

VÝDEJNÍ VOZÍK B.PRO
SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4
SAG 2/3, SAG L-2/3
VOZÍK PRO NAMÁČENÍ PŘÍBORŮ
BTW 9X7

Překlad originálního návodu k obsluze

Autorská práva

Tento návod je chráněn podle autorského práva.

Jakékoli informace z celého návodu nebo jeho částí nesmějí být kopírovány, rozšiřovány, využívány ke konkurenčním účelům nebo zpřístupněny třetím osobám.

Technické změny

Vyhrazujeme si právo na provedení změn, které přispívají k technickému pokroku.

Obsah

K tomuto návodu k obsluze	Konvence zobrazení	6
Informace týkající se výrobku	Účel použití	7
	Provozní podmínky	7
	Výstražné štítky na výrobku	7
	Charakteristika výrobku	8
	Model a standardní provedení	9
	Model volitelné vybavení/příslušenství	11
Bezpečnost	Bezpečné použití	13
	Povinnosti provozovatele	13
	Provozní podmínky	13
	Přeprava	14
	Uvedení do provozu	14
	Obsluha a provoz	15
	Změna stanoviště	17
	Odstavení z provozu	19
	Čištění a ošetřování	19
	Hygiena	19
	Normy a směrnice	19
Doplňující informace pro použití ve stravování v denních zařízeních pro děti a školní stravování	Účel použití	20
	Oblast použití	20
	Povinnosti dohledu	20
	Napájení	20
	Nesprávné použití jako hračka	20
	Použití jako vozidla	20
	Nesprávné použití jako odkladový prostor	20
	Brzdy	20
	Horké povrchy	21
	Příhrádky	21
	Závěsy dveří přístroje	21
Přeprava	Poškození při dopravě – kontrola a vyřizování	22
	Rozsah dodávky	22
	Vybalení	22
	Likvidace obalového materiálu	22

Přehled částí přístroje	Výdejní vozík SAW	23
	Výdejní vozík SAG	24
	Vozík pro namáčení přístrojů BTW 9x7	25
Uvedení do provozu	Provedení prvotního čištění	26
	Provozní podmínky	26
	První uvedení do provozu	26
Obsluha a provoz	Nastavení požadované teploty	27
	Otevření posuvného víka	28
	Zavření posuvného víka	28
	Způsoby obsazování	29
	Předehřívání ohřívací vany	29
	Obsazení ohřívací vany za sucha	31
	Obsazení ohřívací vany za mokra (doporučeno)	31
	Předehřívání přihrádky/přihrádek	32
	Obsazení přihrádky/přihrádek	32
	Zapnutí/vypnutí horního infrapanelu (volitelně)	32
	Vyklopení/sklopení odkládací desky	33
	Přemístění přístroje na jiné stanoviště	33
	Změna stanoviště	34
	Přejíždění přes rampy, nájezdy, šikmé plochy	35
	Udržování teplých jídel na požadované teplotě	35
	Vyjímání jídel	36
Odstavení z provozu	Odstavení přístroje z provozu	37
	Výdejní vozík a vozík pro namáčení přístrojů SAW a BTW 9x7	38
	Výdejní vozík SAG	38
Pomoc při problémech	Kontrolka (LED) nesvítí – přístroj není pod proudem	39
	Provozní LED "vyhřívání ohřívacích van" svítí, avšak teplota jídel není udržována na dostatečné výši	39
	Provozní LED "infrazářič" svítí, avšak teplota jídel není udržována na dostatečné výši	39
	Koroze na částech z ušlechtilé oceli	39
	Přístroj vykazuje vnější poškození	40
Čištění a ošetřování	Upozornění k čištění ušlechtilé oceli	41
	Osobní ochranné prostředky	42
	Intervaly čištění	42
	Metody čištění	42
	Čisticí prostředky	42
	Čištění přístroje	43

Údržba	Zajištění pravidelné údržby přístroje	47
	Kontrola brzd	47
	Kontrola těsnění dveří	47
	Péče o těsnění	47
	Provádění periodických zkoušek elektrické bezpečnosti	47
	Kontrola přívodních kabelů a vidlic	47
	Kontrola stíradla kondenzované vody	48
Oprava	Oprávněné osoby	49
	Popis závady	49
	Výměna komponent	49
	Náhradní díly	50
	Adresa	50
Likvidace	Likvidace přístroje	50
Technické údaje	Všeobecné údaje	51
	Elektrické parametry	52
	Životní prostředí	52
Údaje pro objednání		53
Příslušenství		53
Normy, směrnice, nařízení, předpisy	Normy	54
	Směrnice pro označení CE/prohlášení o shodě EU	54
	Nařízení, předpisy	54
Údržba		55

K tomuto návodu k obsluze

Dokumentace k výrobku

Toto je Překlad originálního návodu k obsluze.

Cílová skupina: Obsluhující personál, vedoucí kuchyně.

Konvence zobrazení

☞ **Důležité upozornění** na zvláštnosti nebo zvláštní případy.

❗ **Vysvětlující informace**

👉 **Odkaz** na kapitolu.

✓ **Předpoklad**, který musí být splněn před provedením následujících kroků.

► **Úkon** nebo činnost, který musí být proveden.

Provedení XYZ

Takto označený odstavec platí jen pro určité provedení přístroje nebo jeho variantu.

Výstrahy



Signální slovo!

Druh a zdroj nebezpečí

Možné následky při neuposlechnutí výstrahy.

► Opatření k zabránění nebezpečí a jeho následků.

Signální slovo (Pozor, Výstraha, Nebezpečí) upozorňuje na stupeň nebezpečí.

Pozor varuje před možnými poraněními osob nebo věcnými škodami.

Výstraha varuje před možnými těžkými úrazy.

Nebezpečí varuje před možnými nejtěžšími/smrtelnými úrazy.

Informace týkající se výrobku

Účel použití

Výdejní vozík B.PRO SAW/SAG je konstruován pro tyto účely použití:

- Udržování teploty teplých jídel v gastronádobách
- Přeprava jídel v gastronádobách
- Výdej jídel, rozdělování jídel
- Udržování teploty a přeprava jídel na podnosy podle gastronormy (jen SAG 2/3)

Výdejní vozík B.PRO SAW/SAG může být používán výhradně ke krátkodobému skladování, k přepravě potravin v nádobách i k výdeji jídel (rozdělování jídel).

Vozík pro namáčení příborů **B.PRO BTW 9x7** je konstruován pro tyto účely použití:

- Odmáčení příborů
- Udržování teploty vody
- Podjetí pracovních stolů a pásových dopravníků

Přístroj je vhodný především pro použití v sociální gastronomii (kliniky, domovy pro seniory, dětská denní zařízení), v hotelovém provozu a gastronomii (bankety, party service) a rovněž v podnikové gastronomii (kantýny, menzy).

Nejsou dovolena následující použití:

- Provoz elektrických přístrojů ve využitelném prostoru
- Ohřívání a příprava jídel a tekutin
- Doprava osob pomocí přístroje nebo na přístroji či jeho nastavných částech
- Používání jako náhrada žebříku, výstupní prostředek nebo šplhadlo
- Přeprava nebo skladování nebezpečných nebo jedovatých látek/kapalin

Provozní podmínky



Prostředí

Přístroj je určen pro používání při teplotě prostředí +15 °C až +38 °C a normální vlhkosti vzduchu (bez orosení) v uzavřených prostorech nebo zastřešených oblastech tak, aby nebyl vystaven povětrnostním podmínkám.

Přístroj byl vyvinut pro použití do 2000 m nad hladinou moře.

Výstražné štítky na výrobku

Na přístroji jsou umístěny následující volitelné výstražné štítky:

Výstražný štítek	Význam – umístění
	Nálepka "Maximální zatížitelnost" na dně přístroje SAW na odkládacích deskách na hygienickém krytu
	"Výstraha před horkými povrchy" podle DIN 4844-2 na volitelném horním infrapanelu

- Nečitelné, poškozené nebo stržené výstražné štítky neprodleně nahradte novými.

Charakteristika výrobku***Výdejní vozík B.PRO SAW/SAG***

Přístroj může být obsazen gastronádobami.

Bezpečnostní manipulační madlo umožňuje bezpečnou, jednoduchou manipulaci s přístrojem.

Stabilní rohové nárazníky chrání zásobníky před poškozením.

Na přístroji se nachází vypínač pro zapnutí a vypnutí režimu udržování teploty.

Přístroj je vybaven mechanickou regulací teploty.

Regulace teploty pracuje s mechanickým termostatem s kapilárou.

Otočné regulátory slouží k plynulému nastavení teploty (hodnota "10" odpovídá teplotě asi 95 °C).

Každá vana je vyhřívána samostatně.

Vozík pro namáčení přístrojů BTW 9x7

Přístroj slouží k odmaččení znečištěných přístrojů.

Bezpečnostní manipulační madlo umožňuje bezpečnou, jednoduchou manipulaci s přístrojem.

Nárazníky nad kolečky chrání před poškozením.

Na přístroji se nachází vypínač pro zapnutí a vypnutí režimu udržování teploty.

Přístroj je vybaven mechanickou regulací teploty.

Regulace teploty pracuje s mechanickým termostatem s kapilárou.

Otočné regulátory slouží k plynulému nastavení teploty (hodnota "10" odpovídá teplotě asi 85 °C).

Model a standardní provedení

Provedení výdejního vozíku B.PRO SAW/SAG/BTW se v příslušném standardním provedení se liší následujícími charakteristickými znaky:

Model Provedení	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Provedení ušlechtilá ocel	X	X	X	X
Ohřívací vany vyhřívané	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Mechanická regulace teploty pro ohřívací vany pomocí otočného regulátoru plynulá ¹⁾	X	X	X	X
Mechanická regulace teploty pro přihrádky pomocí otočného regulátoru plynulá ²⁾	—	—	X	X
Společná regulace teploty u tří přihrádek pro dvě ze tří přihrádek	—	—	X	X
Manipulační madlo na čelní straně	X	—	X	—
Manipulační madlo podélně	—	X	—	X
Ovládací prvky na čelní straně	X	—	X	—
Ovládací prvky podélně	—	X	—	X
Dno přístroje pod ohřívací vanou	X	X	—	—
Korpus přístroje a dveře dvouplášťově izolované	—	—	X	X
Přihrádky k uchycení gastronádob/podnosů	—	—	2/3	2/3
Úložné drážky (párové) pro každou přihrádku	—	—	6	6
Západkový uzávěr na dveřích	—	—	X	X
Čtyři otočná kolečka, z toho dvě s parkovací brzdou	X	X	—	—
Dvě otočná kolečka s parkovací brzdou, dvě pevná kolečka	—	—	X	X

Legenda	
X	obsaženo
—	NEobsaženo

¹⁾ "10" odpovídá teplotě asi 95 °C

²⁾ "10" odpovídá teplotě asi 85 °C

Model / provedení	BTW 9x7
Provedení ušlechtilá ocel	X
Ohřívací vany vyhřívané	1
Mechanická regulace teploty pro ohřívací vany pomocí otočného regulátoru plynulá ¹⁾	X
Mechanická regulace teploty pro přihrádky pomocí otočného regulátoru plynulá ²⁾	—
Společná regulace teploty u tří přihrádek pro dvě ze tří přihrádek	—
Manipulační madlo na čelní straně	X
Manipulační madlo podélně	—
Ovládací prvky na čelní straně	X
Ovládací prvky podélně	—
Dno přístroje pod ohřívací vanou	—
Korpus přístroje a dveře dvouploškově izolované	—
Přihrádky k uchycení gastronádob/podnosů	—
Úložné drážky (párové) pro každou přihrádku	—
Západkový uzávěr na dveřích	—
Čtyři otočná kolečka, z toho dvě s parkovací brzdou	X
Dvě otočná kolečka s parkovací brzdou, dvě pevná kolečka	—

Legenda	
X	obsaženo
—	NĚobsaženo

¹⁾ "10" odpovídá teplotě asi 95 °C

²⁾ "10" odpovídá teplotě asi 85 °C

**Model volitelné vybavení/
příslušenství**

Model Provedení	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Kolečka z ušlechtilé oceli	X	X	X	X
Kolečka s krytem z pozinkované oceli	X	X	X	X
Antistatická kolečka	X	X	X	X
Kolečka z bezhlučného, měkkého materiálu	X	X	X	X
Posuvné víko s vyvýšeným zábradlím po celém obvodu	2/3	—	X	—
Sklápěcí víko 2/3 k 1/3	2/3/4	—	X	—
Držák víkaGN	X	—	X	—
Odklopná odkládací deska na čelní straně	X	X	X	X
Odklopná odkládací deska podélně	X	X	X	X
Speciální izolace mezi vanou a vyhřívanou přihrádkou	—	—	X	—
Výška až k horní hraně krytu od 700 mm do 899 mm, libovolný výběr	X	X	—	—
Korpus opatřený barevnou fólií	—	—	X	X
Nárazníkové lišty po celém obvodu	—	—	X	—
Hygienický kryt s výškou podávacího okénka 275 mm	X	X	X	X
Hygienický kryt vedený dolů až ke krytu	X	X	X	X
Hygienický kryt s infrazářičem (pro každou ohřívací vanu jeden infrazářič)	X	X	X	X
Dávkoř mýdla/dezinfekce	X	X	X	X

Legenda	
X	obsaženo
—	NEobsaženo

Model Provedení	BTW 9x7
Kolečka z ušlechtilé oceli	X
Kolečka s krytem z pozinkované oceli	X
Antistatická kolečka	—
Kolečka z bezhlučného, měkkého materiálu	—
Posuvné víko s vyvýšeným zábradlím po celém obvodu	—
Sklápěcí víko 2/3 k 1/3	—
Držák víkaGN	—
Odklopná odkládací deska–na čelní straně	—
Odklopná odkládací deska–podélně	—
Speciální izolace mezi vanou a vyhřívanou přihrádkou	—
Výška až k horní hraně krytu od 700 mm do 899 mm, libovolný výběr	—
Korpus opatřený barevnou fólií	—
Nárazníkové lišty po celém obvodu	—
Hygienický kryt s výškou podávacího okénka 275 mm	—
Hygienický kryt vedený dolů až ke krytu	—
Hygienický kryt s infrazářičem (pro každou ohřívací vanu jeden infrazářič)	—
Dávkoř mýdla/dezinfekce	—

Legenda	
X	obsaženo
—	NEobsaženo

Bezpečnost

Bezpečné použití



Je třeba, abyste si tento návod k obsluze před prvním uvedením do provozu důkladně přečetli.

- Před prvním použitím přístroje si přečtěte a dodržujte bezpečnostní pokyny.
- Přečtěte si a dodržujte údaje k bezpečnému použití a zejména výstrahy v této dokumentaci.

Tento návod k obsluze je třeba uložit tak, aby byl kdykoli dostupný obsluhujícímu personálu.

Povinnosti provozovatele

Provozovatel je zodpovědný za to, že si všichni uživatelé tento návod před prvním použitím přístroje prostudují.

- Přesvědčte se, zda byli uživatelé přístroje poučeni o obsluze a používání přístroje podle tohoto návodu k obsluze a zda mu porozuměli.

Přístroj je zkonstruován v souladu s nejnovějším stavem techniky. Byly přitom splněny všechny požadavky, které jsou kladeny na bezpečný provoz. Přesto při provozu přístroje existují zbytková nebezpečí. Bezpečnostní pokyny a výstrahy uvedené v tomto návodu k obsluze by vám měly pomoci při ochraně před těmito zbytkovými nebezpečími.

Neodborná obsluha přístroje může vést k nebezpečí úrazu a věcným škodám. Přístroj smějí používat pouze osoby, jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti nevykazují omezení, která jsou z hlediska obsluhy přístroje relevantní.

- Zajistěte, aby uživatelé znali a uměli vyhodnotit nebezpečí spojená s přístrojem.

Obeznamení třetích osob

Jestliže je vozík zapůjčen třetím osobám, musí být takové osoby poučeny o bezpečném zacházení s vozíkem a upozorněny na možná nebezpečí.

Účel použití

Provozovatel je odpovědný za to, že bude přístroj správně používán jen k plánovanému účelu použití, který je v souladu s jeho určením.

- Přístroj používejte jen k plánovanému účelu použití.

Provozní podmínky

Nebezpečí převrhnutí!

Přístroj se může převrhnout, a to znamená nebezpečí úrazu nebo věcných škod.

- Přístroj NEpoužívejte jako "náhradu žebříku" a děti jej nesmí používat jako "šplhadlo".
- Přístroj udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj smí být používán pouze v rámci požadavků přípustných pro dané prostředí.
- Přístroj používejte pouze tehdy, když je v bezvadném stavu.
- Je-li přístroj poškozen nebo došlo k chybné funkci, přístroj již NEpoužívejte, vytáhněte vidlici ze zásuvky a neprodleně jej nechejte opravit v některém autorizovaném servisním pracovišti.

↳ Kapitola "Oprava" na straně 49

Nebezpečí výbuchu!

Jsou-li v přístroji uskladněny nádoby s výbušnými látkami, může při uvedení zařízení do provozu dojít k výbuchu a v důsledku toho k úrazům a věcným škodám.

- V přístroji neskladujte výbušné látky, jako např. aerosolové rozprašovače s hořlavým hnacím plynem.

Přeprava Těžký, převrácený přístroj!

Neodborná přeprava přístroje může vést k nebezpečí úrazu a věcným škodám.

- Přístroj smí být přepravován výhradně ve svislé poloze, nastojato.

Přeprava nákladním nebo dodávkovým vozidlem!

- Přístroj můžete přepravovat jen na nákladním vozidle s dostatečně dimenzovanou nakládací rampou nebo v dodávkovém vozidle.
- Zajistěte, aby nakládací rampa NEpřekročila sklon 10°.
- Zajistěte přístroj proti posunutí (bezpečnostní pásy).
- ☞ Zajištění pro přepravu pouze pomocí brzd zařízení není dostačující.
- Přístroj zajistěte proti pohybu ve svislém směru během přepravy.
- Použijte měkce obložené zajišťovací tyče.
- Dbejte, aby byl přístroj bezpečně uložen a nemohl během přepravy sklouznout nebo spadnout z nakládací plošiny.

Uvedení do provozu Hořlavé ochranné fólie!

Neodstraněné ochranné fólie mohou po uvedení do provozu způsobit požár.

- Při vybalování přístroje stáhněte všechny použité ochranné fólie.

Úraz elektrickým proudem v důsledku elektrického nabíjení, nebezpečí zkratu!

Jestliže je přístroj přemístěn ze studeného skladu do kuchyně, dojde ke kondenzaci vzdušné vlhkosti na vnějších plochách přístroje.

V důsledku vznikajícího vlhkého filmu hrozí při připojení přístroje nebezpečí zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.

- Přístroj uveďte do provozu až poté, co dosáhne teploty místnosti.
- Přístroj provozujte pouze na rovné, pevné ploše.
- Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti přístrojů, které silně vyvíjejí páru (např. myčky na nádobí).

Špatné síťové napětí! Chybějící jištění!

Neodborná manipulace s vidlicí a připojením k síti může znamenat nebezpečí úrazu nebo věcných škod.

- Přesvědčte se, že síťové napětí a frekvence uvedené na typovém štítku souhlasí s hodnotami síťové zásuvky.
- Přístroj zapojujte výhradně do zásuvky zabezpečené proudovým chráničem. Zajistěte, aby byla každá fáze dodatečně zajištěna s max. 16 A.

► Příklad: Přístroj nepoužívejte, jestliže je poškozena izolace přírodního kabelu nebo vidlice.

- Přístroj před odpojením od napájení vypněte síťovým vypínačem.
- Vidlici zasouvajte do zásuvky a vytahujte ze zásuvky vždy jen při vypnutém přístroji, jinak by mohlo dojít k poškození elektrické části přístroje anebo zásuvky.
- Při vytahování vidlice tahejte jen za kryt přírodního kabelu, NE za přírodní kabel.

Nežádoucí rozjetí přístroje může způsobit poranění osob a věcné škody.

- Přístroj vždy zajistěte proti rozjetí pomocí brzd.
- Jídla v gastronádobách vždy zakrývejte víkem.
- Jídlo na talířích vždy zakrývejte poklapy.

Při výpadku proudu, poruchách přístroje nebo jiném přerušení jeho provozu během skladování nebo regenerace může dojít ke zhoršení kvality potravin v něm uložených.

- Po poklesu vnitřní teploty zkontrolujte, zda nedošlo ke zhoršení kvality potravin. Případně zlikvidujte znehodnocené potraviny.

Při plnění zařízení horkými jídlly se může vnitřek zařízení zahřát na vysokou teplotu.

Ohřívací vany, horké části přístroje a předměty v něm uložené (např. gastronádoby) mohou způsobit popáleniny. Jídla udržovaná na požadované teplotě mohou způsobit opaření.

- Horkých částí se dotýkejte jen chráněnými rukama (např. pomocí chňapky nebo ochranných rukavic).

Jestliže se do horké ohřívací vany nalije studená voda, může prudká změna teploty způsobit prnutí materiálu a v důsledku toho vznik mikroskopických trhlin, což může vést ke korozi.

- Před plněním ohřívacích van studenou vodou je nechejte vychladnout, nebo naplňte horké vany horkou vodou.

Nevhodné gastronádoby a víka pro gastronádoby mohou být poškozeny nebo vést k poškození přístroje.

- Gastronádoby vždy zakrývejte víkem.
- Používejte jen gastronádoby a víka pro gastronádoby, které jsou označeny s EN 631.

Při plnění zařízení horkými jídlý se může vnější strana zařízení zahřát na vysokou teplotu.

- Na horní plochu zařízení proto nestavějte žádné předměty nebo jídla citlivá na teplotu.

Výdejní vozík B.PRO SAG**Unikající horko při otevření dveří přístroje!**

Zbytečné otevření dveří přístroje může vést k popáleninám nebo věcným škodám.

Jídla nacházející se v přístroji jsou horká.

Dveře přístroje by měly během provozu zůstat zavřené k zajištění stejnoměrného rozvedení teploty a bezpečného používání přístroje.

- Vyhněte se zbytečnému otvírání dveří přístroje během udržování teploty.
-

Výdejní vozík B.PRO SAW/SAG s posuvným víkem**Nebezpečí uklouznutí na odkapávající vodě!**

Jestliže při otevření posuvného víka odkapává kondenzovaná voda na zem, hrozí nebezpečí uklouznutí. U otevřených gastronádob se může pod posuvným víkem tvořit kondenzovaná voda.

- Gastronádoby, které jsou naplněny horkými jídly, před zavřením posuvného víka vždy zakryjte těsnicím víkem.
-

Provedení přístroje s hygienickým krytem**Skleněné střepliny při rozbití bezpečnostního skla!**

Hygienický kryt je zhotoven z tvrzeného bezpečnostního skla a vyznačuje se vysokou odolností proti úderu a vysokou rázovou pevností. Při úderech a rázech nemůže dojít k poškození skla, které by zůstalo nepovšimnuto (např. vyštípnutí hrany). Tvrzené bezpečnostní sklo se může při nesprávném používání rozbit a způsobit věcné škody.

Nebezpečí poranění při rozbití je velmi nízké, protože sklo se rozbije na malé úlomky, z nichž některé se vzájemně zaklesnou do sebe.

- Do hygienického krytu NESMÍ narážet žádné předměty.
 - Na hygienický kryt nesmí spadnout žádné předměty.
-

Provedení s horním infrapanelem**Horké ochranné mřížky!**

Kryt a vnější strany horního infrapanelu se za provozu zahřívají. Ochranné mřížky infrazářičů jsou při provozu horké a mohou způsobit popáleniny. Nádoby a předměty citlivé na teplo (z plastu) mohou být poškozeny a vyvolat požár.

- Infrazářiče uvádějte do provozu jen tehdy, jestliže v krytu nebo na něm nenacházejí žádné nádoby a předměty citlivé na teplo (zejména z plastu).
-

Přetížené odkládací plochy!

Přetížení dna přístroje (SAW) a sklopné odkládací desky může vést k převrnutí přístroje, poškození koleček a umístěných předmětů. Kromě toho se zvyšuje riziko poranění, zejména v blízkosti přístroje.

- Přesvědčte se, zda se hmotnost umístěných předmětů na odkládacích plochách pohybuje pod maximálním plošným zatížením.
- Nastavné části NEZATĚŽUJTE těžkými předměty (např. naplněnými gastronádobami).
- U odkládacích ploch a desek pravidelně kontrolujte známky deformace nebo poškození.
- Přesvědčte se, zda na odkládacích plochách nesedí nějaké osoby nebo zda je nezneužívají jako výstupní prostředek.

Přetížené posuvné víko!

- Posuvné víko zatěžujte nanejvýš v rámci maximálně přípustných mezních hodnot.

Přetížený hygienický kryt!

- Na hygienický kryt nestavte ani nepokládejte žádné předměty.

Změna stanoviště**Přepavní škody a nebezpečí poranění osob!**


Neodborná přeprava může vést k poškození přístroje a způsobit poranění osob nebo věcné škody.

- Přesvědčte se, zda stanoviště přístroje splňuje nařízení, předpisy, další předpisy odborných svazů a event. další národní ustanovení zemí v jejich aktuálním znění.

