

WÓZEK DO WYDAWANIA POTRAW B.PRO

SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4

SAG 2/3, SAG L-2/3

WÓZEK DO NAMACZANIA SZTUĆCÓW BTW 9X7

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

Prawa autorskie

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim.

Żadnych zawartych w niej informacji nie wolno powielać w całości lub w częściach, rozpowszechniać ani wykorzystywać do celów konkurencyjnych bądź udostępniać osobom trzecim.

Zmiany techniczne

Zastrzegamy sobie prawo do zmian służących rozwojowi technicznemu.

Spis treści

Informacje na temat niniejszej instrukcji		
obsługi	Koncepcje prezentacji	6
O produkcie	Przeznaczenie	7
	Warunki eksploatacji	7
	Tabliczki informacyjne na produkcie	8
	Cechy produktu	8
	Model i wersja standardowa	9
	Opcje modelu/akcesoriów	11
Bezpieczeństwo	Bezpieczne użytkowanie	13
	Obowiązki użytkownika	13
	Warunki eksploatacji	13
	Transport	14
	Uruchamianie	14
	Obsługa i eksploatacja	15
	Zmiana lokalizacji	17
	Wyłączanie	19
	Czyszczenie i pielęgnacja	19
	Higiena	19
	Normy i dyrektywy	19
Informacje dodatkowe na temat stosowania urządzenia w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia	Przeznaczenie	20
	Obszar zastosowania	20
	Obowiązek sprawowania nadzoru	20
	Układ zasilania energią elektryczną	20
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki	20
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze pojazdu	20
	Niewłaściwe użytkowanie w charakterze miejsca składowania	20
	Hamulce kółek	20
	Gorące powierzchnie	21
	Szafki	21
	Zawiasy drzwi urządzenia	21
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	22
	Zakres dostawy	22
	Rozpakowanie	22
	Usuwanie materiału opakowaniowego	22




Budowa urządzenia	Wózek do wydawania potraw SAW	23
	Wózek do wydawania potraw SAG	24
	Wózek do namaczania sztućców BTW 9x7	25
Uruchamianie	Pierwsze czyszczenie	26
	Warunki eksploatacji	26
	Pierwsze włączenie	26
Obsługa i eksploatacja	Ustawianie zadanej temperatury	27
	Otwieranie pokrywy przesuwnej	28
	Zamykanie pokrywy przesuwnej	28
	Rodzaje załadunku	29
	Wstępne podgrzewanie bemałów	29
	Załadunek bemałów na sucho	31
	Załadunek bemałów na mokro (zalecane)	31
	Wstępne podgrzewanie komory/komór urządzenia	32
	Załadunek komory/komór urządzenia	32
	Włączanie/wyłączanie mostka cieplnego (opcja)	33
	Składanie/rozkładanie półki	33
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	33
	Zmiana lokalizacji	34
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	35
	Utrzymywanie potraw w ciepłym stanie	35
	Wyjmowanie potraw	36
Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia	37
	Wózki do wydawania potraw i namaczania sztućców SAW i BTW 9x7	38
	Wózek do wydawania potraw SAG	38
Pomoc w razie problemów	Diody LED sygnalizujące pracę nie świecą-brak napięcia w urządzeniu	39
	Diody LED sygnalizujące pracę "Ogrzewania komory bemału" świecą, ale potrawy nie są wystarczająco ciepłe	39
	Diody LED sygnalizujące pracę "Promiennika grzewczego" świecą, ale potrawy nie są wystarczająco ciepłe	39
	Korozja na elementach ze stali nierdzewnej	39
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	40
Czyszczenie i pielęgnacja	Wskazówki dotyczące czyszczenia stali nierdzewnej	41
	Osobiste wyposażenie ochronne	42
	Częstość czyszczenia	42
	Sposoby czyszczenia	42
	Środki czyszczące	42
	Czyszczenie urządzenia	43

Konserwacja	Regularne zlecenie konserwacji urządzenia	47
	Sprawdzać hamulce kółek	47
	Sprawdzać uszczelkę drzwi	47
	Pielęgnacja uszczelek	47
	Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych	47
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	47
	Kontrola ścieraka skroplin	48
Naprawa	Upoważnione osoby	49
	Opis uszkodzenia	49
	Wymiana komponentów	49
	Części zamienne	50
	Adres	50
Utylizacja	Utylizacja urządzenia	50
Dane techniczne	Dane ogólne	51
	Dane elektryczne	52
	Środowisko	52
Dane do zamówienia		53
Akcesoria		53
Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy	Normy	54
	Dyrektywy dot. oznaczenia CE/deklaracji zgodności UE	54
	Rozporządzenia, przepisy	54
Prace konserwacyjne		55

Informacje na temat niniejszej instrukcji obsługi

Dokumentacja produktu To jest tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi.
Grupa docelowa: obsługa, szefowie kuchni.

Koncepcje prezentacji

-  **Ważna wskazówka** dotycząca cech i przypadków szczególnych.
-  **Wyjaśnienia**
-  **Odnosnik** do danego rozdziału.
- ✓ **Warunek**, którego spełnienie jest konieczne przed wykonaniem kolejnych kroków.
- **Działanie** lub czynność, którą należy wykonać.

Wersja urządzenia XYZ

Akapit oznaczony w ten sposób dotyczy tylko określonej wersji lub opcji urządzenia.

Ostrzeżenia



Hasło!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki możliwe w przypadku nieprzestrzegania ostrzeżenia.

- Środki zapobiegające zagrożeniom i ich skutkom.
-

Słowo sygnałowe (Przestroga, Ostrzeżenie, Niebezpieczeństwo) wskazuje na stopień zagrożenia.

Uwaga ostrzega przed potencjalnymi lekkimi obrażeniami lub szkodami materialnymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed potencjalnymi ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed potencjalnymi najcięższymi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

O produkcie

- Przeznaczenie** **Wózek do wydawania potraw SAW-SAG firmy B.PRO** służy do następujących celów:
- Utrzymywanie potraw w stanie ciepłym w pojemnikach Gastronorm
 - Transport potraw w pojemnikach Gastronorm
 - Wydawanie, rozdzielanie potraw
 - Utrzymywanie potraw w stanie ciepłym i transport na tacach Gastronorm (tylko SAG 2/3)

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG firmy B.PRO mogą być używane wyłącznie do krótkotrwałego przechowywania, transportu żywności w pojemnikach i serwowania (dystrybucji) żywności.

Wózek do namaczania sztućców BTW 9x7 firmy B.PRO służy do następujących celów:

- namaczanie sztućców
- utrzymywanie ciepłej wody
- wjeżdżania pod stoły robocze i układy przenośników

Urządzenie przeznaczone jest przede wszystkim do zastosowania w zakładach zbiorowego żywienia (szpitalach, domach opieki, przedszkolach), hotelarstwie i gastronomii (bankiety, przyjęcia) oraz w stołówkach (zakładowych, szkolnych).

NIE są dozwolone następujące zastosowania:

- Eksploatacja urządzeń elektrycznych w przestrzeni użytkowej
- Podgrzewanie i przygotowywanie potraw i napojów
- Transport osób za pomocą urządzenia lub na nim ani jego elementach dodatkowych
- Użycie jako drabiny, pomocy przy wspinaniu czy jako podestu
- Transport lub przechowywanie niebezpiecznych lub toksycznych substancji/cieczy



Warunki eksploatacji **Otoczenie**

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia od +15 do +38 °C i normalnej wilgotności (bez kondensacji) w zamkniętych pomieszczeniach lub w zadaszonych obszarach, ale bez narażania na działanie warunków atmosferycznych.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania na wysokości maks. 2000 m n.p.m.

**Tabliczki informacyjne na
produkcie**

Na urządzeniu umieszczone są następujące opcjonalne tabliczki informacyjne:

Tabliczka informacyjna	Znaczenie – miejsce umieszczenia
	Naklejka "Maksymalna ładowność" na dnie urządzenia SAW na półkach na osłonie higienicznej
	"Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią" wg DIN 4844-2 na opcjonalnym mostku cieplnym

- Nieczytelne, uszkodzone lub brakujące tabliczki informacyjne należy natychmiast wymienić na nowe.

Cechy produktu

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG firmy B.PRO

Urządzenie można obsadzać pojemnikami Gastronorm.

Bezpieczny uchwyt do pchania pozwala na bezpieczne i łatwe prowadzenie urządzenia.

Stabilne odbojniki ochronne chronią urządzenie przed uszkodzeniem.

Na urządzeniu znajduje się włącznik/wyłącznik służący do uruchamiania i wyłączania podgrzewania.

Urządzenie wyposażone jest w mechaniczny układ regulacji temperatury.

Regulacja temperatury pracuje na zasadzie mechanicznego termostatu kapilarnego.

Pokrętła służą do płynnego ustawiania temperatury ("10" odpowiada temperaturze ok. 95 °C).

Każdy bismar jest podgrzewany indywidualnie.

Wózek do namaczania sztućców BTW 9x7

Urządzenie służy do namaczania brudnych sztućców.

Bezpieczny uchwyt do pchania pozwala na bezpieczne i łatwe prowadzenie urządzenia.

Odbojniki nad kółkami chronią przed uszkodzeniami.

Na urządzeniu znajduje się włącznik/wyłącznik służący do uruchamiania i wyłączania podgrzewania.

Urządzenie wyposażone jest w mechaniczny układ regulacji temperatury.

Regulacja temperatury pracuje na zasadzie mechanicznego termostatu kapilarnego.

Pokrętła służą do płynnego ustawiania temperatury ("10" odpowiada temperaturze ok. 85 °C).

Model i wersja standardowa

Wersje wózka do wydawania potraw SAW/SAG/BTW firmy B.PRO różnią się w wersji standardowej następującymi cechami:

Model Wersja	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Wersja ze stali nierdzewnej	X	X	X	X
Wstępne podgrzewane komory bemałów	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Mechaniczny układ regulacji temperatury komór bemałów z pokrętkiem bezstopniowym ¹⁾	X	X	X	X
Mechaniczny układ regulacji temperatury komór urządzenia z pokrętkiem bezstopniowym ²⁾	—	—	X	X
Wspólny układ regulacji temperatury dla trzech komór urządzeń dla dwóch z trzech komór urządzenia	—	—	X	X
Uchwyt do pchania z przodu	X	—	X	—
Uchwyt do pchania wzdłużny	—	X	—	X
Elementy obsługi z przodu	X	—	X	—
Elementy obsługi wzdłuż	—	X	—	X
Dno urządzenia pod bemałami	X	X	—	—
Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolowanych ściankach	—	—	X	X
Szafki na pojemniki/tace GN	—	—	2/3	2/3
Prowadnice rowkowe (parami) na każdą komorę urządzenia	—	—	6	6
Zamknięcie zatrzaskowe na drzwiach	—	—	X	X
Cztery kółka skrętne, w tym dwie z hamulcem	X	X	—	—
Dwie kółka skrętne z hamulcem, dwie rolki podporowe	—	—	X	X

Legenda	
X	wchodzi w zakres dostawy
—	NIE wchodzi w zakres dostawy

¹⁾ Wartość "10" odpowiada temperaturze ok. 95 °C

²⁾ Wartość "10" odpowiada temperaturze ok. 85 °C

Model/wersja	BTW 9x7
Wersja ze stali nierdzewnej	X
Wstępne podgrzewane komory bemałów	1
Mechaniczny układ regulacji temperatury komór bemałów z pokrętkiem bezstopniowym ¹⁾	X
Mechaniczny układ regulacji temperatury komór urządzenia z pokrętkiem bezstopniowym ²⁾	—
Wspólny układ regulacji temperatury dla trzech komór urządzeń dla dwóch z trzech komór urządzenia	—
Uchwyt do pchania z przodu	X
Uchwyt do pchania wzdłużny	—
Elementy obsługi z przodu	X
Elementy obsługi wzdłuż	—
Dno urządzenia pod bemałami	—
Korpus i drzwi urządzenia o podwójnych izolowanych ściankach	—
Szafki na pojemniki/tace GN	—
Prowadnice rowkowe (parami) na każdą komorę urządzenia	—
Zamknięcie zatrzaskowe na drzwiach	—
Cztery kółka skrętne, w tym dwie z hamulcem	X
Dwie kółka skrętne z hamulcem, dwie rolki podporowe	—

Legenda	
X	wchodzi w zakres dostawy
—	NIE wchodzi w zakres dostawy

¹⁾ Wartość "10" odpowiada temperaturze ok. 95 °C

²⁾ Wartość "10" odpowiada temperaturze ok. 85 °C

Opcje modelu/
akcesoriów

Model Wersja	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Kółka ze stali nierdzewnej	X	X	X	X
Kółka z obudową z ocynkowanej stali	X	X	X	X
Kółka antystatyczne	X	X	X	X
Kółka z pełnym ogumieniem	X	X	X	X
Pokrywa przesuwna z okalającym relingiem	2/3	—	X	—
Pokrywa przegubowa 2/3 – 1/3	2/3/4	—	X	—
Uchwyt pokrywy GN	X	—	X	—
Składana półka z przodu	X	X	X	X
Składana półka po stronie wzdłużnej	X	X	X	X
Specjalna izolacja między komorą a przegrodą podgrzewczą	—	—	X	—
Możliwość wyboru wysokości do górnej krawędzi blatu od 700 do 899 mm	X	X	—	—
Korpus pokryty kolorową folią	—	—	X	X
Okalająca listwa odbojowa	—	—	X	—
Oslona higieniczna o wysokości przełotowej 275 mm	X	X	X	X
Oslona higieniczna sięgająca do blatu, wprowadzana od dołu	X	X	X	X
Oslona higieniczna z promiennikiem grzewczym (jeden na każdą komora bamaru)	X	X	X	X
Dozownik mydła/środka dezynfekującego	X	X	X	X

Legenda	
X	wchodzi w zakres dostawy
—	NIE wchodzi w zakres dostawy

Model Wersja	BTW 9x7
Kółka ze stali nierdzewnej	X
Kółka z obudową z ocynkowanej stali	X
Kółka antystatyczne	—
Kółka z pełnym ogumieniem	—
Pokrywa przesuwna z okalającym relingiem	—
Pokrywa przegubowa 2/3 – 1/3	—
Uchwyt pokrywy GN	—
Składana półka–z przodu	—
Składana półka–wzdłużnie	—
Specjalna izolacja między komorą a przegrodą podgrzewczą	—
Możliwość wyboru wysokości do górnej krawędzi blatu od 700 do 899 mm	—
Korpus pokryty kolorową folią	—
Okalająca listwa odbojowa	—
Oslona higieniczna o wysokości przełotowej 275 mm	—
Oslona higieniczna sięgająca do blatu, wprowadzana od dołu	—
Oslona higieniczna z promiennikiem grzewczym (jeden na każdą komora bamaru)	—
Dozownik mydła/środku dezynfekującego	—

Legenda	
X	wchodzi w zakres dostawy
—	NIE wchodzi w zakres dostawy

Bezpieczeństwo

Bezpieczne użytkowanie



Przed rozpoczęciem eksploatacji należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać i przestrzegać zasad bezpieczeństwa.
- Należy przeczytać i przestrzegać informacji dotyczących bezpiecznego użytkowania, zwłaszcza ostrzeżeń zawartych w niniejszej dokumentacji.

Instrukcję obsługi należy przechowywać tak, aby w każdej chwili była dostępna dla personelu.

Obowiązki użytkownika

Użytkownik jest odpowiedzialny za to, aby przed rozpoczęciem obsługi urządzenia wszyscy obsługujący zapoznali się z niniejszą instrukcją.

- Należy upewnić się, że użytkownicy urządzenia zostali poinstruowani w zakresie eksploatacji i obsługi urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi i zrozumieli jej treść.

Urządzenie wyprodukowano zgodnie z najnowszymi standardami techniki. Spełniono przy tym wszelkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa eksploatacji.

Mimo to przy użytkowaniu urządzenia występują niebezpieczeństwa. Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają za zadanie ułatwić przed nimi ochronę personelu. Nieprawidłowa obsługa urządzenia może spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne. Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne i intelektualne nie są ograniczone i pozwalają na obsługę urządzenia.

- Należy upewnić się, że osoba używająca urządzenia musi znać i potrafić ocenić związane z nim zagrożenia.

Instruktaż osób trzecich

W przypadku wypożyczania wózka osobom trzecim osoby te należy poinstruować w zakresie jego bezpiecznej eksploatacji i zwrócić uwagę na potencjalne zagrożenia.

Przeznaczenie

Użytkownik jest odpowiedzialny za zapewnienie, że urządzenie jest używane prawidłowo i zgodnie z jego przeznaczeniem.

- Używać urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Warunki eksploatacji

Niebezpieczeństwo przewrócenia!

Urządzenie może się przewrócić i spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne.

- Urządzenia NIE WOLNO używać jako "zamiennika drabiny" ani pozwalać dzieciom używać go jako "platformy do wspinania".
- Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci.
- Stosować urządzenie tylko w dopuszczalnych warunkach otoczenia.
- Urządzenie stosować tylko w nienagannym stanie.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub działa nieprawidłowo, NIE WOLNO go używać, należy odłączyć je od zasilania i niezwłocznie oddać do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.

➡ Rozdział "Naprawa" na stronie 49

Niebezpieczeństwo wybuchu!

Przechowywanie w urządzeniu substancji lub pojemników o właściwościach wybuchowych, może spowodować eksplozję, a tym samym obrażenia i szkody materialne.

- W urządzeniu NIE WOLNO składować substancji wybuchowych, np. pojemników aerozolowych zawierających palny gaz napędowy.

Transport Ciężkie urządzenie narażone na przewrócenie!

Nieprawidłowy transport urządzenia może spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne.

- Urządzenie transportować zawsze w pozycji pionowej.

Przewozić ciężarówką lub samochodem dostawczym!

- Urządzenie należy transportować wyłącznie ciężarówką z rampą załadunkową o odpowiednich wymiarach lub samochodem dostawczym.
- Upewnić się, że rampa załadunkowa NIE przekracza kąta nachylenia wynoszącego 10°.
- Zabezpieczyć urządzenie (pasami) przed przemieszczeniem się.
- ☞ Zabezpieczenie tylko za pomocą hamulców kółek jest niewystarczające.
- Na czas transportu zabezpieczyć urządzenie przed przechyleniem.
- Stosować drążki zabezpieczające obite miękkim materiałem.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpiecznie zamocowane i nie może ześlizgnąć się ani spaść z platformy ładunkowej podczas transportu.

Uruchamianie Łatwopalna folia ochronna!

Folia ochronna, która nie została usunięta, może zapalić się po uruchomieniu urządzenia.

- Przy rozpakowywaniu urządzenia zdjąć całkowicie założoną folię ochronną.

Porażenie prądem na skutek naładowania elektrycznego, niebezpieczeństwo zwarcia!

W przypadku przeniesienia urządzenia z miejsca składowania o niskiej temperaturze do kuchni na powierzchni osiada wilgoć.

Powstająca warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem.

- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie osiągnie temperatury pokojowej.
- Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie na równej, twardej powierzchni.
- Nie stawiać urządzenia nigdy obok urządzeń silnie parujących (np. obok zmywarki).

Nieprawidłowe napięcie sieciowe! Brak zabezpieczeń!

Nieprawidłowy sposób obchodzenia się z wtyczką sieciową oraz przyłącza sieciowego może spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne.

- Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami parametrów energii elektrycznej pobieranej z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do gniazda zabezpieczonego wyłącznikiem ochronnym różnicowoprądowym (wyłącznik RCD). Upewnić się, że każda faza jest dodatkowo zabezpieczona bezpiecznikiem maks. 16 A.

Uszkodzona wtyczka sieciowa! Uszkodzony kabel sieciowy!

- NIE używać urządzenia z uszkodzoną izolacją kabla sieciowego lub wtyczki sieciowej.

Uszkodzona instalacja elektryczna i gniazdko sieciowe!

- Przed odłączeniem urządzenia od zasilania należy wyłączyć je wyłącznikiem sieciowym.
- Można podłączać i odłączać wtyczkę sieciową tylko po wyłączeniu urządzenia; w przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia jego instalacji elektrycznej i gniazdka sieciowego.
- Podczas odłączania należy ciągnąć za wtyczkę sieciową, a NIE za kabel sieciowy.

Obsługa i eksploatacja

Niezabezpieczone urządzenie!

Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody materialne.

- Należy zawsze zabezpieczać urządzenie przed toczeniem za pomocą hamulców kółek.
- Potrawy w pojemnikach Gastronorm należy zawsze przykrywać pokrywą.
- Potrawy na talerzach zawsze przykrywać kloszem.

Obniżona jakość żywności!

Na skutek awarii zasilania, uszkodzeń urządzenia bądź innych zakłóceń jego pracy podczas przechowywania lub regeneracji może dojść do obniżenia jakości artykułów spożywczych znajdujących się w urządzeniu.

- Po spadku temperatury wewnętrznej należy sprawdzić, czy jakość artykułów spożywczych obniżyła się. W razie potrzeby należy je usunąć.

Gorące części urządzenia, przedmioty i potrawy!

Jeśli urządzenie jest załadowane gorącymi potrawami, wewnętrzna część urządzenia może się nagrzewać do wysokiej temperatury.

Komory bemałów, gorące części urządzenia i przedmioty znajdujące się w urządzeniu (np. pojemniki Gastronorm) mogą spowodować oparzenia. Gorące potrawy mogą powodować oparzenia.

- Gorące przedmioty chwycić tylko przez zabezpieczenie (np. łapki lub rękawice ochronne).

Pęknięcia na skutek wiania zimnej wody do gorącego bemału!

W przypadku wiania zimnej wody do gorącego bemału nagła zmiana temperatury może spowodować mikropęknięcia, które mogą przyczynić się do korozji.

- Przed wianiem zimnej wody wystudzić bemał lub wlewać do gorącego bemału gorącą wodę.

Nieodpowiednie pojemniki Gastronorm i pokrywki Gastronorm mogą zostać uszkodzone lub spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Pojemniki Gastronorm należy zawsze przykrywać pokrywą.
- Używać wyłącznie pojemników Gastronorm i pokrywek Gastronorm oznaczonych normą EN 631.

Ciepła zewnętrzna strona urządzenia!

Jeśli urządzenie jest załadowane gorącymi potrawami, zewnętrzna część urządzenia może się nagrzewać.

- Nie stawiać na urządzeniu przedmiotów lub potraw wrażliwych na ciepło.

Wózek do wydawania potraw SAG firmy B.PRO

Po otwarciu drzwi urządzenia uchodzi ciepło!

Niepotrzebne otwieranie drzwi urządzenia w trybie utrzymywania ciepła może spowodować oparzenia lub szkody materialne. Potrawy w urządzeniu są gorące.

Drzwi urządzenia powinny pozostać zamknięte podczas pracy, aby zapewnić równomierny rozkład temperatury oraz bezpieczne użytkowanie urządzenia.

- Unikać zbędnego otwierania drzwi urządzenia podczas podgrzewania.

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG firmy B.PRO z pokrywą przesuwną

Niebezpieczeństwo poślizgu z powodu ociekającego kondensatu!

Skropliny kapiące przy otwieraniu pokrywy przesuwnej na podłogę mogą spowodować poślizgnięcie. Przy otwartych pojemnikach Gastronorm pod pokrywą przesuwą mogą tworzyć się skropliny.

- Pojemniki Gastronorm z gorącymi potrawami należy przed zamknięciem pokrywy przesuwnej zawsze zamknąć pokrywą uszczelniającą.

Wersja urządzenia z osłoną higieniczną

Odlamki szkła po pęknięciu bezpiecznego szkła hartowanego!

Osłona higieniczna wykonana jest z jednowarstwowego szkła bezpiecznego (ESG) i zapewnia dużą wytrzymałość na uderzenia. Wystąpienie łatwych do przeoczenia uszkodzeń szkła (np. odłamków) na skutek uderzeń nie jest możliwe. W przypadku nieprawidłowego użytkowania jednowarstwowego szkła bezpiecznego może pęknąć i spowodować szkody materialne.

Ryzyko obrażeń w razie stłuczenia jest bardzo niskie, ponieważ szkło rozpada się na małe częściowo powiązane ze sobą fragmenty.

- NIE uderzać osłony higienicznej żadnym przedmiotem.
- Nie dopuścić do upadku żadnego przedmiotu na osłonę higieniczną.

Wersja urządzenia z mostkiem cieplnym

Gorące kratki ochronne!

Pokrywa i zewnętrzne strony mostka cieplnego nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Kratki ochronne promienników nagrzewają się podczas pracy urządzenia i mogą spowodować oparzenia. Pojemniki i przedmioty wrażliwe na temperaturę (wykonane z tworzywa sztucznego) mogą ulec uszkodzeniu i spowodować pożar.

- Promiennik należy uruchamiać tylko wtedy, gdy w pokrywie lub na niej nie znajdują się pojemniki i przedmioty wrażliwe na temperaturę (zwłaszcza wykonane z tworzywa sztucznego).

Przeciążone powierzchnie do odkładania!

Przeciążenie podstawy urządzenia (SAW) i składanej półki do przechowywania może spowodować przewrócenie się urządzenia, uszkodzenie kółek i uszkodzenie umieszczonych tam przedmiotów. Zwiększa to również ryzyko odniesienia obrażeń, zwłaszcza w pobliżu urządzenia.

- Należy upewnić się, że ciężar półek i umieszczonych na nich przedmiotów nie przekracza maksymalnego obciążenia powierzchniowego.
- NIE WOLNO obciążać osprzętu ciężkimi przedmiotami (np. napelnionymi pojemnikami Gastronorm).
- Należy regularnie sprawdzać powierzchnie i półki pod kątem odkształceń lub ewentualnych uszkodzeń.
- Należy upewnić się, że nikt nie siedzi na półkach ani nie używa ich do wspinania się.

Przeciążona pokrywa przesuwna!

- Nie wolno obciążać pokrywy przesuwnej ponad dopuszczalne wartości graniczne.

Przeciążona osłona higieniczna!

- Nie ustawiać ani nie kłaść przedmiotów na osłonie higienicznej.

Zmiana lokalizacji

Szkody transportowe i ryzyko obrażeń ciała!

Nieprawidłowy transport może uszkodzić urządzenie i spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne.

- Należy upewnić się, że lokalizacja urządzenia jest zgodna z aktualną wersją rozporządzeń, przepisów, innych zasad stowarzyszenia ubezpieczeń od odpowiedzialności pracodawców oraz, w stosownych przypadkach, innych przepisów krajowych.

Niebezpieczeństwo przewrócenia!

Urządzenie może się przewrócić i spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne. Przy zamkniętych drzwiach stojące urządzenie zachowuje stabilność na pochyłości do 10°.

- Przed każdym przemieszczeniem zdjąć przedmioty leżące na urządzeniu.
Podczas pchania urządzenia mogą z niego wypaść pojemniki Gastronorm lub naczynia.
- Podczas przemieszczania drzwi urządzenia muszą być zamknięte.
- Wózek wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o pochyłościach <10°.
- Gdy urządzenie stoi na powierzchni pochyłej, mimo zablokowania hamulców należy zabezpieczyć je przed przypadkowym odjechaniem za pomocą dodatkowych środków (np. klinów).
- Przed przemieszczeniem urządzenia należy sprawdzić skuteczność hamowania kółek, umieszczając urządzenie na płaskiej powierzchni i blokując kółka.

- Należy sprawdzić, czy urządzenie jest zabezpieczone, upewniając się, że nie toczy się ani nie ślizga. Jeśli wystąpią widoczne oznaki uszkodzenia hamulców kółek lub słabego hamowania, **NALEŻY ZAPRZESTAĆ** używania urządzenia i natychmiast zlecić autoryzowanemu serwisowi wymianę uszkodzonego kółka (uszkodzonych kółek).

➞ Rozdział "Naprawa" na stronie 49

Niezamierzone stoczenie się urządzenia!

Uszkodzenie blokad kółek lub słaba skuteczność hamowania mogą spowodować niekontrolowane stoczenie się urządzenia i obrażenia ciała lub szkody materialne.

- Nie przemieszczać urządzenia z zablokowanymi hamulcami kółek.
- Unikać uderzeń.
- Nie przejeżdżać przez progi lub stopnie.
- Nie przemieszczać urządzenia po nierównych podłożach.
- Pchać urządzenie, nie ciągnąć.

Niebezpieczeństwo zmiżdżenia!

Podczas pchania urządzenia istnieje ryzyko przytrzaśnięcia i zmiżdżenia rąk w przestrzeni pomiędzy ścianą a urządzeniem.

- Upewnić się, że dłonie i palce nie zbliżają się do ściany lub urządzenia podczas jego pchania.
- Podczas popychania urządzenia zachować ostrożność, aby nie przeoczyć znajdujących się przed urządzeniem osób czy przedmiotów.

Ciężkie urządzenie narażone na przewrócenie! Nadmiernie wysoka prędkość!

Jeśli osoba pchająca urządzenie nie jest w stanie wyrzec nad nie, to podczas pchania przed urządzeniem musi iść druga osoba, zapewniająca jego bezpieczne przemieszczanie.

W przypadku ograniczonej widoczności, niejasnych sytuacji podczas transportu oraz przejeżdżania przez rampy, zagłębienia i pochyłe powierzchnie, dla bezpieczeństwa zawsze wymagana jest obecność drugiej osoby.

➞ Rozdział "Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia" na stronie 35

W zależności od ciężaru dostatecznie szybkie wyhamowanie urządzenia jedną ręką może być niemożliwe. W każdym przypadku osoba przemieszczająca urządzenie do nowego miejsca ustawienia w razie potrzeby musi być w stanie zatrzymać urządzenie w nagłym przypadku.

- Urządzenie pchać zawsze, trzymając **OBURĄCZ** za uchwyt do pchania.
- Na pochyłościach i zagłębieniach przesuwając urządzenie zawsze w dwie osoby (po obu stronach urządzenia jedna).
- Urządzenie należy zawsze przemieszczać do nowej lokalizacji z rozsądną prędkością (maks. 3 km/h, co odpowiada powolnemu chodzeniu).

Wózek do wydawania potraw SAG 2/3

Zsuwający się ładunek!

Podczas pchania urządzenia mogą z niego wypaść pojemniki/tace Gastronorm.

- Podczas przemieszczania drzwi urządzenia muszą być zamknięte.
-

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG z pokrywą przesuwną

Niebezpieczeństwo kolizji!

Pozostawiona otwarta pokrywa przesuwna może spowodować kolizję, obrażenia ciała i inne szkody materialne.

- Przed przemieszczeniem zamknąć pokrywę przesuwną.
Tylko zamknięta pokrywa przesuwna gwarantuje poprawne kierowanie i hamowanie.
-

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG ze składaną półką

Niebezpieczeństwo kolizji!

Wystająca poza korpus urządzenia półka może spowodować kolizję, obrażenia ciała i inne szkody materialne.

- Po użyciu lub przed przemieszczeniem urządzenia opuścić półkę.
-

Wyłączanie

Uszkodzona instalacja elektryczna i gniazdko sieciowe!

Odlączenie urządzenia, gdy jest ono włączone, może spowodować uszkodzenie instalacji elektrycznej urządzenia i gniazdka sieciowego.

- Przed odlączeniem urządzenia od zasilania należy wyłączyć je na wyłączniku.
- Odlączyć wtyczkę sieciową celem odłączenia urządzenia od sieci zasilania energią elektryczną.
- Podczas odlączania należy ciągnąć za wtyczkę sieciową, a NIE za kabel sieciowy.
- Włożyć wtyczkę w uchwyt na wtyczkę sieciową w urządzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Zwarcie na skutek przedostania się wody do instalacji elektrycznej urządzenia i wtyczki sieciowej!

- Na czas czyszczenia i prac konserwacyjnych lub wymiany części należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
- Podczas wykonywanych prac należy przechowywać wtyczkę sieciową w odpowiednim miejscu i chronić ją przed wilgocią, uszkodzeniem i zabrudzeniem (włożyć wtyczkę sieciową w uchwyt).

Higiena

- Podczas utrzymywania potraw w stanie ciepłym należy przestrzegać przepisów dotyczących produktów spożywczych i właściwości danej potrawy.
- Należy stosować się do przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz krajowych przepisów dotyczących higieny.

Normy i dyrektywy

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

- Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Informacje dodatkowe na temat stosowania urządzenia w przedszkolnych i szkolnych placówkach żywienia

Przeznaczenie Niniejsze dodatkowe informacje opisują możliwe do przewidzenia, dodatkowe ryzyko szkodliwe wynikające z możliwości dostępu dzieci/młodzieży do tego produktu.

ZAGROŻENIA OGÓLNE I SZCZEGÓLNE

Obszar zastosowania ► Urządzenie należy wykorzystywać wyłącznie w celach podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Obowiązek sprawowania nadzoru ► NIE WOLNO przemieszczać ani obsługiwać urządzenia bez nadzoru. Zasadniczo obowiązek sprawowania nadzoru wynika w każdym wypadku z aktualnie obowiązujących praw i przepisów odpowiednich instytucji krajowych, m.in. ustawodawcy, stowarzyszeń zawodowych, przepisów obowiązujących na płaszczyźnie krajowej lub komunalnej i/lub innych instytucji.

Układ zasilania energią elektryczną Zastosowanie urządzenia wyposażonego w elektryczny układ zasilania zwiększa zakres obowiązków osoby nadzorującej.

► NIE WOLNO pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

B.PRO zaleca:

- Podłączać urządzenie do gniazd zasilania, które można wyłączać za pomocą wyłącznika głównego/centralnego.
 - Należy upewnić się, że wyłącznik główny/centralny jest zainstalowany poza zasięgiem dzieci.
 - Nie poddawać kabla sieciowego obciążeniom rozciągającym.
- Powyższe dotyczy również stosowanego kabla spiralnego.

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki Niewłaściwe użytkowanie w charakterze zabawki może spowodować przewrócenie się urządzenia i obrażenia ciała.

► NIE WOLNO wspinać się na urządzenie.

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze pojazdu Urządzenie posiada znaczną masę, a zatem będąc w ruchu odznacza się dużą energią kinetyczną. Na skutek niepożądanego zachowania istnieje ryzyko zranienia osób, np. przejechania lub zakleszczenia członków ciała.

► NIE WOLNO używać urządzenia jako pojazdu lub środka transportu.

► Nie kłaść się ani żadnych przedmiotów pod urządzenie.

Niewłaściwe użytkowanie w charakterze miejsca składowania ► NIE WOLNO wykorzystywać urządzenia w charakterze miejsca składowania różnych przedmiotów ani przebywania istot żywych.

Hamulce kółek Hamulce kółek ze względów technicznych mają otwory. Użytkowanie hamulców kółek bez nadzoru może spowodować zmiżdżenie kończyn ciała wsuniętych w otwory hamulców kółek. Ponadto niekontrolowane zwolnienie hamulców kółek może nagle wprawić urządzenie w ruch.

► Jeśli urządzenie po zmianie miejsca zostało ustawione w miejscu docelowym lub zachodzi konieczność dokonania zmiany miejsca, należy zablokować dostępne hamulce kółek.

- Gorące powierzchnie** Powierzchnie urządzenia mogą rozgrzewać się do temperatury > 60 °C.
Rzeczą konieczną z technicznego punktu widzenia jest zastosowanie urządzenia w sposób zgodny z przeznaczeniem oraz właściwościami technicznym i/lub eksploatacyjnymi gwarantowanymi przez firmę B.PRO.
Dłuższy kontakt z powierzchniami rozgrzanyymi do wysokiej temperatury może powodować oparzenia.
- Szafki** **Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się wewnątrz dzieci!**
SAG posiada odpowiedniej wielkości szafki w zabudowie, do których mogłyby wejść dzieci.
- NIGDY nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
 - Przed uruchomieniem urządzenia i przed jego odstawieniem należy sprawdzić, czy w tych komorach nie znajdują się dzieci ani inne żywe stworzenia.
- Zawiasy drzwi urządzenia** **Zmiażdżenie kończyn!**
Urządzenie jest wyposażone w zawiasy drzwi, w których istnieje ryzyko przytrzaśnięcia i zmiżdżenia kończyn (np. palców).
Istnieje ryzyko zmiżdżenia kończyn podczas otwierania i zamykania drzwiczek urządzenia.
- Podczas otwierania i zamykania drzwi urządzenia należy upewnić się, że w otworze drzwiczek ani w ich zawiasach nikt nie trzyma kończyn.

Transport

Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych

- ❗ Ten sposób postępowania zapewnia prawidłową likwidację szkody.
Zgłoszone później szkody transportowe muszą być odpowiednio udokumentowane przez odbiorcę urządzenia.
- Bezpośrednio po dostawie należy sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych (Kontrola wzrokowa).
 - Szkody transportowe należy udokumentować na dowodzie dostawy w obecności spedytora (Opis uszkodzenia).
 - Zażądać od spedytora potwierdzenia szkód. (Podpis).
 - Zatrzymać urządzenie, a uszkodzenia zareklamować w firmie B.PRO na podstawie dowodu dostawy.
– lub –
 - Odmówić przyjęcia urządzenia i przekazać je spedytorowi w celu zwrotu firmie B.PRO.

Zakres dostawy

- ❗ Szczegółowy zakres dostawy i wersję urządzenia podano w dokumentacji dostawy.
W zakres dostawy wchodzi standardowo:
- (1) Wózki do wydawania potraw lub wózek do namaczania sztuczków firmy B.PRO
 - (2) Instrukcja obsługi

Rozpakowanie

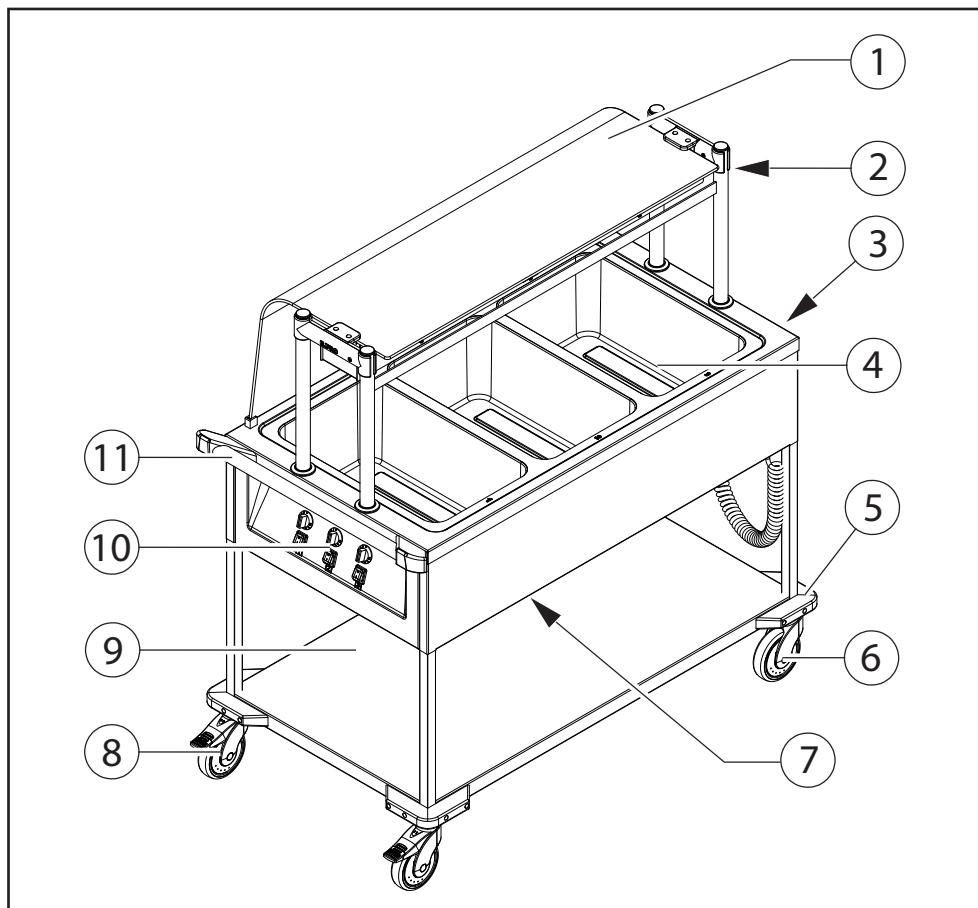
- Opakowanie transportowe otwierać w przewidzianych do tego celu miejscach.
- NIE rozrywać ani NIE przecinać opakowania transportowego.
- Sprawdzić zakres dostawy.
- Zdjąć zastosowaną ewentualnie folię ochronną z urządzenia.
- Usunąć zastosowaną ewentualnie folię z wnętrza urządzenia (tylko SAG).

Usuwanie materiału opakowaniowego

- Opakowanie wykonane jest z materiałów nadających się do recyklingu.
- Materiał opakowaniowy należy przekazać do recyklingu zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami i w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

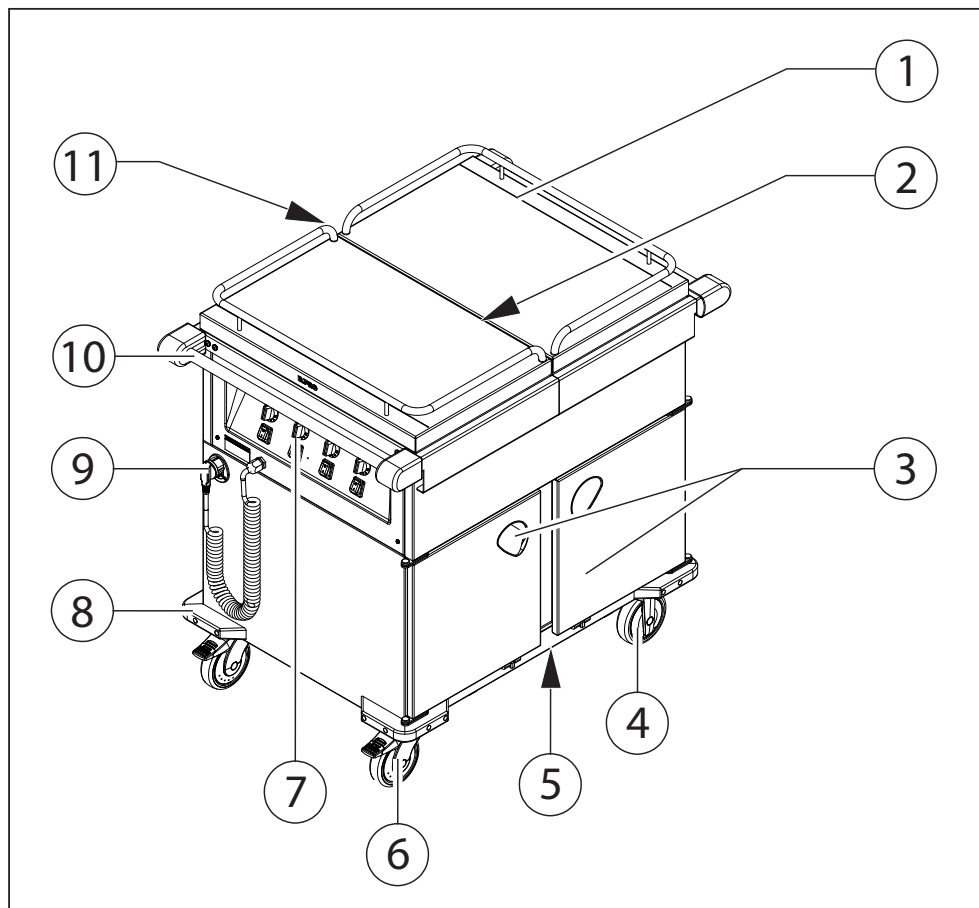
Budowa urządzenia

Wózek do wydawania
potraw SAW



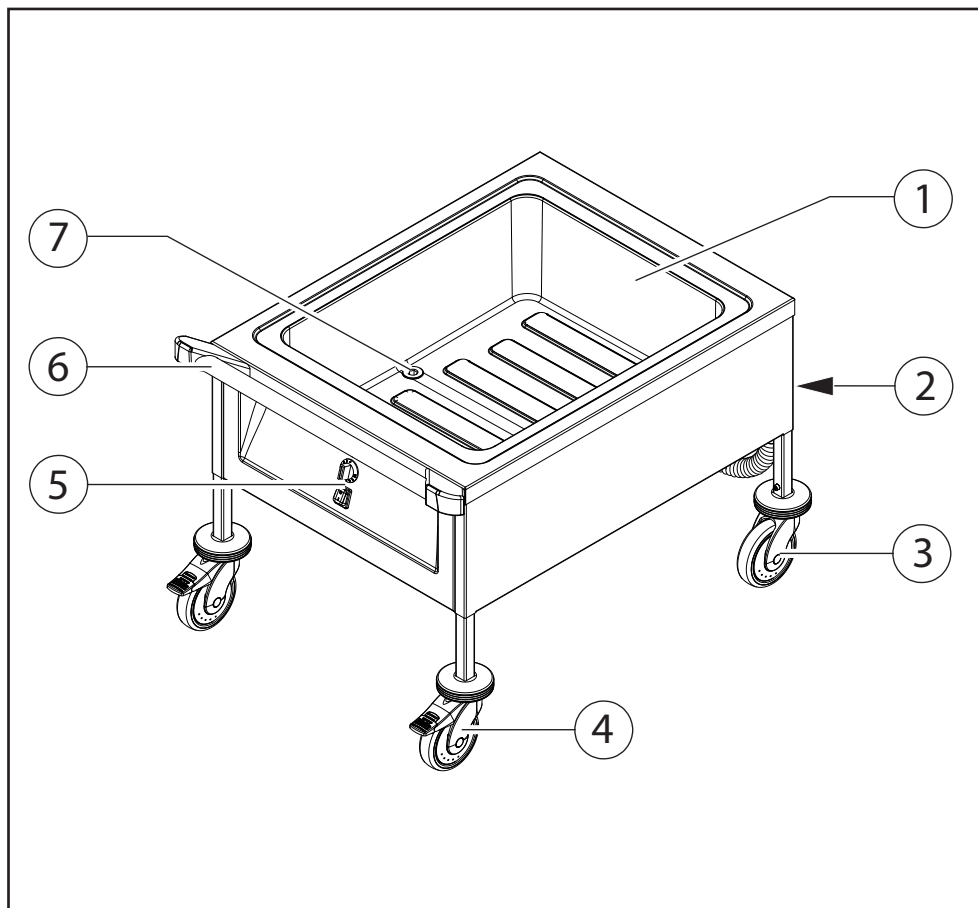
- (1) Opcjonalna zamknięta osłona higieniczna z bezpiecznego szkła hartowanego ESG (lub o wysokości przelotowej 275 mm)
- (2) Opcjonalny mostek cieplny ze stali nierdzewnej z jednym promiennikiem ceramicznym przypadającym na komorę bamaru, nieregulowany, może być włączany oddzielnie
- (3) Kabel sieciowy z uchwytem na wtyczkę
- (4) Komora bamaru
- (5) Narożnik ochronny
- (6) Rolka skrętna
- (7) Rura spustowa z kurkiem dla każdej komory
- (8) Kółko skrętne z hamulcem
- (9) Dno urządzenia
- (10) Włącznik/wyłącznik oraz pokrętło do regulacji temperatury (SAW L-2/3/4: umieszczone na podłużnym boku urządzenia)
- (11) Uchwyt do pchania (SAW L-2/3/4: po szerszej stronie urządzenia)

Wózek do wydawania
potraw SAG



- (1) Pokrywa przesuwna z relingiem (opcja)
- (2) Komora bemału
- (3) Drzwi urządzenia z uchwytami
- (4) Kółko podporowe
- (5) Rurka spustowa wspólna dla wszystkich bemałów
(pośrodku pod dnem urządzenia)
- (6) Kółko skrętne z hamulcem
- (7) Włącznik/wyłącznik oraz pokrętło do regulacji temperatury
(SAG L-2/3: umieszczone na podłużnym boku urządzenia)
- (8) Narożnik ochronny
- (9) Kabel sieciowy z uchwytem na wtyczkę
- (10) Uchwyt do pchania
- (11) Kurek odcinający dla każdej komory

Wózek do namaczania
sztućców BTW 9x7



- (1) Komora bamaru
- (2) Kabel sieciowy z uchwytem na wtyczkę
- (3) Rolka skrętna
- (4) Kółko skrętne z hamulcem
- (5) Włącznik/wyłącznik oraz pokrętko do regulacji temperatury
- (6) Uchwyt do pchania
- (7) Króciec odpływowy z kurkiem

Uruchamianie

Pierwsze czyszczenie

Po dostawie urządzenie należy poddać pierwszemu czyszczeniu.

- Całkowicie usunąć kartony, papierowe powłoki ochronne, folie, taśmy klejące.
- Wyczyścić powierzchnie odpowiednim środkiem czyszczącym.
- ↳ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 41

Warunki eksploatacji

- ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia i jest suche.
- ✓ Urządzenie i wtyczka sieciowa nie mają żadnych wad i widocznych uszkodzeń.
- ✓ Folia ochronna została usunięta.



Uwaga!

Nieprawidłowe napięcie sieciowe, nieprawidłowa częstotliwość sieci!

Jeśli urządzenie nie jest przystosowane do istniejącego napięcia sieciowego lub częstotliwości, może dojść do uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

Pierwsze włączenie

Podczas pierwszego włączenia rozgrzewający się materiał izolacyjny może wydzielać nieprzyjemny zapach.

B.PRO zaleca:

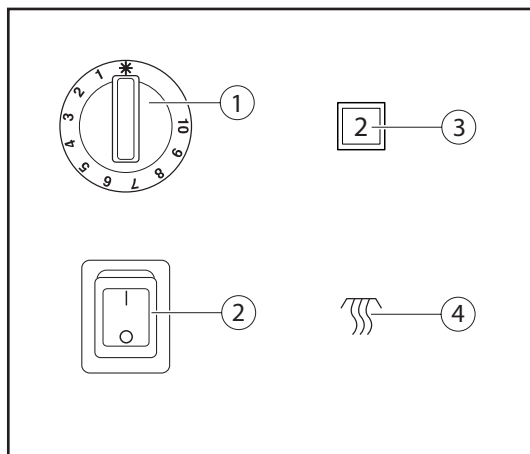
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy nagrzewać komory urządzenia i bębny przez ok. 2 godziny.
- W tym celu należy przygotować każdą komorę bębna.
- ↳ Rozdział "Załadunek bębnowy na mokro (zalecane)" na stronie 31
- Ze względów energetycznych zaleca się przykrycie komór bębna odpowiednią pokrywą (np. pokrywą GN) na czas wstępnego podgrzewania.
- ✓ Drzwi urządzenia są zamknięte.

Przeprowadzenie wstępnego uruchomienia

- Upewnić się, że z komór urządzenia i z zewnątrz urządzenia usunięto folię ochronną.
- Upewnić się, że w komorach urządzenia ani w bębnach nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Włączyć wszystkie komory urządzenia i bębna za pomocą odpowiedniego włącznika/wyłącznika.
- Dioda LED sygnalizująca pracę świeci się.
- Pokrętkę ustawić na najwyższy stopień.
- Komory i bębny należy nagrzewać przez ok. 2 godziny.
- Wyłączyć wszystkie komory urządzenia i bębna za pomocą odpowiedniego włącznika/wyłącznika.
- Dioda LED sygnalizująca pracę gaśnie.
- Przewietrzyć komory urządzenia.

Obsługa i eksploatacja

Ustawianie zadanej temperatury



- (1) Pokrętko do ustawiania zadanej temperatury urządzenia
- (2) Włącznik/wyłącznik z diodami LED sygnalizującymi pracę
- (3) Numer bamaru lub komory
(nie dotyczy SAW/BTW 9x7)
- (4) Oznaczenie opcjonalnego mostka cieplnego
(tylko SAW/SAG)

Żądaną temperaturę urządzenia reguluje się płynnie pokrętkiem indywidualnie dla każdego bamaru lub każdej jego komory.

Wartość "10" odpowiada maksymalnej temperaturze zadanej ok. 95 °C.

Wózek do wydawania potraw SAG 2

Żądaną temperaturę urządzenia reguluje się płynnie pokrętkiem indywidualnie dla każdej komory urządzenia.

Wartość "10" odpowiada maksymalnej temperaturze zadanej ok. 85 °C.

Wózek do wydawania potraw SAG 3

Żądaną temperaturę urządzenia reguluje się płynnie pokrętkiem.

Prawa komora urządzenia (komora 5) ma oddzielną regulację.

Środkowa i lewa komora urządzenia (komora 4) mają wspólną regulację.

Wartość "10" odpowiada maksymalnej temperaturze zadanej ok. 85 °C.

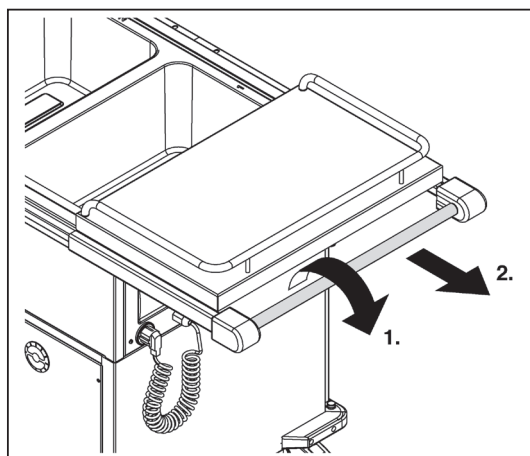
Mechaniczna regulacja temperatury działa na zasadzie termostatu kapilarnego.

- Pokrętko danego bamaru lub danej komory ustawić na żądany stopień.

**Otwieranie pokrywy
przesuwnej**

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG z pokrywą przesuwną

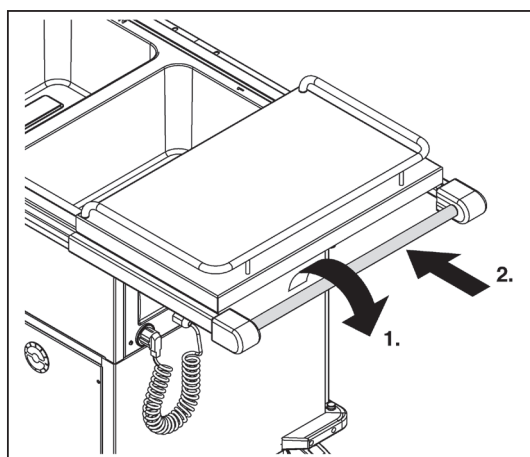
- Uchwyt do pchania należy chwycić obiema rękami.
- Obrócić uchwyt do pchania lekko w górę (1.).
- Pociągnąć za uchwyt do pchania (2.).



**Zamykanie pokrywy
przesuwnej**

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG z pokrywą przesuwną

- ✓ Pojemniki Gastronorm przykryte pokrywą uszczelniającą, gdy znajdują się w nich gorące potrawy
- Uchwyt do pchania należy chwycić obiema rękami.
- Obrócić uchwyt do pchania lekko w górę (1.).
- Przesunąć pokrywę przesuwą w stronę środka wózka (2.).
Pokrywa przesuwna zatrzaskuje się.



Rodzaje załadunku

Bemary można ładować w następujący sposób:

- załadunek na mokro
(ogólnie zalecana metoda załadunku)
- załadunek na sucho
(tylko przy mocy grzewczej 700 W)

Załadunek pojemników Gastronorm na mokro to ogólnie zalecana metoda ładowania

- Zawiesić pojemniki Gastronorm w bemarkach wypełnionych gorącą wodą.
Zalecana ilość wody to 4 l.

B.PRO zaleca:

- Załadować niewielką ilością potraw, podgrzać komorę bemarku.

Zalety załadunku na mokro:

- Doskonałe przewodzenie ciepła na pojemniki Gastronorm poprzez gorącą parę wodną.
- Woda jest świetnym rezerwuarem ciepła.

Sposób postępowania przy załadunku na mokro:

🔗 Rozdział "Załadunek bemarków na mokro (zalecane)" na stronie 31

Załadunek normowanych pojemników Gastronorm na sucho

- Pojemniki Gastronorm zawieszane są w suchych bemarkach.

B.PRO zaleca:

- Urządzenie należy ładować tylko niewielkimi ilościami potraw, a następnie podgrzać komorę bemarku.

Sposób postępowania przy załadunku na sucho:

🔗 Rozdział "Załadunek bemarków na sucho" na stronie 31

B.PRO zaleca:

Załadunek pojemnikami Gastronorm – GN ze stali nierdzewnej.

Zapewniają one lepszą przewodność cieplną w porównaniu do pojemników z tworzywa sztucznego.

Stosowane pojemniki Gastronorm muszą być odporne na temperaturę co najmniej +100 °C.

Nie wolno stosować **ŻADNYCH** pojemników Gastronorm z **POLIWĘGLANU**.

- Należy stosować pojemniki Gastronorm z uniwersalnymi uchwytami, które umożliwiają łatwe wyjmowanie pojemnika z urządzenia.
- Pojemniki Gastronorm z potrawami płynnymi należy zawsze zamykać pokrywą uszczelniającą.

Wstępne podgrzewanie
bemarków



Ostrzeżenie!

Gorące płynne potrawy!

Gorące płynne potrawy mogą przelewać się przez krawędź pojemnika Gastronorm i powodować oparzenia.

- Pojemniki Gastronorm należy zawsze zamykać pokrywami uszczelniającymi.
- Pojemniki Gastronorm należy trzymać poziomo.



Uwaga!

Pęknięcia na skutek wlewania zimnej wody do gorącego bamaru!

W przypadku wlewania zimnej wody do gorącego bamaru nagła zmiana temperatury może spowodować mikropęknięcia, które mogą przyczynić się do korozji.

Nieodpowiednie pojemniki Gastronorm i pokrywki Gastronorm mogą zostać uszkodzone lub spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Przed wlewaniem zimnej wody wystudzić bamar lub wlewać do gorącego bamaru gorącą wodę.
- Pojemniki Gastronorm należy zawsze przykrywać pokrywą.
- Używać wyłącznie pojemników Gastronorm i pokrywek Gastronorm oznaczonych normą EN 631.



Ostrzeżenie!

Gorące pokrywy pojemników Gastronorm i gorący mostek termiczny!

Po włączeniu mostka cieplnego, pokrywy, które mogą znajdować się na pojemnikach Gastronorm oraz spód mostka cieplnego nagrzewają się do wysokiej temperatury.

Gorące elementy mogą spowodować oparzenia.

- Przed włączeniem mostka cieplnego należy zdjąć pokrywy z pojemników Gastronorm.
- NIE dotykać mostka cieplnego od spodu.

❶ Każdy bamar można podzielić wzdłużnie jedną poprzeczką i poprzecznie jedną lub dwoma poprzeczkami.

W przypadku stosowania jednej lub dwóch poprzeczek w kierunku poprzecznym do bamarów można włożyć pojemniki Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 i GN 1/9.

W przypadku stosowania jednej poprzeczki w kierunku podłużnym do bamarów można włożyć pojemniki Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 i GN 1/6.

Poprzeczki podporowe można zamówić w B.PRO jako wyposażenie dodatkowe.
(nr kat. – patrz cennik B.PRO)

Przykład

Łaładunku z jedną poprzeczką w kierunku poprzecznym:
jeden pojemnik GN 1/2 i dwa pojemniki GN 1/4.

B.PRO zaleca:

W przypadku napełniania większej części komory bamaru gorącymi potrawami wstępne podgrzewanie nie jest konieczne.

Jeśli wprowadzana jest tylko niewielka ilość gorących potraw, należy podgrzewać komory przez ok. 30 minut przed łaładowaniem.

- ✓ Bmary wyczyszczone i suche
- ✓ Bmary jeszcze niełaładowane

Wózki do wydawania potraw i namaczania sztuców SAW i BTW 9x7

- ✓ Kurek/kurki pod bemarkami zamknięte
-

Wózek do wydawania potraw SAG

- ✓ Kurki zamknięte
 - ✓ Pokrętła z tyłu urządzenia znajdują się w pozycji poziomej
-

- Upewnić się, że w bemarku nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- W przypadku załadunku na mokro bemarky wypełnić gorącą wodą do oznaczonego poziomu. Zalecana ilość wody to 4 l. Po upływie około 30 minut podgrzewania wstępnego, komory bemarku wypełnione 4 litrami wody nagrzewają się do temperatury około +70 °C.
- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Włączyć żądane bemarky odpowiednim włącznikiem/wyłącznikiem. Dioda LED sygnalizująca pracę świeci się.
- W razie potrzeby pokrętłem zmienić zadaną temperaturę.
🔗 Rozdział "Ustawianie zadanej temperatury" na stronie 27
Bemark jest podgrzewany do ustawionej żądanej temperatury.
- Podgrzewać komorę bemarkową przez około 30 minut.

**Załadunek bemarków na
sucho**

B.PRO zaleca:

załadunek na mokro – ze względu na lepsze przenoszenie ciepła na pojemniki Gastronorm.

Załadunek bemarków pojemnikami Gastronorm

- ✓ W razie potrzeby (przy niewielkich ilościach potrawy) bemarky podgrzane
- ✓ Pojemnik Gastronorm i potrawy podgrzane
- ✓ Pojemniki Gastronorm w nienagannym stanie
(np. krawędzie nie są zdeformowane ani ostre)
- ✓ Pojemniki Gastronorm przykryte
(pojemniki z potrawami płynnymi przykryte pokrywą uszczelniającą)
- W razie potrzeby zastosować odpowiednią poprzeczkę lub poprzeczki.
- Włożyć pojemniki Gastronorm do bemarków.

**Załadunek bemarków na
mokro (zalecane)**

B.PRO zaleca:

W celu skrócenia czasu lub uniknięcia podgrzewania wstępnego należy napętnić bemark GORĄCĄ wodą.

- ✓ Bemarky wyczyszczone i puste
- ✓ Kurek spustowy bemarku zamknięty
- Wlać gorącą wodę do komory bemarku.
Zalecana ilość wody to 4 l.

Załadunek bemałów pojemnikami Gastronorm

- ✓ Bemały o pojemności 4 l każdy (zalecana ilość) napełnione gorącą wodą
- ✓ W razie potrzeby (przy niewielkich ilościach potrawy) bemały podgrzane
- ✓ Pojemnik Gastronorm i potrawy podgrzane
- ✓ Pojemniki Gastronorm w nienagannym stanie
(np. krawędzie nie są zdeformowane ani ostre)
- ✓ Pojemniki Gastronorm przykryte
(pojemniki z potrawami płynnymi przykryte pokrywą uszczelniającą)
- W razie potrzeby zastosować odpowiednią poprzeczkę lub poprzeczki.
- Włożyć pojemniki Gastronorm do bemałów.

Wstępne podgrzewanie komory/komór urządzenia

Wózek do wydawania potraw SAG 2/3

W przypadku stosowania komór urządzenia do utrzymywania potraw w stanie ciepłym przed włożeniem potraw do środka komory należy podgrzewać przez co najmniej 60 min.

- ✓ Komory urządzenia puste
- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Włączyć żadaną komorę/komory urządzenia odpowiednim włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda LED sygnalizująca pracę świeci się.
- W razie potrzeby zmienić zadaną temperaturę.
↳ Rozdział "Ustawianie zadanej temperatury" na stronie 27
- Podgrzewać urządzenie wstępnie przez co najmniej 30 min.

Załadunek komory/ komór urządzenia

Jeżeli urządzenie ma być stosowane do utrzymywania potraw w stanie ciepłym, należy je wstępnie podgrzać przez co najmniej 60 min.

- ✓ Potrawy w pojemnikach Gastronorm przykryte pokrywą
- ✓ Potrawy na tacach przykryte kloszem
- Otworzyć drzwi.
- Pojemniki / tace Gastronorm wsunąć do komory/komór urządzenia.
- Zamknąć drzwi.

**Włączanie/wyłączanie
mostka cieplnego (opcja)**

Włączanie

Nad każdym bemarem umieszczony jest promiennik ciepła, który pomaga utrzymać ciepło potraw. Mostek cieplny można włączać oddzielnie (bez możliwości sterowania).

- Włączyć przełącznik zał./wył. "mostka cieplnego".
- ✓ W trybie ogrzewania dioda LED sygnalizująca pracę wskazuje "Mostek cieplny".
Mostek cieplny jest włączony.

Wyłączanie

- Wyłączyć przełącznik zał./wył. "mostka cieplnego".
Dioda LED sygnalizująca pracę "mostka cieplnego" gaśnie.
Mostek cieplny jest wyłączony.

**Składanie/rozkładanie
półki**

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG ze składaną półką

- Ostrożnie wyciągnąć półkę z mechanizmu blokady.
- Półkę rozłożyć do góry powyżej poziomu ok. 30°.
- Półkę przesunąć ukośnie w dół i zatrzasknąć obydwie blokady boczne.
- Sprawdzić, czy półka zatrzasknęła się w obu mechanizmach blokady, a w razie potrzeby poprawić blokadę.
- Półkę można obciążać wyłącznie maksymalnym dopuszczalnym obciążeniem powierzchni.
- Aby złożyć półkę, należy pociągnąć ją do góry pod kątem w kierunku od urządzenia, aż boczne blokady zostaną odłączone.
- Złożyć półkę i wcisnąć ją ostrożnie (bez przechylania) do mechanizmu blokady.

**Przemieszczanie
urządzenia w inne
miejsce**



Uwaga!

Ciężkie urządzenie narażone na przewrócenie! Nadmiernie wysoka prędkość!

Gdy urządzenie porusza się z nieodpowiednią prędkością, nie można go zahamować w nagłej sytuacji. Urządzenie może się przewrócić i spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne.

- NIE WOLNO pchać urządzenia szybciej niż 3 km/h (co odpowiada powolnemu chodzeniu).
- Urządzenie należy pchać tak, aby w każdym przypadku można było je wyhamować.
- W przypadku ograniczonej widoczności, niejasnych sytuacji podczas transportu oraz przejeżdżania przez rampy, zagłębienia i pochyłe powierzchnie, dla bezpieczeństwa urządzenie należy zawsze pchać we DWIE osoby.



Uwaga!

Zakleszczenie stopy na hamulcu kółka

Przy zwalnianiu i blokowaniu hamulców kółek istnieje ryzyko przytrzaśnięcia i zranienia stopy.

- Uważać, aby stopa NIE dostała się między hamulec a narożnik ochronny.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia się ciężkiego urządzenia!

Urządzenie może się przewrócić przy przejeżdżaniu przez pochyłości.

- NIGDY nie przemieszczać urządzenia po powierzchniach (np. rampach) o nachyleniu $>10^\circ$.



Ostrzeżenie!

Niewystarczająca skuteczność hamulców kół!

Na powierzchniach ukośnych skuteczność hamulców kół może NIE być wystarczająca.

Urządzenie może ruszyć i zranić osoby.

- Przy odstawianiu urządzenia na rampie zablokować hamulce kół i zabezpieczyć dodatkowo przed toczeniem (np. klinami).

Zmiana lokalizacji

☞ Jeśli trasa przejazdu jest nierówna, należy przedsięwziąć odpowiednie kroki.

📖 Rozdział "Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce" na stronie 33

- ✓ Na urządzeniu nie ma żadnych przedmiotów
- ✓ DWIE osoby

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG ze składaną półką

- ✓ Półka złożona do dołu

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG z pokrywą przesuwną

- ✓ Pokrywa przesuwna zamknięta

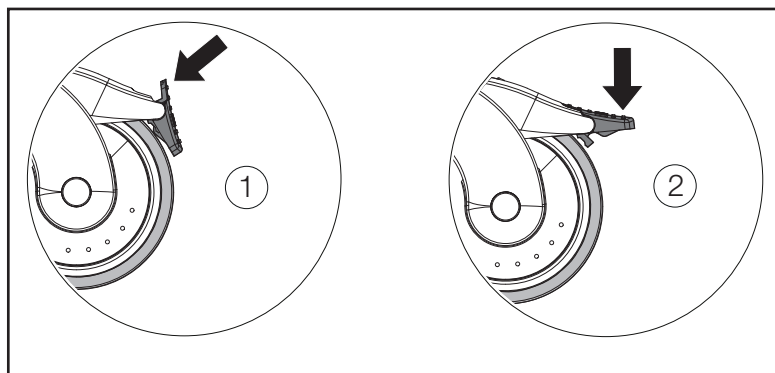
Wózek do wydawania potraw SAG

- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte

- Wyłączyć wszystkie istniejące wyłączniki/wyłączniki na urządzeniu.
Dioda LED sygnalizująca pracę gaśnie.

Wózki do wydawania potraw i namaczania sztuczków SAW i BTW 9x7

- Odłączyć wtyczkę znajdującą się na obudowie z gniazdka i włożyć ją do uchwytu na wtyczkę sieciową.
📖 Rozdział "Wyłączanie" na stronie 37
- Upewnić się, że na górze wózka nie ma żadnych przedmiotów, które mogłyby spaść.



- Zwolnić hamulce kółek (1).
- Oburącz ostrożnie przemieścić urządzenie.
- Zablokować hamulce kółek (2).

**Przejeżdżanie przez
pochyłości i zagłębienia**

- ✓ DWIE osoby
- ✓ Urządzenie jest wyłączone
- ✓ Urządzenie odłączone od źródła zasilania
- ✓ Wtyczka umieszczona w uchwycie na wtyczkę sieciową w urządzeniu
- Sprawdzić, czy urządzenie można bezpiecznie przepchnąć przez pochyłość lub zagłębienie.
- Ostrożnie przemieścić urządzenie w DWIE osoby przez pochyłość lub zagłębienie.

**Utrzymywanie potraw w
ciepłym stanie**



Ostrzeżenie!

Gorąca komora bamaru!

W trybie podgrzewania zarówno komora bamaru, jak i znajdujące się w nim pojemniki Gastronorm oraz inne przedmioty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia.

- Gorące przedmioty chwytać tylko przez zabezpieczenie (np. rękawice ochronne).
- Należy używać uchwytów pojemników Gastronorm.



Ostrzeżenie!

Gorące płynne potrawy!

Gorące płynne potrawy mogą przelewać się przez krawędź pojemnika Gastronorm i powodować oparzenia.

- Pojemniki Gastronorm należy zawsze zamykać pokrywami uszczelniającymi.
- Pojemniki Gastronorm należy trzymać poziomo.

- ✓ W razie potrzeby bmary podgrzane
- ✓ Komora/komory urządzenia podgrzewane przez co najmniej 60 min

- Jeżeli po podgrzaniu wstępnym urządzenie odłączono od źródła zasilania (np. w celu przemieszczenia), to należy ponownie podłączyć wtyczkę i włączyć bemały lub komory odpowiednim włącznikiem/wyłącznikiem.
- W razie potrzeby zmienić zadaną temperaturę.
 - ↳ Rozdział "Ustawianie zadanej temperatury" na stronie 27
- Potrawy utrzymywać w stanie ciepłym tak długo, jak potrzeba.

Wymowanie potraw

- Zdjąć pokrywę uszczelniającą pojemników Gastronorm.
- Wyjąć pojemniki Gastronorm.
- Urządzenie należy gruntownie oczyszczać po użyciu.
 - ↳ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 41

Wózek do wydawania potraw SAG

Wózek do wydawania potraw SAG wyposażony jest dodatkowo w półkę pod bemałami.

- Otworzyć drzwi.
 - Wyjąć pojemniki lub tace Gastronorm z komór urządzenia.
-

Wyłączanie

Wyłączanie urządzenia



Uwaga!

Uszkodzenie instalacji elektrycznej urządzenia!

- Odłączać wtyczkę sieciową tylko po wyłączeniu urządzenia; w przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia jego instalacji elektrycznej i gniazdka sieciowego.



Uwaga!

Tworzenie się we wnętrzu pleśni!

W przypadku dłuższych przestojów lub jeżeli urządzenie jest wyłączone z eksploatacji, w jego wnętrzu może powstawać pleśń lub nieprzyjemny zapach.

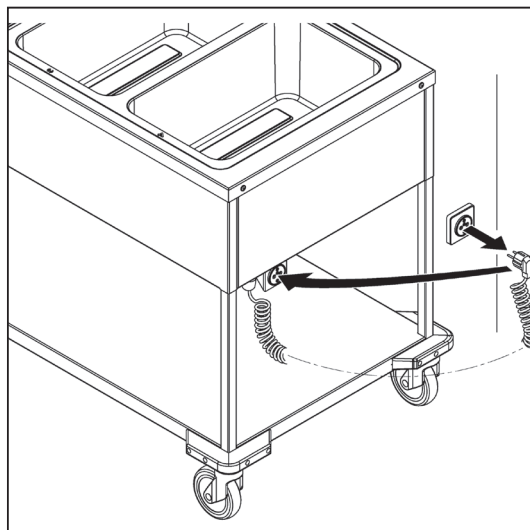
- Należy zapewnić wentylację, gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas lub jest wyłączone z eksploatacji.

- ✓ Urządzenie podłączone do gniazda
- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda LED sygnalizująca pracę gaśnie.
- Aby odłączyć urządzenie od źródła zasilania energią elektryczną, wyjąć z gniazdka wtyczkę sieciową znajdującą się na obudowie.
- Włożyć wtyczkę w (opcjonalny) uchwyt na wtyczkę sieciową w urządzeniu.
- Opróżnić urządzenie.
- Oczyszczyć urządzenie.
- Przenieść urządzenie i przechowywać je w bezpiecznym miejscu.

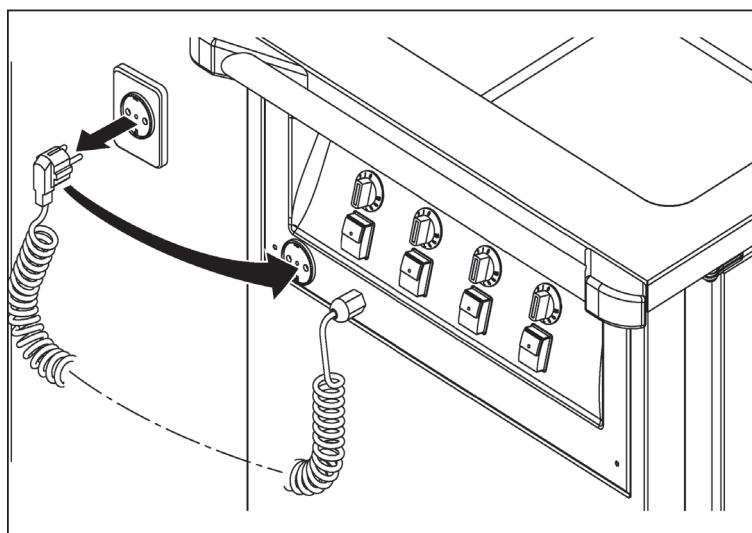
Wózek do wydawania potraw SAG

- Zamknąć drzwi.

**Wózki do wydawania
potraw i namaczania
sztućców SAW i BTW 9x7**



**Wózek do wydawania
potraw SAG**



Pomoc w razie problemów

Diody LED sygnalizujące pracę nie świecą–brak napięcia w urządzeniu

Przyczyna	Postępowanie
Odłączona wtyczka sieciowa lub podłączona nieprawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda i sprawdzić poprawność podłączenia.
Kabel sieciowy jest uszkodzony; np. przerwany przewód (możliwe również bez zewnętrznego uszkodzenia).	<ul style="list-style-type: none"> Zlecić wymianę kabla odpowiedniej jednostce. ➔ Rozdział "Naprawa" na stronie 49
Uszkodzenie/wyłączenie bezpiecznika w budynku.	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić i w razie potrzeby włączyć/ wymienić bezpiecznik w pomieszczeniu.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ➔ Rozdział "Naprawa" na stronie 49

Diody LED sygnalizujące pracę "Ogrzewania komory bamaru" świecą, ale potrawy nie są wystarczająco ciepłe

Przyczyna	Postępowanie
Ustawiona zbyt niska temperatura zadana.	<ul style="list-style-type: none"> Ustawić wyższą temperaturę zadaną. ➔ Rozdział "Ustawianie zadanej temperatury" na stronie 27
Urządzenie stoi w (silnym) przeciągu.	<ul style="list-style-type: none"> Wyeliminować przyczynę (przyczyny) przeciągu lub usunąć urządzenie z przeciągu.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ➔ Rozdział "Naprawa" na stronie 49

Diody LED sygnalizujące pracę "Promiennika grzewczego" świecą, ale potrawy nie są wystarczająco ciepłe

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzony promiennik ciepła.	<ul style="list-style-type: none"> Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ➔ Rozdział "Naprawa" na stronie 49
Urządzenie stoi w (silnym) przeciągu.	<ul style="list-style-type: none"> Wyeliminować przyczynę (przyczyny) przeciągu lub usunąć urządzenie z przeciągu.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ➔ Rozdział "Naprawa" na stronie 49

Korozja na elementach ze stali nierdzewnej

Przyczyna	Postępowanie
Nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem/nieodpowiednia pielęgnacja.	<ul style="list-style-type: none"> Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ➔ Rozdział "Naprawa" na stronie 49 Zwracać uwagę na prawidłowy sposób obchodzenia się z urządzeniem/jego prawidłową pielęgnację. ➔ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 41

**Zewnętrzne uszkodzenie
urządzenia**

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	<ul style="list-style-type: none">▶ Wyłączyć urządzenie. ↳ Rozdział "Wyłączanie" na stronie 37▶ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym włączeniem.▶ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 49

Czyszczenie i pielęgnacja



Ostrzeżenie!

Zwarcie na skutek przedostania się wody do wnętrza obudowy!

Podczas czyszczenia podłączonego urządzenia woda przenikająca do wnętrza obudowy może spowodować zwarcie bądź porażenie prądem elektrycznym.

- Wyłączanie urządzenia.
- Aby odłączyć urządzenie od źródła zasilania energią elektryczną, wyjąć z gniazdka wtyczkę sieciową znajdującą się na obudowie.
- Włożyć wtyczkę w (opcjonalny) uchwyt na wtyczkę sieciową w urządzeniu.



Uwaga!

Gorąca woda!

W przypadku załadunku na mokro w bęblach znajduje się gorąca woda.

Podczas spuszczenia gorącej wody istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.

- Przed czyszczeniem wystudzić urządzenie.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu na skutek wylania się wody do czyszczenia!

Woda wydostająca się z urządzenia podczas czyszczenia lub po jego zakończeniu może spowodować poślizgnięcie.

- Wodę do czyszczenia, która wypłynęła na podłogę, należy dokładnie wytrzeć.

Wskazówki dotyczące czyszczenia stali nierdzewnej

Pod pojęciem "stal szlachetna" rozumiemy gatunki stali szczególnie higienicznych i odpornych na korozję. Stal szlachetna stosowana obecnie przez firmę B.PRO (materiał 1.4301) składa się w głównej mierze z żelaza, chromu i niklu. Odporność stali nierdzewnej na korozję polega na tworzeniu się tzw. warstwy pasywnej na powierzchni materiału w zetknięciu z tlenem. Mechaniczne naruszenie warstwy pasywnej – przy wystarczającej ilości tlenu na powierzchni materiału – regeneruje się samoistnie. Warstwa pasywna może zostać uszkodzona na skutek działania określonych agresywnych czynników. Takie substancje występują również w niskich stężeniach w wodzie pitnej, np. chlorki.

Odparowanie wody może spowodować osiągnięcie krytycznego stężenia substancji.

Nagromadzone osady tłuszczu, wapna, skrobi i białka mogą negatywnie wpływać na tworzenie się lub odtwarzanie warstwy pasywnej.

Korozję może również powodować/przyspieszać kontakt stali nierdzewnej z następującymi substancjami:

- Stężone kwasy, fluorowce (chlorki, bromki, jodki) i ich sole oraz przyprawy zawierające sól kuchenną
- Kwaśne opary mogące powstawać np. po użyciu przemysłowych środków czyszczących
- Kontakt z innym metalem (np. stalą lub żelazem)
- Kontakt z żelazem (np. włną stalową, opiłkami z rur, wodą zawierającą cząsteczki żelaza)

W celu zachowania odporności na korozję należy unikać kontaktu z wyżej wymienionymi substancjami.

Należy bezwzględnie stosować się do poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.


- Powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej należy zawsze utrzymywać w czystym, suchym stanie i zapewniać im swobodny dopływ powietrza.

B.PRO zaleca:

W przypadku mocno obciążonych powierzchni ze stali nierdzewnej (np. podgrzewane komory bema) należy postępować zgodnie z dodatkowymi instrukcjami:

- Natychmiast usuwać/osuszać wodę, wilgoć i plamy z wody.
NIE dopuszczać do odparowania, NIE dopuszczać do wyschnięcia.
- Usunąć widoczne osady poprzez ich wytarcie.
- Po każdorazowym użyciu – co najmniej raz dziennie – należy całkowicie spuścić wodę i przepłukać czystą wodą.
Następnie przetrzeć oczyszczoną powierzchnię miękką szmatką, po czym wytrzeć do sucha.
- Po osuszeniu NIE zakrywać powierzchni.
- Powierzchnię należy pokryć środkiem DeepClean Stainless Steel.

Osobiste wyposażenie ochronne

- Należy nosić osobiste wyposażenie ochronne (np. obuwie, rękawice, okulary ochronne itp.). Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka czyszczącego.
 Karty charakterystyki środków czyszczących.

Częstość czyszczenia

- Po każdym użyciu należy oczyścić powierzchnię czystą wodą, po czym osuszyć.

Sposoby czyszczenia


Codzienne rutynowe czyszczenie polega na wycieraniu wózka wilgotną szmatką. Trudne do usunięcia zabrudzenia można myć szczotką (z tworzywa sztucznego lub włosia naturalnego).

Wszelkie inne sposoby czyszczenia muszą być dopuszczone przez firmę B.PRO.

- Nie stosować myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, natrysków wodnych itp. urządzeń czyszczących.
- W ŻADNYM WYPADKU do suszenia nie wolno stosować wewnętrznego układu ogrzewania.

Środki czyszczące

Następujące środki czyszczące są odpowiednie dla powierzchni ze stali nierdzewnej:

- Dostępne na rynku środki do czyszczenia stali nierdzewnej niezawierające chlorków, np. DeepClean Stainless Steel
- Dostępne na rynku środki czyszczące na bazie wody niezawierające chlorków
- Dostępne w handlu środki odkamieniające na bazie kwasów organicznych bądź nieszkodliwych dla stali nierdzewnej kwasów nieorganicznych (np. kwasu octowego, cytrynowego, amidosulfonowego, fosforowego);
 Karty charakterystyki środków czyszczących
- Miękką szmatkę do czyszczenia z mikrowłókien

- ① Wykaz sprawdzonych środków czyszczących do stali nierdzewnej podano na stronie internetowej Niemieckiego Stowarzyszenia Przemysłu Łazienkowego (Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V.) pod adresem www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE).

❶ Więcej informacji na temat czyszczenia można uzyskać na stronie internetowej Centrum Informacji o Stali Nierdzewnej pod adresem www.edelstahl-rostfrei.de (w sekcji Publikacje).

Środkami czyszczącymi niezalecanymi do powierzchni ze stali szlachetnej są:

- Wszelkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu)

Do czyszczenia innych powierzchni metalowych, części urządzenia pokrytych powłoką proszkową, jak również elementów z tworzyw sztucznych i szkła można stosować:

- dostępne w handlu środki czyszczące na bazie wody
- miękką szmatkę do czyszczenia
- Szmatkę z mikrowłókien firmy B.PRO (używać tylko z wodą)
- Plamy, w szczególności odpryski i osady tłuszczu można usuwać za pomocą ciepłego 30% roztworu mydła szarego przy użyciu szczotki (z włosiem z tworzywa sztucznego bądź naturalnym).
- powierzchnie szklane można czyścić z łatwością za pomocą dostępnych w handlu środków do czyszczenia szkła.

Do czyszczenia innych powierzchni metalowych, części urządzenia pokrytych powłoką proszkową, jak również elementów z tworzyw sztucznych i szkła NIE nadają się:

- Środki czyszczące do stali nierdzewnej ani inne o właściwościach ściernych
- Gąbki/ścierki do szorowania
- Środki czyszczące zawierające rozpuszczalniki
- Wszelkie środki czyszczące zawierające chlorki lub podchloryny (np. odkamieniacz na bazie kwasu solnego, podchlorynu sodu)
- Korodujące, agresywne detergenty/środki dezynfekujące (np. na bazie fluorowanego kwasu krzemowego, kwasu fosforowego oraz kwasów solnego i siarkowego).
- Ostre, metaliczne środki czyszczące o ostrych krawędziach

Czyszczenie urządzenia

- ✓ Urządzenie jest wyłączone.
- ✓ Urządzenie odłączone od źródła zasilania
- ✓ Wtyczka umieszczona w uchwycie na wtyczkę sieciową (opcja) w urządzeniu
- ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia
- ✓ W urządzeniu nie mogą się znajdować żadne potrawy

B.PRO zaleca:

Przed użyciem chemicznych środków czyszczących należy zasadniczo sprawdzać ich kompatybilność z daną powierzchnią, nakładając je w mało widocznym miejscu.

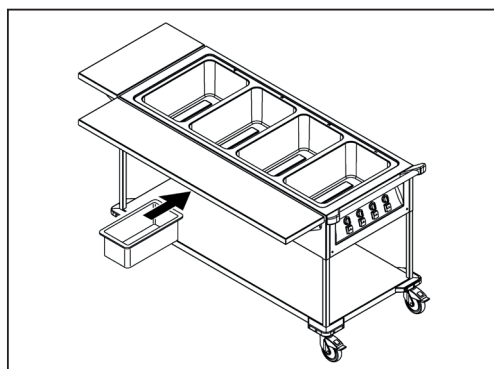
W ten sposób można uniknąć przebarwień lub innych reakcji zachodzących pomiędzy środkiem czyszczącym a powierzchnią.

- Jeśli podczas czyszczenia zdejmowany jest pył mineralny bądź metalowy, należy zawsze płukać pomocnicze środki czyszczące (np. szczotki, szmatki z mikrofibry itp.), aby cząsteczki pyłu nie pozostawiały śladów na oczyszczanej powierzchni.
- Po każdym użyciu należy bezwzględnie oczyścić powierzchnię czystą wodą, po czym osuszyć.
- W żadnym wypadku do suszenia nie należy stosować wewnętrznego układu ogrzewania.
- Powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej należy zawsze utrzymywać w czystym, suchym stanie i zapewniać im swobodny dopływ powietrza.

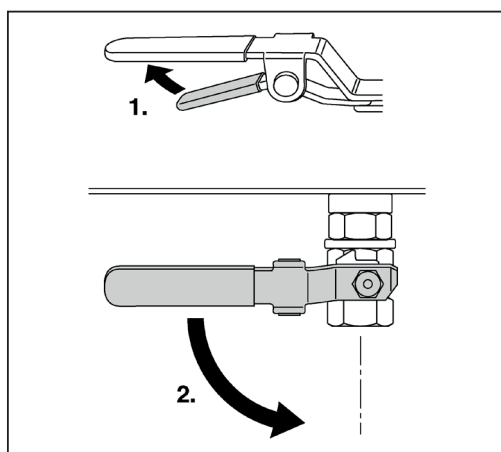
Wózki do wydawania potraw i namaczania sztućców SAW i BTW 9x7

Niepotrzebną wodę można spuścić przez rurkę spustową znajdującą się pod bemarami. Każdy bema ma oddzielną rurkę spustową.

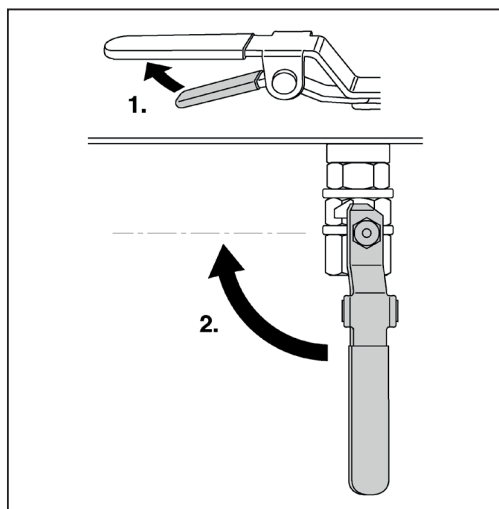
- ✓ Naczynie (np. pojemnik Gastronorm lub wiadro) o pojemności 4 l na bema
- Pod rurkę spustową postawić naczynie.



- Aby otworzyć kurek pociągnąć zapadkę w stronę dźwigni (1.) i obrócić dźwignię równoległą do kurka (2.).



- Spuścić wodę.
- W celu zamknięcia kurka pociągnąć zapadkę w stronę uchwyty (1.) i ustawić uchwyt poprzecznie do kurka (2.).



- Wytrzeć bębny do sucha.
-

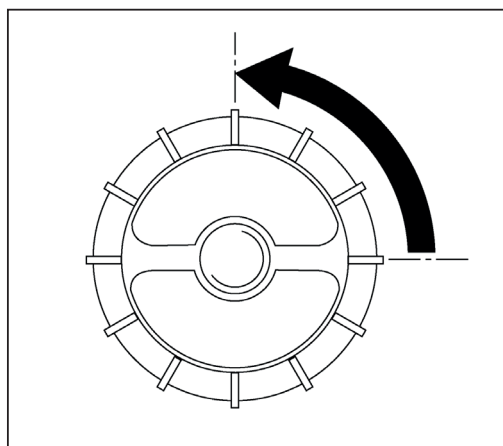
Wózek do wydawania potraw SAG

Niepotrzebną wodę można spuścić przez wspólną rurkę spustową.

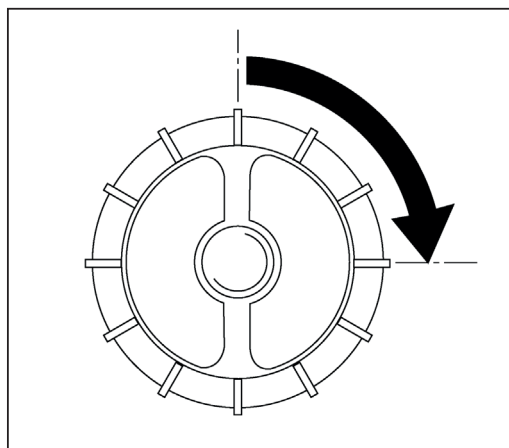
Rurka spustowa znajduje się pośrodku pod dnem urządzenia. Każdy bema ma oddzielny kurek.

Kurki znajdują się z tyłu urządzenia.

- Wózek do wydawania potraw ustawić nad odpływem w podłodze.
- W celu otwarcia kurka obrócić pokrętkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, ustawiając je pionowo.



- Spuścić wodę.
- W celu zamknięcia kurka obrócić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, ustawiając je poziomo.



- Wytrzeć bema do sucha.

Konserwacja



Ostrzeżenie!

Niektóre komponenty przewodzą prąd elektryczny

Dotknięcie komponentów przewodzących prąd elektryczny podczas prac konserwacyjnych bądź wymiany części urządzenia podłączonego do sieci może spowodować porażenie prądem.

- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
- Aby odłączyć urządzenie od źródła zasilania energią elektryczną, wyjąć z gniazdka wtyczkę sieciową znajdującą się na obudowie.
- Włożyć wtyczkę w (opcjonalny) uchwyt na wtyczkę sieciową w urządzeniu.

Regularne zlecenie konserwacji urządzenia	<p>Regularna konserwacja zapobiega awariom urządzenia, przedłuża jego okres trwałości użytkowej i ogólnie przyczynia się do utrzymania wartości.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Regularnie zlecać konserwację urządzenia przeszkolonemu personelowi fachowemu.■ Należy dokumentować przeprowadzoną konserwację i odpowiednio archiwizować powiązane dokumenty.
Sprawdzać hamulce kółek	<ul style="list-style-type: none">■ Sprawdzać działanie hamulców kółek po każdym przemieszczeniu urządzenia.■ Zablokować hamulce kółek.■ Spróbować przesunąć urządzenie (bez użycia nadmiernej siły!).■ W przypadku niedostatecznej siły hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego(ych) kółka(-ek) jednemu z wymienionych niżej punktów:<ul style="list-style-type: none">– Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy– Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy– Serwis firmy B.PRO
Sprawdzać uszczelkę drzwi	<ul style="list-style-type: none">■ Przy każdym czyszczeniu sprawdzać uszczelkę drzwi pod kątem uszkodzeń i starzenia (kontrola wzrokowa).■ W przypadku uszkodzenia zlecić naprawę jednemu z wymienionych niżej punktów:<ul style="list-style-type: none">– Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy– Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy– Serwis firmy B.PRO
Pielęgnacja uszczeliek	<ul style="list-style-type: none">■ Aby wydłużyć okres trwałości użytkowej uszczeliek urządzenia, konserwować regularnie (co miesiąc) uszczelki środkami pielęgnującymi dostępnymi w handlu.
Zlecać przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych	<ul style="list-style-type: none">■ Przynajmniej raz na 6 miesięcy zlecać wykwalifikowanemu elektrykowi wykonanie okresowego badania bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych zgodnie z normami DIN VDE 0701 i DIN VDE 0702.
Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	<ul style="list-style-type: none">■ Przynajmniej raz na 6 miesięcy sprawdzać zgodnie z przepisami DGUV 3 (dawniej BGV A3) lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

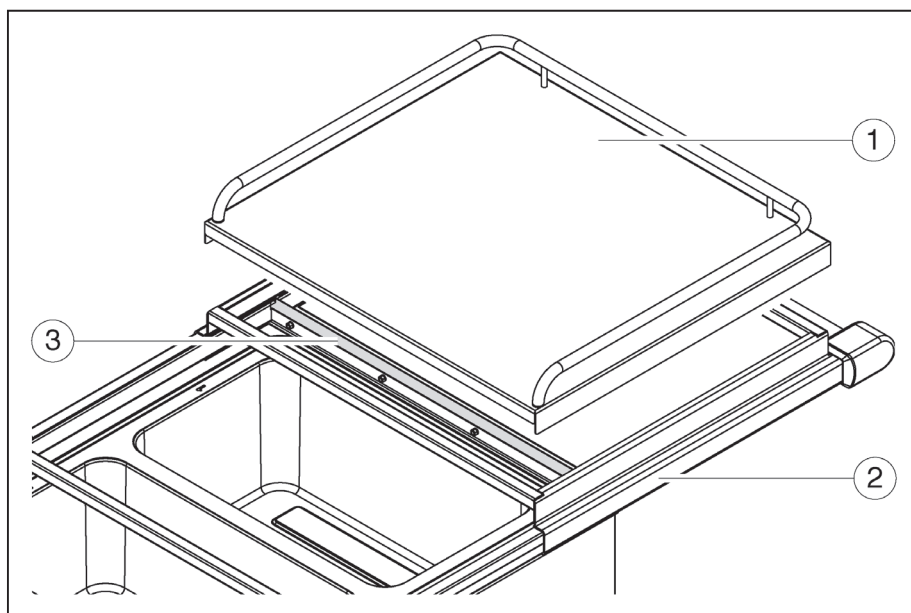
**Kontrola ścieraka
skroplin**

Wózek do wydawania potraw SAW/SAG z pokrywą przesuwną.

Poprawne działanie ścieraka skroplin sprawdzać co miesiąc.

Zużyty ścierak skroplin może powodować kapanie wody z pokrywy przesuwnej.

- ✓ Bębny wyłączone i zimne



- (1) Pokrywa przesuwna
(2) Rama pokrywy przesuwnej
(3) Ścierak skroplin

- Zdjąć pokrywę przesuwną (1) z ramy pokrywy (2).
Ścierak skroplin (3) jest teraz dostępny.
- Sprawdzić ścierak skroplin.
- ✓ Ścierak skroplin nie może być popękany ani sparciaty.
- ✓ Ścierak skroplin musi być elastyczny i powinien dokładnie wycierać dół pokrywy przesuwnej na całej szerokości.
- Jeżeli ścierak skroplin jest uszkodzony, należy niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z wymienionych niżej punktów:
 - Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis B.PRO
- Ułożyć pokrywę przesuwną na ramie pokrywy.
- Sprawdzić pokrywę przesuwną po przeciwnej stronie.

Naprawa

Upoważnione osoby

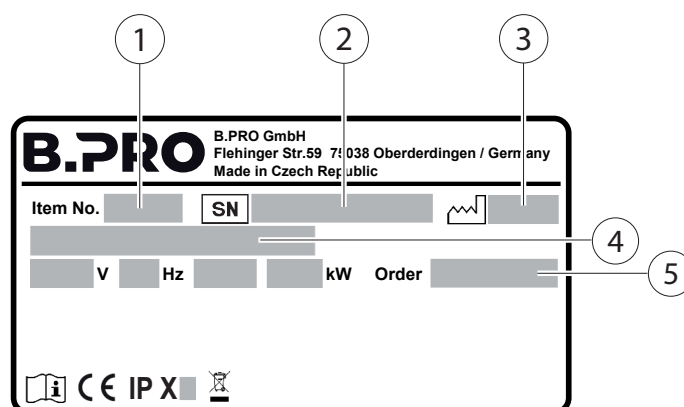
- ☞ Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez następujące jednostki:
- Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmy B.PRO

Opis uszkodzenia

Dział serwisowy firmy B.PRO prócz dokładnego opisu defektu wymaga również następujących informacji podanych na tabliczce znamionowej:

- Numer artykułu
- Numer seryjny
- Data produkcji
- Model
- Numer zlecenia produkcyjnego (opcja)

❗ Tabliczka znamionowa znajduje się na korpusie urządzenia w pobliżu kabla sieciowego.



- (1) Numer artykułu
- (2) Numer seryjny
- (3) Data produkcji
- (4) Klucz typu
- (5) Numer zlecenia produkcyjnego (opcja)

Wymiana komponentów

- ☞ Uszkodzone komponenty łącznie z kablem sieciowym mogą być wymieniane na nowe wyłącznie przez następujące punkty:
- Przeszkolony przez firmę B.PRO, własny personel fachowy
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmy B.PRO

Części zamienne

☞ Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:

- Nazwa części zamiennej
- Numer artykułu
- Data produkcji urządzenia
- Ilość

☞ Patrz system informacji serwisowej w Internecie (www.bpro-solutions.com)

Adres

B.PRO GmbH

Flehinger Straße 59

75038 Oberderdingen

Niemcy

Phone +49 (0)7045 44 – 81416

Faks +49 (0)7045 44 – 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

Utylizacja

Utylizacja urządzenia

❗ Utylizacja złomu elektrycznego i elektronicznego wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi ze względu na zawarte w złomie substancje może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

☞ Urządzenia NIE wolno usuwać z innymi odpadami przemysłowymi.

☞ Urządzenie można oddać bezpłatnie do B.PRO.

☞ Dlatego też NIE WOLNO utylizować urządzenia wraz z odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do odpowiedniego punktu utylizacji urządzeń elektrycznych (np. specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów).



Na fakt ten wskazuje umieszczony na urządzeniu symbol wg normy DIN EN 50419 – Znakowanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych zgodnie z artykułem 15(2) dyrektywy 2012/19/WE (WEEE).

Ponadto przy usuwaniu należy przestrzegać ewentualnych specjalnych regulacji krajowych.

- Urządzenie należy uczynić niezdatnym do użycia (np. przez odcięcie wtyczki sieciowej); to samo dotyczy zamków w drzwiach.
- Opróżnione z pozostałości urządzenie przekazać do zakładu utylizacji lub punktu zbiórki urządzeń elektrycznych.

❗ Więcej informacji odnośnie usuwania dostępnych jest u handlowców lub w serwisie firmy B.PRO.

☞ Rozdział "Adres" na stronie 50

Dane techniczne

W zależności od wersji urządzenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi może posiadać dane techniczne różniące się od wyszczególnionych w niej.

Obowiązujące dane należy odczytać z tabliczki znamionowej lub odpowiedniej dokumentacji związanej z zamówieniem bądź rysunków.

Dane ogólne Wymiary i masa

Model	Długość [mm]	Szerokość [mm]	Wysokość [mm]	Masa własna [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

Wymiary wózka bemaowego SAW/SAG z pokrywą przesuwną

Model	Długość [mm]	Szerokość [mm]	Wysokość [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Pojemność i ładowność

Model	Pojemność komór bemaów (GN 1/1 – 200 lub ich podział)	Maks. ładowność [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

Temperatura w komorach bamaru

+30 °C do +95 °C

SAG

Dane techniczne komór pod bemarkami:

Temperatura wewnątrz komory	+30 °C do +85 °C
Liczba przewodnic rowkowych	6 par na komorę
Odstęp między przewodnicami rowkowymi	57,5 mm

Udźwig

Element	Dopuszczalne obciążenie powierzchni [kg]
Dno urządzenia pod komorą bemarku (tylko SAW)	80
Składana półka (opcja)	25
Pokrywa przesuwna (tylko SAW 2/3 i SAG 2/3)	25

Dane elektryczne

Napięcie:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
Maks. pobór mocy przez urządzenie:	Dane – patrz tabliczka znamionowa
Maks. pobór mocy na gniazdko:	Dane – patrz tabliczka znamionowa

Stopień ochrony

IP X5 (urządzenie jest chronione przed strumieniem wody zgodnie z normą EN 60529.)

Środowisko

Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura:	+15 °C do +38 °C
Wilgotność względna powietrza:	bez obraszania

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura:	–10 °C do +40 °C
Wilgotność względna powietrza:	bez obraszania

Warunki otoczenia – składowanie, transport w przypadku urządzeń z opcjonalnym systemem nawilżania

Temperatura:	+2 °C do +40 °C
Wilgotność względna powietrza:	bez obraszania

Emisje

Poziom ciśnienia akustycznego w miejscu pracy urządzenia jest niższy niż 70 db(A).

Materiały

Materiał:	Stal chromowo-niklowa 18/10, tworzywo sztuczne
Mostek cieplny:	Pokrywa, korpus: Stal nierdzewna (opcjonalnie korpus foliowany w kolorze)
Pokrywa przesuwna, półka:	Stal nierdzewna
Ostłona higieniczna:	Bezpieczne szkło hartowane

Dane do zamówienia

Nazwa	Numer artykułu
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
	Numer dokumentu
Instrukcja obsługi	154416

Akcesoria

Nazwa	Numer artykułu
Pojemniki Gastronorm	Cennik firmy B.PRO
Tace Gastronorm	Cennik firmy B.PRO
Pokrywy na pojemniki Gastronorm	Cennik firmy B.PRO
Poprzeczki podporowe	Cennik firmy B.PRO
Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO	126999
Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali nierdzewnej DeepClean Stainless Steel	511895

Normy, dyrektywy, rozporządzenia, przepisy

Normy Urządzenie spełnia fabrycznie podstawowe wymagania stosowanych norm produktowych w ich aktualnie obowiązującej wersji.

**Dyrektywy dot.
oznaczenia CE/deklaracji
zgodności UE**



- | | |
|--------------|--|
| ■ 1935/2004 | Rozporządzenie w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi |
| ■ 2006/42/EG | Dyrektywa maszynowa |
| ■ 2014/35/EU | Dyrektywa niskonapięciowa |
| ■ 2014/30/EU | Wytyczne EMV |
| ■ 2011/65/EU | Dyrektywa RoHS |
| ■ 2014/68/EU | Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych |

Rozporządzenia, przepisy

Podczas obsługi i użytkowania niniejszego urządzenia należy stosować się do poniższych rozporządzeń, przepisów, regulaminów stowarzyszeń zawodowych, jak również innych krajowych przepisów w ich aktualnie obowiązującej wersji.

- | | |
|----------------------------|--|
| ■ WE nr 852/2004 | Rozporządzenie w sprawie higieny żywności |
| ■ Regulacja DGUV 110-003 | Branża gastronomiczna |
| ■ Rozporządzenie DGUV nr 3 | Przepisy zapobiegania wypadkom dot. urządzeń i przyrządów elektrycznych. |

❗ Na życzenie klienta firma B.PRO może udostępnić kopię deklaracji zgodności WE w swoim dziale serwisu/dystrybucji.

Prace konserwacyjne

Model urządzenia: _____
Numer artykułu: _____
Numer seryjny: _____

Data	Czytelnie imię i nazwisko drukowanymi literami	Co poddano kontroli / konserwacji / wymianie / naprawie?	Pieczęć zaangażowanej firmy	Podpis osoby wykonującej

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

E-mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS