

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

Oversættelse af den originale betjeningsvejledning

**Copyright** Denne vejledning er beskyttet i henhold til gældende lov om ophavsret. Oplysningerne må hverken helt eller delvist kopieres, distribueres, bruges i konkurrenceøjemed eller gøres tilgængelige for tredjemand.

**Tekniske ændringer** Vi forbeholder os ret til ændringer, som er til gavn for den tekniske udvikling.

## Indhold

<b>Om denne betjeningsvejledning</b>	Typografiske konventioner	6
<b>Om dette produkt</b>	Anvendelsesformål	7
	Anvendelsesbetingelser	7
	Henvissningsskilte på produktet	7
	Produktegenskaber	8
	Model og standardudførelse	9
	Modeltilvalg/-tilbehør	11
<b>Sikkerhed</b>	Sikker anvendelse	13
	Ejerens pligter	13
	Anvendelsesbetingelser	13
	Transport	14
	Ibrugtagning	14
	Betjening og brug	15
	Flytning til et andet sted	17
	Frakobling	19
	Rengøring og pleje	19
	Hygiejne	19
	Standarder og direktiver	19
<b>Ekstra informationer til brug i børnehaver og skoler</b>	Anvendelsesformål	20
	Anvendelsesområde	20
	Tilsynspligt	20
	Strømforsyning	20
	Må ikke bruges som legetøj	20
	Må ikke bruges som køretøj	20
	Forkert brug som opbevaringssted	20
	Hjulbremse	20
	Varme overflader	21
	Skabsrum	21
	Hængsler, låge	21
<b>Transport</b>	Kontrol/afhjælpning af transportskader	22
	Leveringsomfang	22
	Udpakning	22
	Bortskaffelse af emballage	22
<b>Oversigtsbillede</b>	Serveringsvogn SAW	23
	Serveringsvogn SAG	24
	Iblødsætningskar BTW 9x7	25

<b>Ibrugtagning</b>	Første rengøring	26
	Driftsforudsætninger	26
	Første ibrugtagning	26
<b>Betjening og brug</b>	Indstilling af foreskrevet temperatur	27
	Åbning af skydelåg	28
	Lukning af skydelåg	28
	Fyldningsmetoder	29
	Forvarmning af bain-marie-klar	29
	Tørfyldning af bain-marie-klar	31
	Vådfyldning af bain-marie-klar (anbefales)	31
	Forvarmning af rum	32
	Fyldning af rum	32
	Tænding/slukning af varmebro (ekstraudstyr)	33
	Opklapning/nedklapning af hylde	33
	Flytning af apparatet til en ny placering	33
	Flytning til et andet sted	34
	Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader	35
	Varmholdning	35
	Udtagning af fødevarer	36
<b>Frakobling</b>	Frakobling af apparatet	37
	Serveringsvogn og iblødsætningskar SAW og BTW 9x7	38
	Serveringsvogn SAG	38
<b>Hjælp i tilfælde af problemer</b>	Kontrollamper lyser ikke—ingen netspænding i apparatet	39
	Kontrollamper "Varme bain-marie-klar" lyser, men madvarer holdes ikke tilstrækkeligt varme	39
	Kontrollamper "Varmelampe" lyser, men madvarer holdes ikke tilstrækkeligt varme	39
	Korrosion på dele i rustfrit stål	39
	Apparatet er beskadiget udvendigt	39
<b>Rengøring og pleje</b>	Henvisninger til rengøring af rustfrit stål	40
	Personlige værnemidler	41
	Rengøringsintervaller	41
	Rengøringsmetoder	41
	Rengøringsmidler	41
	Rengøring af apparatet	42
<b>Vedligeholdelse</b>	Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt	46
	Kontrol af hjulbremserne	46
	Kontrol af tætning på låger	46

	Pleje af tætninger	46
	Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed	46
	Kontrol af tilslutningskabel og strømstik	46
	Kontrol af kondensvandsafstryger	47
<b>Reparation</b>	Kompetente personer	48
	Fejlbeskrivelse	48
	Udskiftning af komponenter	48
	Reservedele	49
	Adresse	49
<b>Bortskaffelse</b>	Bortskaffelse af apparatet	49
<b>Tekniske data</b>	Generelle data	50
	Elektriske data	51
	Miljø	51
<b>Bestillingsoplysninger</b>		52
<b>Tilbehør</b>		52
<b>Standarder, direktiver, forordninger, forskrifter</b>	Standarder	53
	Direktiver for CE-mærkning/EU overensstemmelseserklæring	53
	Forordninger, forskrifter	53
<b>Vedligeholdelsesarbejder</b>		54

## Om denne betjeningsvejledning

**Produktdokumentation** Dette er den Oversættelse af den originale betjeningsvejledning.  
Målgruppe: Betjeningspersonale, køkkenchefer.

**Typografiske konventioner**

- ☞ **Vigtig henvisning** til særlige forhold eller tilfælde.
- ❗ **Uddybende oplysninger**
- ➞ **Krydshenvisning** til et kapitel.
- ✓ **Forudsætning**, som skal være opfyldt, før du udfører de efterfølgende trin.
- **Handling** eller aktivitet, som skal udføres.

---

### Modelvariant XYZ

Afsnit, som er markeret på denne måde, gælder kun for en bestemt modelvariant eller modelmulighed.

---

### Advarsler



#### Signalord!

#### Faretype og -kilde

Mulige følger, hvis advarslen ignoreres.

- Foranstaltning til at undgå faren og dens følger.

---

Signalordet (Forsigtig, Advarsel, Fare) henviser til graden af fare.

**Forsigtig** advarer mod mulige lette personskader eller tingsskader..

**Advarsel** advarer mod mulige alvorlige personskader.

**Fare** advarer mod mulige alvorlige/livstruende personskader.

## Om dette produkt

### Anvendelsesformål

**B.PRO serveringsvognen SAW/SAG** er konstrueret til følgende anvendelsesformål:

- Varmholdning af fødevarer i Gastronorm-beholdere
- Transport af fødevarer i Gastronorm-beholdere
- Servering, udlevering af mad
- Varmholdning og transport af mad på Gastronorm-bakker (kun SAG 2/3)

B.PRO serveringsvogn SAW/SAG må kun anvendes til kortvarig opbevaring, transport af fødevarer i beholdere samt servering (udlevering af mad).

**B.PRO iblødsætningskar BTW 9x7** er konstrueret til følgende anvendelsesformål:

- Iblødsætning af bestikdele
- Varmholdning af vand
- Placering under arbejdsborde og båndsystemer

Apparatet egner sig især til anvendelse inden for institutionskøkkener (klinikker, plejehjem, børnehaver), hotel- og restaurationsbranchen (banket, diner transportable) samt erhvervskøkkener (kantiner, messer).

IKKE tilladt til følgende anvendelsesformål:

- Drift af elektriske apparater i arbejdsområdet
- Opvarmning og tilberedning af mad og væsker
- Transport af personer med eller på apparatet og dets påmonterede dele
- Anvendelse som stigeerstatning, opstigningshjælp eller klatrestativ
- Transport eller opbevaring af farlige eller giftige stoffer/væsker

### Anvendelsesbetingelser



#### Omgivelser

Apparatet er beregnet til anvendelse ved en omgivende temperatur fra +15 °C til +38 °C og normal luftfugtighed (uden fugttilførsel) i lukkede rum eller overdækkede områder, uden dog at være udsat for vind og vejr.

Apparatet er udviklet til anvendelse på steder op til 2000 m over havets overflade.

### Henvi- ningsskilte på produktet

Apparatet er forsynet med følgende henvisningsskilte (tilvalg):

Henvi- ningsskilt	Betydning - placering
	Mærkat "Maksimal belastningsevne" på bunden af apparatet SAW på hylderne på hostebeskyttelsen
	"Advarsel mod varm overflade" iht. DIN 4844-2 på varmebroen (ekstraudstyr)

- Erstat omgående ulæselige, beskadigede eller bortkomne henvisningsskilte.

**Produktegenskaber**

---

***B.PRO serveringsvogn SAW/SAG***

Apparatet kan udstyres med Gastronorm-beholdere.

Et sikkerheds-skubbehåndtag muliggør en sikker og enkel bevægelse af apparatet.

Stabile stødkanter beskytter mod skader.

Apparatet er forsynet med en tænd/sluk-kontakt til at starte og afslutte varmholdningen.

Apparatet er forsynet med en mekanisk temperaturregulering. Temperaturreguleringen arbejder med et mekanisk kapillarrørtermostat.

Drejeregulatorer anvendes til trinløs temperaturregulering ("10" svarer til en temperatur på ca. 95 °C).

Hvert bain-marie-kar kan opvarmes separat.

---

---

***Iblødsætningskar BTW 9x7***

Apparatet anvendes til iblødsætning af snavsede bestikdele.

Et sikkerheds-skubbehåndtag muliggør en sikker og enkel bevægelse af apparatet.

Vægbeskyttere over hjulene beskytter mod skader.

Apparatet er forsynet med en tænd/sluk-kontakt til at starte og afslutte varmholdningen.

Apparatet er forsynet med en mekanisk temperaturregulering.

Temperaturreguleringen arbejder med et mekanisk kapillarrørtermostat.

Drejeregulatorer anvendes til trinløs temperaturregulering ("10" svarer til en temperatur på ca. 85 °C).

---

**Model og  
standardudførelse**

Udførelserne af B.PRO serveringsvognene SAW/SAG/BTW adskiller sig i de forskellige standard-udførelser med følgende egenskaber:

Model Udførelse	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Udførelse i rustfrit stål	X	X	X	X
Opvarmede bain-marie-kar	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Mekaniske temperaturreguleringer til bain-marie-karrene med trinløs drejeregulator <sup>1)</sup>	X	X	X	X
Mekaniske temperaturreguleringer til rummene med trinløs drejeregulator <sup>2)</sup>	—	—	X	X
Fælles temperaturregulering ved tre rum til to af de tre rum	—	—	X	X
Skubbehåndtag på endevæggen	X	—	X	—
Skubbehåndtag på den lange side	—	X	—	X
Betjeningsselementer på endevæggen	X	—	X	—
Betjeningsselementer på den lange side	—	X	—	X
Bund under bain-marie-karrene	X	X	—	—
Apparatets hoveddel og låger med dobbeltvægget isolering	—	—	X	X
Rum til placering af GN-beholdere/-bakker	—	—	2/3	2/3
Render (parvis) for hvert rum	—	—	6	6
Lås på lågerne	—	—	X	X
Fire drejhjul, heraf to med bremse	X	X	—	—
To drejhjul med bremse, to faste hjul	—	—	X	X

Forklaring	
X	medfølger
—	medfølger IKKE

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

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

Model / Udførelse	BTW 9x7
Udførelse i rustfrit stål	<b>X</b>
Opvarmede bain-marie-kanter	<b>1</b>
Mekaniske temperaturreguleringer til bain-marie-kanterne med trinløs drejeregulator <sup>1)</sup>	<b>X</b>
Mekaniske temperaturreguleringer til rummene med trinløs drejeregulator <sup>2)</sup>	—
Fælles temperaturregulering ved tre rum til to af de tre rum	—
Skubbehåndtag på endevæggen	<b>X</b>
Skubbehåndtag på den lange side	—
Betjeningsselementer på endevæggen	<b>X</b>
Betjeningsselementer på den lange side	—
Bund under bain-marie-kanterne	—
Apparatets hoveddel og låger med dobbeltvægget isolering	—
Rum til placering af GN-beholdere/-bakker	—
Render (parvis) for hvert rum	—
Lås på lågerne	—
Fire drejehjul, heraf to med bremse	<b>X</b>
To drejehjul med bremse, to faste hjul	—

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

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

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

## Modeltilvalg/-tilbehør

Model Udførelse	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Rustfri stålhjul	X	X	X	X
Hjul med kabinet af galvaniseret stål	X	X	X	X
Antistatiske hjul	X	X	X	X
Luftidentiske hjul	X	X	X	X
Skydelåg med gelænder hele vejen rundt	2/3	—	X	—
Vippelåg 2/3 til 1/3	2/3/4	—	X	—
GN-lågholder	X	—	X	—
Nedklappelig hylde på endevæggen	X	X	X	X
Nedklappelig hylde på den lange side	X	X	X	X
Specialisolering mellem kar og varmerum	—	—	X	—
Højde op til overkanten af afskærmningen fra 700 mm op til 899 mm, kan vælges frit	X	X	—	—
Korpus med farvet folie	—	—	X	X
Beskyttelsesliste hele vejen rundt	—	—	X	—
Hostebeskyttelse med en gennemrækningshøjde på 275 mm	X	X	X	X
Hostebeskyttelse ført ned til afskærmningen	X	X	X	X
Hostebeskyttelse med varmelampe (én varmelampe pr. bain-marie-kar)	X	X	X	X
Sæbe-/desinfektionsmiddeldispenser	X	X	X	X

Forklaring	
X	medfølger
—	medfølger IKKE

Model Udførelse	BTW 9x7
Rustfri stålhjul	X
Hjul med kabinet af galvaniseret stål	X
Antistatiske hjul	—
Luftidentiske hjul	—
Skydelåg med gelænder hele vejen rundt	—
Vippelåg 2/3 til 1/3	—
GN-lågholder	—
Nedklappelig hylde—på endevæggen	—
Nedklappelig hylde—på den lange side	—
Specialisolering mellem kar og varmerum	—
Højde op til overkanten af afskærmningen fra 700 mm op til 899 mm, kan vælges frit	—
Korpus med farvet folie	—
Beskyttelsesliste hele vejen rundt	—
Hostebeskyttelse med en gennemrækningshøjde på 275 mm	—
Hostebeskyttelse ført ned til afskærmningen	—
Hostebeskyttelse med varmelampe (én varmelampe pr. bain-marie-kar)	—
Sæbe-/desinfektionsmiddeldispenser	—

Forklaring	
X	medfølger
—	medfølger IKKE

## Sikkerhed

### Sikker anvendelse



Denne betjeningsvejledning skal læses omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang.

- Læs sikkerhedsanvisningerne før første ibrugtagning af apparatet, og følg disse.
- Læs oplysningerne om sikker anvendelse, herunder især advarslerne, i denne dokumentation, og følg disse.

Denne betjeningsvejledning skal opbevares, så den til enhver tid er tilgængelig for betjeningspersonalet.

### Ejerens pligter

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at alle brugere læser denne vejledning, før de bruger apparatet første gang.

- Sørg for, at brugeren af apparatet er instrueret i betjening og håndtering af dette apparat i henhold til betjeningsvejledningen, og at denne forstår instruktionen.

Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med den nyeste tekniske udvikling. Ved fremstillingen er alle de krav, der kan stilles til en sikkerhedsmæssigt forsvarlig funktion, blevet opfyldt.

Alligevel kan der forekomme restriksi ved brug af apparatet. Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne i denne betjeningsvejledning skal hjælpe med at beskytte brugeren mod disse restriksi.

En forkert betjening af apparatet kan medføre alvorlige person- eller tingsskader. Apparatet må kun betjenes af personer, hvis fysiske, sensoriske og mentale evner ikke påvirker betjeningen af apparatet.

- Forvis dig om, at brugerne kender de risici, som er forbundet med apparatet, og at de er i stand til at vurdere disse.

### Instruktion af tredjemand

Hvis vognen lånes ud til andre, skal disse personer instrueres i sikker håndtering af vognen og gøres opmærksom på mulige risici.

### Anvendelsesformål

Ejeren er ansvarlig for, at apparatet kun anvendes i overensstemmelse med det tiltænkte anvendelsesformål på en korrekt og formålstjenlig måde.

- Anvend kun apparatet til det tiltænkte anvendelsesformål.

### Anvendelsesbetingelser

#### Fare for at vælte!

Apparatet kan vælte og forårsage alvorlige person- eller tingsskader.

- Anvend IKKE apparatet som "erstatning for en stige", og lad heller IKKE børn bruge det som "klatrestativ".
- Hold apparatet utilgængeligt for børn.
- Anvend kun apparatet under de tilladte omgivende betingelser.
- Anvend kun apparatet, der er i fejlfri stand.
- Hvis apparatet er blevet beskadiget, eller der foreligger en fejl på apparatet, må apparatet IKKE længere anvendes. Netstikket skal trækkes ud af stikkontakten, og apparatet skal repareres omgående af et autoriseret serviceværksted.

🔧 Kapitel "Reparation" på side 48

**Eksplodingsfare!**

Hvis beholdere med eksplosive stoffer opbevares i apparatet, og dette tages i brug, kan det medføre eksplosion og derved person- eller tingsskader.

- Opbevar ALDRIG eksplosive stoffer i apparatet, f.eks. aerosolbeholder med brændbar drivgas.

**Transport Tungt væltende apparat!**

En forkert transport af apparatet kan medføre alvorlige person- eller tingsskader.

- Apparatet må kun transporteres opretstående.

**Transport i lastbil eller varevogn!**

- Transportér kun apparatet i en lastbil med tilstrækkeligt dimensioneret læsserampe eller i en varevogn.
- Sørg for, at læsserampen IKKE overskrider en hældningsvinkel på 10°.
- Sørg for at sikre apparatet mod at rutsje (fastgøringsremme).
- ☞ Det er ikke nok at sikre vognen med hjulbremserne under transporten.
- Apparatet skal sikres mod vertikale bevægelser under transporten.
- Anvend polstrede sikringsstænger.
- Kontrollér, at apparatet er placeret sikkert og ikke kan bevæge sig eller falde ned af læsseflade under transporten.

**Ibrugtagning Brændbare beskyttelsesfolier!**

Beskyttelsesfolier, som ikke er blevet fjernet, kan bryde i brand efter ibrugtagning.

- Træk alle beskyttelsesfolier af ved udpakning af apparatet.

**Elektrisk stød på grund af elektrisk opladning, fare for kortslutning!**

Hvis apparatet flyttes fra et koldt lagerrum til et køkken, kondenseres den fugt, der er i lokalet, på apparatets overflade.

På grund af dette fugttag er der fare for kortslutning eller elektrisk stød, når apparatet er sluttet til lysnettet.

- Tag først apparatet i drift, når det har samme temperatur som rummet.
- Anvend kun apparatet på et plant, stabilt underlag.
- Anvend aldrig apparatet ved siden af andre apparater med kraftig dampudvikling (f.eks. en opvaskemaskine).

**Forkert netspænding! Manglende sikring!**

En forkert håndtering af netstikket og nettilslutningen kan medføre alvorlige person- eller tingsskader.

- Kontrollér, at den netspænding og netfrekvens, der er anført på typeskiltet, passer til stikkontaktens tilsvarende værdier
- Slut kun apparatet til en stikkontakt, som er sikret af et fejlstrømsrelæ (HFI-relæ). Kontrollér, at alle faser endvidere er sikret med maks. 16 A.

**Beskadiget netstik! Beskadiget netkabel!**

- Apparatet må IKKE anvendes, hvis isoleringen på netkablet eller strømstikket er beskadiget.

**Beskadiget elsystem og stikkontakt!**

- Sluk apparatet på tænd/sluk-knappen, før det adskilles fra strømforsyningen.
- Apparatet skal altid være slukket, når strømstikket sættes i eller trækkes ud, da apparatets elektriske dele og/eller stikkontakten ellers kan blive beskadiget.
- Træk kun i selve strømstikket, når det trækkes ud af stikkontakten, træk IKKE i netkablet.

**Betjening og brug****Ikke-sikret apparat!**

Apparatet medfører person- og tingsskader, hvis det sætter sig utilsigtet i bevægelse.

- Lås altid apparatet med hjulbremserne, så den ikke ruller.
- Mad i Gastronorm-beholdere skal altid dækkes med låg.
- Dæk altid mad på tallerkner til med et maddæksel (cloche).

**Forringet fødevarekvalitet!**

Strømsvigt, apparatfejl og andre afbrydelser under opbevaringen eller opvarmningen kan påvirke kvaliteten af de fødevarer, der befinder sig i apparatet.

- Falder kerntemperaturen, skal det kontrolleres, om fødevarernes kvalitet er forringet. Bortskaf om nødvendigt fødevarerne.

**Varme apparatdele, genstande og fødevarer!**

Hvis apparatet er fyldt med varm mad, kan apparatet blive varmt indvendigt.

Bain-marie-karrene, varme apparatdele samt genstande inde i apparatet (f.eks. Gastronorm-beholdere) kan medføre forbrændinger. De fødevarer, der holdes varme, kan forårsage skoldning.

- Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f.eks. med grydelapper eller beskyttelseshandsker).

**Krakeleringer i varme bain-marie-kan på grund af koldt vand!**

Hvis der fyldes koldt vand i varme bain-marie-kan, kan det hurtige temperaturskift forårsage mikroskopisk små krakeleringer, som kan medføre korrosion.

- Før bain-marie-kan fyldes med koldt vand, skal de have lov til at køle af. Alternativt skal varme bain-marie-kan fyldes med varmt vand.

Uegnede Gastronorm-beholdere og Gastronorm-låg kan blive beskadiget eller medføre skader på apparatet.

- Læg altid låg på Gastronorm-beholdere.
- Anvend kun Gastronorm-beholdere og Gastronorm-låg, som er mærket med EN 631.

**Varm yderside af apparatet!**

Hvis apparatet fyldes med varm mad, kan apparatet blive varmt på ydersiden.

- Anbring ikke varmfølsomme genstande eller mad på apparatets overside.

---

**B.PRO serveringsvogn SAG****Varme frigøres ved åbning af apparatets låger!**

Unødig åbning af apparatets låger ved varmholdning kan medføre forbrændinger eller tingsskader. Maden, der befinder sig i apparatet, er meget varm.

Apparatets låger bør holdes lukkede under brugen for at sikre en ensartet temperaturfordeling og en sikker anvendelse af apparatet.

- Apparatets låger bør ikke åbnes unødvendigt, mens det er i drift.
- 

---

**B.PRO serveringsvogn SAW/SAG med skydelåg****Fare for at glide på grund af dryppende kondensvand!**

Hvis der drypper kondensvand på gulvet, når skydelåget åbnes, er der fare for glatte gulve.

Ved åbne Gastronorm-beholdere kan der dannes kondensvand under skydelåget.

- Gastronorm-beholdere med varm mad skal altid tildækkes med tætningslåg før lukning af skydelåget.
- 

---

**Modelvariant med hostebeskyttelse****Glassplinter ved ituslået sikkerhedsglas!**

Hostebeskyttelsen består af enkeltlags sikkerhedsglas (ESG) og har en høj slag- og stødfasthed. Ubemærkede skader på glasset (f.eks. afsplintring) på grund af stød og slag kan ikke forekomme. Enkeltlags sikkerhedsglas kan ved forkert anvendelse gå itu og medføre tingsskader.

Risikoen ved personskader i tilfælde af et brud er meget lille, da glasset falder fra hinanden i små, delvist sammenhængende brudstykker.

- **UNDGÅ** at ramme hostebeskyttelsen med genstande.
  - Lad ikke genstande falde ned på hostebeskyttelsen.
- 

---

**Modelvariant med varmebro****Varme beskyttelsesgitre!**

Afskærmningen og varmebroens yderside blive varm under brugen.

Varmelampenes beskyttelsesgitre bliver varme under brugen og kan medføre forbrændinger.

Temperaturfølsomme beholdere og genstande (af plast) kan blive beskadigede og udløse brand.

- Tag kun varmelamper i brug, når der ikke befinder sig nogen temperaturfølsomme beholdere og genstande (særligt af plast) i eller på afskærmningen.
-

**Overbelastede fralægningsflader!**

Overbelastning af apparatets bund (SAW) og den nedklappelige hylde kan medføre, at apparatet vælter, og at hjulene eller de anbragte genstande beskadiges.

Endvidere øges risikoen for personskader, især i nærheden af apparatet.

- Kontrollér, at vægten på fralægningsfladerne og vægten af de anbragte genstande ligger under den maksimale fladebelastning.
- Belast IKKE påbygningsdele med tunge genstande, f.eks. fyldte Gastronorm-beholdere.
- Kontrollér regelmæssigt fralægningsflader og hylder for deformation eller beskadigelse.
- Sørg for, at ingen person sidder på fralægningsfladerne eller misbruger disse som opstigningshjælp.

**Overbelastet skydelåg!**

- Belast højst skydelåg med de maksimalt tilladte grænseværdier.

**Overbelastet hostebeskyttelse!**

- Stil eller læg aldrig genstande på hostebeskyttelsen.

**Flytning til et andet sted****Transportskader og risiko for personskader!**

En forkert udført transport kan medføre skader på apparatet og forårsage person- eller tingsskader.

- Kontrollér, at apparatets placering opfylder de forordninger, forskrifter, branchespecifikke regler og eventuelle yderligere nationale bestemmelser i deres aktuelt gældende ordlyd.

**Fare for at vælte!**

Dette apparat kan vælte og forårsage alvorlige person- eller tingsskader.

Når lågerne er lukkede, er apparatet sikret mod at vælte indtil en hældning på 10°.

- Før vognen flyttes til et andet sted, skal alle genstande fjernes fra vognens overside. Når apparatet skubbes, kan Gastronorm-beholdere eller service glide ud af apparatet.
- Hold lågen lukket under transporten.
- Kørsel på skrå flader må kun ske, når disse har en hældning på <10°.
- Når apparatet står på en skrå flade, skal apparatet ud over de aktiverede hjulbremses sikres mod utilsigtet at sætte sig i bevægelse ved hjælp af yderligere sikkerhedsforanstaltninger, f.eks. underlægskele.
- Kontrollér hjulenes bremseeffekt før transport af apparatet ved at stille apparatet på en plan flade og bremse hjulene.
- Kontrollér, om apparatet står sikkert, og forvis dig om, at apparatet ikke ruller og ikke glider. Hvis der er tegn på skader på hjulbremserne, eller der konstateres en mangelfuld bremseeffekt, må apparatet IKKE anvendes og skal omgående have udskiftet det eller de defekte hjul på et autoriseret serviceværksted.

🔗 Kapitel "Reparation" på side 48

**Utilsigtet bevægelse af apparatet!**

Hvis hjulbremserne er beskadigede, eller bremseeffekten er mangelfuld, kan det medføre ukontrolleret bevægelse af apparatet og forårsage person- eller tingsskader.

- Kør ikke med apparatet, når hjulbremserne er låst.
- Undgå stød/slag.
- Kør ikke over dørtærskler eller trin.
- Kør ikke på ujævne gulve.
- Skub altid apparatet, det må ikke trækkes.

**Klemfare!**

Når apparatet skubbes, er der fare for, at hænderne kan komme i klemme mellem en væg og apparatet og blive knust.

- Kontrollér, at hænder og fingre ikke kan komme i nærheden af væg eller apparatet, når det skubbes.
- Ved skubning af apparatet er det vigtigt ikke at overse hverken personer eller genstande, som befinder sig foran apparatet.

**Tungt væltende apparat! Upassende høj hastighed!**

Når vognen skubbes af personer, som ikke kan se hen over vognen, skal der gå en anden person foran vognen for at sikre, at den kan bevæges sikkert fremad. Ved begrænset udsyn, uoverskuelige transportsituation samt kørsel på ramper, hen over fordybninger og skrå flader er der altid brug for at få hjælp fra en anden person.

👉 Kapitel "Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader" på side 35

Hvis apparatet skubbes med én hånd, er der alt efter apparatets vægt risiko for, at den ikke kan bremses hurtigt nok. Under alle omstændigheder skal den person, som bringer apparatet til sin nye placering, være i stand til at bremse det fyldte apparat i en alvorlig situation.

- Skub altid apparatet med TO hænder på skubbehåndtaget.
- Hvis vognen skal skubbes hen over ramper og fordybninger, kræver dette TO personer – en ved hver ende af apparatet.
- Bring altid apparatet til den nye placering med passende hastighed (ikke hurtigere end 3 km/h – svarende til langsom gang).

---

**Serveringsvogn SAG 2/3****Rutsjende last!**

Ved skubning af apparatet kan Gastronorm-beholdere/-bakker rutsche ud af apparatet og medføre person- og tingsskader.

- Hold lågerne lukket, mens apparatet flyttes.
-

---

**Serveringsvogn SAW/SAG med skydelåg****Kollisionsfare!**

Ved åbnet skydelåg kan der ske kollisioner, som kan medføre person- og tingsskader.

- Skydelåget skal lukkes, før apparatet flyttes. Kun et lukket skydelåg sikrer, at apparatet kan styres og bremses.
- 

---

**Serveringsvogn SAW/SAG med nedklappelig hylde****Kollisionsfare!**

Hvis klaphylden rager ud over apparatets hoveddel, kan der ske kollisioner, som kan medføre person- og tingsskader.

- Klap hylden ned efter brug og før flytning til et andet sted.
- 

**Frakobling****Beskadiget elsystem og stikkontakt!**

Hvis stikket trækkes ud af stikkontakten, mens apparatet er tændt, kan det beskadige apparats elsystem og stikkontakten.

- Sluk apparatet på tænd/sluk-knappen, før det adskilles fra strømforsyningen.
- Træk strømstikket ud for at adskille apparatet fra strømforsyningen.
- Træk kun i selve strømstikket, når det trækkes ud af stikkontakten, træk IKKE i netkablet.
- Anbring netstikket i apparatets stikholderen.

**Rengøring og pleje****Kortslutning på grund af indtrængende vand i apparatets elektriske dele og netstikket!**

- Tag apparatet fra strømmen i forbindelse med rengøringsarbejde samt ved vedligeholdelsesarbejde og udskiftning af dele af strømforsyningen.
- Opbevar netstikket på et egnet sted under udførelse af arbejderne, og sørg for, at det er beskyttet mod vand, beskadigelse og tilsmudsning (sæt netstikket i stikholderen).

**Hygiejne**

- Vær opmærksom på de gældende fødevarer-specifikke bestemmelser og madens egenskaber ved varmholdning af mad.
- Overhold forskrifterne i direktivet (EF) 852/2004 samt de nationale hygiejnebestemmelser i anvendelseslandet.

**Standarder og direktiver**

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser overholdes.

- Gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser skal overholdes.

## Ekstra informationer til brug i børnehaver og skoler

**Anvendelsesformål** Disse ekstra informationer beskriver de forudsigelige yderligere restriktioner som følge af børns/unges adgang til dette produkt.

### ALMINDELIGE OG SÆRLIGE FARER

**Anvendelsesområde** ► Anvend kun apparatet til de angivne anvendelsesformål i denne betjeningsvejledning.

**Tilsynspligt** ► Bevæg og anvend IKKE apparatet uden opsyn.  
Den tilsynshavende person skal overholde gældende love og forskrifter fra nationale myndigheder, f.eks. den lovgivende myndighed, arbejdstilsyn, kommunale forskrifter samt forskrifter fra amter og/eller andre myndigheder.

**Strømforsyning** Når der bruges et elektrisk drevet apparat, skal opsynspersonalet holde mere øje med apparatet.  
► Anvend IKKE apparatet uden opsyn.

### B.PRO anbefaler:

- Tilslut apparatet til stikdåser, der kan slås fra med en effektafbryder/hovedafbryder.
- Kontrollér, at denne effekt-/hovedafbryder er installeret uden for børns rækkevidde.
- Undgå trækbelastning af netkablet.  
Dette gælder også, hvis der bruges et spiralkabel.

**Må ikke bruges som legetøj** Hvis apparatet misbruges som legetøj, kan det vælte og medføre personskader.  
► Det er IKKE tilladt at klatre på apparatet.

**Må ikke bruges som køretøj** Apparatet er tungt og har et høj, energetisk potentiale, når det er i bevægelse.  
Hvis apparatet misbruges som køretøj, kan personer komme til skade, f.eks. blive kørt over eller komme i klemme.  
► Anvend IKKE apparatet som køretøj eller transportmiddel.  
► Læg dig ikke ind under apparatet.

**Forkert brug som opbevaringssted** ► Anvend IKKE apparatet til opbevaring af ting og/eller levende væsener.

**Hjulbremse** Hjulbremserne har teknisk betingede åbninger. Ved utilsigtet aktivering af hjulbremserne kan legemsdele, som befinder sig i hjulbremsernes åbninger, blive knust. Derudover kan apparatet sætte sig i bevægelse, hvis en hjulbremse frigøres utilsigtet.  
► Brug de monterede hjulbremser, når apparatet køres hen til det sted, det skal bruges, eller det skal flyttes et andet sted hen.

- Varme overflader**    Apparatet kan have varme overflader med overfladetemperaturer på > 60 °C.  
Dette er teknisk nødvendigt for at sikre den tilsigtede brug samt de tekniske egenskaber og/eller apparatets egenskaber, som B.PRO garanterer.  
Høje overfladetemperaturer kan medføre forbrændinger ved længere tids kontakt.
- Skabsrum**    **Fare for indelukning af børn!**  
Understellet på SAG indeholder rum i en størrelse, der kan rumme et barn.  
■ Efterlad ALDRIG apparatet uovervåget.  
■ Kontrollér før ibrugtagning og før deponering af apparatet, om der skulle opholde sig børn eller andre levende væsner i disse rum.
- Hængsler, låge**    **Klemning af legemsdele!**  
Apparatet er forsynet med lågehængsler, i hvilke legemsdele, f.eks. fingre, kan blive klemt eller knust.  
Ved åbning og lukning af apparatets låger er der fare for klemning af legemsdele.  
■ Pas på ved åbning og lukning af apparatets låger, at der ikke befinder sig legemsdele i lågeåbningen eller lågehængslerne.

## Transport

### Kontrol/afhjælpning af transportskader

- ① Denne fremgangsmåde sikrer en korrekt behandling af skaden.  
Transportskader, som anmeldes senere, skal dokumenteres af modtageren af apparatet.
- Kontrollér apparatet for transportskader straks efter levering (visuel kontrol).
- Notér transportskader på fragtbrevet i overværelse af chaufføren (beskrivelse af defekten).
- Chaufføren skal bekræfte skaderne (underskrift).
- Behold apparatet, og reklamér over skaderne hos B.PRO ved hjælp af fragtbrevet.  
– eller –
- Modtag IKKE apparatet, men lad speditøren returnere det til B.PRO.

### Leveringsomfang

- ① Det nøjagtige omfang af leverancen samt modelvarianten er oplyst i følgepapirerne.  
Som standard følger følgende med ved leveringen:
- (1) B.PRO serveringsvogn eller B.PRO iblødsætningskar
- (2) Betjeningsvejledning

### Udpakning

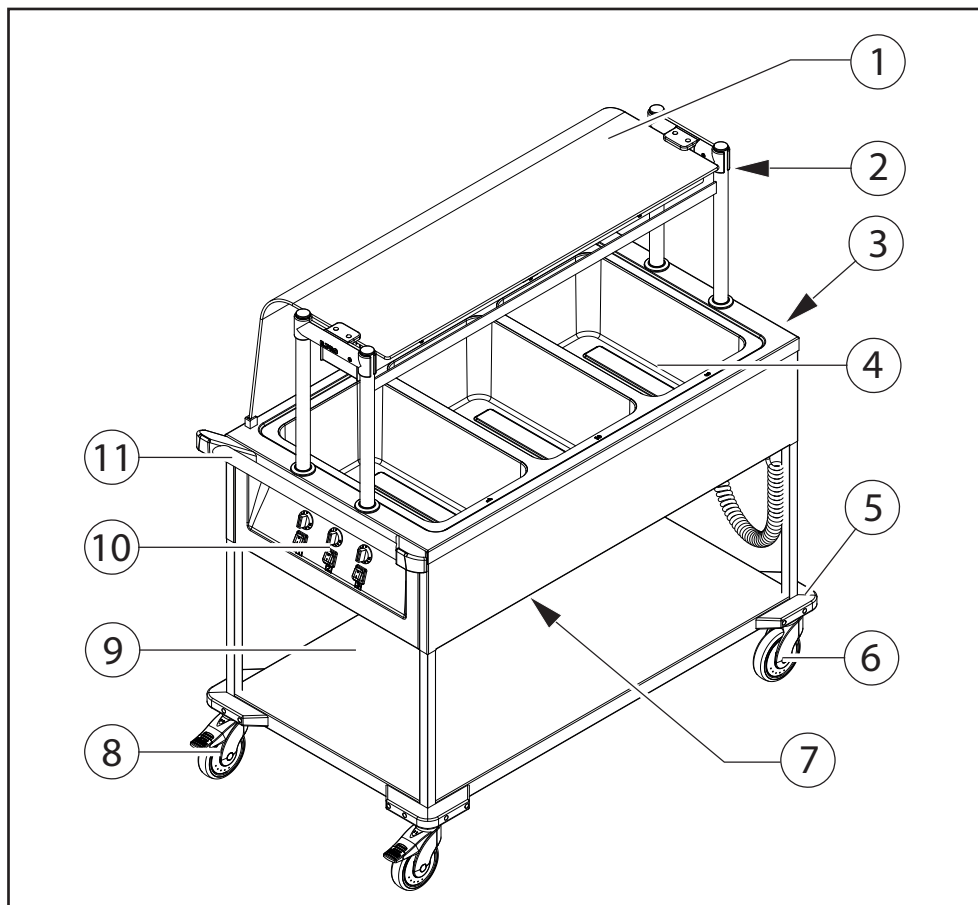
- Åbn transportemballagen i de dertil beregnede steder.
- Riv/skær IKKE transportemballagen op.
- Kontrollér indholdet af leveringen.
- Fjern eventuel beskyttelsesfolie på apparatet.
- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier inde i rummene (kun SAG).

### Bortskaffelse af emballage

- Emballagematerialerne består af komponenter, der kan genvindes.
- Bortskaf emballagematerialet miljømæssigt korrekt i henhold til de til enhver tid gældende regler, og aflever dem til genvinding.

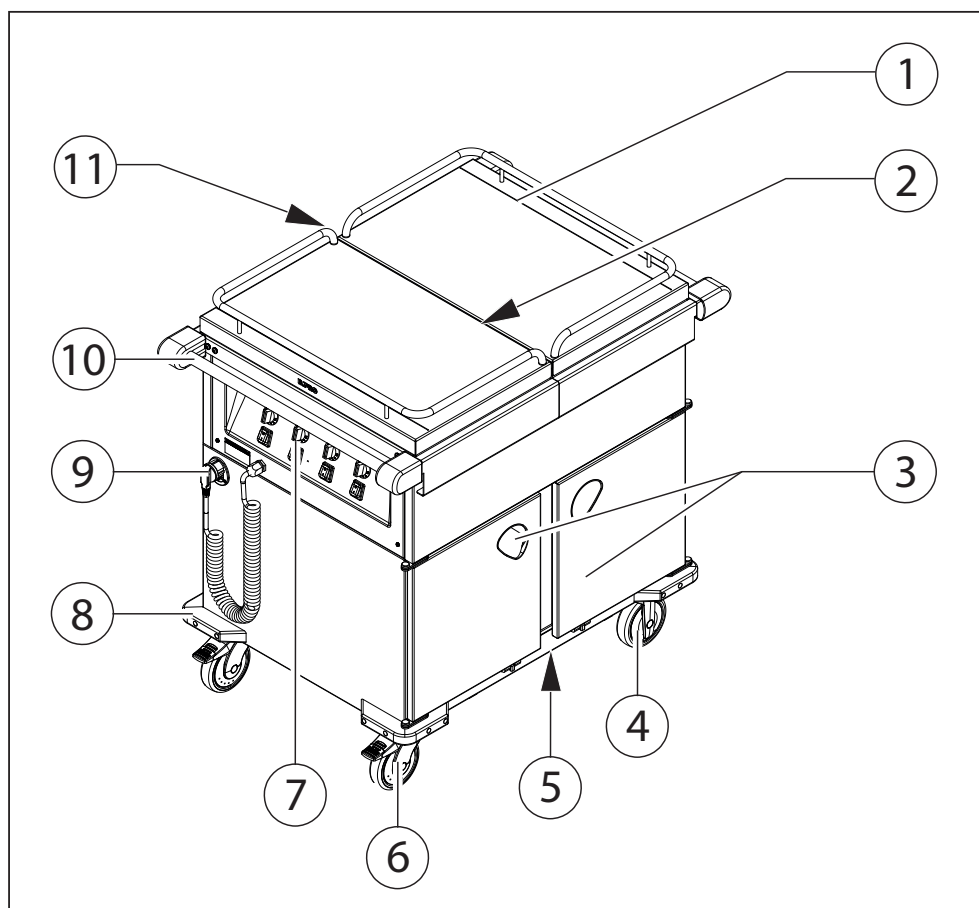
## Oversigtsbillede

Serveringsvogn SAW

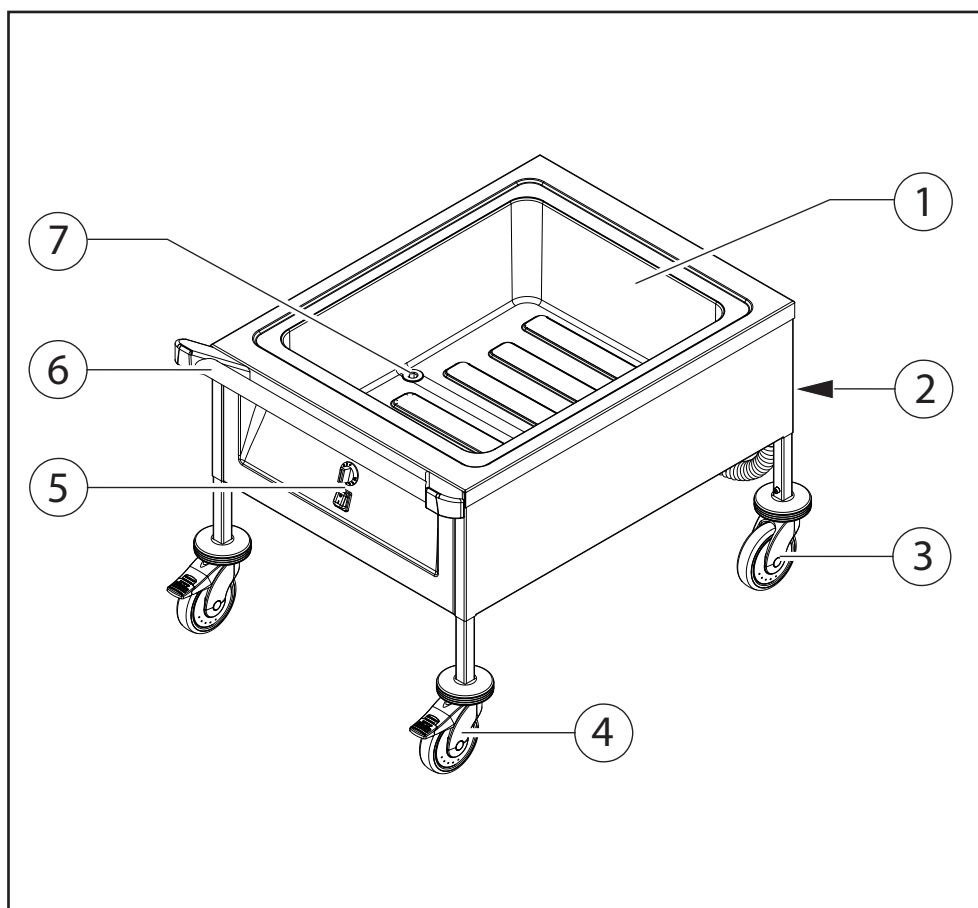


- (1) Hostebeskyttelse (ekstraudstyr) fremstillet af ESG-sikkerhedsglas lukket (eller med gennemrækningshøjde på 275 mm)
- (2) Varmebro (ekstraudstyr) i rustfrit stål med en keramisk varmelampe for hvert bain-marie-кар, ingen regulering, separat aktivering
- (3) Netkabel med stikholder
- (4) Bain-marie-кар
- (5) Stødkant
- (6) Drejehjul
- (7) Udløbsrør med afspærringshane for hvert кар
- (8) Drejehjul med hjulbremse
- (9) Bund
- (10) Tænd/sluk-knap og drejeregulator til temperaturregulering (SAW L-2/3/4: placeret på apparatets langside)
- (11) Skubbehåndtag (SAW L-2/3/4: placeret på apparatets langside)

## Serveringsvogn SAG



- (1) Skydelåg med gelænder (ekstraudstyr)
- (2) Bain-marie-kar
- (3) Låger med håndtag
- (4) Fast hjul
- (5) Udløbsrør fælles for alle kar  
(i midten under apparatets bund)
- (6) Drejehjul med hjulbremse
- (7) Tænd/sluk-knap og drejeregulator til temperaturregulering  
(SAG L-2/3: placeret på apparatets langside)
- (8) Stødkant
- (9) Netkabel med stikholder
- (10) Skubbehåndtag
- (11) Afspærringshane

**Iblødsætningskar  
BTW 9x7**

- (1) Bain-marie-kar
- (2) Netkabel med stikholder
- (3) Drejehjul
- (4) Drejehjul med bremse
- (5) Tænd/sluk-knap og drejeregulator til temperaturregulering
- (6) Skubbehåndtag
- (7) Udløbsstuds med afløbshane

## Ibrugtagning

- Første rengøring** Når apparatet er leveret, skal den første rengøring udføres.
- Fjern pap, beskyttende lag af papir, folie og tape fuldstændigt.
  - Rengør overfladerne med egnede rengøringsmidler.  
↳ Kapitel "Rengøring og pleje" på side 40
- Driftsforudsætninger**
- ✓ Apparatet har rumtemperatur og er tør.
  - ✓ Apparatet og strømstikket ser ikke ud til at have defekter eller synlige skader.
  - ✓ Beskyttelsesfolier fjernet.



### Forsigtig!

#### Forkert netspænding, forkert netfrekvens!

Hvis apparatet ikke er dimensioneret til den udlagte netspænding eller netfrekvens, kan apparatets elektriske udstyr tage skade.

- Før tilslutning skal du kontrollere, at den netspænding og netfrekvens, der er anført på typeskiltet, stemmer overens med de tilsvarende værdier for stikkontakten.
- 

- Første ibrugtagning** Ved første ibrugtagning kan der opstå en ubehagelig lugt pga. opvarmning af isoleringsmaterialet.

#### B.PRO anbefaler:

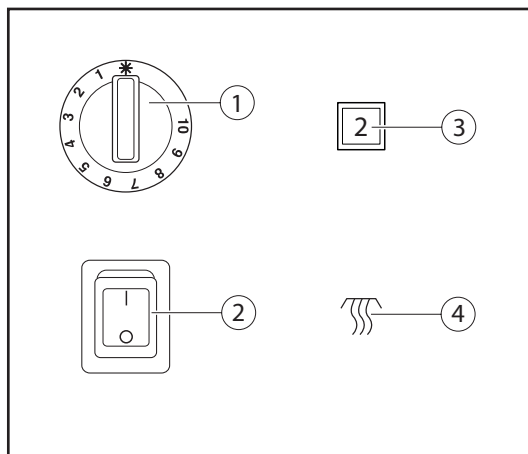
- Opvarm apparatets rum og bain-marie-karrene i ca. 2 timer før første ibrugtagning.
- Hvert enkelt bain-marie-kar skal forberedes til dette.  
↳ Kapitel "Vådfyldning af bain-marie-kar (anbefales)" på side 31
- Af energimæssige årsager skal bain-marie-karrene dækkes til med et egnet låg, f.eks. Gastronorm-låg, under hele den første opvarmning.
- ✓ Apparatets låger er lukkede.

#### Gennemførelse af første ibrugtagning

- Kontrollér, at der ikke befinder sig mere beskyttelsesfolie i apparatets rum og på apparatets yderside.
- Kontrollér, at der ikke befinder sig varmemfølsomme genstande i apparatets rum eller i bain-marie-karrene.
- Sæt strømstikket i stikkontakten.
- Tænd alle apparatets rum og bain-marie-karrene på tænd/sluk-kontakten. Kontrollampen lyser.
- Sæt drejeregulatoren på højeste trin.
- Opvarm apparatets rum og bain-marie-karrene i ca. 2 timer.
- Sluk alle apparatets rum og bain-marie-karrene på tænd/sluk-kontakten. Kontrollampen slukkes.
- Luft ud i apparatets rum.

## Betjening og brug

### Indstilling af foreskrevet temperatur



- (1) Drejeregulator til indstilling af den foreskrevne temperatur i apparatet
- (2) Tænd/sluk-knap med kontrollampe
- (3) Mærkning af kar- eller rumnummer (ikke ved SAW/BTW 9x7)
- (4) Mærkning af varmebro (ekstraudstyr) (kun SAW/SAG)

Den ønskede foreskrevne temperatur i apparatet kan indstilles trinløst med drejeregulatoren separat for hvert bain-marie kar eller for hvert rum.

Indstillingen "10" svarer til en maksimal foreskrevet temperatur på ca. 95 °C.

---

### Serveringsvogn SAG 2

Den ønskede foreskrevne temperatur inde i apparatet kan indstilles trinløst for begge rum separat med drejeregulatoren.

Indstillingen "10" svarer til en maksimal foreskrevet temperatur på ca. 85 °C.

---

---

### Serveringsvogn SAG 3

Apparatets ønskede, foreskrevne temperatur kan indstilles trinløst ved hjælp af en drejeregulator. Højre rum (rum 5) kan reguleres separat.

Rummene i midten og til venstre (rum 4) kan kun reguleres sammen.

Indstillingen "10" svarer til en maksimal foreskrevet temperatur på ca. 85 °C.

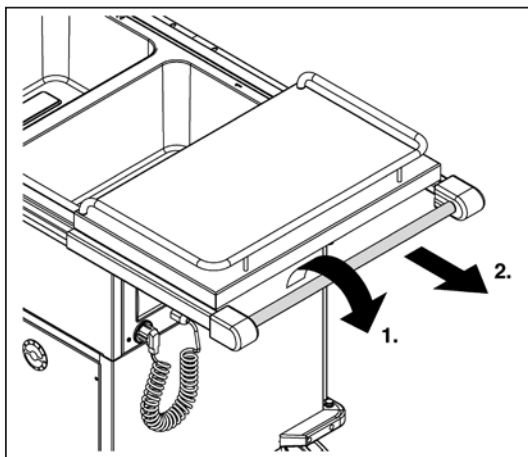
---

Den mekaniske temperaturregulering beror på et kapillarrørtermostat.

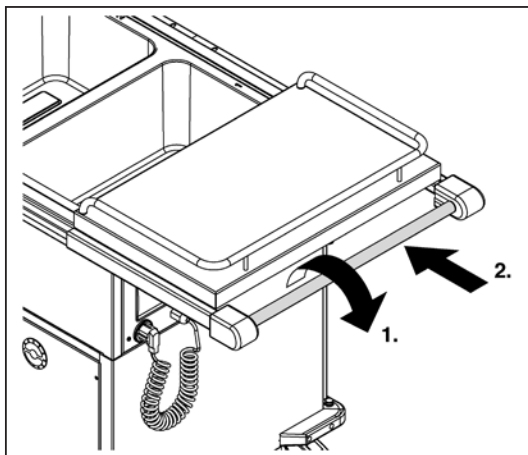
- Sæt drejeregulatoren for det pågældende kar eller rum på det ønskede trin.

**Åbning af skydelåg****Serveringsvogn SAW/SAG med skydelåg**

- Tag fat om skubbehåndtaget med begge hænder.
- Drej skubbehåndtaget lidt opad (1.).
- Træk i skubbehåndtaget (2.).

**Lukning af skydelåg****Serveringsvogn SAW/SAG med skydelåg**

- ✓ Gastronorm-beholdere tildækket med tætningslåg, når Gastronorm-beholderne indeholder varm mad
- Tag fat om skubbehåndtaget med begge hænder.
- Drej skubbehåndtaget lidt opad (1.).
- Skub skydelåget ind mod midten af vognen (2.). Skydelåget går mærkbart i indgreb.



**Fyldningsmetoder****Bain-marie-karrene kan fyldes på to forskellige måder:**

- Vådfyldning  
(denne fyldningsmetode anbefales generelt)
- Tørfyldning  
(kun ved en varmeeffekt på 700 W)

**Vådfyldning med Gastronorm-beholdere – denne fyldningsmetode anbefales generelt**

- Anbring Gastronorm-beholdere i bain-marie-karrene, som der fyldt med varmt vand.  
Den foreskrevne fyldningsmængde er 4 liter.

**B.PRO anbefaler:**

- Fyld karrene med en lille mængde mad, forvarm bain-marie-karrene

**Fordele ved vådfyldning:**

- Meget god varmeoverførsel til Gastronorm-beholderen/beholderne via varm vanddamp.
- Det varme vand er et godt varmereservoir.

**Fremgangsmåde ved vådfyldning:**

👉 Kapitel "Vådfyldning af bain-marie-kar (anbefales)" på side 31

**Tørfyldning med Gastronorm-beholdere**

- Anbring Gastronorm-beholdere i de tørre bain-marie-kar.

**B.PRO anbefaler:**

- Fyld kun apparatet med en lille mængde mad, forvarm bain-marie-karrene.

**Fremgangsmåde ved tørfyldning:**

👉 Kapitel "Tørfyldning af bain-marie-kar" på side 31

**B.PRO anbefaler:**

Fyldning med Gastronorm-beholdere – GN i rustfrit stål.

Disse har en bedre varmeledningsevne sammenlignet med Gastronorm-beholdere i plast.

Gastronorm-beholdere, der er sat ind i apparatet, skal være varmebestandige op til en temperatur på mindst +100 °C.

For eksempel må der **IKKE** anvendes Gastronorm-beholdere af **POLYKARBONAT**.

- Anvend Gastronorm-beholdere med universalbøjlegreb, i hvilke holderne nemt kan løftes ud af apparatet.
- Gastronorm-beholdere, der indeholder flydende fødevarer, skal altid lukkes med et tætningslåg.

**Forvarmning af bain-marie-kar****Advarsel!****Flydende varm mad!**

Flydende, varm mad kan skvulpe ud over kanten af Gastronorm-beholderen og forårsage skoldninger.

- Luk altid Gastronorm-beholdere med tætningslåg.
- Hold Gastronorm-beholderen vandret.

**Forsigtig!****Krakeleringer i varme bain-marie-kan på grund af koldt vand!**

Hvis der fyldes koldt vand i varme bain-marie-kan, kan det hurtige temperaturskift forårsage mikroskopisk små krakeleringer, som kan medføre korrosion.

Uegnede Gastronorm-beholdere og Gastronorm-låg kan blive beskadiget eller medføre skader på apparatet.

- Før bain-marie-kan fyldes med koldt vand, skal de have lov til at køle af. Alternativt skal varme bain-marie-kan fyldes med varmt vand.
- Læg altid låg på Gastronorm-beholdere.
- Anvend kun Gastronorm-beholdere og Gastronorm-låg, som er mærket med EN 631.

**Advarsel!****Varme låg på Gastronorm-beholderne og varm varmebro!**

Ved tænding af varmebroen bliver låg, som eventuelt befinder sig på Gastronorm-beholderne, samt varmebroens underside meget varme.

Varme dele kan medføre forbrændinger.

- Inden varmebroen bliver tændt, skal lågene tages af Gastronorm-beholderne.
- Berør IKKE varmebroens underside.

① Alle bain-marie kan kan på langs inddeles med én underlagsbro eller på tværs med to underlagsbroer.

Ved anvendelse af én eller to underlagsbroer i tværgående retning er det muligt at anbringe Gastronorm-beholdere i størrelserne GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 og GN 1/9 i bain-marie-kanrene.

Ved anvendelse af én underlagsbro i langsgående retning er det muligt at anbringe Gastronorm-beholdere i størrelserne GN 2/4, GN 1/4 og GN 1/6 i bain-marie-kanrene.

Underlagsbroer kan bestilles som tilbehørsdel hos B.PRO.

(Bestillingsnummer, se prislisten fra B.PRO)

**Fyldningseksempel**

Med én underlagsbro på tværs:

En Gastronorm-beholder GN 1/2 og to Gastronorm-beholdere GN 1/4.

**B.PRO anbefaler:**

Hvis den største del af bain-marie-kanretten fyldes med varm mad, er det ikke nødvendigt at forvarme. Hvis der kun fyldes en lille mængde varm mad i, skal kanrene forvarmes i ca. 30 minutter før fyldning.

- ✓ Bain-marie-kan rengjorte og tørre
- ✓ Bain-marie-kan endnu ikke fyldte

---

**Serveringsvogn og iblødsætningskar SAW og BTW 9x7**

- ✓ Afspærringshane/afspærringshaner under bain-marie-karrene lukkede
- 

---

**Serveringsvogn SAG**

- ✓ Afspærringshane lukket
  - ✓ Den midterste del af drejeknappen på apparatets bagside står vandret
- 

- Kontrollér, at der ikke befinder sig varmekfølsomme genstande i bain-marie-karret.
- Ved vådfyldning i de anvendte bain-marie-kar skal der fyldes varmt vand i op til markeringen. Den foreskrevne fyldningsmængde er 4 liter. Efter en forvarmningstid på ca. 30 minutter er bain-marie-karrene, som er fyldt op med 4 liter vand, opvarmet til ca. +70 °C.
- Sæt strømstikket i stikkontakten.
- Tænd de ønskede bain-marie-kar på tænd/sluk-kontakten. Kontrollampen lyser.
- Rediger den foreskrevne temperatur på drejeregulatoren efter behov.  
🔧 Kapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 27  
Bain-marie-karret opvarmes til den indstillede foreskrevne temperatur.
- Forvarm bain-marie-karret i ca. 30 minutter.

**Tørfyldning af bain-marie-kar****B.PRO anbefaler:**

Vådfyldning – på grund af en bedre varmeoverførsel til Gastronorm-beholdere.

**Fyldning af bain-marie-kar med Gastronorm-beholdere**

- ✓ Bain-marie-kar forvarmet om nødvendigt (ved lille mængde mad)
- ✓ Gastronorm-beholdere og mad opvarmet
- ✓ Gastronorm-beholdere er i fejlfri stand  
(f.eks. må randen ikke være deformet eller have skarpe kanter)
- ✓ Gastronorm-beholdere tildækkede  
(beholdere med fødevarer i flydende form lukkes med et tætningslåg)
- Isæt den eller de nødvendige underlagsbroer til det aktuelle behov.
- Anbring Gastronorm-beholdere i bain-marie-karrene.

**Vådfyldning af bain-marie-kar (anbefales)****B.PRO anbefaler:**

Fyld bain-marie-karrene med VARMT vand, hvis du vil reducere forvarmningstiden eller helt undgå forvarmning.

- ✓ Rengøring og tømning af bain-marie kar
- ✓ Bain-marie-karrets afløbshane lukket
- Fyld varmt vand i bain-marie-karret.  
Den foreskrevne fyldningsmængde er 4 liter.

**Fyldning af bain-marie-kar med Gastronorm-beholdere**

- ✓ Hvert bain-marie-kar fyldt med 4 liter (foreskrevet fyldningsmængde) varmt vand
- ✓ Bain-marie-kar forvarmet om nødvendigt (ved lille mængde mad)
- ✓ Gastronorm-beholdere og mad opvarmet
- ✓ Gastronorm-beholdere er i fejlfri stand  
(f.eks. må randen ikke være deformeret eller have skarpe kanter)
- ✓ Gastronorm-beholdere tildækkede  
(beholdere med fødevarer i flydende form lukkes med et tætningslåg)
- Isæt den eller de nødvendige underlagsbroer til det aktuelle behov.
- Anbring Gastronorm-beholdere i bain-marie-karrene.

**Forvarmning af rum****Serveringsvogn SAG 2/3**

Hvis apparatets rum skal anvendes til varmholdning af mad, skal de forvarmes i mindst 60 minutter, før der sættes mad ind i dem.

- ✓ Apparatets rum ikke fyldt
- ✓ Apparatets låger lukkede
- Kontrollér, at der ikke befinder sig varmemfølsomme genstande i apparatets indre.
- Sæt strømstikket i stikkontakten.
- Tænd det eller de ønskede rum på apparatet med den pågældende tænd/sluk-kontakt. Kontrollampen lyser.
- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.  
↳ Kapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 27
- Forvarm apparatet i mindst 60 minutter.

**Fyldning af rum**

Hvis apparatet skal anvendes til varmholdning af mad, skal apparatet forvarmes i mindst 60 minutter.

- ✓ Maden i Gastronorm-beholderne er tildækket med et låg
- ✓ Mad på bakker dækket med maddæksler (clocher)
- Åbn lågerne.
- Gastronorm-beholdere eller Gastronorm-bakker skubbes ind i rummet/rummene.
- Luk lågerne.

**Tænding/slukning af  
varmebro (ekstraudstyr)****Tænding**

Over hvert bain-marie-кар er der en varmelampe, som hjælper med at holde maden varm. Varmebroen kan (ikke regulerbar) tændes separat.

- Slå tænd/sluk-kontakten "Varmebro" til.
- ✓ Ved opvarmning lyser kontrollampen "Varmebro".  
Varmebroen er tændt.

**Slukning**

- Slå tænd/sluk-kontakten "Varmebro" fra.  
Kontrollampen "Varmebro" slukkes.  
Varmebroen er slukket.

**Opklapning/nedklapning  
af hylde****Serveringsvogn SAW/SAG med nedklappelig hylde**

- Træk forsigtigt hylden ud af låsen.
- Klap hylden op lidt (ca. 30°) over vandret.
- Skub hylden skråt nedad, og bring den i indgreb i de to låse i siden.
- Kontrollér, om hylden er i indgreb i begge låse, korrigér om nødvendigt låsen.
- Belast kun hylden med den maksimalt tilladte fladebelastning.
- Træk hylden skråt opad væk fra apparatet, indtil den frigøres fra låsene i siderne, for at klappe den ned.
- Klap hylden ned, og skub den forsigtigt (uden kraft) ind i låsen.

**Flytning af apparatet til  
en ny placering****Forsigtig!****Tungt væltende apparat! Upassende høj hastighed!**

Hvis apparatet bevæges fremad med upassende hastighed, kan apparatet ikke bremses i en kritisk situation. Apparatet kan vælte og forårsage person- eller tingsskader.

- Skub IKKE apparatet hurtigere end 3 km/h (svarer til langsom gang).
- Skub apparatet, så det til enhver tid kan bremses.
- Sørg for at være TO personer til at skubbe apparatet ved begrænset udsyn, uoverskuelige transportsituationer samt ved kørsel på ramper, hen over fordybninger og skrå flader.

**Forsigtig!****Fod klemt fast i hjulbremse!**

Når hjulbremsen løsnes og låses, kan du få foden i klemme, hvorved den kvæstes.

- Sørg for, at foden IKKE kommer ind mellem hjulbremsen og stødkanten.

**Advarsel!****Væltende tungt apparat!**

Apparatet kan vælte ved kørsel på skrå flader.

- Kør ALDRIG apparatet hen over en flade (f.eks. rampe) med en hældning på  $> 10^\circ$ .

**Advarsel!****Hjulbremsene har ikke tilstrækkelig bremseevne!**

På ramper kan hjulbremsens holdeevne muligvis IKKE opretholdes.

Vognen kan således sætte sig i bevægelse og medføre personskader.

- Hvis apparatet stilles på en rampe, skal hjulbremsen aktiveres, ligesom apparatet skal sikres mod at rulle (f.eks. med underlægskeer).

**Flytning til et andet sted**

☞ Hvis kørestrækningen har ujævnheder, skal der træffes de nødvendige forholdsregler.

☞ Kapitel "Flytning af apparatet til en ny placering" på side 33

- ✓ Ingen genstande på toppen af apparatet
- ✓ TO personer

**Serveringsvogn SAW/SAG med nedklappelig hylde**

- ✓ Hylde klappet ned

**Serveringsvogn SAW/SAG med skydelå**

- ✓ Skydelå lukket

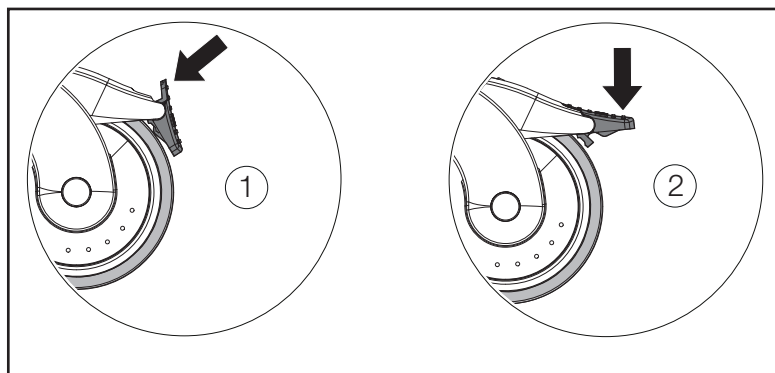
**Serveringsvogn SAG**

- ✓ Apparatets låger lukkede

- Slå alle tænd/sluk-kontakter på apparatet fra.  
Kontrollampen slukkes.

**Serveringsvogn og iblødsætningskar SAW og BTW 9x7**

- Træk strømstikket ud af stikkontakten i selve stikket, og anbring det i stikholderen.  
☞ Kapitel "Frakobling" på side 37
- Sørg for, at der ikke befinder sig nogen genstande på apparatets overside, som kan falde ned.



- Løsn hjulbremsene (1).
- Skub forsigtigt apparatet til den nye placering med begge hænder.
- Låsning af hjulbremsene (2).

#### Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader

- ✓ TO personer
- ✓ Apparatet skal være slukket
- ✓ Apparatet adskilt fra strømforsyningen
- ✓ Strømskikket placeret i apparatets stikholder
- Kontrollér, om apparatet kan skubbes risikofrit hen over rampen, fordybningen eller den skrå flade.
- Vær 2 personer om at forsigtigt at skubbe apparatet hen over rampen, fordybningen eller den skrå flade.

#### Varmholdning



##### Advarsel!

##### Varmt bain-marie-кар!

Ved varmholdning bliver bain-marie-karrene og de deri placerede Gastronorm-beholdere eller andre genstande meget varme og kan medføre forbrændinger.

- Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f.eks. med beskyttelseshandsker).
- Anvend Gastronorm-beholdernes bøjlegreb.



##### Advarsel!

##### Flydende varm mad!

Flydende, varm mad kan skvulpe ud over kanten af Gastronorm-beholderen og forårsage skoldninger.

- Luk altid Gastronorm-beholdere med tætningslåg.
- Hold Gastronorm-beholderen vandret.

- ✓ Forvarmning af bain-marie kar efter behov
- ✓ Apparatets rum forvarmet i mindst 60 minutter

- Hvis apparatet er blevet afbrudt fra strøforsyningen efter forvarmning (f.eks. efter flytning til et andet sted), skal strømstikket sættes i igen, og bain-marie-karrene eller rummene skal tændes på den tilhørende tænd/sluk-kontakt.
- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.  
↳ Kapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 27
- Hold fødevarerne varme, så længe du ønsker.

**Udtagning af fødevarer**

- Tag Gastronorm-beholdernes tætningslåg af.
- Tag maden ud af Gastronorm-beholderne.
- Rengør apparatet grundigt hver gang efter brug.  
↳ Kapitel "Rengøring og pleje" på side 40

---

**Serveringsvogn SAG**

Serveringsvognene SAG har endvidere fire rum under bain-marie-karrene.

- Åbn lågerne.
  - Tag Gastronorm-beholdere og Gastronorm-bakker ud af rummene.
-

## Frakobling

### Frakobling af apparatet



#### **Forsigtig!**

#### **Tingsskader på apparatets elektronik!**

- Apparatet skal altid være slukket, når strømstikket trækkes ud, da apparatets elektriske dele og stikkontakten ellers kan blive beskadiget.



#### **Forsigtig!**

#### **Skimmeldannelse inde i apparatet!**

Ved længerevarende pauser eller når apparatet ikke er i drift, kan der dannes skimmel inden i apparat og lugtgener kan opstå.

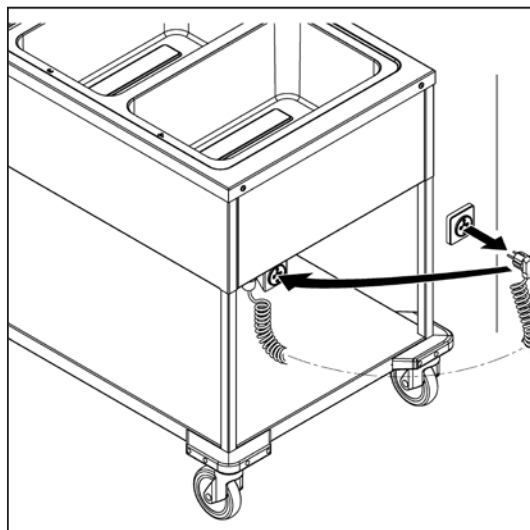
- Sørg for at lufte ud, hvis apparatet anvendes i længere tid ad gangen, eller hvis apparatet ikke skal anvendes i længere tid.

- ✓ Apparatet er tilsluttet til stikkontakten
- Sluk apparatet på tænd/sluk-kontakten.  
Kontrollampen slukkes.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten i selve stikket, når apparatet skal adskilles fra strømforsyningen.
- Anbring netstikket i apparatets stikholder (ekstraudstyr).
- Tøm apparatet.
- Rengøring af apparatet.
- Kør apparatet til et sikkert sted, og opbevar det der.

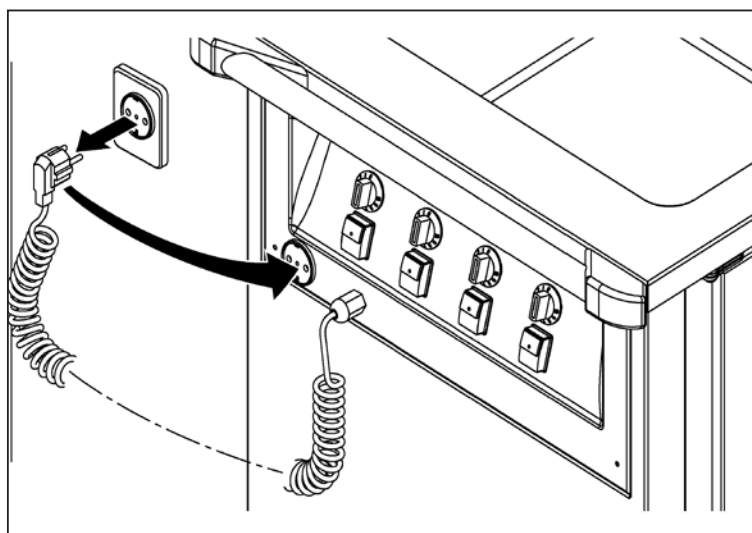
### **Serveringsvogn SAG**

- Luk lågerne.

Serveringsvogn og  
iblødsætningskar SAW  
og BTW 9x7



Serveringsvogn SAG



## Hjælp i tilfælde af problemer

**Kontrollamper lyser  
ikke–ingen netspænding i  
apparatet**

Årsag	Løsning
Strømskikket er taget ud eller er ikke sat rigtigt i.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Sæt strømskikket i stikkontakten, og kontrollér, at det sidder ordentligt.</li> </ul>
Netkabel beskadiget; f.eks. kan en tråd være knækket (også muligt uden ydre beskadigelse).	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Få strømkablet udskiftet af en godkendt reparatør.</li> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 48</li> </ul>
Bygningens sikring (hus-sikring) er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontrollér bygningens sikringer, og udskift dem om nødvendigt.</li> </ul>
Apparatets elektriske installationer er defekte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontakt en godkendt reparatør.</li> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 48</li> </ul>

**Kontrollamper "Varme  
bain-marie-kar" lyser,  
men madvarer holdes  
ikke tilstrækkeligt varme**

Årsag	Løsning
Foretrukket temperatur valgt for lav.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Indstil en højere, foreskrevet temperatur.</li> <li>↳ Kapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 27</li> </ul>
Apparatet er udsat for (kraftigt) træk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Afhjælp årsagen/årsagerne til træk, eller fjern apparatet fra det sted, hvor det trækker.</li> </ul>
Apparatets elektriske installationer er defekte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontakt en godkendt reparatør.</li> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 48</li> </ul>

**Kontrollamper  
"Varmelampe" lyser,  
men madvarer holdes  
ikke tilstrækkeligt varme**

Årsag	Løsning
Varmelampe defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontakt en godkendt reparatør.</li> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 48</li> </ul>
Apparatet er udsat for (kraftigt) træk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Afhjælp årsagen/årsagerne til træk, eller fjern apparatet fra det sted, hvor det trækker.</li> </ul>
Apparatets elektriske installationer er defekte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontakt en godkendt reparatør.</li> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 48</li> </ul>

**Korrosion på dele i  
rustfrit stål**

Årsag	Løsning
Forkert håndtering/pleje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontakt en godkendt reparatør.</li> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 48</li> <li>► Sørg for korrekt håndtering/pleje.</li> <li>↳ Kapitel "Rengøring og pleje" på side 40</li> </ul>

**Apparatet er beskadiget  
udvendigt**

Årsag	Løsning
Skader som følge af transport, flytning af apparatet eller anden ydre påvirkning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kobl apparatet fra.</li> <li>↳ Kapitel "Frakobling" på side 37</li> <li>► Sørg for, at apparatet ikke ved en fejl kobles til.</li> <li>► Kontakt en godkendt reparatør.</li> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 48</li> </ul>

## Rengøring og pleje



### Advarsel!

#### Kortslutning på grund af indtrængende vand i kabinettet!

Ved rengøringsarbejder på det tilsluttede apparat kan indtrængende vand i kabinettet medføre kortslutning og elektrisk stød.

- Apparatet slukkes.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten i selve stikket, når apparatet skal adskilles fra strømforsyningen.
- Anbring netstikket i apparatets stikholder (ekstraudstyr).



### Forsigtig!

#### Varmt vand!

Ved vådpåfyldning befinder der sig i bain-marie karret varmt vand efter brug.

Når det varme vand løber fra, er der fare for skoldninger.

- Lad apparatet køle af før rengøring.



### Forsigtig!

#### Fare for at glide på grund af spildt rengøringsvand!

Hvis der under eller efter rengøringen løber rengøringsvand ud af apparatet, er der risiko for at glide.

- Tør alt rengøringsvand op fra gulvet.

### Henvisninger til rengøring af rustfrit stål

Rustfrit stål er en betegnelse for særligt korrosionsbestandigt og hygiejnisk stål.

Det rustfrie stål, der p.t. bruges af B.PRO (materiale 1.4301), består primært af elementerne jern, krom og nikkel. Det rustfrie ståls korrosionsbestandighed kommer fra et såkaldt passivlag på materialets overflade, som dannes ved kontakt med ilt.

Skader på passivlaget som følge af mekaniske indvirkninger afhjælpes automatisk, hvis der er tilstrækkelig ilt ved materialets overflade. Passivlaget kan beskadiges gennem påvirkning fra bestemte aggressive midler.

Sådanne stoffer forekommer også i drikkevandet i lave koncentrationer, f.eks. klorid.

Som følge af vandfordampning kan der opstå en kritisk koncentration af stofferne.

Aflejringer af fedt, kalk, stivelse og protein kan forringe dannelsen af et passivlag.

#### Kommer følgende stoffer i berøring med rustfrit stål kan det også forårsage/fremme korrosion:

- Koncentrerede syrer, halogener (f.eks. klorider, bromider) og deres salte samt køkkensalt-holdige krydderier
- Dampe fra saltsyre, som der kan danne sig ved brug af f.eks. industrielle rengøringsmidler
- Kontakt med fremmedmetal (f.eks. stål eller jern)
- Kontakt med jern (f.eks. ståluld, spåner fra ledninger, jernholdigt vand)

Undgå kontakt med de anførte stoffer for at opretholde korrosionsbestandigheden.

**De følgende henvisninger til rengøring og pleje skal ubetinget overholdes.**

- Hold altid overflader af rustfrit stål rene, tørre og tilgængelige for luft.

**B.PRO anbefaler:**

Ved meget belastede rustfrie ståloverflader (f.eks. opvarmede bain-marie-kanter) skal de yderligere henvisninger overholdes:

- Fjern/aftør omgående vand, fugt og vandpletter.  
Fordampning/indtørring må IKKE forekomme.
- Fjern synlige aflejringer ved aftørring.
- Hver gang efter brug – mindst dagligt – tøm vandet helt af, og skyl efter med rent vand.  
Vask og aftør efterfølgende den rengjorte overflade med en blød klud.
- Tildæk IKKE overflader efter tørring.
- Behandl overflader med DeepClean Stainless Steel.

- Personlige værnemidler** ■ Brug personlige værnemidler (f.eks. sikkerhedssko, beskyttelseshandsker, beskyttelsesbriller, etc.). Overhold i den forbindelse henvisningerne fra producenterne af rengøringsmidlerne.
- 📄 Rengøringsmidlernes sikkerhedsdatablade.

- Rengøringsintervaller** ■ Rengør overflader grundigt med rent vand hver gang efter brug, og tør efter.

- Rengøringsmetoder** Den daglige rutinerengøring omfatter aftørring med en fugtig klud. Fastsiddende snavs må fjernes med en børste (kunststof- eller naturbørste).

**Alle yderligere rengøringsmetoder skal godkendes af B.PRO.**

- Anvend ikke dampstråle, højtryksrensere, bruser eller lignende rengøringsredskaber.
- Anvend ALDRIG et integreret varmesystem til tørring.

- Rengøringsmidler** **Følgende rengøringsmidler egner sig til overflader af rustfrit stål:**

- Gængse rengøringsmidler til rustfrit stål uden klorid, f.eks. DeepClean Stainless Steel
  - Gængse rengøringsmidler uden klorid på vandbasis
  - Gængse afkalkningsmidler på basis af organiske eller af anorganiske syrer, der ikke er skadelige for rustfrit stål (f.eks. eddikesyre, citronsyre, sulfaminsyre, phosphorsyre);
- 📄 Rengøringsmidlernes sikkerhedsdatablade
- Blød rengøringsklud eller fugtig rengøringsklud af mikrofibere

- ① En liste over kontrollerede rengøringsmidler til rustfrit stål kan downloades fra den tyske hjemmeside [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (rengøringsmiddeldatabase/liste RE). Yderligere henvisninger for rengøring kan findes på hjemmesiden for den tyske interesseorganisation Edeltahl Rostfrei på [www.edeltahl-rostfrei.de](http://www.edeltahl-rostfrei.de) (under "Publikationen").

**Rengøringsmidler, der ikke er egnede til overflader af rustfrit stål:**

- Alle rengøringsmidler, som kan indeholde klorider eller hypochlorit (f.eks. afkalkningsmiddel på basis af saltsyre, natriumhypochlorit)

**Følgende rengøringsmidler egner sig til øvrige metaloverflader, pulverlakerede apparatdele samt plast- og glasdele:**

- Gængse rengøringsmidler på vandbasis
- Blød klud
- B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud (må kun bruges med vand)
- Pletrester, især fedtstænk og fedtaflejringer, kan fjernes med en varm opløsning af blød sæbe på 30 % og en børste (kunststof- eller naturbørster).
- Glasoverfladerne kan nemt rengøres med et gængs rengøringsmiddel til glas.

**Rengøringsmidler, som ikke er egnede til øvrige metaloverflader, pulvercoatede apparatdele samt kunststof- og glasdele:**

- Rengøringsmiddel til rustfrit stål eller lignende skurrende rengøringsmidler
- Klude
- Opløsningsmiddelholdige rengøringsmidler
- Alle rengøringsmidler, som kan indeholde klorider eller hypochlorit (f.eks. afkalkningsmiddel på basis af saltsyre, natriumhypochlorit)
- Rengøringsmidler/desinfektionsmidler, der fremmer korrosion, (f.eks. på basis af fluorholdigt kiselsyre, phosphorsyre, samt salt- og svovlsyre).
- Spidse, skarpe, metalliske rengøringsmidler

**Rengøring af apparatet**

- ✓ Apparatet er slukket.
- ✓ Apparatet adskilt fra strømforsyningen
- ✓ Strømtikket placeret i apparatets stikholder (ekstraudstyr)
- ✓ Apparatet har igen rumtemperatur
- ✓ Ingen mad anbragt i apparatet

**B.PRO anbefaler:**

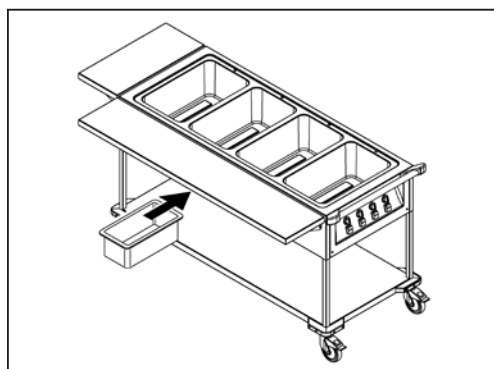
Det bør altid kontrolleres et mindre synligt sted, om overfladen kan tåle midlerne, før der bruges kemiske rengøringsmidler. På den måde undgås uønskede misfarvninger eller andre reaktioner mellem rengøringsmiddel og overflade.

- Hvis mineralsk eller endda metallisk støv optages ved rengøringen, skal rengøringsredskaber, f.eks. børster, mikrofiberklude, skylles grundigt, så støvpartikler ikke kan efterlade spor på overfladen.
- Overfladen skal altid rengøres grundigt med rent vand og tørres af efter hver brug.
- Den indbyggede varmer må under ingen omstændigheder bruges til tørringen.
- Hold altid overflader af rustfrit stål rene, tørre og tilgængelige for luft.

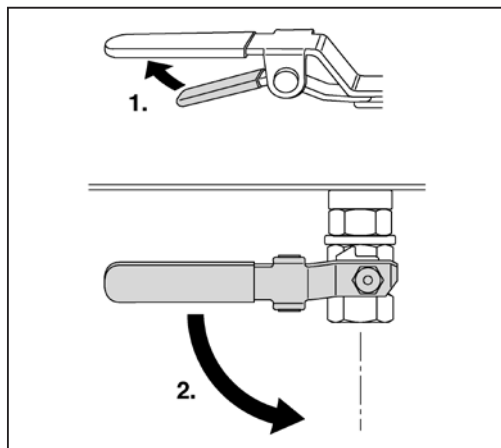
**Serveringsvogn og iblødsætningskar SAW og BTW 9x7**

Vand, der ikke skal bruges mere, kan løbe fra igennem udløbsrøret under bain-marie karret. Der findes et separat udløbsrør for hvert bain-marie kar.

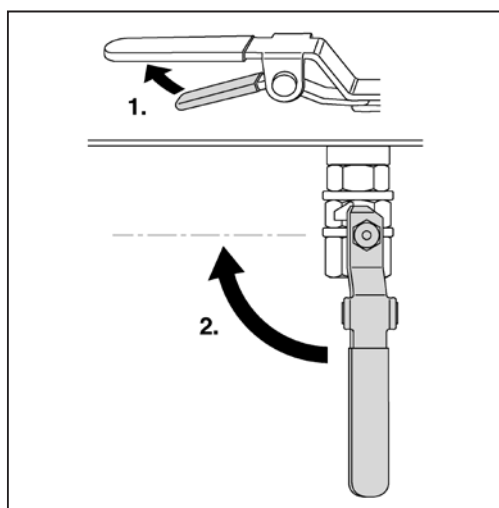
- ✓ Opsamlingsbeholder (f.eks. Gastronorm-beholder eller spand) med en kapacitet på 4 liter pr. bain-marie-kar klargjort
- Sæt en opsamlingsbeholder under udløbsrøret.



- For at åbne afspærringshanen, trækkes afspærringshåndtaget hen imod armen (1.), og armen drejes således, at den står parallelt med afspærringshanen (2.).



- Aftap vandet.
- For at lukke afspærringshanen, trækkes afspærringshåndtaget hen imod armen (1.), og armen drejes således, at den står lodret i forhold til afspærringshanen (2.).



- Aftør bain-marie-kar.
-

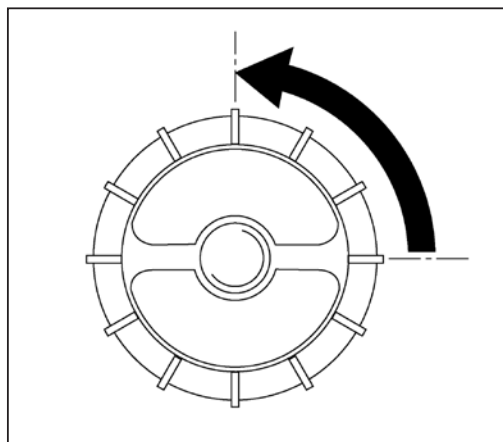
**Serveringsvogn SAG**

Vand, der ikke skal bruges mere, kan aftappes gennem et fælles afløbsrør.

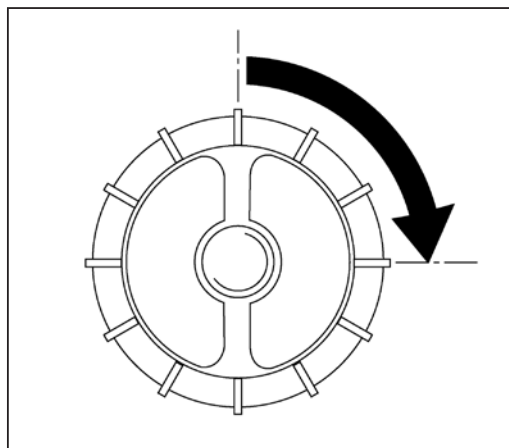
Afløbsrøret befinder sig i midten under apparatets bund.

Der er monteret en central afspærringshane på kundesiden.

- Anbring serveringsvognen over et gulvafløb.
- For at åbne afspærringshanen drejes drejeleddet mod uret, indtil mellemstykket står lodret.



- Aftap vandet.
- For at lukke afspærringshanen drejes drejeleddet med uret, indtil mellemstykket står vandret.



- Aftør bain-marie-kar.

## Vedligeholdelse



### Advarsel!

#### Spændingsførende komponenter

Berøres de spændingsførende komponenter og apparatet er stadig påtrykt spænding under vedligehold eller udskiftning af dele, kan det medføre elektrisk stød.

- Slå apparatet fra med tænd/sluk-kontakten.
- Træk strømskiftet ud af stikkontakten i selve stikket, når apparatet skal adskilles fra strømforsyningen.
- Anbring netstikket i apparatets stikholder (ekstraudstyr).

#### Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt

Regelmæssig vedligeholdelse forebygger funktionssvigt, forlænger apparatets levetid og er generelt medvirkende til, at apparatet bedre bevarer sin værdi.

- Lad autoriserede fagfolk forestå den nødvendige vedligeholdelse.
- Dokumentér gennemførte vedligeholdelsesaktiviteter, og arkivér de tilhørende dokumenter på korrekt vis.

#### Kontrol af hjulbremserne

- Kontrollér hjulbremsernes bremseeffekt efter hver flytning til et andet sted.
- Låsning af hjulbremserne.
- Forsøg at bevæge apparatet (uden at bruge vold).
- Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal du straks få udskiftet det defekte hjul hos en af nedennævnte:
  - Internt fagpersonale uddannet af B.PRO
  - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
  - B.PRO Service

#### Kontrol af tætning på låger

- Ved hver rengøring skal tætningen på lågen kontrolleres for beskadigelse og ældning (visuel kontrol).
- I tilfælde af en skade skal en af følgende instanser udføre reparationen:
  - Internt fagpersonale uddannet af B.PRO
  - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
  - B.PRO Service

#### Pleje af tætninger

- For at forlænge levetiden af apparatets tætning skal du regelmæssigt (en gang om måneden) behandle tætningen med et almindeligt plejemiddel.

#### Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed

- Få en elektriker til mindst hver 6. måned at udføre en ny kontrol af den elektriske sikkerhed iht. bestemmelserne i DIN VDE 0701 og DIN VDE 0702.

#### Kontrol af tilslutningskabel og strømstik

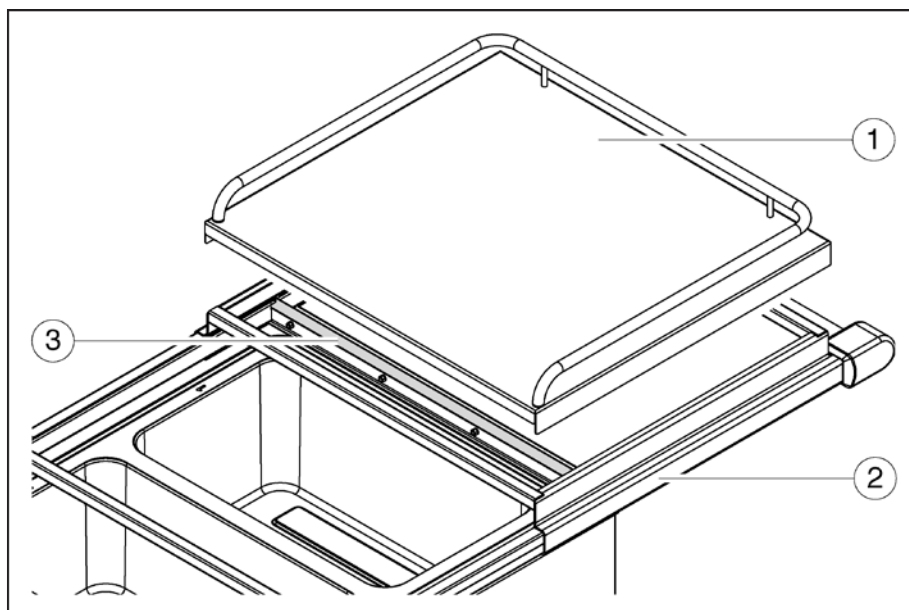
- Tilslutningskabel og strømstik skal kontrolleres mindst én gang hvert halve år for mekaniske skader og ældning i henhold til DGUV forskrift 3 (hidtil BGV A3) eller gældende nationale forskrifter.

**Kontrol af  
kondensvandsafstryger****Serveringsvogn SAW/SAG med skydelåg.**

Hver måned skal det kontrolleres, at kondensvandsafstrygeren fungerer korrekt.

Når kondensvandsafstrygeren er slidt, kan der ved driften dryppe vand fra serveringsvognens skydelåg.

- ✓ Bain-marie-kar slukkede og kolde



- (1) Skydelåg
- (2) Skydelågsramme
- (3) Kondensvandsafstryger

- Skydelåget (1) løftes fra skydelågsrammen (2).  
Kondensvandsafstrygeren (3) er nu tilgængelig.
- Kontrollér kondensvandsafstrygeren.
- ✓ Kondensvandsafstrygeren må ikke have revner eller skrøbelige områder.
- ✓ Kondensvandsafstrygeren skal være elastisk og afstryge skydelågets underside perfekt i fuld bredde.
- Er kondensvandsafstrygeren defekt, skal en af nedennævnte udskifte afstrygeren:
  - Internt fagpersonale uddannet af B.PRO
  - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
  - B.PRO-Service
- Skydelåget lægges på skydelågsrammen.
- Kontrollen gentages på det modsatte skydelåg.

## Reparation

### Kompetente personer

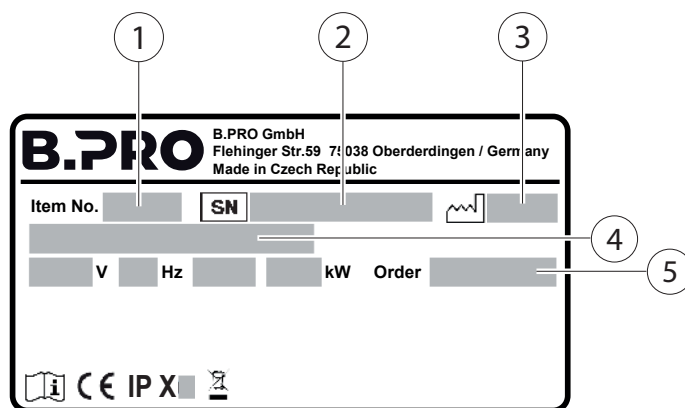
- ☞ Reparationer må kun udføres af følgende instanser:
- Internt fagpersonale uddannet af B.PRO
  - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
  - B.PRO Service

### Fejlbeskrivelse

Service fra B.PRO skal bruge følgende oplysninger fra typeskiltet sammen med en nøjagtig beskrivelse af defekten:

- Varenummer
- Serienummer
- Produktionsdato
- Model
- Produktionsordrenummer (ekstra)

❗ Typeskiltet befinder sig på apparatets hoveddel i området omkring nettilslutningskablet.



- (1) Varenummer
- (2) Serienummer
- (3) Produktionsdato
- (4) Typekode
- (5) Produktionsordrenummer (ekstra)

### Udskiftning af komponenter

- ☞ Defekte komponenter, herunder netkablet, må kun udskiftes af følgende instanser:
- Internt fagpersonale uddannet af B.PRO
  - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
  - B.PRO Service

- Reservedele**
- ☞ Ved bestilling af reservedele skal følgende oplyses:
    - Reservedelsbetegnelse
    - Varenummer
    - Apparatets produktionsdato
    - Mængde
  - ☞ Se serviceinformationssystemet på internettet ([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  
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)

## Bortskaffelse

### Bortskaffelse af apparatet

- ❗ Hvis udtjente elektriske eller elektroniske apparater bortskaffes via den almindelige dagrenovation, kan apparatets indholdsstoffer udgøre en fare for miljøet og menneskers sundhed.
- ☞ Apparatet må IKKE bortskaffes sammen med andet industriaffald.
- ☞ Apparatet kan returneres gratis til B.PRO.
- ☞ Apparatet må derfor IKKE bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat på den kommunale genbrugsstation eller til en specialiseret affaldsvirksomhed.



Som henvisning til dette forhold er apparatet udstyret med det anførte symbol iht. EN 50419 vedrørende mærkning af elektrisk og elektronisk udstyr iht. artikel 15(2) i direktivet 2012/19/EU (WEEE).

Desuden skal der tages hensyn til yderligere særlige, nationale forhold ved bortskaffelsen.

- Gør apparatet (f.eks. ved at skære stikket af) samt lågelukkemekanismerne uanvendelige før bortskaffelsen.
- Aflever det tomte apparat på genbrugsstationen.

- ❗ Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse hos forhandleren eller hos B.PRO.
  - ☞ Kapitel "Adresse" på side 49

## Tekniske data

Afhængigt af modellen kan et apparat, der er omfattet af denne betjeningsvejledning, også have afvigende tekniske data. De bindende angivelser fremgår af typeskiltet eller de specifikke ordredokumenter/tegninger.

### Generelle data Dimensioner og vægt

Model	Længde [mm]	Bredde [mm]	Højde i alt [mm]	Tomvægt [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

### Dimensioner for serveringsvogn SAW/SAG med skydelåg

Model	Længde [mm]	Bredde [mm]	Højde [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

### Kapacitet og last

Model	Varmholdningsbeholderens kapacitet (GN 1/1 – 200 eller en underdeling heraf)	Maks. last [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 bain-marie-kar**

+30°C til +95°C

**SAG****Tekniske data for rummene under karrene:**

Temperatur i apparatets indre	+30°C til +85°C
Antal render	6 par pr. rum
Afstand mellem renderne	57,5 mm

**Bæreevne**

Komponent	Tilladt fladebelastning [kg]
Bund under bain-marie-karrene (kun SAW)	80
Nedklappelig hylde (ekstraustyr)	25
Skydelåg (kun SAW 2/3 og SAG 2/3)	25

<b>Elektriske data</b>	Spænding:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
	Apparatets maks. effektforbrug:	Se data på typeskiltet
	Maks. effektforbrug pr. stikkontakt:	Se data på typeskiltet

**Kapslingsklasse**

IP X5 (apparatet er beskyttet mod vandstråle i henhold til DIN EN 60529)

**Miljø Omgivelsesbetingelser – drift**

Temperatur:	+15°C til +38°C
Relativ luftfugtighed:	uden fugttilførsel

**Omgivelsesbetingelser – opbevaring, transport**

Temperatur:	–10 °C til +40 °C
Relativ luftfugtighed:	uden fugttilførsel

**Omgivelsesbetingelser– opbevaring, transport for apparater med belysning (ekstraustyr)**

Temperatur:	+2°C til +40°C
Relativ luftfugtighed:	uden fugttilførsel

**Emissioner**

Mht. arbejdsbetingelserne ved apparatet er støjniveauet på mindre end 70 dB(A).

**Materialer**

Materiale:	Kromnikkelstål 18/10, plast
Varmebro:	Afskærmning, korpus: Rustfrit stål (korpus med farvet folie (ekstraustyr))
Skydelåg, hylde:	Rustfrit stål
Hostebeskyttelse:	Sikkerhedsglas

## Bestillingsoplysninger

Betegnelse	Varenummer
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
Betjeningsvejledning	154465

## Tilbehør

Betegnelse	Varenummer
Gastronorm-beholdere	B.PRO-prisliste
Gastronorm-bakker	B.PRO-prisliste
Låg til Gastronorm-beholdere	B.PRO-prisliste
Hylde	B.PRO-prisliste
B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud	126999
Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	511895

## Standarder, direktiver, forordninger, forskrifter

**Standarder** Apparatet overholder de grundlæggende krav i de anvendte produktnormer i den seneste udgave ved leveringen.

**Direktiver for CE-mærkning/  
EU overensstemmel-  
seserklæring**



Apparatet overholder kravene, hvis berørt, i de følgende forordninger/direktiver i den seneste udgave ved leveringen.

- 1935/2004 Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- 2006/42/EG Maskindirektivet
- 2014/35/EU Lavspændingsdirektivet
- 2014/30/EU EMC-direktivet
- 2011/65/EU RoHS-direktivet
- 2014/68/EU Direktivet om trykbærende udstyr

**Forordninger, forskrifter**

Under apparatets håndtering og brug skal følgende forordninger, forskrifter, arbejdstilsynsregler samt andre nationale bestemmelser overholdes i den seneste udgave.

- EF nr. 852/2004 Forordning om fødevarehygiejne
- DGUV-regel 110-003 Branche Køkkenfirmaer
- DGUV-forskrift 3 Bestemmelser vedrørende forebyggelse af uheld for elektriske anlæg og driftsmidler

❗ Der kan bestilles en kopi af EU-overensstemmelseserklæringen hos B.PROs service/salgsteam.

## Vedligeholdelsesarbejder

Apparatmodel: \_\_\_\_\_

Varenummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Dato	Tydeligt navn med blokbogstaver	Hvad blev kontrolleret / vedligeholdt / udskiftet / repareret?	Firmastempel for det udførende firma	Kontrollantens underskrift

Dato	Tydeligt navn med blokbogstaver	Hvad blev kontrolleret / vedligeholdt / udskiftet / repareret?	Firmastempel for det udførende firma	Kontrollantens underskrift

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