Nebezpečí převrnutí!

Tento přístroj se může převrhnout, a to znamená nebezpečí úrazu nebo věcných škod.

Při stání je přístroj se zavřenými dveřmi bezpečný proti převrácení až do sklonu 10°.

- Před každou změnou stanoviště odstraňte předměty z horní plochy přístroje.
Při tlačení přístroje by z něj mohly vypadnout gastronádoby nebo nádobí.
- V průběhu změny stanoviště musí dvířka zařízení zůstat uzavřená.
- Přejíždějte pouze šikmé plochy se sklonem <10°.
- Stojí-li přístroj na šikmé ploše, musí se kromě zajištění brzdami zabezpečit pomocí dalších bezpečnostních opatření (např. zajišťovacími klíny) proti nekontrolovanému rozjetí.
- Před přepravou přístroje zkontrolujete brzdňý výkon koleček tím, že přístroj odstavíte na rovnou plochu a zajistíte kolečka.
- Zkontrolujte, zda je přístroj bezpečně upevněn, zda nepopojíždí a nesklouzává. Pokud se objeví známky poškození brzd nebo špatného brzdňého výkonu, NEPOUŽÍVEJTE přístroj a neprodleně zajistěte výměnu vadného kolečka/vadných koleček v autorizovaném pracovišti.
 Kapitola "Oprava" na straně 49

Neúmyslné rozjetí přístroje!

Poškození brzd nebo nedostatečný brzdňý výkon může vést k nekontrolovanému popojíždění přístroje a znamenat nebezpečí úrazu nebo věcných škod.

- Přístroj nikdy neuvádějte do pohybu se zajištěnými brzdami.
- Vyvarujte se nárazů.
- Nepřejíždějte přes prahy nebo schody.
- Nejezděte po nerovném povrchu.
- Přístroj pouze tlačte, nikoli táhněte.

Nebezpečí pohmoždění!

Při tlačení přístroje hrozí nebezpečí sevření a pohmoždění rukou mezi stěnou a přístrojem.

- Dávejte pozor, aby se během tlačení nedostaly ruce a prsty do blízkosti stěny nebo přístroje.
- Při tlačení přístroje dejte pozor, abyste nepřehlédli osoby ani předměty, které se nacházejí před ním.

Těžký, převrácený přístroj! Nepřiměřeně vysoká rychlost!

U osob, které přes přístroj nevidí, musí při přesunu jít před přístrojem další osoba, která tak zajistí jeho bezpečnou jízdu. U omezeného výhledu, nepřehledných přepravních situacích, i při přejezdu ramp, nájezdů a šikmých ploch, je třeba vždy k zajištění zapojit další osobu.

↳ Kapitola "Přejíždění přes rampy, nájezdy, šikmé plochy" na straně 35

Při naloženém zařízení a při pohybu ovládaném pouze jednou rukou hrozí nebezpečí, že nebude možno zařízení dostatečně rychle zbrzdit. Osoba, která umístí přístroj na nové stanoviště, musí být v každém případě schopná eventuálně naplněný přístroj ve vážném případě zbrzdit.

- Přístroj vždy tlačte OBĚMA rukama za pomoci manipulačního madla.
- Na rampě a nájezdu musí přístroj posunovat vždy dvě osoby (na každé straně přístroje jedna).
- Přístroj vždy přiměřenou rychlostí (neposouvejte rychleji než 3 km/h, odpovídá pomalé chůzi) přesuňte na jeho nové stanoviště.

Výdejní vozík SAG 2/3**Klouzající náklad!**

Při tlačení přístroje mohou gastronádoby/podnosy podle gastronormy vyklouznout z přístroje a způsobit poranění osob a věcné škody.

- V průběhu převozu na jiné stanoviště musí dveře přístroje zůstat uzavřené.

Výdejní vozík SAW/SAG s posuvným víkem**Nebezpečí kolize!**

Otevřené posuvné víko může vést ke kolizím, způsobit poranění osob a věcné škody.

- Zavřete posuvné víko před změnou stanoviště. Jen uzavřené posuvné víko zajistí potřebnou kontrolu nad řízením a brzděním.

Výdejní vozík SAW/SAG se sklopnou odkládací deskou**Nebezpečí kolize!**

Odkládací deska vyčnívající z korpusu přístroje může vést ke kolizím, způsobit poranění osob a věcné škody.

- Odkládací desku po použití a před změnou stanoviště sklopte dolů.

Odstavení z provozu**Poškozená elektrika a zásuvka!**

Vysunutí u zapnutého přístroje může poškodit elektrickou část přístroje a zásuvku.

- Přístroj před odpojením od napájení vypněte vypínačem.
- Pro odpojení přístroje od napájení vytáhněte vidlici ze zásuvky.
- Při vytahování vidlice tahejte jen za kryt přívodního kabelu, NE za přívodní kabel.
- Vidlici zasuňte do držáku vidlice na přístroji.

Čištění a ošetřování**Zkrat způsobený vodou, která se dostala do elektrické části přístroje a vidlice!**

- Při čištění a údržbě nebo výměně dílů odpojte přístroj od napájení.
- Během prováděných prací vidlici uložte na vhodné místo a chraňte před vlhkem, poškozením a znečištěním (zasuňte vidlici do držáku vidlice).

Hygiena

- Při udržování teploty jídel dodržujte příslušná ustanovení specifická pro potraviny a vlastnosti jednotlivých jídel.
- Dodržujte nařízení (ES) č. 852/2004 a hygienické předpisy dané země.

Normy a směrnice

Provozovatel je zodpovědný za dodržování platných norem, směrnic a bezpečnostních předpisů.

- Je třeba dodržovat platné normy, směrnice a bezpečnostní předpisy.

Doplňující informace pro použití ve stravování v denních zařízeních pro děti a školní stravování

Účel použití Tyto doplňující informace popisují možná další zbytková nebezpečí, která vyplývají z přístupu dětí/mladistvých k tomuto výrobku.

VŠEOBECNÁ A ZVLÁŠTNÍ RIZIKA

Oblast použití ► Přístroj používejte pouze k účelu uvedenému v tomto návodu k obsluze.

Povinnosti dohledu ► S přístrojem NESMÍTE pohybovat nebo jej provozovat bez dozoru.
Povinnost dohledu vyplývá z platných zákonů a předpisů příslušných národních orgánů, jako např. zákonodárce, profesních sdružení, předpisů na národní a obecné úrovni a/nebo dalších organizací.

Napájení Při použití elektricky napájeného přístroje musí osoba vykonávající dohled plnit své povinnosti se zvýšenou pozorností.

► Přístroj nenechávejte běžet bez dozoru.

B.PRO doporučuje:

- Zásobník musí být připojen do zásuvek, které je možné odpojit hlavním/centrálním vypínačem.
- Přesvědčte se, zda je hlavní/centrální vypínač instalován mimo dosah dětí.
- Zajistěte, aby přívodní kabel nebyl zatěžován tahem.
To platí rovněž při použití spirálového kabelu.

Nesprávné použití jako hračka Při nesprávném použití jako hračky může dojít k převrácení přístroje a zranění osob.

► Na přístroj NESMÍTE lézt.

Použití jako vozidla Zařízení má vysokou hmotnost a tím pádem při pohybu značnou energii. Při nesprávném použití jako vozidla může dojít k úrazu osob, např. přejetím nebo zmáčknutím.

- Přístroj se NESMÍ používat jako vozidlo nebo přepravní prostředek.
- Nelehejte si pod zařízení.

Nesprávné použití jako odkladový prostor ► Přístroj se NESMÍ používat pro uskladnění předmětů anebo živočichů.

Brzdy Brzdy mají otvory, což je technicky podmíněno. Při neúmyslné aktivaci brzd může dojít k rozdrcení končetin zasunutých do otvorů brzd. Navíc se při neúmyslném otevření brzd může dát přístroj do pohybu.

- Pokud je přístroj umístěn po změně stanoviště na místo určení, nebo je nutná změna jeho stanoviště, musí se aktivovat příslušné brzdy.

Horké povrchy

Přístroj může mít horké povrchy s povrchovou teplotou >60 °C.

To souvisí s technickým řešením, které musí zajistit použití přístroje k účelům, pro něž je určen, a dále musí zajistit technické vlastnosti anebo výkony přístroje zaručené společností B.PRO. Vysoké povrchové teploty mohou při delších kontaktních časech způsobit popálení.

Příhrádky

Hrozí nebezpečí uzavření dětí!

SAG má ve spodní části příhrádky v příslušné velikosti, do kterých by děti mohly vlézt.

- Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Před uvedením přístroje do provozu i jeho uskladněním zkontrolujte, zda se děti nebo další živočišné nenacházejí v příhrádkách skříně.

Závěsy dveří přístroje

Pohmoždění končetin!

Přístroj má závěsy dveří, ve kterých mohou být zachyceny a rozdrceny končetiny (např. prsty).

Při otevírání a zavírání dveří přístroje hrozí nebezpečí rozdrcení končetin.

- Při otevírání a zavírání dveří přístroje dbejte, aby se v otvoru nebo závěsech dveří nenacházely žádné končetiny.

Přeprava

Poškození při dopravě – kontrola a vyřizování

- ❗ Tento postup je podmínkou řádné likvidace škody. Později ohlášená poškození při přepravě musí příjemce přístroje patřičným způsobem prokázat.
- Ihned po dodání zkontrolovat u přístroje přepravní škody. (Vizuální kontrola).
- Poškození, k nimž při přepravě došlo, zdokumentujte v nákladním listu (popis závady) za přítomnosti dopravce.
- Poškození si nechejte od dopravce potvrdit. (Podpis).
- Přístroj si ponechejte a poškození reklamujte u firmy B.PRO na základě nákladního listu. – nebo –
- Přístroj nepřebírejte a předejte jej dopravci k vrácení firmě B.PRO.

Rozsah dodávky

- ❗ Přesný rozsah dodávky a provedení přístroje jsou uvedeny v dodacích listech. Součástí dodávky jsou standardně:
 - (1) Výdejní vozík B.PRO nebo vozík pro namáčení příborů B.PRO
 - (2) Návod k obsluze

Vybalení

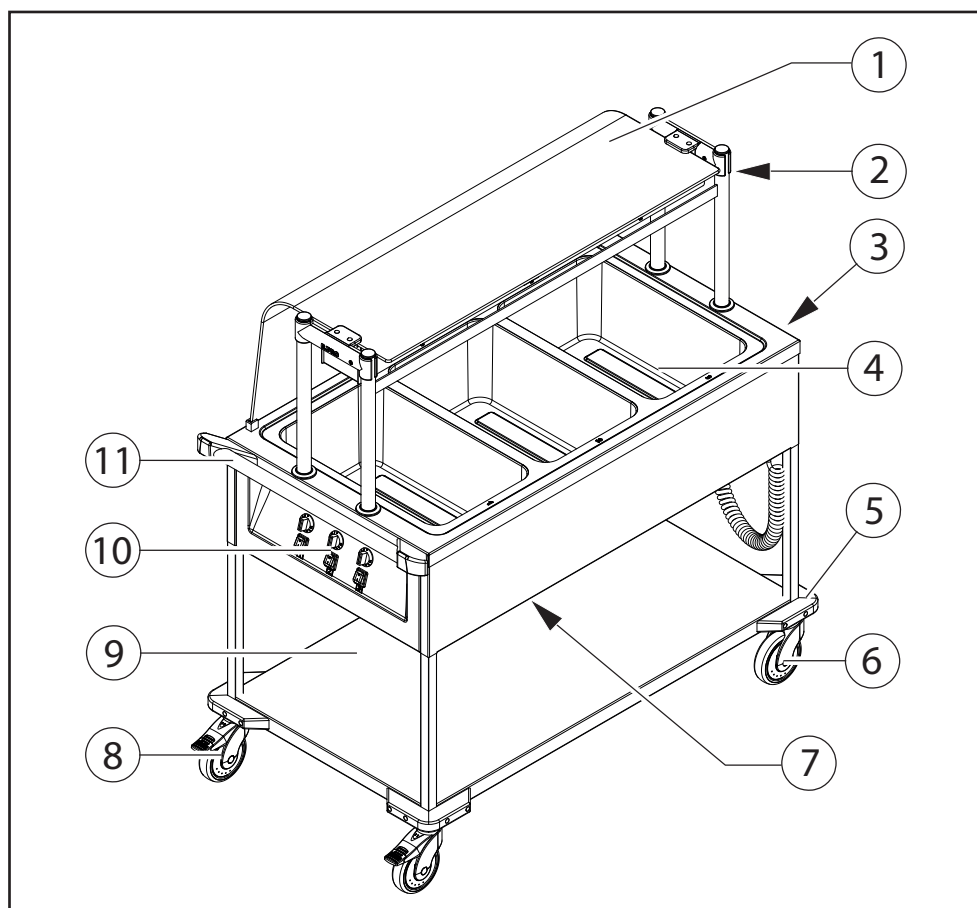
- Otevřete přepravní obal na naznačených místech.
- Přepravní obal NEtrhejte ani NErozřezávejte.
- Zkontrolujte obsah dodávky.
- Z přístroje odstraňte případné ochranné fólie.
- Odstraňte ochranné fólie vyskytující se uvnitř přihrádek (jen SAG).

Likvidace obalového materiálu

- Obal je z recyklovatelných materiálů.
- Chovejte se ekologicky: obalový materiál řádně předejte k recyklaci. Postupujte přitom v souladu s platnými zákonnými předpisy.

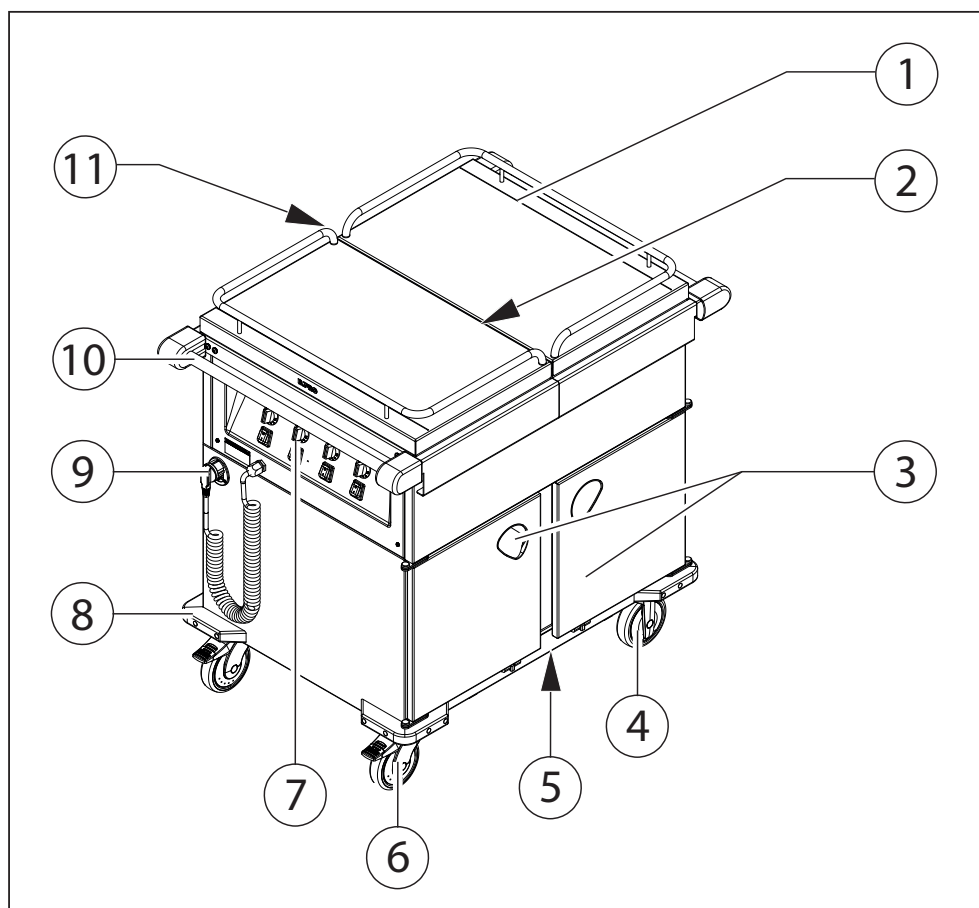
Přehled částí přístroje

Výdejní vozík SAW



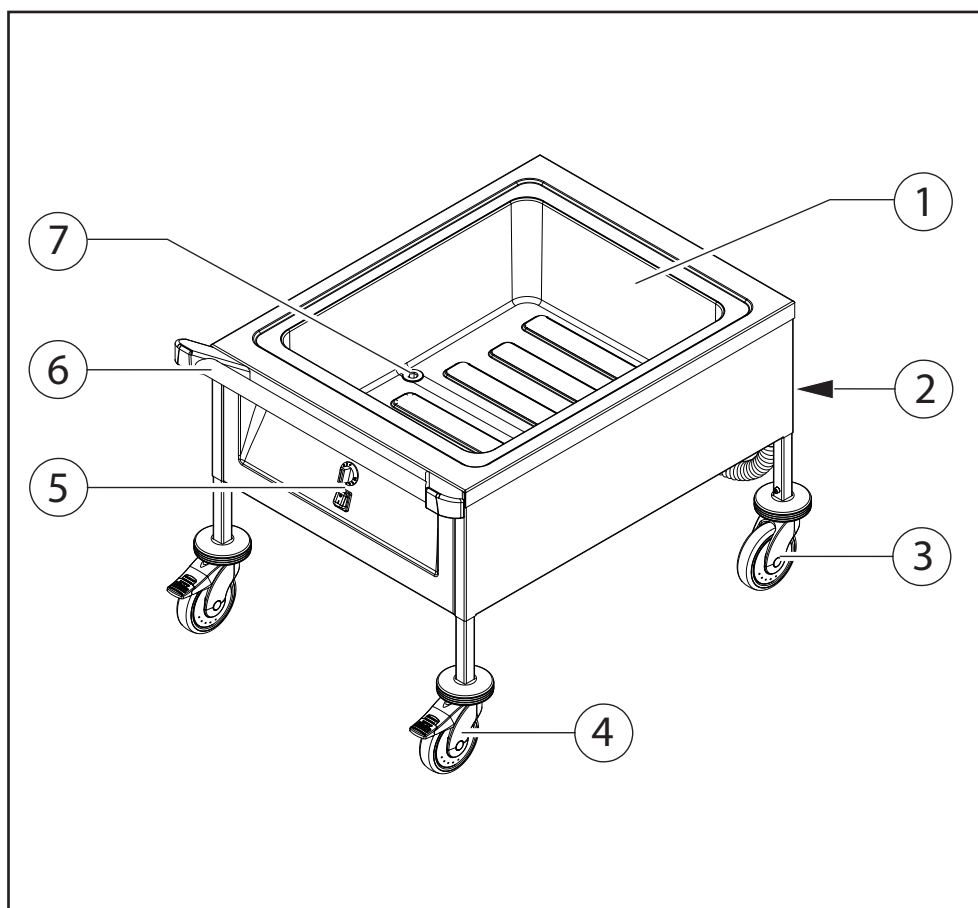
- (1) Volitelný hygienický kryt z tvrzeného bezpečnostního skla uzavřený (nebo s výškou podávacího okénka 275 mm)
- (2) Volitelný horní infrapanel z ušlechtilé oceli s jedním keramickým zářičem pro každou ohřívací vanu, neregulovaný, samostatně ovladatelný
- (3) Přívodní kabel se zásuvným držákem
- (4) Ohřívací vana
- (5) Rohový nárazník
- (6) Otočné kolečko
- (7) Vypouštěcí trubka s uzavíracím kohoutem pro každou vanu
- (8) Otočné kolečko s brzdou
- (9) Dno přístroje
- (10) Vypínač a otočný regulátor k regulaci teploty
(SAW L-2/3/4: umístění na podélné straně přístroje)
- (11) Manipulační madlo
(SAW L-2/3/4: umístění na podélné straně přístroje)

Výdejní vozík SAG



- (1) Posuvné víko s vyvýšeným zábradlím (volitelně)
- (2) Ohřívací vana
- (3) Dveře přístroje s madly
- (4) Pevné kolečko
- (5) Vypouštěcí trubka společně pro všechny vany (uprostřed pod dnem přístroje)
- (6) Otočné kolečko s brzdou
- (7) Vypínač a otočný regulátor k regulaci teploty (SAG L-2/3: umístění na podélné straně přístroje)
- (8) Rohový nárazník
- (9) Přívodní kabel se zásuvným držákem
- (10) Manipulační madlo
- (11) Uzavírací kohout

Vozík pro namáčení
příborů BTW 9x7



- (1) Ohřívací vana
- (2) Přívodní kabel se zásuvným držákem
- (3) Otočné kolečko
- (4) Otočné kolečko s brzdou
- (5) Vypínač a otočný regulátor k regulaci teploty
- (6) Manipulační madlo
- (7) Výtokové hrdlo s vypouštěcím kohoutem

Uvedení do provozu

Provedení prvotního čištění

Po dodání je třeba přístroj nejprve vyčistit.

- Odstraňte beze zbytku veškeré kartonové obaly, ochranné vrstvy z papíru, fólie a lepicí pásky.
- Povrch vyčistěte vhodnými čisticími prostředky.
↳ Kapitola "Čištění a ošetřování" na straně 41

Provozní podmínky

- ✓ Přístroj dosáhl teploty místnosti a je suchý.
- ✓ Přístroj a vidlice nevykazují žádné známé závady nebo viditelná poškození.
- ✓ Ochranné fólie jsou odstraněny.



Pozor!

Nesprávné síťové napětí, nesprávná síťová frekvence!

Pokud přístroj není určen pro síťové napětí a frekvenci, které jsou k dispozici, může dojít k poškození elektrické části přístroje.

- Před připojením se přesvědčte, že síťové napětí a frekvence uvedené na typovém štítku souhlasí s hodnotami síťové zásuvky.

První uvedení do provozu

Při prvním uvedení do provozu může ohřívající se izolační materiál vyvíjet nepříjemný zápach.

B.PRO doporučuje:

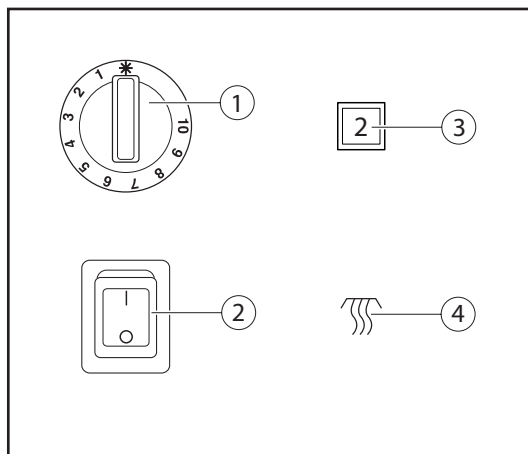
- Před prvním použitím zahřívejte přihrádky a ohřívací vany po dobu asi 2 hodin.
- K tomu účelu připravte každou ohřívací vanu.
↳ Kapitola "Obsazení ohřívací vany za mokra (doporučeno)" na straně 31
- Z energetických důvodů zakryjte ohřívací vany po dobu trvání tohoto prvního ohřívání vhodným víkem (např. víko na gastronádoby).
- ✓ Dveře přístroje jsou uzavřeny.

První uvedení do provozu

- Přesvědčte se, zda se v přihrádkách a vně přístroje již nenacházejí žádné ochranné fólie.
- Ujistěte se, zda se v přihrádkách nebo ohřívací vaně nenacházejí žádné předměty citlivé na teplo.
- Zasuňte vidlici do zásuvky.
- Příslušným vypínačem zapněte všechny přihrádky a ohřívací vany.
Provozní LED svítí.
- Otočný regulátor nastavte na nejvyšší stupeň.
- Zahřívejte přihrádky a ohřívací vany po dobu asi 2 hodin.
- Příslušným vypínačem vypněte všechny přihrádky a ohřívací vany.
Provozní LED zhasne.
- Odvětrejte přihrádky.

Obsluha a provoz

Nastavení požadované teploty



- (1) Otočný regulátor pro nastavení požadované teploty v přístroji
- (2) Vypínač s provozní LED
- (3) Označení čísla vany nebo přihrádky
(ne u SAW/BTW 9x7)
- (4) Označení volitelného horního infrapanelu
(jen SAW/SAG)

Požadovanou teplotu v přístroji lze nastavovat plynule pomocí otočného regulátoru pro každou ohřívací vanu samostatně a pro každou přihrádku.

Nastavená hodnota "10" odpovídá maximální požadované teplotě asi 95 °C.

Výdejní vozík SAG 2

Požadovanou teplotu v přístroji lze plynule nastavit otočným regulátorem pro obě přihrádky samostatně.

Nastavená hodnota "10" odpovídá maximální teplotě cca +85°C.

Výdejní vozík SAG 3

Požadovanou teplotu v zásobníku lze plynule nastavit otočným regulátorem teploty.

Pravou přihrádku (přihrádka 5) lze regulovat samostatně.

Střední a levou přihrádku (přihrádka 4) lze regulovat jen společně.

Nastavená hodnota "10" odpovídá maximální teplotě cca +85°C.

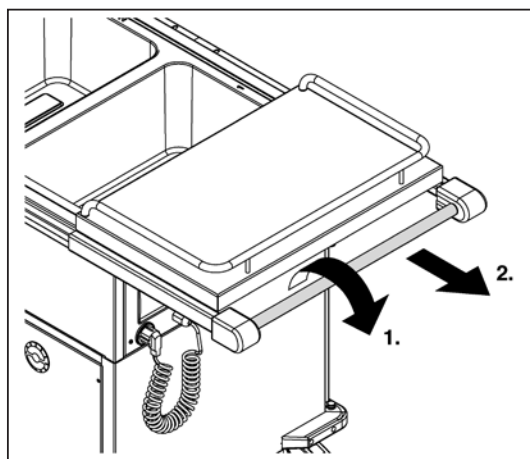
Mechanická regulace teploty pracuje na principu termostatu s kapilárou.

- Otočný regulátor příslušné vany přístroje nebo přihrádky nastavte na požadovaný stupeň.

Otevření posuvného víka

Výdejní vozík SAW/SAG s posuvným víkem

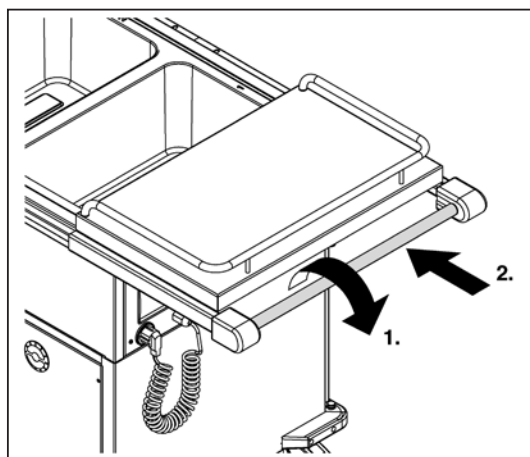
- Uchopte manipulační madlo oběma rukama.
- Otočte manipulační madlo mírně nahoru (1.).
- Zatáhněte za manipulační madlo (2.).



Zavření posuvného víka

Výdejní vozík SAW/SAG s posuvným víkem

- ✓ Gastronádoby zakryté těsnicím víkem, jestliže jsou v gastronádobách k dispozici horká jídla
 - Uchopte manipulační madlo oběma rukama.
 - Otočte manipulační madlo mírně nahoru (1.).
 - Zatačte posuvné víko ke středu vozíku (2.).
- Posuvné víko zaskočí.



Způsoby obsazování**Ohřívací vany mohou být obsazovány dvěma způsoby:**

- obsazení za mokra
(obecně doporučený druh obsazení)
- obsazení za sucha
(jen u vyhřívání u 700 W)

Obsazení gastronádobami za mokra – obecně doporučený druh obsazení

- Gastronádoby zavěste do ohřívacích van naplněných horkou vodou.
Předepsané množství náplně činí 4 litry.

B.PRO doporučuje:

- Obsazení malým množstvím jídla, předejde ohřívání vany.

Výhody obsazení za mokra:

- Velmi dobrý přenos tepla na gastronádobu/gastronádoby prostřednictvím horké vodní páry.
- Vodní náplň je dobrý zásobník tepla.

Postup při obsazení za mokra:

↳ Kapitola "Obsazení ohřívací vany za mokra (doporučeno)" na straně 31

Obsazení gastronádobami za sucha

- Gastronádoby zavěsit do suchých ohřívacích van.

B.PRO doporučuje:

- Obsazení přístroje jen malým množstvím jídla, předejde ohřívání vany.

Postup při obsazení za sucha:

↳ Kapitola "Obsazení ohřívací vany za sucha" na straně 31

B.PRO doporučuje:

Obsazení gastronádobami – GN z ušlechtilé oceli.

Tyto nabízejí ve srovnání s plastovými gastronádobami lepší tepelnou vodivost. Gastronádoby umístované do přístroje musí odolávat teplotě nejméně +100 °C.

Nesmějí se používat například gastronádoby z polykarbonátu.

- Použijte gastronádoby s univerzálními úchyty, jejichž pomocí může být nádoba vyzvednuta z přístroje.
- Gastronádoby, které jsou naplněné tekutým jídlem, uzavřete vždy těsnicím víkem.

**Předeheřívání ohřívací
vany****Výstraha!****Horká tekutá jídla!**

Horká tekutá jídla mohou přetéci přes okraj gastronádoby a způsobit opaření.

- Gastronádoby vždy zavírejte s těsnicím víkem.
- Gastronádoby udržujte ve vodorovné poloze.

**Pozor!****Vznik trhlin vlivem pnutí v důsledku působení studené vody na horké ohřívací vany!**

Jestliže se do horké ohřívací vany nalije studená voda, může prudká změna teploty způsobit pnutí materiálu a v důsledku toho vznik mikroskopických trhlin, což může vést ke korozi. Nevhodné gastronádoby a víka pro gastronádoby mohou být poškozeny nebo vést k poškození přístroje.

- Před plněním ohřívacích van studenou vodou je nechejte vychladnout, nebo naplňte horké vany horkou vodou.
- Gastronádoby vždy zakrývejte víkem.
- Používejte jen gastronádoby a víka pro gastronádoby, které jsou označeny s EN 631.

**Výstraha!****Horká víka na gastronádobách a horký horní infrapanel!**

Po zapnutí horních infrapanelů se víka, která jsou případně umístěna na gastronádobách, a spodní strana horního infrapanelu ohřejí na vysokou teplotu.

Horké díly mohou způsobit popáleniny.

- Před zapnutím horního infrapanelu sundejte víka z gastronádob.
- Nedotýkejte se spodní strany horního infrapanelu.

❗ Každou ohřívací vanu lze v podélném směru rozdělit pomocí jedné opěrné lišty a v příčném směru jednou nebo dvěma opěrnými lištami.

Při použití jedné opěrné lišty nebo dvou opěrných lišt v příčném směru lze do ohřívací vany zavěsit gastronádoby GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 a GN 1/9.

Při použití jedné opěrné lišty v podélném směru lze do ohřívací vany zavěsit gastronádoby GN 2/4, GN 1/4 a GN 1/6.

Opěrné lišty mohou být objednány u B.PRO jako příslušenství.

(Objednací číslo viz ceník B.PRO)

Příklad

obsazení s opěrnou lištou v příčném směru:

jedna gastronádoba GN 1/2 a dvě gastronádoby GN 1/4.

B.PRO doporučuje:

Budete-li obsazovat většinu ohřívací vany horkými jídly, není předeřhátí potřeba.

Pokud do ní však budete ukládat jen malé množství horkých jídel, předeřhívejte vany před obsazením asi 30 minut.

- ✓ Ohřívací vana je vyčištěná a suchá
- ✓ Ohřívací vana dosud není obsazena

Výdejní vozík a vozík pro namáčení příborů SAW a BTW 9x7

- ✓ Uzavírací kohout/uzavírací kohouty pod ohřívací vanou zavřené

Výdejní vozík SAG

- ✓ Uzavírací kohout zavřený
- ✓ Střední výstupek otočného ovladače na zadní straně přístroje je v horizontální poloze

- Ujistěte se, že ve vaně nejsou žádné předměty citlivé na teplo.
- Při obsazování za mokra naplňte použité ohřívací vany horkou vodou až po rysku. Předepsané množství náplně činí 4 litry. Po asi 30 minutách předehtřívání jsou ohřívací vany naplněné 4 litry vody zahřáté na asi +70 °C.
- Zasuňte vidlici do zásuvky.
- Příslušným vypínačem zapněte požadované ohřívací vany. Provozní LED svítí.
- V případě potřeby změňte požadovanou teplotu na otočném regulátoru.
↳ Kapitola "Nastavení požadované teploty" na straně 27
Ohřívací vana se zahřívá na požadovanou teplotu.
- Ohřívací vanu předehtřívajte asi 30 minut.

Obsazení ohřívací vany za sucha

B.PRO doporučuje:

Obsazení za mokra – na základě lepšího přenosu tepla na gastronádoby.

Obsazení ohřívacích van s gastronádobami

- ✓ Ohřívací vany jsou v případě potřeby (při menším množství jídla) předehtřáté
- ✓ Gastronádoby a jídla jsou horké
- ✓ Gastronádoby jsou v bezvadném stavu
(např. okraj není deformován nebo nemá ostré hrany)
- ✓ Gastronádoby jsou zakryty
(nádoba s tekutým jídlem je uzavřena těsnicím víkem)
- V případě potřeby vložte příslušnou opěrnou lištu nebo opěrné lišty.
- Zavěste gastronádoby do ohřívacích van.

Obsazení ohřívací vany za mokra (doporučeno)

B.PRO doporučuje:

Aby se doba pro předehtřátí zkrátila nebo bylo možno předehtřátí zcela vynechat, naplňte ohřívací vany HORKOU vodou.

- ✓ Ohřívací vany jsou vyčištěné a prázdné
- ✓ Vypouštěcí kohout ohřívací vany uzavřen
- Ohřívací vanu naplňte horkou vodou. Předepsané množství náplně činí 4 litry.

Obsazení ohřívacích van gastronádobami

- ✓ Ohřívací vany jsou naplněny 4 litry horké vody (předepsané množství náplně)
- ✓ Ohřívací vany jsou v případě potřeby (při menším množství jídla) předehřáté
- ✓ Gastronádoby a jídla jsou horké
- ✓ Gastronádoby jsou v bezvadném stavu
(např. okraj není deformován nebo nemá ostré hrany)
- ✓ Gastronádoby jsou zakryty
(nádoba s tekutým jídlem je uzavřena těsnicím víkem)
- V případě potřeby vložte příslušnou opěrnou lištu nebo opěrné lišty.
- Zavěste gastronádoby do ohřívacích van.

**Předehřívání přihrádky/
přihrádek****Výdejní vozík SAG 2/3**

Pokud mají být přihrádky přístroje použity k udržování teploty jídel, musí být předtím, než je do nich uloženo jídlo, nejméně 60 minut předehřívány.

- ✓ Přihrádky neobsazeny
- ✓ Dveře přístroje uzavřeny
- Zajistěte, aby ve vnitřku zásobníku nebyly žádné předměty citlivé na teplotu.
- Zasuňte vidlici do zásuvky.
- Příslušným vypínačem zapněte požadovanou přihrádku nebo požadované přihrádky.
Provozní LED svítí.
- V případě potřeby změňte nastavení požadované teploty.
↳ Kapitola "Nastavení požadované teploty" na straně 27
- Přístroj předehřívajte nejméně 60 minut.

**Obsazení přihrádky/
přihrádek**

Pokud má být přístroj použit pro udržování teploty teplých jídel, předehřívajte přístroj po dobu minimálně 60 minut.

- ✓ Jídla v gastronádobách jsou zakryta víkem
- ✓ Jídla na podnosech jsou zakryta poklopy
- Otevřete dveře zařízení.
- Gastronádoby nebo podnosy podle gastronormy zasuňte do přihrádky/přihrádek.
- Zavřete dveře zařízení.

**Zapnutí/vypnutí horního
infrapanelu (volitelně)****Zapnutí**

Nad každou ohřívací vanou se nachází infrazářič, který pomáhá udržovat teplotu jídel. Horní infrapanel může být (nelze regulovat) zapínán samostatně.

- Zapněte vypínač "horní infrapanel".
- ✓ V režimu vyhřívání zobrazí provozní LED "horní infrapanel".
Horní infrapanel je zapnutý.

Vypnutí

- Vypněte vypínač "horní infrapanel".
Provozní LED "horní infrapanel" zhasne.
Horní infrapanel je vypnutý.

**Vyklopení/sklopení
odkládací desky****Výdejní vozík SAW/SAG se sklopnou odkládací deskou**

- Odkládací desku opatrně vytáhněte z aretace.
- Odkládací desku vyklopte nahoru asi 30° nad vodorovnou polohu.
- Odkládací desku tlačte šikmo dolů a nechte zapadnout do obou bočních aretací.
- Zkontrolujte, zda je odkládací deska zajištěna v obou aretacích a případně aretaci opravte.
- Odkládací deska může být zatížena jen s maximálně přípustným plošným zatížením.
- Ke sklopení povytáhněte odkládací desku šikmo nahoru směrem od přístroje natolik, aby vyskočily boční aretace.
- Odkládací desku sklopte dolů a opatrně (mírně) zatlačte do aretace.

**Přemístění přístroje na
jiné stanoviště****Pozor!****Těžký, převrácený přístroj! Nepřiměřeně vysoká rychlost!**

Při dalším pohybu s nepřiměřenou rychlostí nelze přístroj ve vážném případě zabrzdit. Přístroj se může převrhnout, a to znamená nebezpečí úrazu nebo věcných škod.

- Přístroj neposouvejte rychleji než 3 km/h (odpovídá pomalé chůzi).
- Přístroj posouvejte tak, aby mohl být kdykoli zabrzdněn.
- Přístroj tlačit u omezeného výhledu, nepřehledných přepravních situací i při přejíždění ramp, nájezdů a šikmých ploch pomocí DVOU osob.

**Pozor!****Noha přivřená brzdou!**

Při uvolňování a zajišťování brzdy může dojít k přivření a poranění nohy.

- Dejte pozor, aby se vám noha nedostala mezi brzdu a rohové nárazníky.

**Výstraha!****Převržený, těžký přístroj!**

Při přejíždění šikmé plochy se přístroj může převrátit.

- Nikdy s přístrojem nepřejíždějte plochu (např. rampu) se sklonem >10°.

**Výstraha!****Nedostatečný přídržný účinek brzd!**

Na rampách není zaručen přídržný účinek brzd.

Přístroj se může dát do pohybu a zranit osoby.

- Při odstavení přístroje na rampě se musí zařízení kromě aretace brzdami zajistit dalšími prostředky (např. zajišťovacími klíny) proti rozjetí.

Změna stanoviště

☞ Má-li zamýšlená trasa nerovnoměrný povrch, je třeba učinit vhodná opatření.

↳ Kapitola "Přemístění přístroje na jiné stanoviště" na straně 33

- ✓ Na horní ploše přístroje se nenacházejí žádné předměty
- ✓ DVĚ osoby

Výdejní vozík SAW/SAG se sklopnou odkládací deskou

- ✓ Odkládací deska sklopená dolů

Výdejní vozík SAW/SAG s posuvným víkem

- ✓ Posuvné víko zavřené

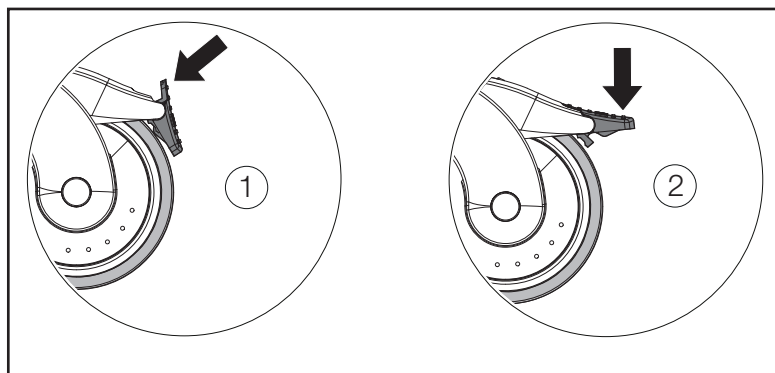
Výdejní vozík SAG

- ✓ Dveře přístroje uzavřeny

- Vypněte všechny existující vypínače na přístroji.
Provozní LED zhasne.

Výdejní vozík a vozík pro namáčení příborů SAW a BTW 9x7

- Vytáhněte vidlici na pouzdu vidlice ze zásuvky a zasuňte ji do zásuvného držáku.
↳ Kapitola "Odstavení z provozu" na straně 37
- Přesvědčte se, zda se na horní straně přístroje nenacházejí žádné předměty, které by mohly spadnout.



- Povolte brzdy (1).
- Přístroj opatrně oběma rukama přesuňte na nové stanoviště.
- Zaaretujte brzdy (2).

Přejíždění přes rampy, nájezdy, šikmé plochy

- ✓ Dvě osoby
- ✓ Přístroj je vypnutý
- ✓ Přístroj odpojte od napájení
- ✓ Vidlice zasunuta do držáku vidlice na přístroji
- Zkontrolujte, zda je možné přístroj bezpečně přesunout přes rampu, nájezd nebo šikmou plochu.
- Přístroj opatrně tlačte pomocí DVOU osob přes rampu, nájezd nebo šikmou plochu.

Udržování teplých jídel na požadované teplotě



Výstraha!

Horká ohřívací vana!

V průběhu udržování teploty jídel se ohřívací vany a v nich uložené gastronádoby nebo jiné předměty zahřívají a mohou způsobit popáleniny.

- Horkých částí se dotýkejte jen chráněnými rukama (např. v ochranných rukavicích).
- Používejte ucha gastronádob.



Výstraha!

Horká tekutá jídla!

Horká tekutá jídla mohou přetéci přes okraj gastronádoby a způsobit opaření.

- Gastronádoby vždy zavírejte s těsnícím víkem.
- Gastronádoby udržujte ve vodorovné poloze.

- ✓ Ohřívací vany jsou v případě potřeby předehřáté
- ✓ Přihrádka/přihrádky jsou předehřívány nejméně 60 minut
- Pokud byl přístroj po předehřívání odpojen od napájení (např. po změně stanoviště), zase zasuněte vidlici a zapněte ohřívací vanu nebo přihrádku/přihrádky příslušným vypínačem.
- V případě potřeby změňte nastavení požadované teploty.
 - ↳ Kapitola "Nastavení požadované teploty" na straně 27
- Udržujte teplotu jídel tak dlouho, jak je nutné.

Vyjímání jídel

- Sejměte těsnicí víka gastronádob.
- Odeberte jídla z gastronádob.
- Přístroj musí být po použití důkladně vyčištěn.
 - ↳ Kapitola "Čištění a ošetřování" na straně 41

Výdejní vozíky SAG

Výdejní vozíky SAG mají navíc přihrádky pod ohřívacími vanami.

- Otevřete dveře zařízení.
 - Vyjměte gastronádoby nebo podnosy podle gastronormy z přihrádek.
-

Odstavení z provozu

Odstavení přístroje z provozu



Pozor!

Věcné škody na elektrické části přístroje!

- Vidlici vytahujte ze zásuvky vždy jen při vypnutém přístroji, jinak by mohlo dojít k poškození elektrické části přístroje a zásuvky.



Pozor!

Tvorba plísní ve vnitřním prostoru!

Při delší době použitelnosti nebo při odstavení přístroje z provozu může přístroj uvnitř začít plesnivět nebo být cítit.

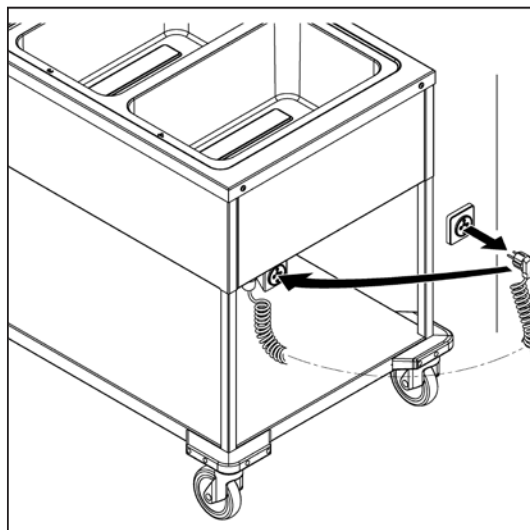
- Při delších odstávkách nebo když byl přístroj odstaven z provozu zajistěte větrání.

- ✓ Přístroj je zapojen do zásuvky
- Stisknutím vypínače vypněte přístroj.
Provozní LED zhasne.
- K odpojení přístroje od napájení vytáhněte vidlici na pouzdru vidlice ze zásuvky.
- Vidlici zasuňte do držáku vidlice (volitelně) na přístroji.
- Vyprázdněte přístroj.
- Vyčistěte přístroj.
- Přístroj přesuňte na bezpečné místo a uschovejte jej.

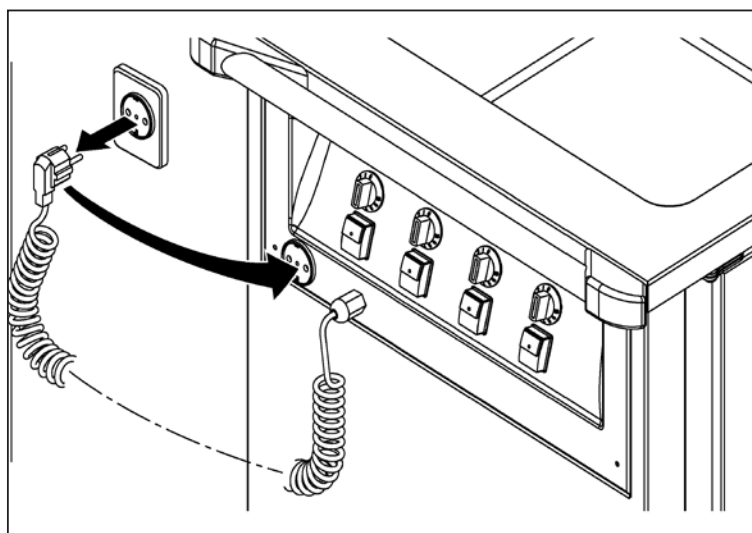
Výdejní vozík SAG

- Zavřete dveře zařízení.

Výdejní vozík a vozík pro
namáčení přístrojů SAW a
BTW 9x7



Výdejní vozík SAG



Pomoc při problémech

**Kontrolka (LED) nesvítí
– přístroj není pod
proudem**

Příčina	Opatření
Vytažená nebo nesprávně zasunutá vidlice.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vidlici zasuňte do zásuvky a zkontrolujte, zda je řádně zasunuta.
Přívodní kabel je poškozen; např. přerušený vodič (nemusí se jednat o zjevné vnější poškození).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Přívodní kabel nechejte vyměnit u organizace s oprávněním k provádění oprav. ↳ Kapitola "Oprava" na straně 49
Vadná domovní pojistka (v budově).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zkontrolujte domovní pojistku a případně ji vyměňte.
Vadná elektrická část přístroje.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Uvědomte organizaci s oprávněním k provádění oprav. ↳ Kapitola "Oprava" na straně 49

**Provozní LED "vyhřívání
ohřívacích van" svítí,
avšak teplota jídel není
udržována na dostatečné
výši**

Příčina	Opatření
Navolená požadovaná teplota je příliš nízká.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nastavte vyšší teplotu. ↳ Kapitola "Nastavení požadované teploty" na straně 27
Zařízení je vystaveno (silnému) průvanu.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstraňte příčinu (příčiny) průvanu nebo odveďte přístroj z průvanu.
Vadná elektrická část přístroje.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Uvědomte organizaci s oprávněním k provádění oprav. ↳ Kapitola "Oprava" na straně 49

**Provozní LED "infrazářič"
svítí, avšak teplota
jídel není udržována na
dostatečné výši**

Příčina	Opatření
Vadný infrazářič (infrazářiče).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Uvědomte organizaci s oprávněním k provádění oprav. ↳ Kapitola "Oprava" na straně 49
Zařízení je vystaveno (silnému) průvanu.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstraňte příčinu (příčiny) průvanu nebo odveďte přístroj z průvanu.
Vadná elektrická část přístroje.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Uvědomte organizaci s oprávněním k provádění oprav. ↳ Kapitola "Oprava" na straně 49

**Koroze na částech z
ušlechtilé oceli**

Příčina	Opatření
Nesprávné zacházení/ošetřování.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Uvědomte organizaci s oprávněním k provádění oprav. ↳ Kapitola "Oprava" na straně 49 ▶ Dbejte na správné zacházení/ošetřování. ↳ Kapitola "Čištění a ošetřování" na straně 41

**Přístroj vykazuje vnější
poškození**

Příčina	Opatření
Poškození při přepravě, při změně stanoviště nebo jinými vnějšími vlivy.	<ul style="list-style-type: none"> ► Přístroj odstavte z provozu. ↳ Kapitola "Odstavení z provozu" na straně 37 ► Zajistěte zásobník před nežádoucím uvedením do provozu. ► Uvědomte organizaci s oprávněním k provádění oprav. ↳ Kapitola "Oprava" na straně 49

Čištění a ošetřování



Výstraha!

Zkrat kvůli vodě pronikající do krytu!

Při čištění připojeného přístroje může voda, která pronikla do pouzdra, způsobit zkrat nebo úraz elektrickým proudem.

- Vypnutí přístroje.
- K odpojení přístroje od napájení vytáhněte vidlici na pouzdru vidlice ze zásuvky.
- Vidlici zasuňte do držáku vidlice (volitelně) na přístroji.



Pozor!

Horká voda!

Po použití ohřívací vany zůstane při obsazení za mokra ve vaně horká voda.

Při vypouštění horké vody hrozí nebezpečí opaření.

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout.



Pozor!

Nebezpečí uklouznutí kvůli unikající vodě na čištění!

Jestliže v průběhu čištění nebo později vytéká voda na čištění z přístroje, hrozí nebezpečí uklouznutí.

- Vodu na čištění, která stekla na zem, důkladně vytřete.

Upozornění k čištění ušlechtilé oceli

Nerezová ocel je označení pro hygienické oceli s vysokou odolností proti korozi.

Ušlechtilá ocel (materiál 1.4301) používaná u B.PRO je vyrobena převážně z prvků železo, chrom a nikl. Odolnosti proti korozi nerezové oceli je dosaženo díky tzv. pasivní vrstvě na povrchu materiálu, která se tvoří při kontaktu s kyselinou.

Poškození pasivní vrstvy, ke kterému došlo mechanickým působením, se – v případě, že je na povrchu materiálu přítomen dostatek kyslíku – odstraní samočinně.

Pasivní vrstva může být poškozena působením specifických agresivních prostředků.

V nízké koncentraci se takové látky vyskytují i v pitné vodě, jako např. chlorid.

Odpařením vody může vzniknout kritická koncentrace látek. Usazený tuk, vodní kámen, škrob a bílkoviny mohou negativně působit na vytvoření pasivní vrstvy a její obnovení.

Kontakt následujících látek s nerezivějící ocelí může rovněž způsobit/vyvolat korozi:

- Koncentrované kyseliny, halogeny (např. chloridy, bromidy) a jejich soli a koření s obsahem soli
- Páry s obsahem kyseliny chlorovodíkové, které se mohou tvořit např. při použití průmyslových čističů
- Kontakt s cizími kovy (např. ocelí nebo železem)
- Kontakt se železem (např. s ocelovou vlnou, šponami z potrubí, železitou vodou)

Pro udržení odolnosti proti korozi je nutné zabránit kontaktu s výše uvedenými látkami.

Při čištění a ošetřování je třeba dodržovat následující zásady.

- Povrchy z ušlechtilé oceli udržujte neustále čisté, suché a přístupné vzduchu.

B.PRO doporučuje:

U silně namáhaných povrchů z ušlechtilé oceli (např. zahřívané ohřívací vany) dodržujte dodatečná upozornění:

- Okamžitě odstraňte/vysušte vodu, vlhkost a skvrny od vody.
Nenechte je odpařit nebo zaschnout.
- Odstraňte otřením viditelné usazeniny.
- Po každém použití, alespoň jednou za den, úplně vypusťte vodu a proveďte výplach čistou vodou.
Poté vyčištěný povrch otřete a osušte měkkým hadříkem.
- NEzakrývejte povrch po vysušení.
- Povrch ošetřete prostředkem DeepClean Stainless Steel.

Osobní ochranné prostředky

- Noste osobní ochranné prostředky (např. bezpečnostní obuv, ochranné rukavice, ochranné brýle atd.). Přitom dodržujte pokyny výrobce čisticích prostředků.
↳ Bezpečnostní listy čisticích prostředků.

Intervaly čištění

- Povrch po každém použití důkladně vyčistěte vodou a vysušte.

Metody čištění

Předepsanou metodou pro běžné denní čištění je stírání vlhkým hadrem. Ulpívající nečistoty se smí odstraňovat kartáčem (s plastovými nebo přírodními štětinami).

Jakékoliv další metody čištění musejí být schváleny firmou B.PRO.

- Nepoužívejte parní čističe, přístroje pro tlakové čištění, vodní sprchy ani podobné čisticí přístroje.
- V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ k sušení nepoužívejte uvnitř zabudované vyhřívání.

Čisticí prostředky**Následující čisticí prostředky jsou vhodné pro povrchy z ušlechtilé oceli:**

- Běžný prostředek na čištění ušlechtilé oceli neobsahující chloridy, např. DeepClean Stainless Steel
- Běžné čisticí prostředky neobsahující chloridy na vodní bázi
- Běžné odvápnovací prostředky na bázi organických a pro ušlechtilou ocel neškodných organických kyselin (např. kyselina octová, kyselina citronová, kyselina, kyselina sulfamínová, kyselina fosforečná);
↳ Bezpečnostní listy čisticích prostředků
- Měkký čisticí hadřík, popř. vlhká utěrka z mikrovláken

❗ Seznam testovaných čisticích prostředků pro ušlechtilou ocel je uvedený na webové stránce společnosti Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. na adrese www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE).

Další pokyny k čištění jsou uvedeny na webové stránce informačního centra pro nerezovou ocel na adrese www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Čisticí prostředky nevhodné na povrchy z ušlechtilé oceli:

- Veškeré čisticí prostředky, které by mohly obsahovat chloridy nebo chlornany (např. odvápnovače na bázi kyseliny chlorovodíkové, chlorová bělidla apod.)

Na ostatní kovové povrchy, části přístroje opatřené práškovým nástřikem a plastové a skleněné díly jsou vhodné následující čisticí prostředky:

- Běžné čisticí prostředky na bázi vody
- Měkká čisticí utěrka
- Utěrka z mikrovláken B.PRO (používejte jen s vodou)
- Zbytky nečistot, především tuku a usazeniny tuků lze odstranit teplým 30% roztokem mazačím mýdla pomocí kartáče (s umělohmotnými nebo přírodními štětinami).
- Skleněné povrchy lze snadno vyčistit běžnými čističi na sklo.

Čisticí prostředky, které nejsou vhodné pro ostatní kovové povrchy, části přístroje opatřené práškovým nástřikem, plastové a skleněné díly:

- Čisticí prostředky na ušlechtilou ocel a jiné abrazivní čisticí prostředky
- Utěrky na drhnutí
- Čisticí prostředky obsahující rozpouštědla
- Veškeré čisticí prostředky, které by mohly obsahovat chloridy nebo chlornany (např. odvápnovače na bázi kyseliny chlorovodíkové, chlorová bělidla apod.)
- Čisticí prostředky/dezinfekční prostředky podporující korozi (např. prostředky na bázi fluorované kyseliny křemičité, kyseliny fosforečné, kyseliny chlorovodíkové a sírové).
- Špičaté, ostrohranné, kovové čisticí prostředky

Čištění přístroje

- ✓ Přístroj je vypnutý.
- ✓ Přístroj odpojte od napájení
- ✓ Vidlice zasunuta do držáku vidlice (volitelně) na přístroji
- ✓ Zásobník dosáhl teploty místnosti
- ✓ Do přístroje nedávat jídlo

B.PRO doporučuje:

V zásadě by se měla před použitím chemických čisticích prostředků vyzkoušet jejich snášlivost na povrchu na nějakém skrytém místě. Předejdete tak nežádoucímu zbarvení nebo jiným reakcím mezi čističem a povrchem.

- Pokud by se při čištění tvořil minerální nebo kovový prach, čisticí pomůcky (např. kartáče nebo utěrky z mikrovláken), neustále jej oplachovat, aby částice prachu nezanechaly na povrchu žádné stopy.
- Povrch bezpodmínečně po každém použití důkladně vyčistěte čistou vodou a vysušte.
- V žádném případě k sušení nepoužívejte uvnitř zabudovaný ohřívač.
- Plochy z korozivzdorné oceli udržujte vždy čisté, suché a s možností přístupu vzduchu.

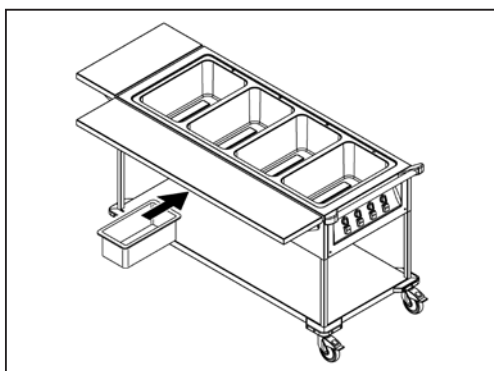
Výdejní vozík a vozík pro namáčení příborů SAW a BTW 9x7

Již nepotřebná voda může být vypuštěna vypouštěcí trubkou pod ohřívací vanou.

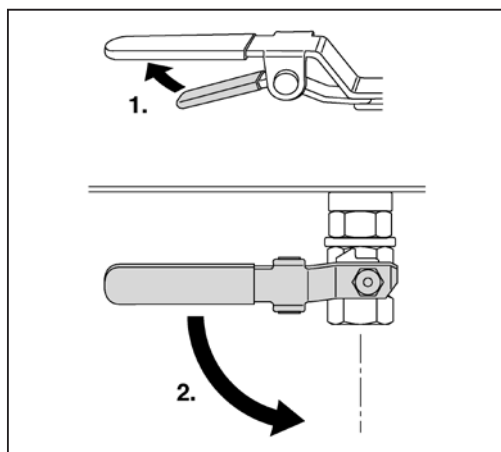
Pro každou ohřívací lázeň je k dispozici samostatná vypouštěcí trubka.

- ✓ K dispozici je záchytná nádoba (např. gastronádoba nebo kbelík) s objemem 4 litry na každou ohřívací vanu

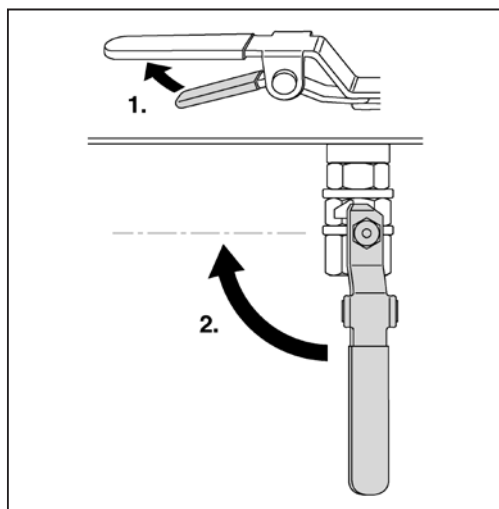
- Pod vypouštěcí trubku postavte záchytnou nádobu.



- Za účelem otevření uzavíracího kohoutu přitáhněte blokovací páčku k rukojeti (1.) a rukojeť otočte tak, aby byla rovnoběžná s uzavíracím kohoutem (2.).



- Vypustte vodu.
- K uzavření uzavíracího kohoutu přitáhněte blokovací páčku k rukojeti (1.) a rukojeť otočte tak, aby byla svisle k uzavíracímu kohoutu (2.).



- Osušte ohřívací vanu.

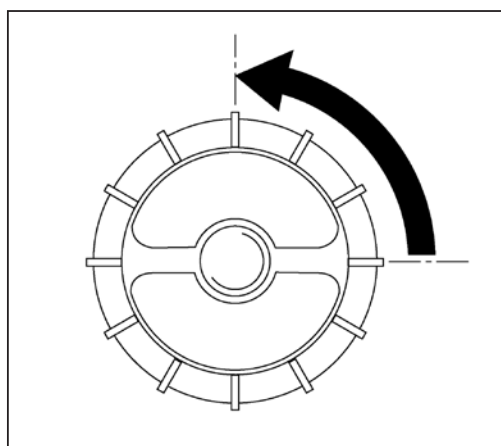
Výdejní vozík SAG

Již nepotřebnou vodu je možno vypustit společnou vypouštěcí trubkou.

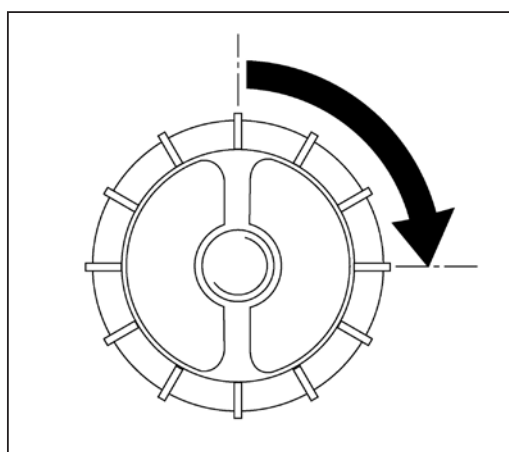
Vypouštěcí trubka se nachází uprostřed pod dnem přístroje.

Na straně zákazníka je nainstalován hlavní uzavírací kohout.

- Výdejní vozíky postavte nad odtok v podlaze.
- K otevření uzavíracího kohoutu otáčejte otočným ovladačem proti směru chodu hodinových ručiček tak dlouho, až bude stát střední lišta svisle.



- Vypustte vodu.
- K zavření uzavíracího kohoutu otáčejte otočným ovladačem ve směru chodu hodinových ručiček tak dlouho, až bude stát střední lišta vodorovně.



- Osušte ohřívací vanu.

Údržba



Výstraha!

Komponenty vodící napětí

Při údržbě, popř. výměně dílů na připojeném přístroji může kontakt s komponentami, které jsou pod napětím, způsobit úraz elektrickým proudem.

- Vypněte přístrojem vypínačem.
- K odpojení přístroje od napájení vytáhněte vidlici na pouzdru vidlice ze zásuvky.
- Vidlici zasuňte do držáku vidlice (volitelně) na přístroji.

Zajištění pravidelné údržby přístroje

Pravidelná údržba zabraňuje výpadkům přístroje, prodlužuje jeho životnost a slouží obecně uchování hodnot.

- Zajistěte pravidelnou údržbu přístroje příslušně vyškoleným odborným personálem.
- Zdokumentujte prováděnou údržbu a příslušně archivujte odpovídající dokumenty.

Kontrola brzd

- Zkontrolujte účinnost brzd po každé změně stanoviště přístroje.
- Zajistěte brzdy.
- Pokuste se přístrojem pohnout (bez násilí).
- Při nedostatečné aretaci brzd zajistěte neprodleně výměnu vadného kolečka (koleček) u některého z následujících pracovišť:
 - Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
 - Servis B.PRO

Kontrola těsnění dveří

- Při každém čištění zkontrolujte těsnění dveří z hlediska poškození a stárnutí (vizuální prohlídka).
- V případě poškození zajistěte opravu u některého z následujících pracovišť:
 - Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
 - Servis B.PRO

Péče o těsnění

- Těsnění zásobníku je třeba pravidelně (každý měsíc) ošetřovat běžnými přípravky, aby byla prodloužena jejich životnost.

Provádění periodických zkoušek elektrické bezpečnosti

- Nejméně každých 6 měsíců je nutno nechat provést periodickou zkoušku elektrické bezpečnosti v souladu s normami řady DIN VDE 0701 a DIN VDE 0702 odborníkem v oboru elektro.

Kontrola přívodních kabelů a vidlic

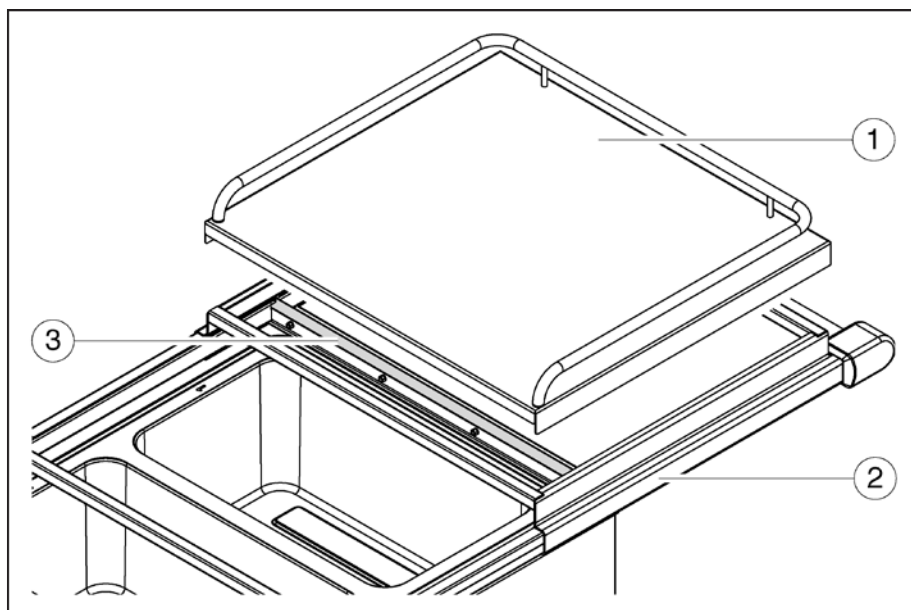
- Podle DGVF Předpis 3 (bývalý BGV A3) nebo odpovídajících národních ustanovení je nutno nejméně každých 6 měsíců kontrolovat přívodní kabel a síťovou vidlici z hlediska mechanického poškození a stárnutí.

**Kontrola stíradla
kondenzované vody****Výdejní vozík SAW/SAG s posuvným víkem.**

Každý měsíc kontrolujte správnou funkci stíradla kondenzované vody.

Jestliže je stíradlo kondenzované vody opotřebené, může při provozu výdejního vozíku odkapávat voda z posuvného víka.

- ✓ Ohřívací vana vypnutá a ochlazená



- (1) Posuvné víko
- (2) Rám posuvného víka
- (3) Stíradlo kondenzované vody

- Zvedněte posuvné víko (1) z rámu posuvného víka (2).
Stíradlo kondenzované vody (3) je nyní přístupné.
- Zkontrolujte stíradlo kondenzované vody.
- ✓ Stíradlo kondenzované vody nesmí vykazovat žádné trhliny nebo křehká místa.
- ✓ Stíradlo kondenzované vody musí být elastické a čistě otírat po celé šířce spodní strany posuvného krytu.
- Je-li poškozeno stíradlo kondenzované vody, zařídte výměnu prostřednictvím následujících pracovišť:
 - Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
 - Servis B.PRO
- Položte posuvné víko na rám posuvného víka.
- Zopakujte kontrolu na protilehlém posuvném víku.

Oprava

Oprávněné osoby

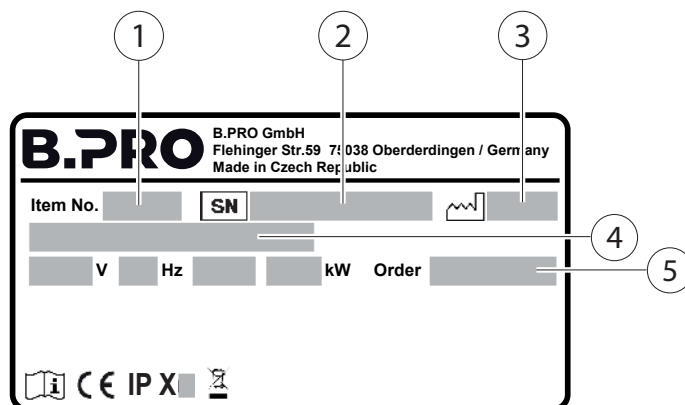
- ☞ Opravy smějí provádět výhradně následující pracoviště:
- Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
 - Servis B.PRO

Popis závady

Kromě přesného popisu závady potřebuje servis B.PRO také následující údaje z typového štítku:

- Číslo výrobku
- Sériové číslo
- Datum výroby
- Model
- Výrobní číslo zakázky (není pravidlem)

❗ Typový štítek se nachází na korpusu přístroje, v oblasti přívodního kabelu.



- (1) Číslo výrobku
- (2) Sériové číslo
- (3) Datum výroby
- (4) Typový klíč
- (5) Výrobní číslo zakázky (není pravidlem)

Výměna komponent

- ☞ Vadné komponenty včetně přívodního kabelu smějí vyměnit výhradně následující pracovníci:
- Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
 - Servis B.PRO

Náhradní díly

☞ Při objednávce náhradních dílů jsou zapotřebí tyto údaje:

- Název náhradního dílu
- Číslo výrobku
- Datum výroby přístroje
- Počet

☞ Viz servisní informační systém na internetu (www.bpro-solutions.com)

Adresa

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

Likvidace

Likvidace přístroje

- ❗ Při likvidaci vyřazených elektrických nebo elektronických přístrojů jako běžného domovního odpadu mohou být některé látky, které přístroj obsahuje, zdrojem nebezpečí pro životní prostředí a lidské zdraví.
- ☞ Přístroj se NESmí likvidovat spolu s ostatním komerčním odpadem.
- ☞ Přístroj můžete bezplatně předat zpět B.PRO.
- ☞ Přístroj se proto NESmí likvidovat společně s domovním odpadem, nýbrž odděleně, a je třeba jej odevzdat ve sběrném dvoře nebo předat specializované firmě zabývající se likvidací elektrospotřebičů.



Jako upozornění na tuto skutečnost je přístroj označen vyobrazeným symbolem podle DIN EN 50419, označení elektrických a elektronických přístrojů, v souladu s článkem 15(2) směrnice 2012/19/EU (WEEE).

Kromě toho je při likvidaci třeba dbát příp. dalších speciálních národních pravidel.

- Před likvidací upravte přístroj (např. odříznutím vidlice) a dveřní uzávěry tak, aby byly nepoužitelné.
- Bezezbytkově vyprázdněný přístroj předejte středisku pro druhotné suroviny nebo na sběrné místo pro elektrické materiály.

❗ Další informace ohledně likvidace vám poskytne prodejce nebo servis firmy B.PRO.

☞ Kapitola "Adresa" na straně 50

Technické údaje

Zásobník, jehož se týká tento návod k obsluze, může mít v závislosti na provedení odlišné technické údaje. Povinné údaje jsou uvedeny na typovém štítku nebo v konkrétní dokumentaci k zakázce či ve výkresech.

Všeobecné údaje Rozměry a hmotnost

Model	Délka [mm]	Šířka [mm]	Celková výška [mm]	Hmotnost prázdného přístroje [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

Rozměry výdejního vozíku SAW/SAG s posuvným víkem

Model	Délka [mm]	Šířka [mm]	Výška [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Obsah a užitečné zatížení

Model	Obsah vany pro udržování teploty (GN 1/1 – 200 nebo ekvivalent menších GN)	Max. hmotnost náplně [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

Teplota v ohřívací vaně

+30 °C až +95 °C

SAG**Technické údaje přihrádek pod vanou:**

Teplota ve vnitřním prostoru oddělení	+30 °C až +85 °C
Počet úložných drážek	6 párů na přihrádku
Svislá rozteč úložných drážek	57,5 mm

Nosnost

Součást	Povolené plošné zatížení [kg]
Dno přístroje pod ohřívací vanou (jen SAW)	80
Odklápací odkládací deska (volitelně)	25
Posuvné víko (jen SAW 2/3 a SAG 2/3)	25

Elektrické parametry

Napětí:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
Max. příkon přístroje:	údaje jsou uvedeny na typovém štítku
Max. příkon na zásuvku:	údaje jsou uvedeny na typovém štítku

Krytí

IP X5 (Přístroj je chráněn proti stříkající vodě podle DIN EN 60529.)

Životní prostředí**Požadavky na prostředí – provoz**

Teplota:	+15 °C až +38 °C
Relativní vlhkost vzduchu:	bez orosení

Požadavky na prostředí – skladování a přeprava

Teplota:	–10 °C až +40 °C
Relativní vlhkost vzduchu:	bez orosení

Požadavky na prostředí – skladování, přeprava u přístrojů s volitelným vlhčením

Teplota:	+2 °C až +40 °C
Relativní vlhkost vzduchu:	bez orosení

Emise

Hladina hluku přístroje vztažená na pracoviště je nižší než 70 dB(A).

Materiály

Materiál:	chromniklová ocel 18/10, plast
Horní infrapanel:	kryt, korpus: Ušlechtilá ocel (volitelně barevný korpus opatřený fólií)
Posuvné víko, police:	Ušlechtilá ocel
Hygienický kryt:	Tvrzené bezpečnostní sklo

Údaje pro objednání

Název	Číslo výrobku
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
	Číslo dokumentu
Návod k obsluze	154156

Příslušenství

Název	Číslo výrobku
Gastronádoby	Ceník B.PRO
Podnosy podle gastronormy	Ceník B.PRO
Víka pro gastronádoby	Ceník B.PRO
Opěrné lišty	Ceník B.PRO
Čisticí utěrka z mikrovláken B.PRO	126999
Prostředek pro čištění a ošetřování ušlechtilé oceli DeepClean Stainless Steel	511895

Normy, směrnice, nařízení, předpisy

Normy Přístroj je v okamžiku dodávky v souladu se základními požadavky použitých produktových norem v jejich aktuálním znění.

**Směrnice pro označení
CE/prohlášení o shodě
EU**



- 1935/2004 Nařízení o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- 2006/42/EG Směrnice o strojním zařízení
- 2014/35/EU Směrnice pro nízké napětí
- 2014/30/EU Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
- 2011/65/EU Směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
- 2014/68/EU Směrnice o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se dodávání tlakových zařízení na trh

Nařízení, předpisy

Při manipulaci a používání tohoto zásobníku musí být dodržována následující nařízení, předpisy, předpisy odborných svazů a další národní ustanovení zemí, v jejich aktuálním znění.

- ES č. 852/2004 Nařízení Evropského parlamentu a Rady o hygieně potravin
- Předpis DGUV 110-003 Odvětví - kuchyňské provozy
- DGUV Předpis 3 Bezpečnostní předpisy pro elektrická zařízení a provozní prostředky

❗ Na vyžádání je dostupná kopie prohlášení o shodě EU u servisního oddělení B.PRO.

Údržba

Model přístroje:

Číslo výrobku:

Sériové číslo:

Datum	Čitelné jméno psané hůlkovým písmem	Co bylo zkontrolováno / udržováno / vyměněno / opraveno?	Razítko pověřené firmy	Podpis provádějícího

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