lukehøyde på 275 mm	—
Hostebeskyttelse ført ned til deksel	—
Hostebeskyttelse med varmestråler (én varmestråler for hver vannbadbeholder)	—
Såpe-/desinfeksjonsmiddeldispenser	—

<b>Forklaring</b>	
<b>X</b>	Har
—	Har IKKE

## Sikkerhet

### Sikker bruk



Denne bruksanvisningen må leses nøye før produktet tas i bruk.

- Les og følg sikkerhetsanvisningene før første gangs bruk av produktet.
- Les og følg informasjonen om sikker bruk og særlig advarslene i denne dokumentasjonen.

Denne bruksanvisningen må oppbevares slik at den alltid er tilgjengelig for betjeningspersonalet.

### Eierens plikter

Eieren er ansvarlig for at alle brukerne leser denne anvisningen før første gangs betjening av apparatet.

- Kontroller at brukerne av produktet har fått opplæring i betjening og håndtering av dette produktet i henhold til bruksanvisningen og at de har forstått dette.

Mattransportvognen er produsert i samsvar med den nyeste tilgjengelige teknologi.

Alle krav som stilles for sikker drift, er oppfylt. Bruk av produktet innebærer noen restfare.

Sikkerhetsanvisningene og advarslene i denne bruksanvisningen skal bidra til å beskytte mot disse restfarene.

Ufagmessig betjening av produktet kan føre til alvorlige personskader og materielle skader.

Dampavtrekksmodulen må kun brukes av personer som ikke har fysiske, sensoriske eller mentale funksjonsnedsettelse som er relevante for betjeningen av denne.

- Kontroller at brukerne er klar over farene tilknyttet produktet og er i stand til å vurdere disse.

### Opplæring av tredjepart

Hvis vognen lånes ut til tredjepart, må vedkommende instrueres i sikker bruk av vognen og gjøres oppmerksom på mulige farer.

### Bruksområde

Eieren har ansvaret for at produktet brukes fagmessig og forskriftsmessig i henhold til det tiltenkte bruksområdet.

- Produktet skal bare brukes til det tiltenkte bruksområdet.

### Bruksforhold

#### Veltefare!

Produktet kan velte og forårsake alvorlige personskader eller materielle skader.

- IKKE bruk produktet som „stige“ eller la barn bruke det som "klatreutstyr".
- Hold produktet utenfor barns rekkevidde.
- Mattransportvognen må kun brukes under tillatte omgivelserforhold.
- Mattransportvognen må ikke brukes hvis den ikke er i feilfri stand.
- Hvis produktet blir skadet eller det oppstår en funksjonsfeil, skal produktet IKKE brukes mer.

Trekk ut støpslet og få produktet reparert umiddelbart ved et godkjent servicesenter.

↳ Kapittel "Reparasjon" på side 48

**Ekspløsjonsfare!**

Hvis beholdere lagres med ekspløsjonsfarlige stoffer i produktet, og produktet tas i bruk, kan dette føre til ekspløsjon og dermed til personskader og materielle skader.

- Det må ALDRI lagres ekspløsjonsfarlige stoffer, f.eks. aerosolbeholdere med brennbar drivgass i produktet.

**Transport    Tung vogn som kan velte!**

Ufagmessig transport av produktet kan føre til alvorlige personskader og materielle skader.

- Mattransportvognen må transporteres stående.

**Transport i lastebil eller varebil!**

- Produktet skal bare transporteres i en lastebil med tilstrekkelig dimensjonert lasterampe eller i en varebil .
- Kontroller at lasterampens helningsvinkel IKKE overskrider 10°.
- Sikre produktet slik at det ikke kan forskyve seg (sikkerhetsbelter).
- ☞ Det er IKKE tilstrekkelig å sikre produktet bare ved bruk av hjulbremsene.
- Sikre mattransportvognen mot vertikale bevegelser under transport.
- Bruk polstrede sikringsstenger.
- Kontroller at produktet er plassert trygt og ikke kan gli eller falle ned fra lastepanet under transporten.

**Ta mattransportvognen    Brennbare beskyttelsesfolier!**

**i bruk**

Beskyttelsesfolier som ikke er fjernet, kan begynne å brenne når produktet tas i bruk.

- Ta av alle beskyttelsesfolier ved utpakking av produktet.

**Elektrisk støt på grunn av elektrisk opplading, fare for kortslutning!**

Hvis produktet flyttes fra et kaldt lagerlokale til et kjøkken, legger fuktighet fra romluften seg på overflaten.

På grunn av fuktighetsfilmen som oppstår, er det fare for kortslutning eller elektrisk støt når produktet er koblet til strømforsyning.

- Ikke ta produktet i bruk før det har nådd romtemperatur.
- Produktet må bare brukes på et flatt og fast underlag.
- Mattransportvognen må aldri brukes like ved apparater med sterk damputvikling (f.eks. oppvaskmaskiner).

**Feil nettspenning! Manglende sikring!**

Ufagmessig håndtering av støpslet kan føre til alvorlige personskader og materielle skader.

- Kontroller at nettspenningen og -frekvensen som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med angivelsene for stikkontakten.
- Dampavtrekksmodulen må bare kobles til en stikkontakt som har feilstrømbeskyttelse (jordfeilbryter. Kontroller at hver fase er sikret med maks. 16 A.

**Skadd støpse! Skadd strømkabel!**

- Produktet må IKKE brukes hvis strømkabelens eller -støpselets isolasjon er skadet.

**Skadet elektrisk anlegg og stikkontakt!**

- Slå av produktet med nettbryteren før det kobles fra strømforsyningen.
- Produktet må være slått av når støpselet tas ut eller settes inn, for ellers kan produktets elektriske komponenter og/eller stikkontakten bli skadet.
- Når du trekker ut støpselet, må du holde i støpslet og IKKE i strømkabelen.

**Betjening og funksjon**

**Usikret produkt!**

Hvis produktet begynner å rulle, kan det oppstå personskader og materielle skader.

- Sikre alltid produktet med hjulbremsen, slik at det ikke ruller.
- Sett alltid lokk på mat i gastronom-beholdere.
- Sett alltid klokke over mat på tallerkener.

**Redusert næringsmiddelkvalitet!**

Ved strømbrudd, feil på vognen eller andre avbrudd under lagringen eller regenereringen, kan kvaliteten på matvarene som befinner seg i produktet, bli påvirket negativt.

- Etter reduksjon av kjernetemperaturen må det kontrolleres om kvaliteten på matvarene er forringet. Kasser eventuelt matvarene.

**Varme komponenter, gjenstander og matvarer!**

Når produktet fylles med varm mat, kan innsiden av produktet bli varm.

Vannbadbeholderne, varme produktdele og gjenstander som befinner seg i produktet (f.eks. gastronom-beholdere) kan forårsake forbrenninger. Den varme maten kan forårsake alvorlige brannskader.

- Bruk alltid beskyttelse (f.eks. grytekluter eller beskyttelseshansker) når du skal ta på varme dele.

**Spenningssprekker på grunn av kaldt vann i varme vannbadbeholdere!**

Hvis det helles kaldt vann i varme vannbadbeholdere, kan den raske temperaturendringen forårsake mikroskopiske små spenningssprekker, som igjen kan føre til rust.

- La vannbadbeholderne avkjøles før de fylles med kaldt vann, eller fyll dem med varmt vann.
- Uegnede gastronom-beholdere og gastronom-lokk kan bli skadet eller føre til skade på vognen.
- Sett alltid lokk på gastronom-beholderne.
  - Bruk bare gastronom-beholdere og gastronom-lokk som er merket med EN 631.

**Varme overflater!**

Når produktet fylles med varm mat, kan utsiden av produktet bli varm.

- Ingen varmeømfintlige gjenstander eller matvarer må settes oppå vognen.

---

***B.PRO mattransportvogn SAG***

**Varmeutslipp når vogndørene åpnes!**

Unødig åpning av vogndørene under varmhoding kan føre til forbrenninger eller materielle skader. Maten som befinner seg i produktet, er varm.

Vogndørene skal holdes lukket under drift, for å sikre en jevn temperaturfordeling og trygg bruk av produktet.

- Unngå å åpne dørene på vognen unødig under varmhoding.

---

***B.PRO mattransportvogn SAW/SAG med skyvelokk***

**Sklifare på grunn av drypp av kondensvann!**

Kondensvann som drypper ned på gulvet når skyvelokket åpnes, medfører sklifare.

Åpne gastronom-beholdere kan føre til at det dannes kondens under skyvelokket.

- Dekk alltid gastronom-beholdere som er fylt med varm mat, med tette lokk før skyvelokket lukkes.

---

***Produktutførelse med hostebeskyttelse***

**Glasskår på grunn av knust sikkerhetsglass!**

Hostebeskyttelsen består av ettlags sikkerhetsglass (ESG) og har høy slagfasthet. Små, umerkelige skader i glasset (f.eks. skår) på grunn av stot og slag, kan ikke oppstå.

Ettlags sikkerhetsglass kan knuses ved ufagmessig bruk og føre til materielle skader.

Faren for personskader ved knusing er svært liten, ettersom glasset blir til små bruddstykker som delvis er heftet fast i hverandre.

- IKKE trykk mot hostebeskyttelsen med gjenstander.
- Ikke la gjenstander falle ned på hostebeskyttelsen.

---

***Produktutførelse med varmebro***

**Varme beskyttelsesgitre!**

Dekselet og utsiden av varmebroen blir varm under drift. Beskyttelsesgitrene til varmestralerne blir svært varme under drift og kan forårsake forbrenninger. Temperaturfølsomme beholdere og gjenstander (av plast) kan bli skadet og utløse brann.

- Varmestralere skal bare benyttes når det ikke befinner seg noen temperaturømfintlige beholdere eller gjenstander (særlig av plast) i eller på dekselet.



### Overbelastede oppbevaringsflater!

Overbelastning av vognbunnen (SAW) og den fellbare oppbevaringshyllen kan føre til velting av produktet, hjulskader og skader på gjenstandene som er plassert der. I tillegg øker dette faren for personskader, særlig i nærheten av produktet.

- Kontroller at vekten til gjenstandene som er plassert på oppbevaringsflaten, er under den maksimale belastningen.
- Tilleggskomponenter må IKKE belastes med tunge gjenstander (f.eks. fylte gastronom-beholdere).
- Kontroller oppbevaringsflater og oppbevaringshyller regelmessig for tegn til deformering og skade.
- Kontroller at ingen personer sitter på oppbevaringsflatene eller bruker disse som klatrehjelp.

### Overbelastet skyvelokk!

- Skyvelokk må maksimalt belastes med de maksimalt tillatte grenseverdiene.

### Overbelastet hostebeskyttelse!

- Ikke sett eller legg noen gjenstander på hostebeskyttelsen.

## Flytting      Transportskader og fare for personskader!

Ufagmessig transport kan føre til skader på produktet og forårsake personskader og materielle skader.

- Kontroller at plasseringen av produktet oppfyller forordninger, forskrifter, regler fra yrkesforsikringsselskap og nasjonale bestemmelser i den gjeldende utformingen.

### Veltefare!

Dette produktet kan velte og forårsake alvorlige personskader eller materielle skader.

Produktet er veltesikkert ved en helning inntil 10° når vogndøren er lukket.

- Fjern alltid gjenstander på oversiden av transportvognen før flytting.  
Gastronom-beholdere eller bestikk kan gli ut av produktet når det skyves.
- Hold vogndøren lukket under flytting.
- Kjør produktet bare over skrå flater med <10° helning.
- På et skrått underlag må produktet sikres mot rulling både med de låste hjulbremsene og ytterligere hjelpemidler (f.eks. stoppeklosser).
- Før transport av produktet må bremseeffekten til hjulene testes. Dette gjøres ved å plassere produktet på et flatt underlag og låse hjulene.
- Kontroller at produktet står trygt, og sjekk at produktet ikke ruller og ikke sklir. Ved tegn til skader på hjulbremsene eller manglende bremseeffekt må produktet IKKE brukes. Det/de defekte hjulet/hjulene må skiftes ut av et autorisert servicesenter.

🔧 Kapittel "Reparasjon" på side 48

#### **Utsikt rulling av produktet!**

Skade på hjulbremsene eller manglende bremseeffekt kan føre til ukontrollert rulling av produktet og forårsake personskader eller materielle skader.

- Produktet må IKKE flyttes når hjulbremsene er på.
- Unngå slag.
- Ikke kjør over terskler eller trinn.
- Ikke kjør på ujevne underlag.
- Skyv vognen, ikke trekk den.

#### **Klemfare!**

Når du skyver produktet, er det fare for at hendene dine kan bli klemt og skadet mellom veggen og produktet.

- Kontroller at hendene og fingrene dine ikke er i nærheten av veggen eller produktet når det skyves.
- Under skyving av produktet må du passe på du ikke overser personer eller gjenstander som befinner seg foran produktet.

#### **Tung vogn som kan velte! Uforholdsmessig høy hastighet!**

For personer som ikke kan se over produktet, må en annen person gå foran produktet for å sørge for trygg bevegelse fremover av produktet.

Ved begrenset sikt, uoversiktlige transportsituasjoner og ved kjøring over ramper, fordypninger og skrå flater er det alltid påkrevd med en ekstra person til sikring.

↳ Kapittel "Kjøring over ramper, fordypninger og skrå flater" på side 35

Avhengig av vekten på mattransportvognen kan det hende at det ikke lar seg gjøre å bremse den raskt nok når den beveges fremover med én hånd.

Uansett må personen som kjører produktet til den nye plasseringen, være i stand til å bremse et lastet produkt hvis nødvendig.

- Skyv alltid produktet med BEGGE hender på skyvehåndtaket.
- Vognen må skyves av to personer over ramper og fordypninger (en i hver ende av vognen).
- Kjør alltid produktet med tilpasset hastighet (aldri fortere enn 3 km/t - tilsvarer langsom gange) til den nye plasseringen.

---

#### **Mattransportvogn SAG 2/3**

##### **Utgående last!**

Ved skyving kan gastronom-beholdere/-serveringsbrett skli ut av produktet og forårsake personskader og materielle skader.

- Hold dørene på vognen lukket under flytting.
-

---

**Mattransportvogn SAW/SAG med skyvelokk**

**Kollisjonsfare!**

Et åpnert skyvelokk kan føre til kollisjoner og forårsake personskader og materielle skader.

- Lukk skyvelokket før flytting. Den nødvendige styre- og bremsekontrollen er sikret bare når skyvelokket er lukket.
- 

---

**Mattransportvogn SAW/SAG med fellbar oppbevaringshylle**

**Kollisjonsfare!**

Oppbevaringshyllen, som stikker opp over vognens hoveddel, kan føre til kollisjoner og forårsake personskader og materielle skader.

- Fell ned oppbevaringshyllen etter bruk og før flytting.
- 

**Ta ut av drift**

**Skadet elektrisk anlegg og stikkontakt!**

Uttrekking av kabler når produktet er slått på, kan skade elektriske komponenter på produktet og stikkontakten.

- Slå av produktet med av/på-bryteren før du kobler fra strømforsyningen.
- Trekk ut støpslet for å koble produktet fra strømforsyningen.
- Når du trekker ut støpslet, må du holde i støpslet og IKKE i strømkabelen.
- Plasser støpslet i støpselholderen på produktet.

**Rengjøring og pleie**

**Kortslutning på grunn av vann som trenger i elektriske komponenter og støpsel!**

- Produktet må kobles fra strømforsyningen ved rengjøring, vedlikeholdsarbeid og utskifting av deler.
- Oppbevar støpslet på et egnet sted mens arbeidene utføres, beskyttet mot fuktighet, skade og tilsmussing (plasser støpslet i støpselholderen).

**Hygiene**

- Gjeldende næringsmiddelspesifikke bestemmelser for varmholding av mat og matens egenskaper må overholdes.
- Forskriftene i forordning (EF) 852/2004 og nasjonale hygienebestemmelser må følges.

**Standarder og retningslinjer**

Eieren er ansvarlig for at gjeldende standarder, retningslinjer og sikkerhetsbestemmelser blir overholdt.

- Gjeldende standarder, retningslinjer og sikkerhetsbestemmelser må overholdes.

## Tilleggsinformasjon for bruk til forpleining i barnehager og skoler

**Bruksområde** Denne tilleggsinformasjonen beskriver forventede, ekstra restfarer som kan oppstå hvis barn/ ungdom får tilgang til dette produktet.

### GENERELLE OG SPESIELLE FARER

**Bruksfelt** ► Bruk bare produktet til bruksområdet som er angitt i denne bruksanvisningen.

**Tilsynsplikt** ► IKKE flytt eller bruk produktet uten tilsyn.  
Tilsynsplikten retter seg i hovedsak etter de til enhver tid gjeldende lover og forskrifter i de aktuelle nasjonale instansene, for eksempel myndigheter, yrkesforsikringsselskap og nasjonale eller lokale og/eller andre instanser.

**Strømforsyning** Ved bruk av et elektrisk drevet produkt er det økt tilsynsplikt for tilsynspersonen.  
► Dampavtrekksmodulen må ikke være i drift uten tilsyn.

### B.PRO anbefaler:

- Bruk produktet med stikkontakter som kan slås av med en hoved-/sentralbryter.
- Kontroller at denne hoved-/sentralbryteren er installert utenfor barns rekkevidde.
- Unngå strekkbelastning på strømkabelen.  
Dette gjelder også ved bruk av en spiralkabel.

**Misbruk som lekeapparat** Ved misbruk som lekeapparat kan produktet velte og forårsake personskader.  
► Det er FORBUDT å klatre på produktet.

**Misbruk som kjøretøy** Produktet er tungt, dette gjør at det går et høyt energipotensiale under bevegelse. Ved misbruk som kjøretøy kan personer bli skadet, f.eks. bli overkjørt eller fastklemt.  
► IKKE bruk produktet som kjøretøy eller transportmiddel.  
► IKKE ligg under produktet.

**Misbruk som lagringsplass** ► IKKE bruk produktet som lagringsplass for gjenstander og/eller levende vesener.

**Hjulbrems** Hjulbremsene har åpninger som er teknisk betinget. Ved utilsiktet aktivering av hjulbremsene kan kroppsdeler som stikkes inn i åpningene på hjulbremsene, bli fastklemt.  
I tillegg kan produktet settes i bevegelse ved utilsiktet løsning av en hjulbrems.  
► Når produktet er plassert på bestemmelsesstedet etter en flytting, eller en flytting er nødvendig, må hjulbremsene aktiveres.

- Varme overflater** På produktet kan det være varme overflater med overflatetemperaturer på > 60 °C. Dette er teknisk betinget for å sikre det tiltenkte bruksområdet og de tekniske egenskapene som er garantert av B.PRO og/eller for å sikre ytelseskarakteristikkene til produktet. Høye overflatetemperaturer kan føre til forbrenninger ved langvarig kontakt.
- Hyller** **Fare for innlåsing av barn!**  
SAG har i understellet hyller i en størrelse som gjør at barn kan klatre inn der.
- La ALDRI produktet stå uten tilsyn.
  - Før oppstart og før deponering av produktet må det kontrolleres om det befinner seg barn eller andre levende vesener i disse skapene.
- Hengsler vogndør** **Klemming av kroppsdelar!**  
Produktet har dørhengsler der kroppsdelar (f.eks. fingrer) sette seg fast og klemmes. Ved åpning og lukking av vogndøren er det fare for klemming av kroppsdelar.
- Ved åpning og lukking av vogndøren må man passe på at ingen kroppsdelar befinner seg i døråpningen eller dørhengslene.

## Transport

### Kontrollere/behandle transportskader

- ❶ Denne fremgangsmåten sikrer riktig skadebehandling. Transportskader som meldes senere, må dokumenteres tilsvarende av mottakeren av produktet.
- Kontroller produktet for transportskader umiddelbart etter levering (visuell kontroll).
- Transportskader må dokumenteres på fraktseddelen i transportørens nærvær. (beskrivelse av feilen).
- Få transportøren til å bekrefte skader (underskrift).
- Behold produktet, og reklamer på skadene overfor B.PRO ved bruk av fraktseddelen. – eller –
- IKKE ta imot produktet, men be transportøren levere det tilbake til B-PRO.

### Leveransens innhold

- ❶ Leveransens nøyaktige innhold og produktutførelsen er angitt i leveringsdokumentene.. Som standard er følgende inkludert i leveransen:
  - (1) B.PRO mattransportvogn eller B.PRO bestikkløtleggingsvogn
  - (2) Bruksanvisning

### Utpakking

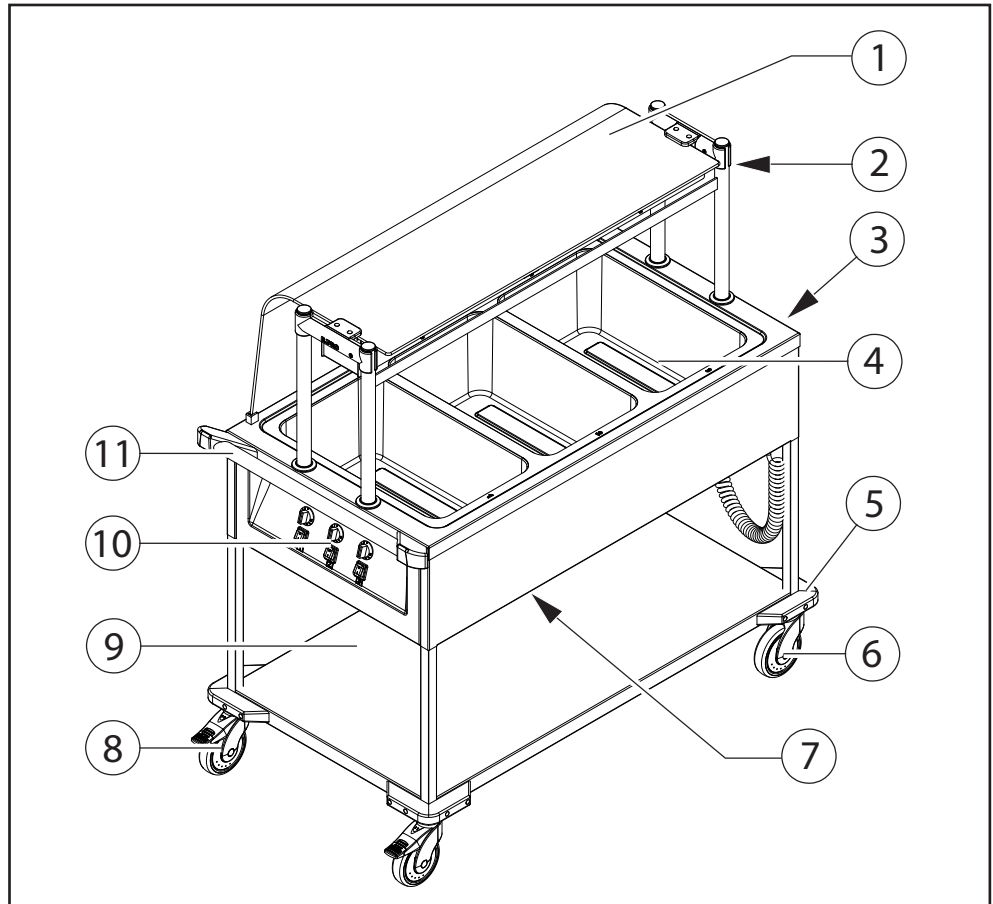
- Åpne transportemballasjen på de angitte stedene.
- IKKE riv eller klipp opp transportemballasjen.
- Kontroller leveransens innhold.
- Ta av eventuell beskyttelsesfolie på produktet.
- Fjern eventuell beskyttelsesfolie på innsiden av rommene (bare SAG).

### Kaste emballasjen

- Emballasjen består av resirkulerbart materiale.
- Emballasjen må leveres til gjenvinning i samsvar med gjeldende forskrifter.

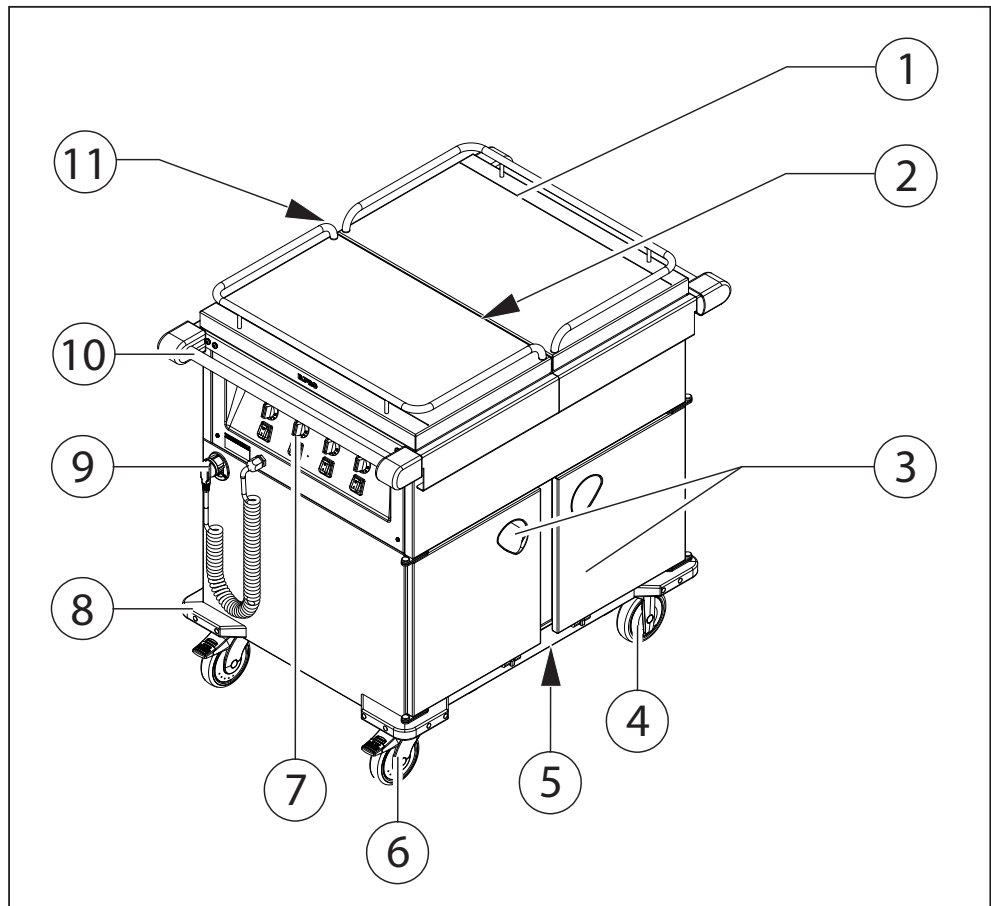
## Oversikt over produktet

### Mattransportvogn SAW



- (1) Tilleggsutstyr hostebeskyttelse av ESG-sikkerhetsglass lukket (eller med lukehøyde på 275 mm)
- (2) Tilleggsutstyr varmebro av rustfritt stål med én keramikkstråler per vannbadbeholder, ingen regulering, kan kobles til separat
- (3) Strømkabel med støpselholder
- (4) Vannbadbeholdere
- (5) Hjørnebeskyttelse
- (6) Styrehjul
- (7) Avløpsrør med stengekran for hver beholder
- (8) Styrehjul med hjulbrems
- (9) Vognbunn
- (10) Av/på-bryter og dreiebryter for temperaturregulering (SAW L-2/3/4: plassert på langsiden av vognen)
- (11) Skyvehåndtak (SAW L-2/3/4: plassert på langsiden på vognen)

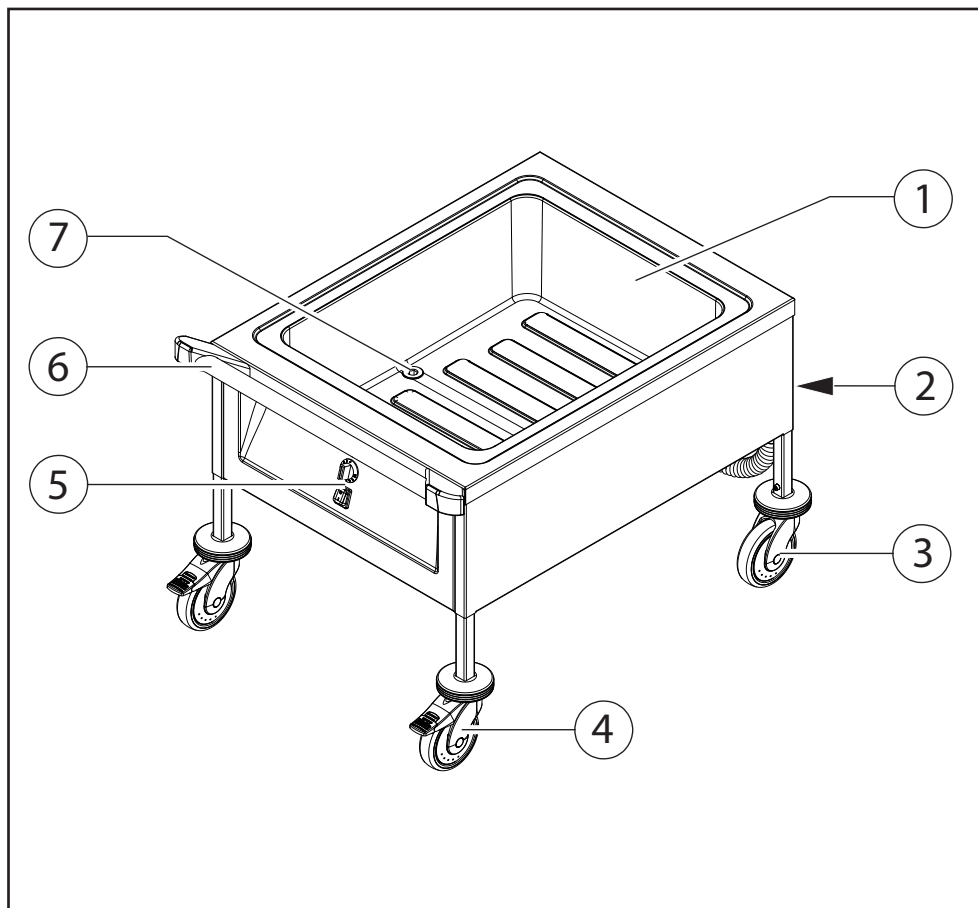
Mattransportvogn SAG



- (1) Skyvelokk med beskyttelseskant (tilbehør)
- (2) Vannbadbeholdere
- (3) Vogndører med dørhåndtak
- (4) Fast hjul
- (5) Felles avløpsrør for alle beholderne  
(i midten under vognbunnen)
- (6) Styrehjul med hjulbrems
- (7) Av/på-bryter og dreiebryter for temperaturregulering  
(SAG L-2/3: plassert på langsiden av vognen)
- (8) Hjørnebeskyttelse
- (9) Strømkabel med støpselholder
- (10) Skyvehåndtak
- (11) Stengekran for hver beholder



Bestikkbløtleggingsvogn  
BTW 9x7



- (1) Vannbadbeholdere
- (2) Strømkabel med støpselholder
- (3) Styrehjul
- (4) Styrehjul med brems
- (5) Av/på-bryter og dreiebryter for temperaturregulering
- (6) Skyvehåndtak
- (7) Utløpsstuss med tappekran

## Ta mattransportvognen i bruk

### Foreta en første rengjøring

- Dampavtrekksmodulen må rengjøres etter levering.
- Fjern all papp, beskyttelsespapir, folie og teip.
  - Rengjør overflatene med egnede rengjøringsmidler.
- 🔗 Kapittel "Rengjøring og pleie" på side 40

### Forutsetninger for bruk

- ✓ Mattransportvognen må være tørr og ha romtemperatur.
- ✓ Produkt og strømkabel må ikke ha noen kjente feil eller synlige skader.
- ✓ Beskyttelsesfolier fjernet.



### Forsiktig!

#### Feil nettspenning, feil nettfrekvens!

Hvis dampavtrekksmodulen ikke er konstruert for nettspenningen eller -frekvensen på stedet, kan modulens elektriske komponenter bli skadet.

- Kontroller før tilkobling at nettspenningen og -frekvensen som er angitt på typeskiltet stemmer overens med angivelsene for strømuttaket.

### Første gangs bruk

Ved første gangs bruk kan isolasjonsmaterialet som blir varmt, føre til en ubehagelig lukt.

#### B.PRO anbefaler:

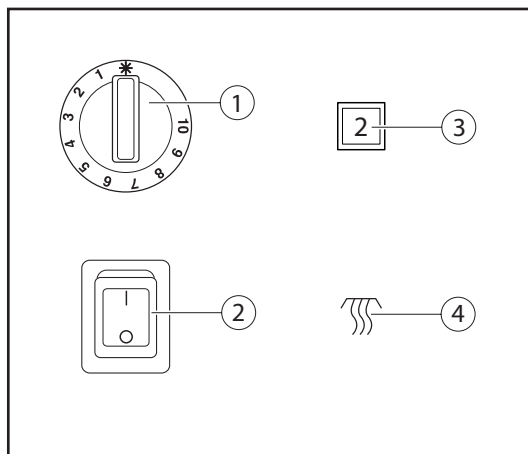
- Varm opp rommene og vannbadbeholderne i ca. 2 timer før første gangs bruk.
  - Klargjør samtidig hver av vannbadbeholderne.
- 🔗 Kapittel "Oppbevaring av mat i vannbadbeholderne med vann (anbefales)" på side 32
- Av energigrunner bør vannbadbeholderne dekkles med et egnet lokk under denne første oppvarmingen (f.eks. GN-lokk).
  - ✓ Dørene på vognen må være lukket.

#### Første idriftsetting

- Kontroller at det ikke finnes noen beskyttelsesfolie i rommene på vognen og på utsiden av vognen.
- Kontroller at det ikke finnes noen varmeømfintlige gjenstander i rommene på vognen eller i vannbadbeholderne.
- Sett støpselet i stikkontakten.
- Slå på alle rommene i vognen og vannbadbeholderne med den aktuelle av/på-bryteren. Drifts-LED-en lyser.
- Sett dreiebryteren på det høyeste nivået.
- Varm opp rommene og vannbadbeholderne i ca. 2 timer.
- Slå av alle rommene i vognen og vannbadbeholderne med den aktuelle av/på-bryteren. Drifts-LED-en slukner.
- Luft ut rommene på vognen.

## Betjening og funksjon

Still inn ønsket  
temperatur



- (1) Skrubryter for innstilling av ønsket temperatur i vognen
- (2) Av/på-bryter med drifts-LED
- (3) Merking av beholdernummer eller romnummer  
(ikke på SAW/BTW 9x7)
- (4) Merking av tilleggsutstyr varmebro  
(bare SAW/SAG)

Ønsket temperatur i produktet kan stilles inn trinnløst for hver av vannbadbeholderne eller for hver av rommene med dreiebryteren.

Innstillingsverdien "10" tilsvarer en maksimal temperaturinnstilling på ca. 95 °C.

---

### Mattransportvogn SAG 2

Ønsket temperatur i vognen kan stilles inn trinnløst separat for de to rommene i vognen ved bruk av skrubryteren.

Innstillingsverdien "10" tilsvarer en maksimal temperaturinnstilling på ca. 85 °C.

---

---

### Mattransportvogn SAG 3

Ønsket temperatur i vognen kan stilles inn trinnløst med skrubryteren.

Det høyre rommet i vognen (rom 5) kan stilles inn separat.

Det midtre og det venstre rommet i vognen (rom 4) kan bare stilles inn sammen.

Innstillingsverdien "10" tilsvarer en maksimal temperaturinnstilling på ca. 85 °C.

---

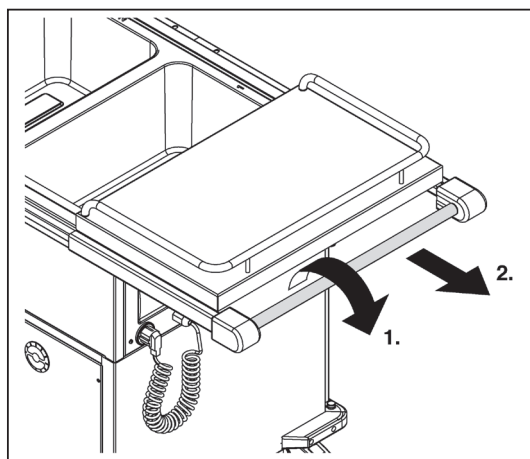
Den mekaniske temperatur-reguleringen har en kapillarrør-termostat.

- Sett skrubryteren til den aktuelle beholderen eller det aktuelle rommet i vognen på ønsket nivå.

**Åpne skyvelokket**

**Mattransportvogn SAW/SAG med skyvelokk**

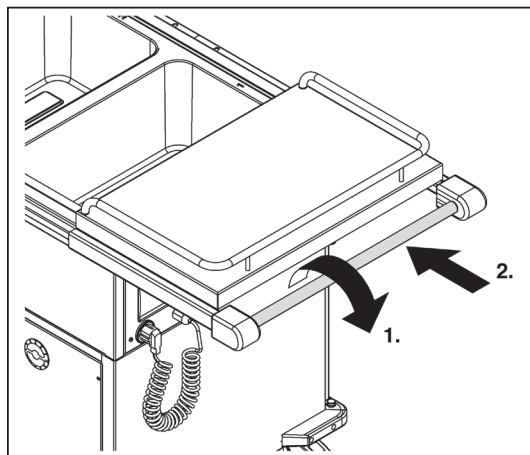
- Hold i skyvehåndtaket med begge hender.
- Dreii skyvehåndtaket litt oppover (1.).
- Trekk i skyvehåndtaket (2.).



**Lukke skyvelokket**

**Mattransportvogn SAW/SAG med skyvelokk**

- ✓ Gastronorm-beholderne lukket med tett lokk hvis det er varm mat i beholderne
  - Hold i skyvehåndtaket med begge hender.
  - Dreii skyvehåndtaket litt oppover (1.).
  - Skyv skyvelokket til midten av vognen (2.).
- Skyvelokket festes.



**Fylling av vognen    Vannbadbeholderne kan fylles på to forskjellige måter:**

- Oppbevaring i vannbad  
(generelt anbefalt oppbevaring)
- Tørroppbevaring  
(bare med en varmeeffekt på 700 W)

**Oppbevaring i vannbad med gastronorm-beholdere — generelt anbefalt oppbevaringsmåte**

- Fest gastronorm-beholderne i vannbadbeholderne som er fylt med varmt vann. Den foreskrevne påfyllingsmengden er 4 liter.

**B.PRO anbefaler:**

- Forvarming av vannbadbeholderne ved små matmengder.

**Fordeler ved bruk av vannbad:**

- Svært god varmeoverføring til gastronorm-beholderen/-beholderne på grunn av varm vanddamp.
- Vannbadet er et godt varmereservoar.

**Fremgangsmåte ved oppbevaring i vannbad:**

- 🔗 Kapittel "Oppbevaring av mat i vannbadbeholderne med vann (anbefales)" på side 32

**Oppbevaring i vannbad med gastronorm-beholdere**

- Fest gastronorm-beholderne i de tørre vannbadbeholderne.

**B.PRO anbefaler:**

- Forvarm vannbadbeholderne bare ved oppbevaring av små matmengder.

**Fremgangsmåte ved oppbevaring i tørre beholdere:**

- 🔗 Kapittel "Oppbevaring av mat i vannbadbeholderne uten vann" på side 31

**B.PRO anbefaler:**

Oppbevaring med gastronorm-beholdere – GN av rustfritt stål.

Disse gir bedre varmeledningsevne sammenlignet med gastronorm-beholderne av plast.

Gastronorm-beholdere som er satt inn i vognen, må være varmebestandige opp til en temperatur på minst +100 °C.

Det må for eksempel **IKKE** brukes gastronorm-beholdere **av POLYKARBONAT**.

- Bruk gastronorm-beholdere med universalbøylehåndtak, for da kan beholderne enkelt løftes ut av produktet.
- Gastronorm-beholdere som er fylt med flytende matvarer, må lukkes med tette lokk.

**Forvarme  
vannbadbeholderne**



**Advarsel!**

**Flytende varmretter!**

Flytende varmretter kan renne ut over kanten på gastronom-beholderen og forårsake alvorlige brannskader.

- Sett alltid tette lokk på gastronom-beholderne.
- Hold gastronom-beholderen vannrett.



**Forsiktig!**

**Spenningssprekker på grunn av kaldt vann i varme vannbadbeholdere!**

Hvis det helles kaldt vann i varme vannbadbeholdere, kan den raske temperaturendringen forårsake mikroskopiske små spenningssprekker, som igjen kan føre til rust.

Uegnede gastronom-beholdere og gastronom-lokk kan bli skadet eller føre til skade på vognen.

- La vannbadbeholderne avkjøles før de fylles med kaldt vann, eller fyll dem med varmt vann.
- Sett alltid lokk på gastronom-beholderne.
- Bruk bare gastronom-beholdere og gastronom-lokk som er merket med EN 631.



**Advarsel!**

**Varme lokk på gastronom-beholderne og varm varmebro!**

Når varmebroen slås på, blir lokk som befinner seg på gastronom-beholderne, pluss undersiden av varmebroen, svært varme.

Varme deler kan forårsake forbrenninger.

- Før varmebroen slås på, må du ta av lokket på gastronom-beholderne.
- IKKE berør undersiden av varmebroen.

① Hver av vannbadbeholderne kan deles inn med én underlagslist i lengderetningen og med to underlagslister i tverretningen.

Ved bruk av en eller to underlagslister i tverretningen kan gastronom-beholderne GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 og GN 1/9 festes i vannbadbeholderne.

Gastronom-beholdere GN 2/4, GN 1/4 og GN 1/6 kan festes i vannbadbeholderne ved bruk av én underlagslist i lengderetningen.

Underlagslister kan bestilles som tilbehørsdel fra B.PRO.

(Bestillingsnummer, se prisliste fra B.PRO)

**Eksempel på oppbevaring**

ved bruk av én underlagslist i tverretningen:

én gastronom-beholder GN 1/2 og to gastronom-beholdere GN 1/4.

**B.PRO anbefaler:**

Hvis en stor del av vannbadbeholderen skal fylles med varm mat, er det ikke nødvendig å varme opp beholderen på forhånd. Hvis bare skal bringes en liten del varm mat, bør beholderne forvarmes i ca. 30 minutter før oppbevaringen.

- ✓ Vannbadbeholderne skal være rene og tørre
- ✓ Vannbadbeholderne er ikke fylt

---

**Mattransport- og bestikkbløtleggingsvogn SAW og BTW 9x7**

- ✓ Stengekran/stengekraner under vannbadbeholderne er stengt
- 

---

**Mattransportvogn SAG**

- ✓ Stengekraner lukket
  - ✓ De midtre delene til skrubryterne på baksiden av vognen står vannrett
- 

- Kontroller at det ikke finnes noen varmeømfintlige gjenstander i vannbadbeholderne.
- Fyll de benyttede vannbadbeholderne med varmt vann opp til merket ved oppbevaring i vannbad.

Den foreskrevne påfyllingsmengden er 4 liter. Etter en forvarmingstid på ca. 30 minutter er vannbadbeholderne som er fylt med 4 liter vann, varmet opp til ca. +70 °C.

- Sett støpselet i stikkkontakten.
- Slå på de ønskede vannbadbeholderne med av/på-bryteren.  
Drifts-LED-en lyser.
- Ved behov kan ønsket temperatur endres med dreiebryteren.  
🔧 Kapittel "Still inn ønsket temperatur" på side 27  
Vannbadbeholderne varmes opp til den innstilte temperaturen.
- Forvarm vannbadbeholderne i ca. 30 minutter.

**Oppbevaring av mat i  
vannbadbeholderne uten  
vann**

**B.PRO anbefaler:**

Oppbevaring i vannbad – på grunn av bedre varmeoverføring til gastronorm-beholderne.

**Sette gastronorm-beholdere i vannbadbeholderne**

- ✓ Vannbadbeholderne er forvarmet ved behov (hvis små mengder mat skal oppbevares i dem)
- ✓ Gastronorm-beholderne og maten varmes opp
- ✓ Gastronorm-beholderne må være i feilfri stand  
(f.eks. ikke deformerte eller skarpe kanter)
- ✓ Gastronorm-beholderne må være tildekket  
(tett lokk på beholdere med flytende retter)
- Sett inn underlagslist(er) etter behov.
- Fest gastronorm-beholderne i vannbadbeholderne.

**Oppbevaring av mat i  
vannbadbeholderne med  
vann (anbefales)**

**B.PRO anbefaler:**

For å forkorte sløyfe forvarmingen helt, kan vannbadbeholderne fylles med VARMT vann.

- ✓ Vannbadbeholderne skal være rene og tomme
- ✓ Avløpskranen til vannbadbeholder stengt
- Fyll varmt vann i vannbadbeholderne.  
Den foreskrevne påfyllingsmengden er 4 liter.

**Sette gastronorm-beholdere i vannbadbeholderne**

- ✓ Vannbadbeholderne skal være fylt med 4 liter (foreskrevet påfyllingsmengde) varmt vann
- ✓ Vannbadbeholderne er forvarmet ved behov (hvis små mengder mat skal oppbevares i dem)
- ✓ Gastronorm-beholderne og maten varmes opp
- ✓ Gastronorm-beholderne må være i feilfri stand  
(f.eks. ikke deformerte eller skarpe kanter)
- ✓ Gastronorm-beholderne må være tildekket  
(tett lokk på beholdere med flytende retter)
- Sett inn underlagslist(er) etter behov.
- Fest gastronorm-beholderne i vannbadbeholderne.

**Forvarme rommet/  
rommene i vognen**

---

**Mattransportvogn SAG 2/3**

Hvis rommene i vognen skal brukes til varmhoding av mat, må de forvarmes i minst 60 minutter før maten settes inn.

- ✓ Rommene i vognen skal ikke være fylt
- ✓ Dørene på vognen må være lukket
- Kontroller at det ikke finnes noen varmeømfintlige gjenstander inne i vognen.
- Sett støpselet i stikkkontakten.
- Slå på det ønskede rommet / de ønskede rommene i vognen med den gjeldende av/på-bryteren.  
Drifts-LED-en lyser.
- Endre temperaturinnstillingen om nødvendig.  
🔧 Kapittel "Still inn ønsket temperatur" på side 27
- Forvarm vognen i minst 30 minutter.

**Fylle rommet/rommene  
på vognen**

Hvis produktet skal brukes til varmhoding av mat, må det forvarmes i minst 60 minutter.

- ✓ Mat i gastronorm-beholdere må være dekket av lokk
  - ✓ Mat på serveringsbrett må være dekket av klocker eller lokk
  - Åpne dørene på vognen.
  - Skyv gastronorm-beholderne eller -serveringsbrettene inn i rommet/rommene på vognen.
  - Lukk dørene på vognen.
-



**Slå på/av varmebroen  
(ekstraustyr)**

**Slå på**

Over hver vannbadbeholder er det en varmemstråler som støtter varmholdingen av maten. Varmebroen kan kobles til separat (kan ikke reguleres).

- Slå på av/på-bryteren "Varmebro".
- ✓ I varmedrift vises drifts-LED-en "Varmebro".  
Varmebroen er slått på.

**Slå av**

- Slå av av/på-bryteren "Varmebro".  
Drifts-LED-en "Varmebro" slukner.  
Varmebroen er slått av.

**Felle opp/ned  
oppbevaringshyll**

**Mattransportvogn SAW/SAG med fellbar oppbevaringshyll**

- Løsne oppbevaringshyllen forsiktig fra låsen.
- Fell oppbevaringshyllen ca. 30° opp over horisontal stilling.
- Skyv oppbevaringshyllen skrått nedover og lås de to låsene på sidene.
- Kontroller at oppbevaringshyllen er festet i begge låsene, og juster låsen om nødvendig.
- Ikke belast oppbevaringshyllen mer enn maksimal tillatt belastning.
- For å felle ned oppbevaringshyllen trekker du den på skrå opp og bort fra produktet, helt til låsene på sidene frigjøres.
- Fell ned oppbevaringshyllen og trykk den forsiktig (uten å svinge) inn i låsen.

**Flytte  
mattransportvognen**



**Forsiktig!**

**Tung vogn som kan velte! Uforholdsmessig høy hastighet!**

Ved flytting av produktet med uforholdsmessig høy hastighet kan produktet i verste fall ikke bremses. Produktet kan velte og forårsake alvorlige personskader eller materielle skader.

- Ikke skyv produktet raskere enn 3 km/t (tilsvarer langsom gange).
- Skyv produktet på en slik måte at det alltid kan bremses.
- Ved begrenset sikt, uoversiktlige transportsituasjoner og ved kjøring over ramper, fordypninger og skrå flater skal det alltid være TO personer som skyver.



**Forsiktig!**

**Fastklemt fot i hjulbremsen!**

Du kan risikere å få en fot i klem og skade den når du løsner og setter på hjulbremsen.

- Pass på at du IKKE setter foten mellom hjulbremsen og hjørnebeskyttelsen.



**Advarsel!**

**Tungt apparat som kan velte!**

Modulen kan velte ved transport over skrå flater.

- Kjør ALDRI vognen over en flate (f.eks. rampe) med en helning >10°.



**Advarsel!**

**Utilstrekkelig bremseeffekt på hjulbremsen!**

Bremseeffekten på hjulbremsen kan under enkelte omstendigheter være UTILSTREKKELIG på ramper.

Dampavtrekksmodulen kan sette seg i bevegelse og føre til personskader.

- Når produktet settes på en rampe, må hjulbremsen settes på, og modulen må sikres mot rulling ved bruk av ytterlige hjelpemidler (f.eks. stoppeklosser).

**Flytting**

- ☞ Når kjørestrekningen er ujevn, må det gjennomføres sikringstiltak.
- ☞ Kapittel "Flytte mattransportvognen" på side 33
- ✓ Ingen gjenstander oppå produktet
- ✓ To personer

**Mattransportvogn SAW/SAG med fellbar oppbevaringshylle**

- ✓ Oppbevaringshyllen skal være felt ned

**Mattransportvogn SAW/SAG med skyvelokk**

- ✓ Skyvelokket skal være lukket

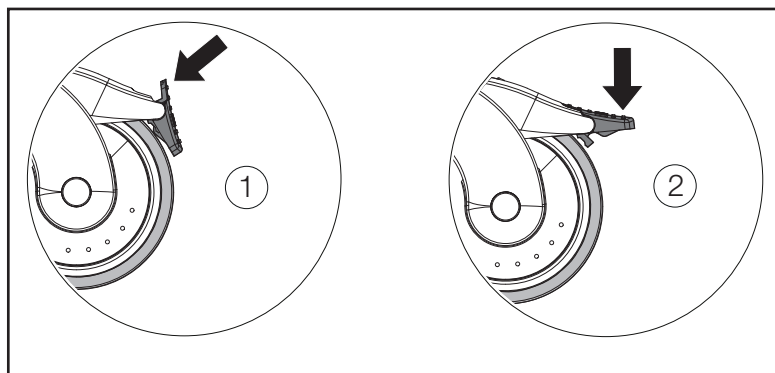
**Mattransportvogn SAG**

- ✓ Dørene på vognen må være lukket

- Slå av alle tilgjengelige av/på-brytere på produktet.  
Drifts-LED-en slukner.

**Mattransport- og bestikkbløtleggingsvogn SAW og BTW 9x7**

- Trekk støpselet ut av stikkontakten, og plasser det i støpselholderen.  
☞ Kapittel "Ta ut av drift" på side 37
- Kontroller at det ikke finnes noen gjenstander oppå vognen som kan falle ned.



- Løsne hjulbremsen (1).
- Skyv mattransportvognen forsiktig til det nye stedet. Bruk begge hendene.
- Sett på hjulbremsen (2).

**Kjøring over ramper,  
fordypninger og skrå  
flater**

- ✓ To personer
- ✓ Produkt avslått
- ✓ Produkt koblet fra strømforsyningen
- ✓ Støpslet plassert i støpselholderen på produktet
- Kontroller om produktet kan skyves uten fare over rampen, fordypningen eller den skrå flaten.
- Vognen skyves forsiktig over rampen, fordypningen eller den skrå flaten av to personer.

**Varmholding av mat**



**Advarsel!**

**Varm vannbadbeholder!**

Under varmholding kan vannbadbeholderne og gastronom-beholdere eller andre gjenstander som befinner seg der, bli varme og forårsake brannskader.

- Bruk alltid beskyttelse (f.eks. beskyttelseshansker) når du skal ta på varme deler.
- Bruk bøylehåndtakene på gastronom-beholderne.



**Advarsel!**

**Flytende varmretter!**

Fytende varmretter kan renne ut over kanten på gastronom-beholderen og forårsake alvorlige brannskader.

- Sett alltid tette lokk på gastronom-beholderne.
- Hold gastronom-beholderen vannrett.

- ✓ Vannbadbeholderne skal om nødvendig være forvarmet
- ✓ Vognen må være forvarmet i minst 60 minutter

- Hvis produktet er koblet fra strømforsyningen etter forvarmingen (f.eks. etter flytting), skal støpselet settes inn i stikkontakten igjen og vannbadbeholderne eller rommet/rommene i vognen slås på med den respektive av/på-bryteren.
- Endre temperaturinnstillingen om nødvendig.  
↳ Kapittel "Still inn ønsket temperatur" på side 27
- Hold maten varm så lenge du ønsker.

**Ta ut mat fra vognen**

- Ta tette lokk av gastronorm-beholderne.
- Ta maten ut av gastronorm-beholderne.
- Rengjør produktet grundig etter bruk.  
↳ Kapittel "Rengjøring og pleie" på side 40

---

**Mattransportvogn SAG**

Mattransportvognene SAG har også rom under vannbadbeholderne.

- Åpne dørene på vognen.
  - Ta gastronorm-beholderne eller -serveringsbrettene ut av rommene i vognen.
-

## Ta ut av drift

### Ta mattransportvognen av drift



#### Forsiktig!

##### Skader på dampavtrekksmodulens elektriske komponenter!

- Produktet må være slått av når støpselet tas ut, for ellers kan produktets elektriske komponenter og stikkontakten bli skadet.



#### Forsiktig!

##### Muggdannelse på innsiden av produktet!

Ved langvarig oppbevaring eller når produktet tas ut av drift, kan det dannes mugg eller oppstå lukt på innsiden.

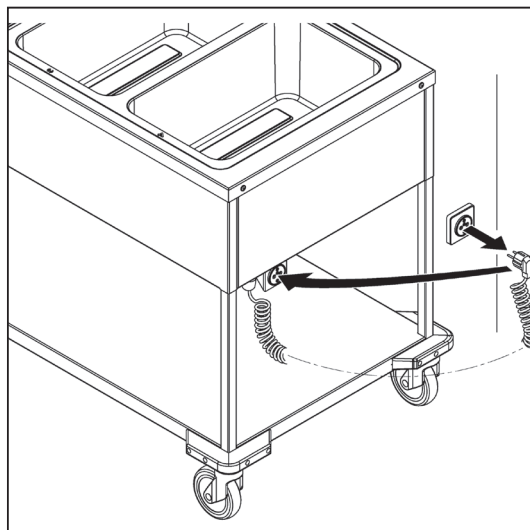
- Ved langvarig oppbevaring eller når produktet skal tas ut av drift, må det sørges for ventilasjon.

- ✓ Dampavtrekksmodulen er koblet til stikkontakten
- Slå av produktet med av/på-bryteren.  
Drifts-LED-en slukner.
- Trekk ut støpslet for å koble produktet fra strømforsyningen.  
Hold i støpslet og ikke ledningen.
- Plasser støpslet i støpselholderen (ekstrautstyr) på produktet.
- Tøm produktet.
- Rengjøre mattransportvognen.
- Kjør produktet til et sikkert sted og lagre det der.

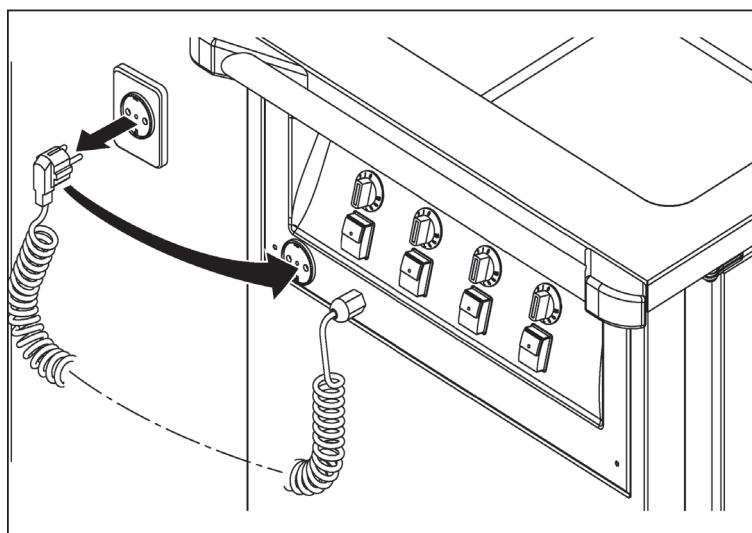
### Mattransportvogn SAG

- Lukk dørene på vognen.

**Mattransport- og  
bestikkbløtleggingsvogn  
SAW og BTW 9x7**



**Mattransportvogn SAG**



## Feilsøking

**Drifts-LED-ene lyser  
ikke–ingen nettspenning i  
produktet**

Årsak	Tiltak
Støpselet er tatt ut eller ikke riktig satt inn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sett støpselet i stikkontakten, og kontroller at det sitter ordentlig.</li> </ul>
Strømkabel er skadet, f.eks. skadet ledning (mulig også uten ytre skade).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Få en godkjent reparatør til å skifte ut strømkabelen.</li> <li>↳ Kapittel "Reparasjon" på side 48</li> </ul>
Sikringen på stedet (hussikring) er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller sikringen, og få skiftet den ut om nødvendig.</li> </ul>
Defekte elektriske komponenter i mattransportvognen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakt en godkjent reparatør.</li> <li>↳ Kapittel "Reparasjon" på side 48</li> </ul>

**Drifts-LED-ene  
"Oppvarming av  
vannbadbeholdere" lyser,  
men maten holdes ikke  
tilstrekkelig varm**

Årsak	Tiltak
Det er valgt for lav ønsket temperatur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Still innen høyere ønsket temperatur.</li> <li>↳ Kapittel "Still inn ønsket temperatur" på side 27</li> </ul>
Produktet er utsatt for trekk (kraftig).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern årsaken(e) til trekken eller fjern produktet fra trekken.</li> </ul>
Defekte elektriske komponenter i mattransportvognen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakt en godkjent reparatør.</li> <li>↳ Kapittel "Reparasjon" på side 48</li> </ul>

**Drifts-LED-ene  
"Varmestråler" lyser,  
men maten holdes ikke  
tilstrekkelig varm**

Årsak	Tiltak
Varmestråler defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakt en godkjent reparatør.</li> <li>↳ Kapittel "Reparasjon" på side 48</li> </ul>
Produktet er utsatt for trekk (kraftig).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern årsaken(e) til trekken eller fjern produktet fra trekken.</li> </ul>
Defekte elektriske komponenter i mattransportvognen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakt en godkjent reparatør.</li> <li>↳ Kapittel "Reparasjon" på side 48</li> </ul>

**Rust på deler av rustfritt  
stål**

Årsak	Tiltak
Feil håndtering/pleie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontakt en godkjent reparatør.</li> <li>↳ Kapittel "Reparasjon" på side 48</li> <li>Sørg for riktig håndtering/pleie.</li> <li>↳ Kapittel "Rengjøring og pleie" på side 40</li> </ul>

**Ytre skader  
mattransportvognen**

Årsak	Tiltak
Skader ved transport, flytting eller andre ytre faktorer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta mattransportvognen av drift.</li> <li>↳ Kapittel "Ta ut av drift" på side 37</li> <li>Sikre vognen slik at den ikke kan settes i drift utilsiktet.</li> <li>Kontakt en godkjent reparatør.</li> <li>↳ Kapittel "Reparasjon" på side 48</li> </ul>

## Rengjøring og pleie



### Advarsel!

#### Kortslutning på grunn av inntrenging av vann i huset!

Under rengjøringsarbeid på et tilkoblet produkt kan inntrenging av vann i huset føre til kortslutning eller elektrisk støt.

- Slå av produktet.
- Trekk ut støpslet for å koble produktet fra strømforsyningen. Hold i støpslet og ikke ledningen.
- Plasser støpslet i støpselholderen (ekstrautstyr) på produktet.



### Forsiktig!

#### Varmt vann!

Det er varmt vann i vannbadbeholderne etter oppbevaring med vann.

Det kan oppstå brannskader når det varme vannet tappes ut.

- La mattransportvognen avkjøles før rengjøring.



### Forsiktig!

#### Sklifare på grunn av vannsøl fra rengjøring!

Vannsøl fra mattransportvognen under eller etter rengjøring medfører sklifare.

- Tørk opp alt vann som søles på gulvet under rengjøring.

### Anvisninger om rengjøring av rustfritt stål

Rustfritt stål er en betegnelse på ekstra korrosjonsbestandig og hygienisk stål. Det rustfrie stålet som for tiden brukes av B.PRO (materiale 1.4301), består hovedsakelig av grunnstoffene jern, krom og nikkel. Korrosjonsbestandigheten for rustfritt stål avhenger av et såkalt passivt sjikt på overflaten av materialet, som dannes med kontakt med oksygen.

Skader på det passive sjiktet på grunn av mekanisk påvirkning utbedres automatisk – hvis det er tilstrekkelig oksygen på materialflaten. Det passive sjiktet kan bli skadet på grunn av påvirkning fra spesifikke angrepsmidler. I lave konsentrasjoner forekommer også slike stoffer i drikkevannet, som f.eks. klorid.

Gjennom fordampning av vannet kan det forekomme kritisk høye konsentrasjoner av stoffene. Avleiringer av fett, kalk, stivelse og eggehvite kan påvirke dannelsen eller nydannelsen av et passivt sjikt.

#### Kontakten med følgende stoffer med rustfritt stål kan også forårsake/øke korrosjonen:

- Konsentrerte syrer, halogener (f.eks. klorid, bromid) og deres salter, pluss krydder som inneholder koksalt
- Saltsyredamp, som f.eks. kan dannes ved bruk av industrielle rengjøringsmidler
- Berøring med fremmedmetall (f.eks. stål eller jern)
- Berøring med jern (f.eks. stålull, spon fra ledninger, jernpartikkelholdig vann)

For å opprettholde korrosjonsbestandigheten må kontakt med de ovennevnte stoffene unngås.



**Følgende anvisninger om rengjøring og pleie må følges.**


- Overflater av rustfritt stål må alltid holdes rene og tørre og tilgjengelige for luft.

**B.PRO anbefaler:**

Ved sterkt belastede overflater av rustfritt stål (f.eks. oppvarmede vannbadbeholdere) må i tillegg følgende anvisninger overholdes:

- Fjern / tørk av vann, fuktighet og vannflekker umiddelbart.  
IKKE la dette fordampe, IKKE la dette tørke inn.
- Fjern synlige avleiringer med avtørring.
- Etter hver bruk – minst daglig – må vannet tappes helt ut, og man må skylle med rent vann.  
Deretter må den rengjorte overflaten tørkes av med en myk klut og gnis tørr.
- IKKE dekk til overflaten etter tørkingen.
- Behandle overflaten med DeepClean Stainless Steel.

**Personlig verneutstyr**

- Bruk personlig verneutstyr (f.eks. vernesko, vernebriller osv.). Følg anvisningene fra produsenten av rengjøringsmidlene.  
 Sikkerhetsdatablad for rengjøringsmidlene.

**Rengjøringsintervall**

- Rengjør overflaten grundig med rent vann og tørk av etter hver bruk.

**Rengjøringsmetoder**


For den daglige rutinemessige rengjøringen anbefales avtørring med en fuktig klut. Vanskelig skitt kan fjernes med en børste (plast- eller naturbørste).

**Alle andre rengjøringsmetoder må godkjennes av B.PRO.**

- IKKE bruk dampstråleutstyr, IKKE høytrykksspyler, IKKE vandusj eller lignende rengjøringsutstyr.
- Bruk UNDER INGEN OMSTENDIGHETER et integrert varmeelement til tørking.

**Rengjøringsmidler**

**Følgende rengjøringsmidler er egnet til overflater av rustfritt stål:**

- Vanlige rengjøringsmidler for rustfritt stål uten klorid, f.eks. DeepClean Stainless Steel
- Vanlige rengjøringsmidler på vannbasis uten klorid
- Vanlige avkalkingsmidler på organisk basis, eller anorganiske syrer som ikke er skadelig for rustfritt stål (f.eks. eddiksyre, sitronsyre, amidosulfosyre, fosforsyre);  
 Sikkerhetsdatablad for rengjøringsmidlene
- Myk rengjøringsklut eller fuktig mikrofiber-rengjøringsklut

- ① Du finner en liste over testede rengjøringsmidler for rustfritt stål på internett siden for "Det tyske badeselskapet" under [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (rengjøringsmiddeldatabase/Liste RE).  
Annen informasjon om rengjøring finnes på internett siden for informasjonsstedet for rustfritt stål under [www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de) (publikasjoner).

**Rengjøringsmidler som IKKE egner seg til overflater av rustfritt stål:**

- Alle rengjøringsmidler som kan inneholde klorid eller hypokloritt (f.eks. avkalkingsmiddel på saltsyrebasis, natriumhypokloritt)

**Følgende rengjøringsmidler er egnet til andre metalloverflater, pulverlakkerte vogndeler, pluss plast- og glassdeler:**

- Vanlige rengjøringsmidler på vannbasis
- Myk rengjøringsklut
- B.PRO mikrofiberklut (må bare brukes med vann)
- Flekkrester, særlig fettsprut og fettavleiringer kan fjernes med en varm 30 % smøresåpeløsning ved hjelp av en børste (plast- eller naturbørster).
- Glassoverflater kan enkelt rengjøres med vanlige glassrengjøringsmidler.

**Rengjøringsmidler som IKKE er egnet til andre metalloverflater, pulverlakkerte vogndeler, pluss plast- og glassdeler:**

- Rengjøringsmidler for rustfritt stål eller andre skurende rengjøringsmidler
- Skurekluter
- Løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- Alle rengjøringsmidler som kan inneholde klorid eller hypokloritt (f.eks. avkalkingsmiddel på saltsyrebasis, natriumhypokloritt)
- Korrosjonsfremmende, aggressive rengjøringsmidler/desinfeksjonsmidler (f.eks. på basis av fluorert kiselsyre, fosforsyre pluss salt- og svovelsyre).
- Spisse, metalliske rengjøringsmidler med skarpe kanter

**Rengjøre  
mattransportvognen**

- ✓ Produktet er slått av.
- ✓ Produkt koblet fra strømforsyningen
- ✓ Støpslet plassert i støpselholderen (ekstraustyr) på produktet
- ✓ Produktet har nådd romtemperatur
- ✓ Ingen matvarer i produktet

**B.PRO anbefaler:**

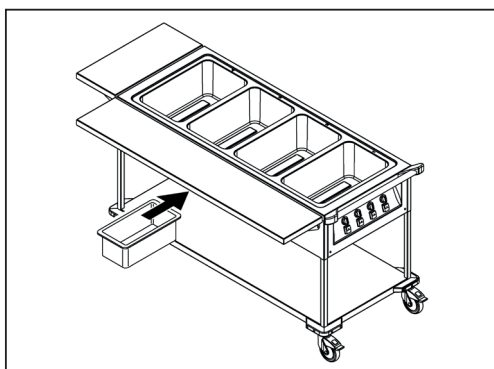
Hovedregelen er at kjemiske rengjøringsmidler må sjekkes for forenlighet med overflaten på et lite synlig sted. På den måten unngås utilsiktede misfarginger eller andre reaksjoner mellom rengjøringsmiddel og overflate.

- Hvis det ved rengjøring tas opp mineralisk eller til og med metallisk støv, må vaskeredskapene (f.eks. børster, mikrofiberkluter) skylles kontinuerlig slik at støvpartiklene ikke kan etterlate spor på overflaten.
- Rengjør alltid overflaten med rent vann og tørk av etter hver bruk.
- Bruk under ingen omstendigheter et integrert varmeelement til tørking.
- Overflater av rustfritt stål må alltid holdes rene og tørre og tilgjengelige for luft.

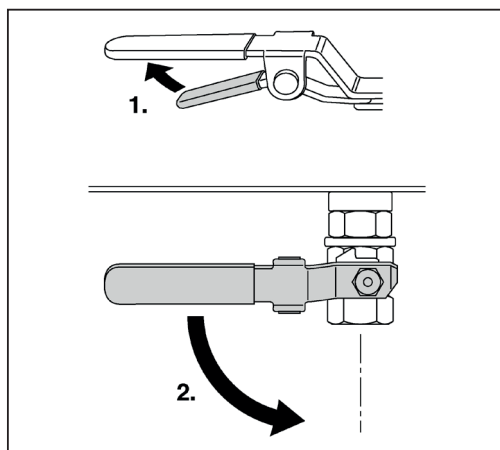
**Mattransport- og bestikkløtleggingsvogn SAW og BTW 9x7**

Vann som ikke lenger er nødvendig, kan tappes ut gjennom avløpsrøret under vannbadbeholderen. Hver vannbadbeholder har et eget avløpsrør.

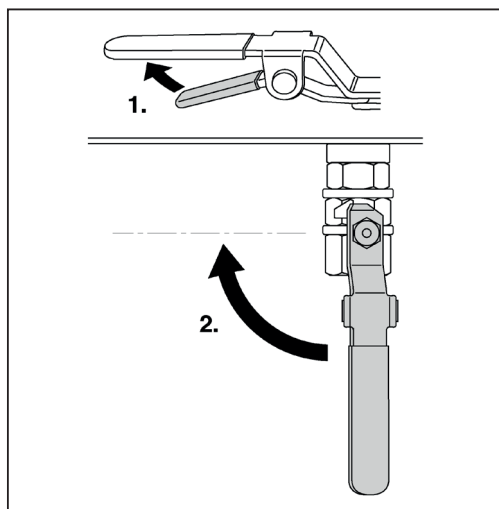
- ✓ Sett frem én oppsamlingsbeholder (f.eks. gastronom-beholder eller spann) som rommer 4 liter for hver vannbadbeholder
- Sett en oppsamlingsbeholder under avløpsrøret.



- Åpne stengekranen ved å trekke sperrehaken mot hendelen (1.) og dreie hendelen til den står parallelt med stengekranen (2.).



- Tapp ut vannet.
- Steng stengekranen ved å trekke sperrehaken mot hendelen (1.) og dreie hendelen til den står loddrett i forhold til stengekranen (2.).



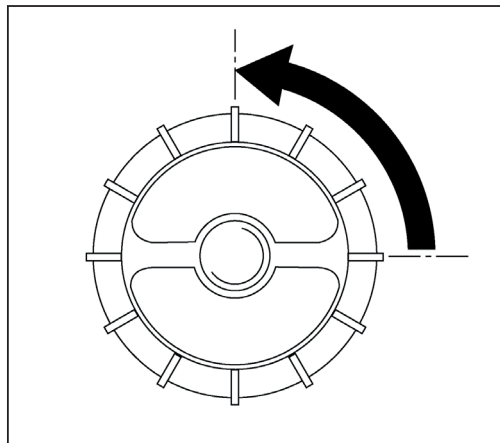
- Gni vannbadbeholderne tørre.
-

### **Mattransportvogn SAG**

Vann som ikke lenger er nødvendig, kan tappes ut gjennom det felles avløpsrøret.

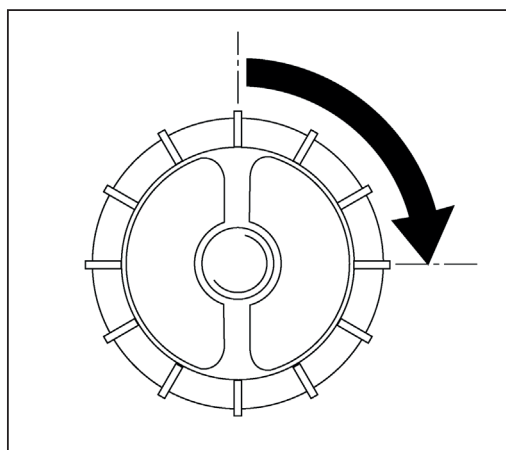
Avløpsrøret befinner seg i midten under bunnen på vognen. Hver vannbadbeholder har en egen stengekran. Stengekranene er plassert på baksiden av mattransportvognen.

- Sett mattransportvognen over et avløp i gulvet.
- Åpne stengekranen ved å dreie skrubryteren mot urviseren helt til den midtre delen står loddrett.



- Tapp ut vannet.

- Steng stengekranen ved å dreie skrubryteren med urviseren helt til den midtre delen står vannrett.



- Gni vannbadbeholderne tørre.

## Vedlikehold



### Advarsel!

#### Spenningsførende komponenter

Ved vedlikeholdsarbeid eller utskifting av deler på tilkoblet produkt, kan berøring av spenningsførende deler føre til elektrisk støt.

- Slå av produktet med av/på-bryteren.
- Trekk ut støpslet for å koble produktet fra strømforsyningen. Hold i støpslet og ikke ledningen.
- Plasser støpslet i støpselholderen (ekstraustyr) på produktet.

#### Dampavtrekksmodulen må vedlikeholdes regelmessig

Regelmessig vedlikehold forebygger svikt ved dampavtrekksmodulen, øker modulens levetid og bidrar til at modulens verdi opprettholdes.

- Sørg for at dampavtrekksmodulen vedlikeholdes regelmessig av fagpersoner.
- Dokumenter utført vedlikehold og arkiver de tilhørende dokumentene.

#### Kontrollere hjulbrems

- Kontroller bremseeffekten på hjulbremsen etter hver flytting av produktet.
- Sett på hjulbremsen.
- Forsøk å flytte dampavtrekksmodulen (uten makt).
- Sørg for at det defekte hjulet/hjulene skiftes ut umiddelbart av en godkjent reparatør hvis låsing er utilstrekkelig:
  - Bedriftens egne spesialister som er opplært av B.PRO
  - Ekstern kundeservice som er opplært av B.PRO
  - B.PRO service

#### Kontrollere dørtetning

- Ved hver rengjøring må dørtetningen kontrolleres for skade og aldring (visuell kontroll).
- Ved skader må en av følgende instanser sørge for reparasjonen:
  - Bedriftens egne spesialister som er opplært av B.PRO
  - Ekstern kundeservice som er opplært av B.PRO
  - B.PRO service

#### Smøre tetninger

- Behandle tetningene på produktet jevnlig (månedlig) med et vanlige pleiemiddel for å forlenge tetningenes levetid.

#### Få utført en ny kontroll med hensyn til elektrisk sikkerhet

- En elektriker må foreta en ny kontroll hver 6. måned med hensyn til elektrisk sikkerhet i samsvar med standardene i DIN VDE 0701 og DIN VDE 0702.

#### Kontrollere tilkoblingskabel og støpsel

- Tilkoblingskabelen og støpselet må kontrolleres for mekanisk skade og aldring minst hver 6. måned i henhold til DGUV forskrift 3 (tidligere BGV A3) eller tilsvarende nasjonale bestemmelser.

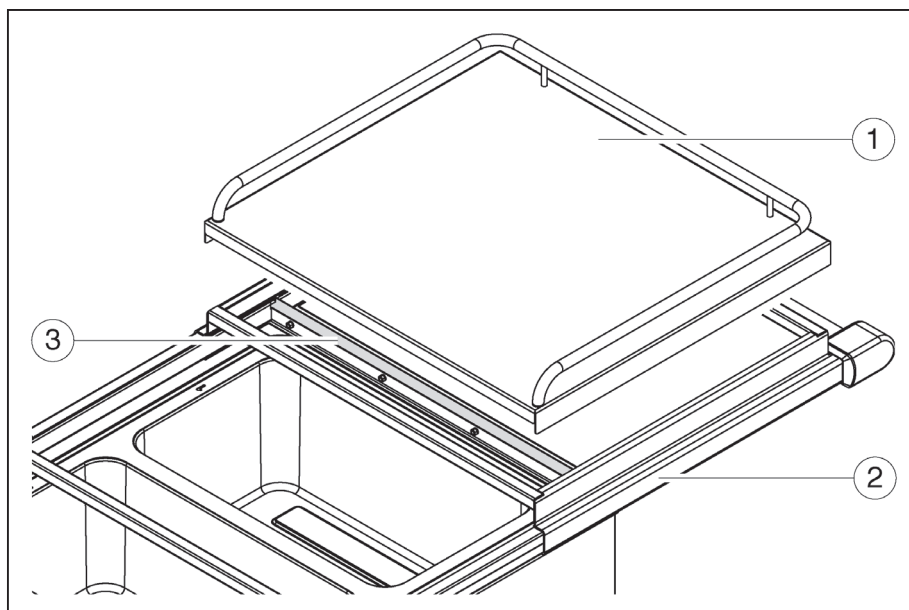
**Kontrollere  
kondensavstrykeren**

**Mattransportvogn SAW/SAG med skyvelokk.**

Funksjonen til kondensavstrykeren må kontrolleres månedlig.

Hvis kondensavstrykeren er slitt, kan det dryppe vann fra skyvelokket under bruk av mattransportvognen.

- ✓ Vannbadbeholderne skal være slått av og kalde



- (1) Skyvelokk
- (2) Ramme til skyvelokk
- (3) Kondensavstryker

- Løft skyvelokket (1) fra rammen (2).  
Nå er kondensavstrykeren (3) tilgjengelig.
- Kontrollere kondensavstrykeren.
- ✓ Det må ikke finnes sprekker på kondensavstrykeren, og den må ikke være sprø.
- ✓ Kondensavstrykeren må være elastisk og stryke skyvelokkets underside ren over hele bredden.
- Hvis en kondensavstryker er defekt, må den skiftes ut av godkjent reparatør:
  - Bedriftens egne spesialister som er opplært av B.PRO
  - Ekstern kundeservice som er opplært av B.PRO
  - B.PRO service
- Legg skyvelokket på rammen til lokket.
- Gjenta kontrollen på skyvelokket på motsatt side.

## Reparasjon

### Autoriserte personer

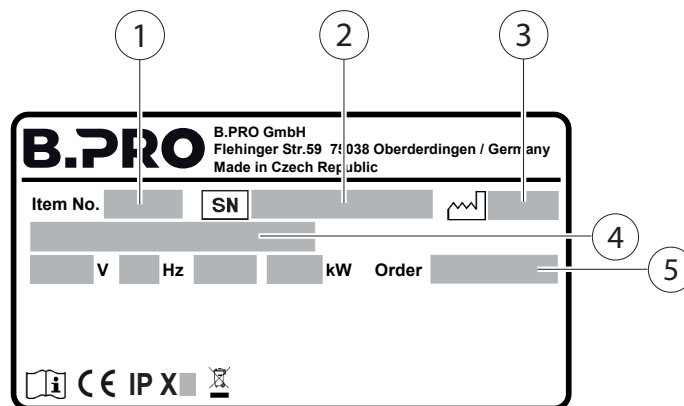
- ☞ Reparasjoner må kun utføres av følgende:
- Bedriftens egne spesialister som er opplært av B.PRO
  - Ekstern kundeservice som er opplært av B.PRO
  - B.PRO service

### Beskrivelse av feil

I tillegg til en nøyaktig beskrivelse av feilen trenger B.PRO service følgende opplysninger fra typeskiltet:

- Artikkelnnummer
- Serienummer
- Produksjonsdato
- Modell
- Produksjonsordrenummer (ekstrautstyr)

❗ Typeskiltet er plassert på hoveddelen, i området rundt tilkoblingskabelen.



- (1) Artikkelnnummer
- (2) Serienummer
- (3) Produksjonsdato
- (4) Typenøkkel
- (5) Produksjonsordrenummer (ekstrautstyr)

### Utskifting av komponenter

- ☞ Defekte komponenter, inkludert strømkabelen, må utelukkende skiftes av følgende instanser:
- Bedriftens egne spesialister som er opplært av B.PRO
  - Ekstern kundeservice som er opplært av B.PRO
  - B.PRO service



**Reservedeler**

☞ Følgende er nødvendig ved bestilling av reservedeler:

- Reservedelsbetegnelse
- Artikkelnnummer
- Mattransportvognens produksjonsdato
- Antall

☞ Se serviceinformasjonssystemet på Internett ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

**Adresse**

B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Tyskland  
Telefon +49 (0)7045 44 – 81416  
Faks +49 (0)7045 44 – 81508  
E-post [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internett [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## Kassering

**Kassere  
mattransportvognen**

❗ Brukt elektronisk og elektrisk utstyr som kastes sammen med vanlig avfall, kan innebære miljø- og helsefare på grunn av innholdsstoffene i utstyret.

☞ Produktet må IKKE kastes sammen med annet industriavfall.

☞ Produktet kan leveres gratis inn til B.PRO.

☞ Produktet må IKKE kastes sammen med vanlig restavfall. Det må leveres til et innsamlingssted for brukt elektrisk utstyr (f.eks. en spesialisert gjenvinningsbedrift).



For å minne brukeren om dette er produktet utstyrt med symbolet nedenfor i henhold til DIN EN 50419, Merking av elektrisk og elektronisk utstyr i samsvar med artikkel 15(2) i direktivet 2012/19/EU (WEEE).

Det må eventuelt tas hensyn til ytterligere spesielle nasjonale forhold ved avfallshåndteringen.

- Apparat og døråser må gjøres ubrukelige før kassering (f.eks. ved å kutte av nettstøpslet).
- Lever produktet til en gjenvinningsbedrift eller et innsamlingssted for elektrisk avfall.

❗ Mer informasjon om kassering fås ved henvendelse til forhandleren eller B.PRO service.

☞ Kapittel "Adresse" på side 49

## Tekniske spesifikasjoner

Avhengig av utførelse kan et produkt med denne bruksanvisningen avvike når det gjelder tekniske spesifikasjoner. Den forpliktende informasjonen står på typeskiltet eller i de spesifikke ordredokumentene eller tegningene.

### Generelle opplysninger Mål og vekt

Modell	Lengde [mm]	Bredde [mm]	Total høyde [mm]	Egenvekt [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

### Målene til mattransportvognen SAW/SAG medskyvelokk

Modell	Lengde [mm]	Bredde [mm]	Høyde [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

### Kapasitet og belastning

Modell	Varmholdingsbeholdernes kapasitet (GN1/1 – 200 eller oppdelte beholdere)	Maks. belastning [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

**Temperatur i vannbadbeholderne**

+30 °C til +95 °C

**SAG**

**Tekniske spesifikasjoner for rommene under beholderne:**

Temperatur inne i rommet	+30 °C til +85 °C
Antall skinner	6 par per rom
Avstand mellom skinnene	57,5 mm

**Kapasitet**

Komponent	Tillatt belastning [kg]
Vognbunn under vannbadbeholderne (bare SAW)	80
Fellbar oppbevaringshylle (tilbehør)	25
Skyvelokk (bare SAW2/3 og SAG2/3)	25

**Elektriske data**

Spennning:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
Maks. strømforbruk for produktet:	Dataene står på typeskiltet
Maks. strømforbruk per stikkontakt:	Dataene står på typeskiltet

**Beskyttelsesklasse**

IP X5 (produktet er beskyttet mot vannsprut iht. DIN EN 60529)

**Miljø Omgivelsesbetingelser – drift**

Temperatur:	+15 °C til +38 °C
Relativ luftfuktighet:	Uten kondensering

**Omgivelsesbetingelser – lagring, transport**

Temperatur:	–10 °C til +40 °C
Relativ luftfuktighet:	Uten kondensering

**Omgivelsesbetingelser – Lagring, transport av produkter med ekstrautstyr fukting**

Temperatur:	+2 °C til +40 °C
Relativ luftfuktighet:	Uten kondensering

**Utslipp**

Produktets arbeidsplassrelaterte støynivå er under 70 db(A).

**Materialer**

Materiale:	Kromnikkelstål 18/10, plast
Varmebro:	Deksel, hoveddel: Rustfritt stål (Ekstrautstyr hoveddel med farget foliebelegg)
Skyvelokk, oppbevaringshylle:	Rustfritt stål
Hostebeskyttelse:	Sikkerhetsglass

## Bestillingsinformasjon

Betegnelse	Artikkelnummer
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
	Dokumentnummer
Bruksanvisning	154708

## Tilbehør

Betegnelse	Artikkelnummer
Gastronorm-beholdere	B.PRO-prisliste
Gastronorm-serveringsbrett	B.PRO-prisliste
Lokk til gastronorm-beholder	B.PRO-prisliste
Underlagslist	B.PRO-prisliste
B.PRO mikrofiberklut	126999
Rengjørings- og pleiemiddel for rustfritt stål DeepClean Stainless Steel	511895

## Standarder, direktiver, forordninger, forskrifter

**Standarder** Produktet er ved leveringstidspunktet i samsvar med grunnleggende krav i de relevante produktstandardene i sin gjeldende form.

**Direktiver for  
CE-merking/EU-  
samsvarserklæring**



- |              |  |
|--------------|--|
| ■ 1935/2004  | Forordning om materialer og gjenstander som er beregnet til å komme i berøring med næringsmidler |
| ■ 2006/42/EG | Maskindirektivet   |
| ■ 2014/35/EU | Lavspenningsdirektivet   |
| ■ 2014/30/EU | EMK-direktivet   |
| ■ 2011/65/EU | RoHS-direktivet  |
| ■ 2014/68/EU | Direktivet om trykkapparater   |

**Forordninger, forskrifter**

Under håndtering og bruk av dette produktet skal følgende forordninger, forskrifter, yrkesforsikringsregler og andre nasjonale bestemmelser i hvert enkelt land i sin nåværende form, overholdes.

- |                     |   |
|---------------------|---|
| ■ EF nr. 852/2004   | Forordning om næringsmiddelhygiene                                    |
| ■ DGUV-norm 110-003 | Bransje kjøkkenbedrifter  |
| ■ DGUV forskrift 3  | Forskrift om ulykkesforebygging for elektriske anlegg og driftsmidler |

❗ På forespørsel fås en kopi av EU-samsvarserklæringen fra service-/salgsteamet hos B.PRO.

## Vedlikeholdsarbeid

Modell: \_\_\_\_\_  
Artikkelnummer: \_\_\_\_\_  
Serienummer: \_\_\_\_\_

Dato	Lesbart navn med blokkbokstaver	Hva ble kontrollert / vedlikeholdt / skiftet ut / reparert?	Firmastempel fra firmaet som hadde utført arbeidet	Underskrift av den som utførte arbeidet

<b>Dato</b>	<b>Lesbart navn med blokkbokstaver</b>	<b>Hva ble kontrollert / vedlikeholdt / skiftet ut / reparert?</b>	<b>Firmastempel fra firmaet som hadde utført arbeidet</b>	<b>Underskrift av den som utførte arbeidet</b>

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](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS