

B.PRO ÉTELKIADÓ KOCSI
SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4
SAG 2/3, SAG L-2/3
EVŐESZKÖZ-ÁZTATÓ KOCSI
BTW 9X7

Szerzői jog

Ezt az útmutatót szerzői jog védi.

Mindezeket az információkat tilos teljes egészében vagy részben sokszorosítani, terjeszteni, verseny céljából értékesíteni vagy harmadik fél számára hozzáférhetővé tenni.

Műszaki változtatások

Fenntartjuk a műszaki haladás érdekében tett változtatások jogát.

Tartalom

Erről a használati útmutatóról	Ábrázolási konvenciók	6
Ehhez a termékhez	A használat célja	7
	Alkalmazási feltételek	7
	Tájékoztató táblák a terméken	7
	A termék jellemzői	8
	Modell és alapkivitel	9
	Modell opciók/tartozékok	11
Biztonság	Biztonságos felhasználás	13
	Üzemeltetői kötelezettségek	13
	Alkalmazási feltételek	13
	Szállítás	14
	Üzembe helyezés	14
	Kezelés és üzemeltetés	15
	A felállítás helyének változtatása	17
	Üzemen kívül helyezés	19
	Tisztítás és ápolás	19
	Higiénia	19
	Szabványok és irányelvek	19
További információk a bölcsődékben és iskolákban történő felhasználáshoz	A használat célja	20
	Alkalmazási terület	20
	Felügyeleti kötelezettség	20
	Áramellátás	20
	Játékként történő helytelen használat	20
	Járműként történő helytelen használat	20
	Tárolóhelyként történő helytelen használat	20
	Görgörögztő	20
	Forró felületek	21
	Szekrényrekesz	21
	Készülékajtó csuklópántjai	21
Szállítás	Szállítási sérülések ellenőrzése/intézése	22
	A szállítmány tartalma	22
	Kicsomagolás	22
	A csomagolóanyag megsemmisítése	22

Készülék áttekintése	Ételkiadó kocsi SAW	23
	Ételkiadó kocsi SAG	24
	Evőeszköz-áztató kocsi BTW 9x7	25
Üzembe helyezés	Az első tisztítás végrehajtása	26
	Üzemeltetési feltételek	26
	Első üzembe helyezés	26
Kezelés és üzemeltetés	Állítsa be az előírt hőmérsékletet	27
	Tolófedél kinyitása	28
	Tolófedél becsukása	28
	Töltésmódok	29
	Melegentartó tartály előfűtése	29
	Melegentartó tartály száraz töltése	31
	Melegentartó tartály nedves töltése (ajánlott)	31
	Készülékrekész/készülékrekészek előfűtése	32
	Készülékrekész/készülékrekészek töltése	32
	Hőhíd ki-/bekapcsolása (opcionális)	33
	Rakodóhely felhajtása/lehajtása	33
	A készülék új felállítási helyre való vitele	33
	A felállítás helyének változtatása	34
	Áthaladás rámpákon, gödrökön, ferde felületeken	35
	Ételek melegen tartása	35
	Ételek kivétele	36
Üzemen kívül helyezés	A készülék üzemen kívüli helyezése	37
	Ételkiadó és evőeszköz-áztató kocsi SAW és BTW 9x7	38
	Ételkiadó kocsi SAG	38
Segítségnyújtás probléma esetén	Üzemelést jelző LED-ek nem világítanak–nincs hálózati feszültség a készülékben	39
	Melegentartó tartály fűtése üzemelést jelző LED-ek világítanak, de az ételeket nem tartja megfelelően melegen	39
	A hőszigetelő üzemelést jelző LED-jei világítanak, de az étel nem marad megfelelően meleg	39
	Korrózió a nemesacél felületeken	39
	A készülék kívülsérült	39
Tisztítás és ápolás	A nemesacél tisztítására vonatkozó tudnivalók	40
	Egyéni védőeszköz	41
	Tisztítási időközök	41
	Tisztítási módszerek	41
	Tisztítószer	41
	A készülék megtisztítása	42

Karbantartás	A készülék rendszeres karbantartása	46
	Görgörögztető ellenőrzése	46
	Ajtószigetelés ellenőrzése	46
	Tömítések ápolása	46
	Az elektromos biztonsággal kapcsolatos ismétlődő vizsgálat elvégzése	46
	Csatlakozókábel éshálózati csatlakozódugó ellenőrzése	46
	Kondenzvíz-lehúzó ellenőrzése	47
Javítás	Jogosult személyek	48
	A hiba leírása	48
	Részegységek cseréje	48
	Pótalkatrészek	49
	Cím	49
Megsemmisítés	A készülék megsemmisítése	49
Műszaki adatok	Általános adatok	50
	Elektromos adatok	51
	Környezet	51
Megrendelési adatok		52
Tartozékok		52
Szabványok, irányelvek, rendeletek, előírások	Szabványok	53
	A CE-jelölésre vonatkozó irányelvek/EU-megfelelőségi nyilatkozat	53
	Rendeletek, előírások	53
Karbantartási munkák		54

Erről a használati útmutatóról

Termékdokumentáció Ez az eredeti használati utasítás fordítása.
Célcsoport: Kezelőszemélyzet, Konyhavezető

Ábrázolási konvenciók

- ☞ Fontos **Utalás** a sajátosságokra, illetve kivételes esetekre.
- ❗ **Magyarázó információk**
- 👉 **Kereszthivatkozás** egy fejezetre.
- ✓ **Feltétel**, amelynek teljesülnie kell a további lépések végrehajtása előtt.
- ▀ **Cselekmény** vagy tevékenység, amelyet végre kell hajtani.

Készülékkivitel XYZ

Egy ilyen módon jelzett szakasz csak egy meghatározott készülékkivitelre vagy készülék opcióra érvényes.

Figyelmeztető útmutatások



Jelzőszó!

A veszély típusa és forrása

A figyelmeztető útmutató figyelmen kívül hagyásának lehetséges következményei.

- ▀ Intézkedés a veszély és következményeinek elkerülésére.
-

A jelszó (vigyázat, figyelmeztetés, veszély) a veszélyfokozatra utal.

Vigyázat figyelmeztet a lehetséges kisebb személyi sérülésekre vagy anyagi károkra.

Figyelmeztetés a lehetséges komoly testi sérülésekre figyelmeztet.

Veszély súlyos/halálos testi sérülés lehetőségére figyelmeztet.

Ehhez a termékhez

A használat célja

A **B.PRO ételkiadó kocsi SAW/SAG** a következő alkalmazási célra készült:

- Ételek melegen tartása gasztronorm tartályokban
- Ételek szállítása gasztronorm tartályokban
- Ételek kiadása, ételosztás
- Az ételek melegen tartása és szállítása gasztronorm tálcákon (csak SAG 2/3)

A B.PRO ételkiadó kocsi SAW/SAG csak rövid távú tárolásra, ételek tartályban történő szállítására és ételkiadásra (ételosztásra) használható.

A **B.PRO BTW 9x7 evőeszköz-áztató kocsi** a következő alkalmazási célra készült:

- Evőeszközök áztatása
- Víz melegen tartása
- Munkaasztalok és szállítórendszerek alá történő behaladás

A készülék különösen alkalmas szociális étkeztetésben (klinikák, idősotthonok, napközi otthonok), szállodákban és éttermekben (bankettek, partiszervizek), valamint vállalati étkeztetésben (étkezdék, büfék) történő felhasználásra.

A következő felhasználási módok NEM engedélyezettek:

- A hasznos helyiségben lévő elektromos berendezések működtetése
- Élelmiszerek és folyadékok melegítése és elkészítése
- Személyek szállítása a készülékkel vagy a készüléken és annak tartozékain
- Használja létra helyettesítésére, fellépőként vagy mászókaként
- Veszélyes vagy mérgező anyagok/folyadékok szállítása vagy tárolása

Alkalmazási feltételek



Környezet

A készüléket +15 °C és +38 °C közötti környezeti hőmérsékleten és normál páratartalom mellett (páralesapódás nélkül) zárt helyiségben vagy fedett helyen, de az időjárási körülményeknek való kitettség nélkül kell használni.

A készüléket 2000 m tengerszint feletti magasságig történő használatra fejlesztették ki.

Tájékoztató táblák a terméken

A készülékre a következő opcionális tájékoztató táblákat szerelték:

Tájékoztató tábla	Jelentés – felszerelési hely
	Maximális teherbírás matrica a SAW készülék fenekén a rakodóhelyeken a köhögésvédőn
	„Figyelmeztetés forró felületekre“ a DIN 4844-2 szerint az opcionális hőhídon

- Az olvashatatlan, sérült vagy már nem létező táblák azonnali cseréje.

A termék jellemzői

B.PRO ételkiadó kocsi SAW/SAG

A készülék gasztronorm tartályokkal tölthető fel.

A készülék biztonságos, egyszerű mozgatását biztonsági tolófogantyú teszi lehetővé.

Sérülés ellen stabil ütközősarkok védik.

A készüléken ki-/bekapcsoló van a melegentartó üzem beindításához és befejezéséhez.

A készülék mechanikus hőmérséklet-szabályozóval van felszerelve.

A hőmérséklet-szabályozás mechanikus kapillárcsöves termosztáttal működik.

A forgatható szabályozógombokkal fokozatmentesen be lehet állítani a hőmérsékletet (a "10" kb. 95 °C hőmérsékletnek felel meg).

Minden egyes melegentartó tartály külön fűthető.

Evőeszköz-áztató kocsi BTW 9x7

A készülék piszkos evőeszközök áztatására szolgál.

A készülék biztonságos, egyszerű mozgatását biztonsági tolófogantyú teszi lehetővé.

A görgők feletti ütközésvédők védelmet nyújtanak a sérülések ellen.

A készüléken ki-/bekapcsoló van a melegentartó üzem beindításához és befejezéséhez.

A készülék mechanikus hőmérséklet-szabályozóval van felszerelve.

A hőmérséklet-szabályozás mechanikus kapillárcsöves termosztáttal működik.

A forgatható szabályozógombokkal fokozatmentesen be lehet állítani a hőmérsékletet (a "10" kb. 85 °C hőmérsékletnek felel meg).

Modell és alapkivitel

A B.PRO ételkiadó kocsi SAW/SAG/BTW változatai a következő jellemzőkben különböznek a mindenkor alapkivitelben egymástól:

Modell Kivitel	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Nemesacél kivitel	X	X	X	X
Melegentartó tartály fűtött	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Mechanikus hőmérséklet-szabályozók a melegentartó tartályok számára forgatható szabályozógommbal fokozatmentesen ¹⁾	X	X	X	X
Mechanikus hőmérséklet-szabályozók a készülékrekeszek számára forgatható szabályozógommbal fokozatmentesen ²⁾	—	—	X	X
Közös hőmérséklet-szabályozók három készülékrekesz esetén a három közül két készülékrekesz számára	—	—	X	X
Homlokoldali tolófogantyú	X	—	X	—
Hosszoldali tolófogantyú	—	X	—	X
Homlokoldali kezelőelemek	X	—	X	—
Hosszoldali kezelőelemek	—	X	—	X
Készülékfenék a melegentartó tartály alatt	X	X	—	—
Készüléktest és ajtók, duplafalú szigetelt	—	—	X	X
GN tartályok/tálcák tárolására szolgáló rekeszek	—	—	2/3	2/3
Felfekvő peremek (párban) készülékrekeszenként	—	—	6	6
Rögzíthető zárok ajtókon	—	—	X	X
Négy vezetőgörgő, ebből kettő rögzítőfékes	X	X	—	—
Két vezetőgörgő rögzítőfékkel, két baggörgő	—	—	X	X

Jelmagyarázat	
X	tartalmazza
—	NEM tartalmazza

¹⁾ "10" megfelel kb. 95 °C-os hőmérsékletnek

²⁾ "10" megfelel kb. 85 °C-os hőmérsékletnek

Modell Kivitel	BTW 9x7
Nemesacél kivitel	X
Melegentartó tartály fűtött	1
Mechanikus hőmérséklet-szabályozók a melegentartó tartályok számára forgatható szabályozógombbal fokozatmentesen ¹⁾	X
Mechanikus hőmérséklet-szabályozók a melegentartó tartályok számára forgatható szabályozógombbal ²⁾	—
Közös hőmérséklet-szabályozók három készülékrekesz esetén a három közül két készülékrekesz számára	—
Homlokoldali tolófogantyú	X
Hosszoldali tolófogantyú	—
Homlokoldali kezelőelemek	X
Hosszoldali kezelőelemek	—
Készülékfenék a melegentartó tartály alatt	—
Készüléktest és ajtók, duplafalú szigetelt	—
GN tartályok/tálcák tárolására szolgáló rekeszek	—
Felfekvő peremek (párban) készülékrekeszenként	—
Rögzíthető zárok ajtókon	—
Négy vezetőgörgő, ebből kettő rögzítőfékes	X
Két vezetőgörgő rögzítőfékkel, két bakgörgő	—

Jelmagyarázat	
X	tartalmazza
—	NEM tartalmazza

¹⁾ "10" megfelel kb. 95 °C-os hőmérsékletnek

²⁾ "10" megfelel kb. 85 °C-os hőmérsékletnek

Modell opciók/tartozékok

Modell Kivitel	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Nemesacél görgők	X	X	X	X
Görgők horganyzott acél házzal	X	X	X	X
Antisztatikus görgők	X	X	X	X
Levegőazonos görgők	X	X	X	X
Tolófedél körbefutó galériával	2/3	—	X	—
Lehajtható fedél 2/3 az 1/3-hoz arányban	2/3/4	—	X	—
GN fedéltartó	X	—	X	—
Lenyitható rakodóhely homlokoldali	X	X	X	X
Lenyitható rakodóhely hosszoldali	X	X	X	X
Speciális szigetelés a tartály- és a melegítőrekesz között	—	—	X	—
Magasság a borítás felső széléig 700 mm és 899 mm között szabadon választható	X	X	—	—
Test színesen fóliázott	—	—	X	X
Körbefutó ütésvédő lécz	—	—	X	—
Köhögésvédő 275 mm-es átdási magassággal	X	X	X	X
Köhögésvédő a borításig levezetve	X	X	X	X
Köhögésvédő hőszugárzóval (melegentartó tartályonként egy hőszugárzó)	X	X	X	X
Szappan-/fertőtlenítőszer-adagoló	X	X	X	X

Jelmagyarázat	
X	tartalmazza
—	NEM tartalmazza

Modell Kivitel	BTW 9x7
Nemesacél görgők	X
Görgők horganyzott acél házzal	X
Antisztatikus görgők	—
Levegőazonos görgők	—
Tolófedél körbefutó galériával	—
Lehajtható fedél 2/3 az 1/3-hoz arányban	—
GN fedéltartó	—
Lenyitható rakodóhely–homlokoldali	—
Lenyitható rakodóhely–hosszoldali	—
Speciális szigetelés a tartály- és a melegítőrekesz között	—
Magasság a borítás felső széléig 700 mm és 899 mm között szabadon választható	—
Test színesen fóliázott	—
Körbefutó ütésvédő lécz	—
Köhögsvédő 275 mm-es átadási magassággal	—
Köhögsvédő a borításig levezetve	—
Köhögsvédő hőszugárzóval (melegentartó tartályonként egy hőszugárzó)	—
Szappan-/fertőtlenítőszer-adagoló	—

Jelmagyarázat	
X	tartalmazza
—	NEM tartalmazza

Biztonság

Biztonságos felhasználás



Ezt a használati útmutatót az első üzembe helyezés előtt gondosan el kell olvasni.

- A készülék első használata előtt olvassa el és tartsa be a biztonsági útmutatásokat.
- Olvassa el és tartsa be a biztonságos használatra vonatkozó információkat és különösen a jelen dokumentációban szereplő figyelmeztető útmutatásokat. Tárolja ezt a használati útmutatót úgy, hogy a kezelőszemélyzet számára mindig hozzáférhető legyen.

Üzemeltetői kötelezettségek

Az üzemeltető felel azért, hogy a készülék első használata előtt minden felhasználó elolvassa ezt az útmutatót.

- Győződjön meg arról, hogy a készülék felhasználóit a jelen használati útmutatónak megfelelően kioktatták a készülék üzemeltetésére és kezelésére, és ők megértették azt.

A készüléket a technika legújabb állása szerint gyártották. Emellett minden olyan követelményt teljesítettek, amely a biztonságos üzemeltetéshez szükséges.

Mindazonáltal a készülék üzemeltetése során fennmaradó veszélyek is fennállnak. A jelen használati útmutatóban szereplő biztonsági és figyelmeztető útmutatások célja, hogy segítsenek megvédeni ezektől a fennmaradó veszélyektől.

A készülék nem megfelelő kezelése súlyos személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

A készüléket kizárólag olyan személyek használhatják, akiket fizikai, érzékelői vagy szellemi képességeik nem korlátozzák lényegesen a készülék kezelésében.

- Biztosítsa, hogy a felhasználók tisztában legyenek a készülékkel kapcsolatos veszélyekkel, és fel tudják mérni azokat.

Kívülálló személyek betanítása

Ha a kocsit kívülálló személyeknek adja kölcsön, ezeket a személyeket ki kell oktatni a kocsi biztonságos kezelésére, és fel kell hívni a figyelmüket a lehetséges veszélyekre.

A használat célja

Az üzemeltető felelős azért, hogy a készüléket csak a tervezett alkalmazási célra használják szak- és rendeltetésszerűen.

- A készüléket csak a tervezett alkalmazási célra szabad használni.

Alkalmazási feltételek

Borulásveszély!

A készülék felborulhat, és súlyos személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

- NE használja az eszközt "létra helyettesítésére", és NE hagyja, hogy gyerekek "mászókaként" használják.
- Tartsa a készüléket gyermekektől távol.
- A készüléket csak a megengedett környezeti feltételek mellett üzemeltesse.
- A készüléket csak kifogástalan állapotban használja.
- Ha a készülék megsérül vagy meghibásodik, NE használja azt, húzza ki a hálózati csatlakozót, és azonnal javíttassa meg a készüléket egy hivatalos szervizben.



"Javítás".48oldalon. fejezet

Robbanásveszély!

Ha a készülékben robbanásveszélyes anyagokat tartalmazó tartályokat tárolnak, és a készüléket üzembe helyezik, az robbanáshoz, és ezáltal személyi sérüléshez és anyagi kárhoz vezethet.

- NE tároljon robbanásveszélyes anyagot, pl. gyúlékony hajtógázt tartalmazó aeroszolos tartályt a készülékben.

Szállítás **Nehéz, billenő készülék!**

A készülék nem megfelelő szállítása súlyos személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

- A készüléket csak függőleges helyzetben szállítsa.

Szállítás teherautóval vagy szállítókocsival!

- A készüléket csak megfelelően méretezett rakodórúppával rendelkező teherautóval vagy szállítókocsival szállítsa.
- Ügyeljen arra, hogy a rakodórúpa dőlésszöge NEM haladhatja meg a 10°-ot.
- Biztosítsa a készüléket elmozdulás ellen (biztonsági övek).
- ☞ A szállítási biztosításhoz NEM elegendő csak a görgőrögzítővel történő rögzítés.
- A készüléket biztosítsa a szállításkor előforduló függőleges mozgások ellen.
- Tegyen be párnázott biztosító rudakat.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék biztonságosan legyen elhelyezve, és szállítás közben ne csúszhasson vagy eshessen le a rakodófelületről.

Üzembe helyezés **Éghető védőfóliák!**

A nem eltávolított védőfóliák üzembe helyezés után meggyulladhatnak.

- A készülék kicsomagolásakor távolítsa el az összes meglévő védőfóliát.

Elektromos töltés miatti áramütés, rövidzárlat veszélye!

Ha a készüléket egy hideg raktárhelyiségből egy konyhába viszi, akkor a helyiség levegőjében lévő nedvesség lecsapódik a készülék felületén.

A készülék csatlakoztatásakor a kialakuló nedvességfilm miatt fennáll a rövidzárlat vagy áramütés veszélye.

- Ne működtesse a készüléket, amíg el nem éri a szobahőmérsékletet.
- A készüléket csak sík, szilárd felületen működtesse.
- TILOS a készüléket olyan készülék mellett üzemeltetni, amely sok gőzt termel (pl. mosogatógép).

Helytelen hálózati feszültség! Helytelen biztosíték!

A hálózati csatlakozódugó és a hálózati csatlakozás nem megfelelő kezelése súlyos személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

- Győződjön meg arról, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség és hálózati frekvencia megegyezik-e a hálózati csatlakozóaljzat megfelelő adataival.
- A készüléket csak olyan csatlakozóaljzatra csatlakoztassa, amely biztosítva van egy áramvédő kapcsolóval (FI-relével). Gondoskodjon arról, hogy minden egyes fázist max. 16 A-es kiegészítő biztosítékkal lásson el.

Sérült hálózati csatlakozódugó! Sérült hálózati kábel!

- NE használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozódugó szigetelése sérült.

Sérült elektronika és hálózati csatlakozóaljzat!

- Kapcsolja ki a készüléket a hálózati kapcsolónál, mielőtt leválasztja az áramellátásról.
- Csak a készülék kikapcsolt állapotában csatlakoztassa vagy húzza ki a készüléket, különben a készülék elektromos rendszere és/vagy a hálózati csatlakozóaljzat megsérülhet.
- A hálózati csatlakozó kihúzásakor csak a hálózati csatlakozódugó házánál fogva húzza ki a hálózati csatlakozódugót, NE a hálózati kábelnél fogva.

Kezelés és üzemeltetés

Rögzítetlen készülék!

A készülék véletlen elgurulása esetén személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

- Mindig rögzítse a készüléket a görgőrögzítővel, hogy megakadályozza az elgurulást.
- A gasztronorm tartályokban lévő ételeket mindig fedje le fedővel.
- A tányérokra tett ételekre mindig tegyen búrát.

Az élelmiszerek minőségének romlása!

Az áramkimaradás, a készülék meghibásodása vagy egyéb megszakítások a tárolás vagy regenerálás során befolyásolhatják a készülékben lévő ételek minőségét.

- Miután a maghőmérséklet lecsökkent, ellenőrizze, hogy az étel minősége nem romlott-e. Szükség esetén ártalmatlanítsa az élelmiszereket.

Forró készülékrészek, tárgyak és ételek!

Ha a készülékbe forró élelmiszert helyez, a készülék belseje felforrósodhat.

A melegentartó tartályok, a készülék forró részei, valamint a készülékben lévő tárgyak (pl. gasztronorm tartályok) égési sérülést okozhatnak.

A melegen tartott ételekkel leforrázhatja magát.

- A forró részeket csak védetten (pl. edényfogó ruhával vagy védőkesztyűben) fogja meg.

Feszültség okozta repedések a melegentartó tartályban lévő hideg víz miatt!

Ha a felmelegedett melegentartó tartályba hideg vizet tölt, akkor a gyors hőmérsékletváltozás miatt feszültség okozta, mikroszkopikus méretű repedések keletkezhetnek, ami korrózióhoz vezethet.

- Hidegvíz betöltése előtt a melegentartó tartályokat hagyja lehűlni vagy a forró melegentartó tartályba forró vizet töltsön.

A nem megfelelő gasztronorm tartályok és gasztronorm fedelek megsérülhetnek vagy kárt okozhatnak a készülékben.

- A gasztronorm tartályt mindig fedje le fedéllel.
- Csak EN 631 jelzéssel ellátott gasztronorm tartályokat és gasztronorm fedeleket használjon.

A készülék külső oldala meleg!

Ha a készülékbe forró élelmiszert helyez, a készülék külső oldala felmelegedhet.

- A készülék felső oldalára ne állítson hőérzékeny tárgyakat vagy ételeket.

B.PRO ételkiadó kocsi SAG

A készülék ajtajának kinyitásakor hő távozik!

A készülék ajtajának szükségtelen kinyitása a készülék melegtartó üzemében égési sérülést vagy anyagi kárt okozhat. A készülékben lévő étel forró.

A készülék ajtajainak üzemelés közben zárva kell maradniuk az egyenletes hőmérsékleteloszlás és a készülék biztonságos használata érdekében.

- Melegtartó üzem alatt feleslegesen ne nyissa ki a készülékajtókat.

B.PRO ételkiadó kocsi SAW/SAG tolófedéllel

Csúszásveszély a lecsöpögő kondenzvíz miatt!

Ha a tolófedél kinyitásánál a padlóra kondenzvíz csepeg, elcsúszhat rajta. Nyitott gasztronorm tartálynál a tolófedél alatt kondenzvíz képződhet.

- A forró ételekkel töltött gasztronorm tartályokat a tolófedél becsukása előtt mindig takarja le tömítőfedéllel.

Készülékkivitel köhögésvédővel

Üvegszilánkok a biztonsági üveg törésekor!

A köhögésvédő egylapos biztonsági üvegből (ESG) áll és magas ütés- és lökés ellenállóképességet nyújt. Nem léphetnek fel észrevétlen üvegsérülések (pl. lepattogzások) lökések és ütések következtében.

Az egyrétegű biztonsági üveg nem megfelelő használat esetén eltörhet, és anyagi kárt okozhat. Törés esetén a sérülés veszélye nagyon alacsony, mivel az üveg olyan apró szilánkokra törik, amelyek együttmaradva részben nagyobb darabokat alkotnak.

- NEM szabad megütni a köhögésvédőt semmilyen tárggyal.
- Ne ejtsen semmilyen tárgyat a köhögésvédőre.

Hőhíddal ellátott készülékkivitel

Forró védőrácsok!

A borítás és a hőhíd külső oldalai üzemelés közben felmelegednek. A hőszigetelő védőrácsai üzemelés közben felforrósodnak, és égési sérüléseket okozhatnak. A hőmérsékletre érzékeny tartályok és (műanyagból készült) tárgyak megsérülhetnek és tüzet okozhatnak.

- A hőszigetelőt csak akkor üzemeltesse, ha a borításban vagy a borításon nincsen (különösen műanyagból készült) hőmérséklet-érzékeny edény és tárgy.

Túlterhelt rakodófelületek!

A készülékfenék (SAW) és a lehajtható rakodóhely a túlterhelése a készülék felborulását, a görgők sérülését és az elhelyezett tárgyak sérülését okozhatja. Ez növeli a sérülésveszélyt is, különösen a készülék közelében.

- Ügyeljen arra, hogy a rakodófelületen lévő és a tárgyakon elhelyezett tárgyak súlya a maximális felületi terhelés alatt legyen.
- NEM szabad nehéz tárgyakkal (pl. teli gasztronorm tartályokkal) megterhelni a tartozékokat.
- Rendszeresen ellenőrizze a rakodófelületeket és a rakodóhelyeket tekintettel deformáció vagy sérülés jeleire.
- Győződjön meg róla, hogy senki se üljön a rakodófelületekre, vagy ne használja azokat fellépőként.

Túlterhelt tolófedél!

- A tolófedelet legfeljebb a megengedett legnagyobb határértékekkel terhelje meg.

Túlterhelt köhögésvédő!

- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a köhögésvédőre.

A felállítás helyének változtatása

Szállítási sérülés és személyi sérülés veszélye!

A szakszerűtlen szállítás károsíthatja a készüléket, és személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

- Győződjön meg arról, hogy a készülék elhelyezése megfelel a rendeletek, előírások, további szakmai szövetségi és egyéb szabályzatok és adott esetben az országok egyéb nemzeti előírásai aktuális szövegezésének.

Borulásveszély!

A készülék felborulhat, és súlyos személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat. A készülék álló helyzetben 10°-os dőlésszögig billenésálló, ha a készülék ajtaja csukott állapotban van.

- A felállítás helyének minden változtatása előtt vegye le a tárgyakat a készülék felső részéről. A készülék tolásakor a gasztronorm tartályok vagy edények kicsúszhatnak a készülékből.
- A felállítás helyének változtatása ideje alatt tartsa zárva a készülék ajtaját.
- Csak <10°-os dőlésszögű lejtős felületeken mozgassa a készüléket.
- Ha a készülék lejtős felületen áll, a görgörögztők mellett további biztonsági intézkedésekkel (pl. alátámasztó ékkel) biztosítsa a készüléket a véletlen elgurulás ellen.
- A készülék szállítása előtt ellenőrizze a görgők fékezési teljesítményét a készülék sík felületre helyezésével és a görgők rögzítésével.
- Ellenőrizze, hogy a készülék biztonságosan áll-e, győződjön meg arról, hogy a készülék nem gurul el vagy csúszik meg. Ha a görgörögztő sérülésének vagy rossz fékezési teljesítménynek bármilyen jele van, NE használja a készüléket, és azonnal gondoskodjon a hibás görgő(k) cseréjéről egy hivatalos szervizben.

🔧 "Javítás".48oldalon. fejezet

A készülék véletlen elgurulása!

A görgörögztető sérülése vagy rossz fékezési teljesítmény miatt a készülék ellenőrizetlenül elgurulhat, és személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

- NEM mozgathatja a készüléket reteszelt görgörögztetővel.
- Kerülje a lökéseket.
- Küszöbökön vagy lépcsőkön ne haladjon át.
- Ne haladjon egyenetlen padlókon.
- A készüléket csak tolja, NE húzza.

Becsípődés veszélye!

A készülék tolásakor fennáll a veszélye annak, hogy a kezek beszorulnak és becsípődnek a fal és a készülék közé.

- Ügyeljen arra, hogy a kéz és az ujjak ne kerüljenek a fal vagy a készülék közelébe a készülék tolásakor.
- A készülék tolásakor ügyeljen arra, hogy ne hagyja figyelmen kívül a készülék előtt lévő személyeket vagy tárgyakat.

Nehéz, billenő készülék! Nem megengedett nagy sebesség!

Olyan személyek esetében, akik nem látnak át a készülék felett, egy másik személynek kell haladnia a készülék előtt annak tolásakor, hogy a készülék biztonságosan mozoghasson. Korlátozott látási viszonyok, átláthatatlan szállítási helyzet, valamint rámpán, gödrön és lejtős felületen való áthaladás esetén a biztosítás érdekében mindig szükség van egy másik személyre.

↳ "Áthaladás rámpákon, gödrökön, ferde felületeken".35oldalon. fejezet

Ha a készüléket egy kézzel tolja tovább, a készülék súlyától függően fennáll az a veszély, hogy a készüléket nem tudja elég gyorsan lefékezni.

A készüléket a felállítás új helyére szállító személynek minden esetben képesnek kell lennie arra, hogy vészhelyzet esetén lefékezze az esetleg megrakott készüléket.

- Mindig KÉT kézzel tolja a készüléket a tolófogantyúnál.
- A készüléket csak KÉT ember (egy-egy ember a készülék mindkét végén) tolhatja át a rámpákon és gödrökön.
- A készüléket mindig megfelelő sebességgel (legfeljebb 3 km/h sebességgel) vigye a felállítás új helyére (ez megfelel a lassú gyaloglásnak).

Ételkiadó kocsi SAG 2/3

Kicsúszó rakomány!

A készülék tolásakor a gasztronorm tartályok/tálcák kicsúszhatnak a készülékből, és személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhatnak.

- A felállítás helyének változtatása alatt tartsa zárva a készülékajtókat.
-

Ételkiadó kocsi SAW/SAG tolófedéllel

Ütközésveszély!

A nyitott tolófedél ütközéshez vezethet, személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

- A felállítás helyének változtatása előtt csukja le a tolófedelet. Csak a zárt tolófedél biztosítja a szükséges kontrollált kormányzást és fékezést.
-

Ételkiadó kocsi SAW/SAG, lecsapható rakodóhely peremmel

Ütközésveszély!

A készüléktesten túlnyúló rakodóhely ütközést, személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.

- A rakodóhelyet használat után és a felállítás helyének változtatása előtt le kell hajtani.
-

Üzemen kívül helyezés

Sérült elektronika és hálózati csatlakozóaljzat!

Ha bekapcsolt állapotban kihúzza a készüléket a konnektorból, az károsíthatja a készülék elektromos rendszerét és a hálózati csatlakozóaljzatot.

- Kapcsolja ki a készüléket a ki-/bekapcsoló gombbal az áramellátásról történő leválasztás előtt.
- A készülék tápellátásról való leválasztásához húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati csatlakozó kihúzásakor csak a hálózati csatlakozódugó házájánál fogva húzza ki a hálózati csatlakozódugót, NE a hálózati kábelnél fogva.
- Tegye a hálózati csatlakozódugót a készüléken lévő csatlakozódugó-tartóba.

Tisztítás és ápolás

Rövidzárlat a készülék elektromos rendszerébe és a hálózati csatlakozódugóba behatoló víz miatt!

- Tisztítási és karbantartási munkálatokhoz, ill. alkatrészek cseréjekor válassza le a készüléket az áramellátásról.
- A hálózati csatlakozódugót az elvégzendő munkálatok alatt tartsa megfelelő helyen, és védje a nedvességtől, sérülésektől és szennyeződésektől (a hálózati csatlakozódugót dugja be a csatlakozódugó-tartóba).

Higiénia

- Az ételek melegen tartásakor tartsa be a vonatkozó élelmiszerspecifikus előírásokat és az ételek tulajdonságait.
- Tartsa be a 852/2004/EK rendelet előírásait, valamint az országok nemzeti higiéniai előírásait.

Szabványok és irányelvek

Az üzemeltető felel azért, hogy az érvényes szabványokat, irányelveket és biztonsági rendelkezéseket betartsák.

- Tartsa be az érvényes szabványokat, irányelveket és biztonsági rendelkezéseket.

További információk a bölcsődékben és iskolákban történő felhasználáshoz

A használat célja Ez a kiegészítő információ leírja azokat az értékelhető, további fennmaradó kockázatokat, amelyek abból erednek, hogy a gyermekek/fiatalok hozzáférnek ehhez a termékhez.

ÁLTALÁNOS ÉS KÜLÖNLEGES VESZÉLYEK

Alkalmazási terület ► A készüléket csak a jelen használati útmutatóban meghatározott alkalmazási célra használja.

Felügyeleti kötelezettség ► NE mozgassa vagy működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
A felügyeleti kötelezettséget alapvetően a vonatkozó nemzeti szervek, például a jogalkotó, a szakmai szövetségek, az állami vagy önkormányzati szintű rendeletek, és/vagy más szervek vonatkozó jogszabályai és rendelkezései határozzák meg.

Áramellátás Az elektromos működtetésű eszköz használata a felügyelő személy fokozott felügyeleti kötelezettségét vonja maga után.
► NE üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.

A B.PRO javaslata:

- A készüléket olyan dugaszoló aljzatról működtesse, amely egy fő/központi kapcsolóval kikapcsolható.
- Gondoskodjon arról, hogy ez a fő/központi kapcsoló gyermekek számára elérhetetlen helyen legyen felszerelve.
- Kerülje a hálózati kábel húzóterhelését.
Ez spirálkábel alkalmazása esetén is érvényes.

Játékként történő helytelen használat A játékként való helytelen használat a készülék felborulását és személyi sérülést okozhat.
► NE másszon fel a készülékre.

Járműként történő helytelen használat A készülék nagy tömegű, így mozgás közben nagy energetikai potenciállal rendelkezik. A járműként való helytelen használat sérülést okozhat személyeknek, például átgurulhat rajtuk vagy becsípődést okozhat.
► NE használja a készüléket járműként vagy szállítóeszközként.
► NE tegye a készülék alá.

Tárolóhelyként történő helytelen használat ► NE használja a készüléket tárgyak és/vagy élőlények tárolására.

Görgörögztető A görgörögztetők műszaki okokból nyílásokkal rendelkeznek. Ha a görgörögztetőket felügyelet nélkül működtetik, a görgörögztetők nyílásaiba beérő végtag becsípődhet.
Ezenkívül a görgörögztető felügyelet nélküli kinyitása mozgásba hozhatja a készüléket.
► Amint a készülék a felállítás helyének változtatása után a rendeltetési helyére kerül, vagy ha a felállítás helyének változtatására van szükség, működtesse a meglévő görgörögztetőket.

- Forró felületek** A készüléknek forró felületei lehetnek, amelyek felületi hőmérséklete meghaladja a 60 °C-ot. Ez műszakilag szükséges a készülék rendeltetésszerű alkalmazási céljának és a B.PRO által garantált eszköz műszaki tulajdonságainak és/vagy teljesítményjellemzőinek biztosításához. A magas felületi hőmérséklet hosszabb érintkezési idő alatt égési sérülést okozhat.
- Szekrényrekesz** **Gyermekek bezárásának veszélye!**
A SAG megfelelő méretű szekrényrekeszekkel rendelkezik az alépítményben, amelyekbe a gyermekek bemászhatnak.
- SOHA ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
 - A készülék üzembe helyezése és tárolása előtt ellenőrizze, hogy ezekben a szekrényrekeszekben nincsen-e gyermek vagy más élőlény.
- Készülékajtó csuklópántjai** **Végtagok becsípődése!**
A készülék ajtópántokkal rendelkezik, amelyekbe a végtagok (pl. ujjak) beszorulhatnak és becsípődhetnek.
- A készülékajtó nyitásakor és zárásakor fennáll a végtagok becsípődésének veszélye.
- A készülékajtó nyitásakor és zárásakor ügyeljen arra, hogy ne legyenek végtagok az ajtónyílásban vagy az csuklópántokban.

Szállítás

Szállítási sérülések ellenőrzése/intézkedése

- ❗ Ez az eljárás biztosítja a megfelelő kár szabályos rendezését.
- A később jelentett szállítási károkat a készülék átvevőjének megfelelően igazolnia kell.
- Szállítás után azonnal ellenőrizze a készüléket a szállítási sérülések szempontjából (szemrevételezés).
 - A szállítási sérüléseket a szállító jelenlétében igazolni kell a fuvarlevélen. (Hiba leírása).
 - A sérüléseket a szállítóval igazoltatni kell. (aláírás).
 - A készüléket tartsa vissza és a fuvarlevéllel együtt reklamálja meg a károkat a B.PRO-nál.
– vagy –
 - NE fogadja el a készüléket, és adja át a B.PRO számára a szállítónak.

A szállítmány tartalma

- ❗ A szállítmány pontos tartalmát és a készülék kivitelét a szállítói papírokon feltüntetik.
- Alapfelszereltségként szerepel a szállítmány tartalmában:
- (1) B.PRO ételkiadó kocsi vagy B.PRO evőeszköz-áztató kocsi
 - (2) Használati útmutató

Kicsomagolás

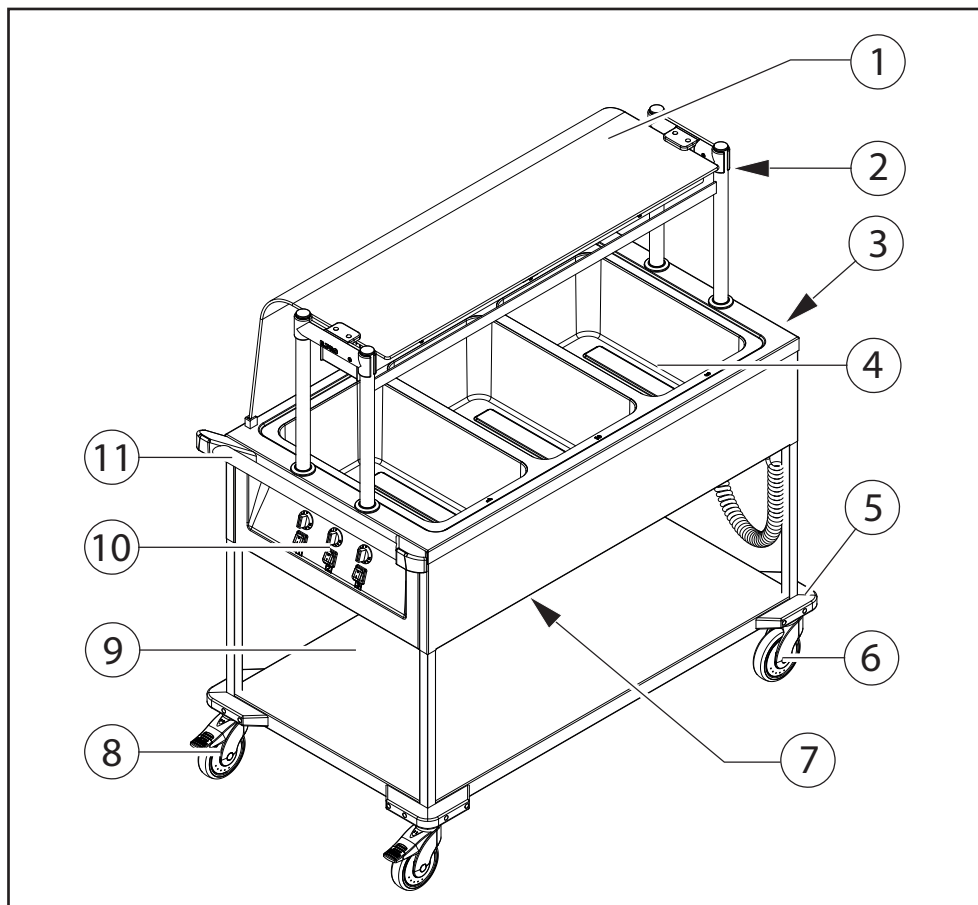
- A szállítási csomagolást az előírt helyeken nyissa ki.
- NE tépje fel vagy NE vágja fel a szállítási csomagolást.
- A szállítmány tartalmának ellenőrzése.
- Az esetleg meglévő védőfóliákat távolítsa el a készülékről.
- Távolítsa el a rekeszek belsejében lévő védőfóliákat (csak SAG).

A csomagolóanyag megsemmisítése

- A csomagolóanyagok újrahasznosítható anyagból állnak.
- A csomagolóanyagot vigye el a mindenkor érvényes törvényes előírások értelmében környezetbarát módon és szabályosan újrahasznosítás céljából.

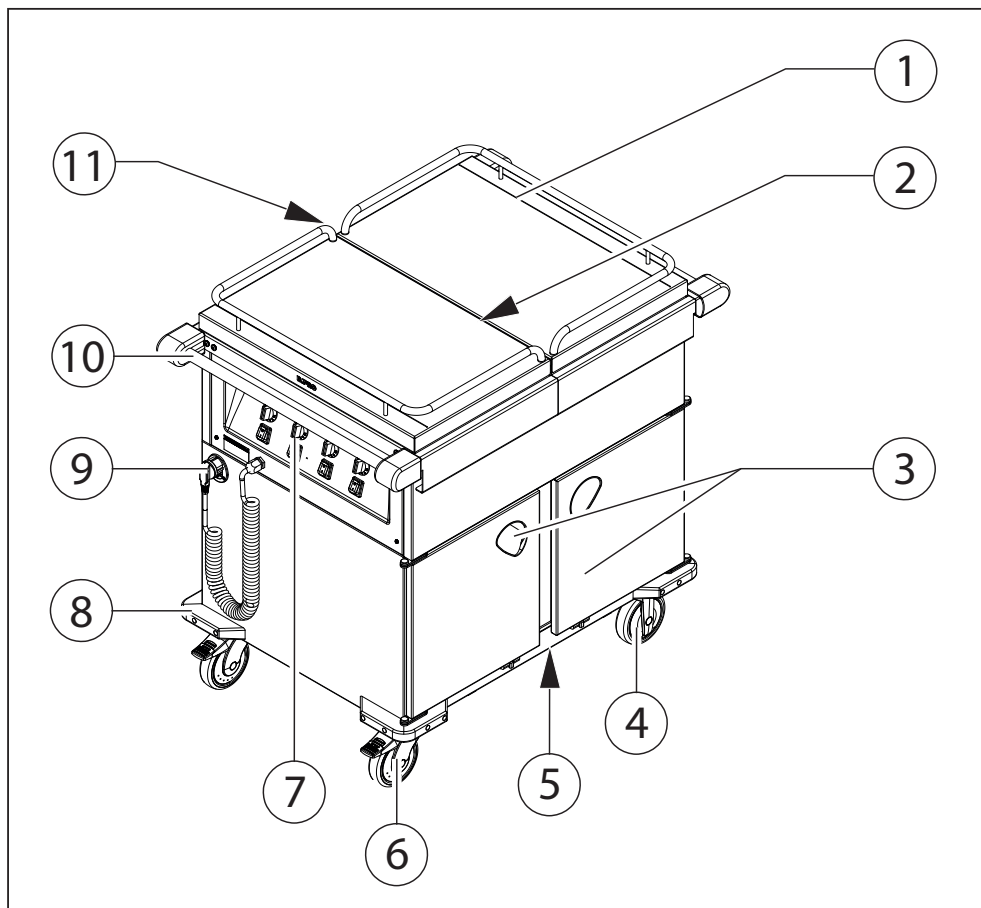
Készülék áttekintése

Ételkiadó kocsi SAW



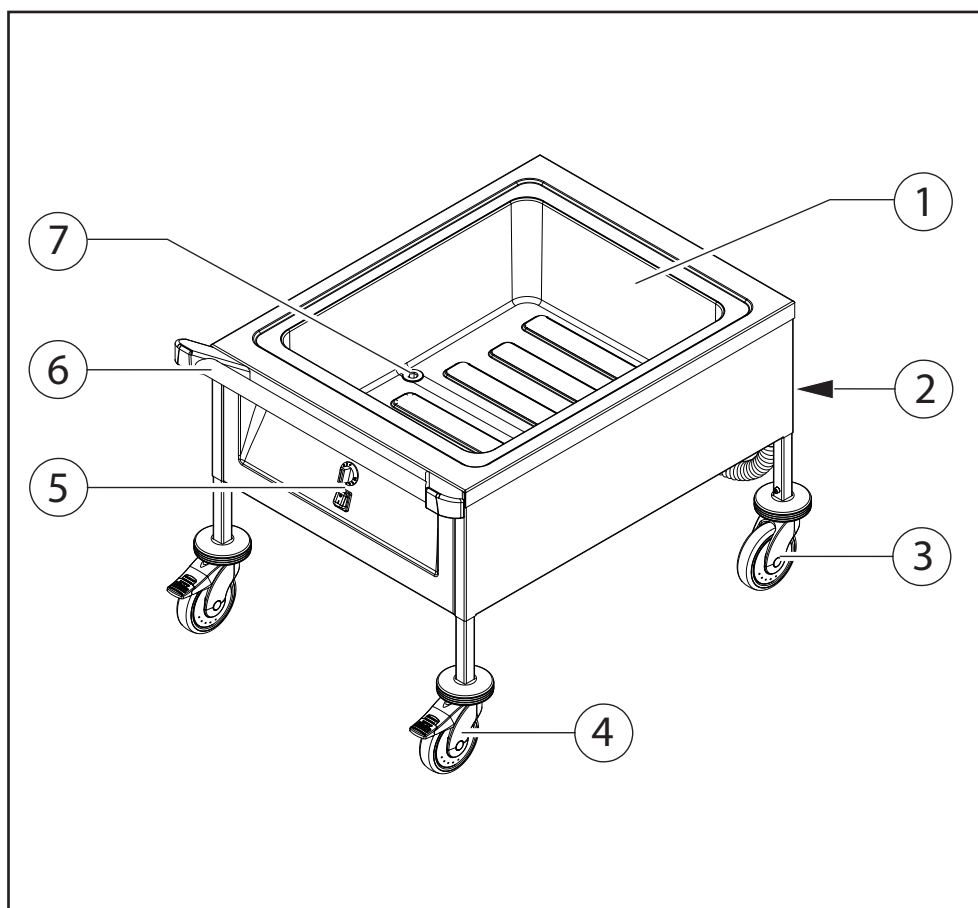
- (1) Zárt opcionális köhögésvédő ESG biztonsági üvegből
(vagy 275 mm-es átadási magassággal)
- (2) Opcionális nemesacélból készült hőhíd melegentartó tartályonként egy-egy kerámia
fűtőbetétes hősugárzóval, nem szabályozható, külön kapcsolható
- (3) Hálózati kábel csatlakozódugó-tartóval
- (4) Melegentartó tartály
- (5) Ütésálló sarok
- (6) Vezetőgörgő
- (7) Lefolyócső elzárócsappal mindegyik tartályhoz
- (8) Vezetőgörgő görgörögztővel
- (9) Készülékfenék
- (10) Ki-/bekapcsoló és hőmérséklet-szabályozó forgatható szabályozógomb
(SAW L-2/3/4: a készülék hosszabb oldalán elhelyezve)
- (11) Tolófogantyú
(SAW L-2/3/4: a készülék hosszabb oldalán elhelyezve)

Ételkiadó kocsi SAG



- (1) Tolófedél galériával (opcionális)
- (2) Melegentartó tartály
- (3) Készülékajtók ajtófogantyúkkal
- (4) Bakgörgő
- (5) Lefolyócső közös az összes tartályhoz
(középen a készülékfenék alatt)
- (6) Vezetőgörgő görgörögztővel
- (7) Ki-bekapcsoló és hőmérséklet-szabályozó forgatható szabályozógomb
(SAG L-2/3: a készülék hosszabb oldalán elhelyezve)
- (8) Ütésálló sarok
- (9) Hálózati kábel csatlakozódugó-tartóval
- (10) Tolófogantyú
- (11) Elzárócsap

**Evőeszköz-áztató kocsi
BTW 9x7**



- (1) Melegentartó tartály
- (2) Hálózati kábel csatlakozódugó-tartóval
- (3) Vezetőgörgő
- (4) Vezetőgörgő rögzítővel
- (5) Ki-/bekapcsoló és hőmérséklet-szabályozó forgatható szabályozógomb
- (6) Tolófogantyú
- (7) Kifolyócsanak leeresztőcsappal

Üzembe helyezés

Az első tisztítás végrehajtása

A kiszállítás után a készüléken végre kell hajtani az első tisztítást.

- Teljesen távolítsa el a kartonokat, papír védőrétegeket, a fóliákat és ragasztószalagokat.
- A felületeket tisztítsa meg megfelelő tisztítószerekkel.
👉 "Tisztítás és ápolás".40oldalon. fejezet

Üzemeltetési feltételek

- ✓ A készülék felvette a helyiség hőmérsékletét és száraz.
- ✓ A készülék és a hálózati csatlakozódugó nem rendelkezik ismert hibákkal vagy látható sérülésekkel.
- ✓ Védőfóliák eltávolítva.



Vigyázat!

Helytelen hálózati feszültség, helytelen hálózati frekvencia!

Ha a készüléket nem a meglévő hálózati feszültségre vagy hálózati frekvenciára tervezték, akkor a készülék elektromos berendezése károsodhat.

- Rácsatlakozás előtt győződjön meg arról, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség és hálózati frekvencia megegyezik-e a hálózati csatlakozóaljzat megfelelő adataival.

Első üzembe helyezés

A kezdeti üzembe helyezés során a felforrósodó szigetelőanyag kellemetlen szagot okozhat.

A B.PRO javaslata:

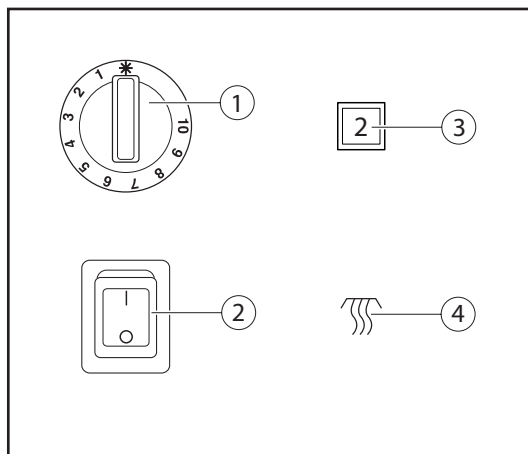
- A készülék első használata előtt kb. 2 órán keresztül melegítse fel a készülék rekeszeit és a melegentartó tartályokat.
- Ehhez készítse elő mindegyik melegentartó tartályt.
👉 "Melegentartó tartály nedves töltése (ajánlott)".31oldalon. fejezet
- Energetikai okokból a kezdeti felmelegítés idejére fedje le a melegentartó tartályokat egy megfelelő fedéllel (pl. GN-fedéllel).
- ✓ Készülékajtók zárva.

Első üzembe helyezés

- Győződjön meg róla, hogy a készülékrekeszekben vagy a készülék külsején nincsenek védőfóliák.
- Győződjön meg arról, hogy a készülékrekeszekben vagy a melegentartó tartályokban nincsenek hőre érzékeny tárgyak.
- A hálózati csatlakozódugót dugja be a csatlakozóaljzatba.
- Kapcsolja be az összes készülékrekeszt és a melegentartó tartályokat a megfelelő ki-/bekapcsolónál.
Az üzemelést jelző LED világít.
- A forgatható szabályzót állítsa a legmagasabb fokozatra.
- A készülékrekeszeket és a melegentartó tartályokat kb. 2 óráig fűtse.
- Kapcsolja ki az összes készülékrekeszt és a melegentartó tartályokat a megfelelő ki-/bekapcsolónál.
Az üzemelést jelző LED elalszik.
- A készülékrekeszek átszellőztetése.

Kezelés és üzemeltetés

Állítsa be az előírt
hőmérsékletet



- (1) Forgó szabályozó az előírt hőmérséklet beállításához a készülékben
- (2) Ki-/bekapcsoló üzemelést jelző LED-del
- (3) Tartálysorszám jele vagy rekesz számjele
(SAW/BTW 9x7-nél nem)
- (4) Opcionális hőhíd jelölése
(csak SAW/SAG)

A kívánt előírt hőmérsékletet a készülékben a forgatható szabályozóval, fokozat nélkül, külön beállíthatja minden egyes melegentartó tartályhoz vagy készülékrekeszhez.

A beállított "10"-es érték kb. 95 °C max. előírt hőmérsékletnek felel meg.

Ételkiadó kocsi SAG 2

A kívánt előírt hőmérsékletet a készülékben a forgatható szabályozóval, fokozat nélkül, külön beállíthatja mindkét készülékrekeszhez.

A beállított "10"-es érték kb. 85 °C max. előírt hőmérsékletnek felel meg.

Ételkiadó kocsi SAG 3

A kívánt előírt hőmérsékletet a készülékben a forgatható szabályozóval, fokozat nélkül beállíthatja.

A jobb oldali készülékrekesz (5-ös rekesz) külön szabályozható.

A középső és a bal oldali készülékrekesz (4-es rekesz) csak együtt szabályozható.

A beállított "10"-es érték kb. 85 °C max. előírt hőmérsékletnek felel meg.

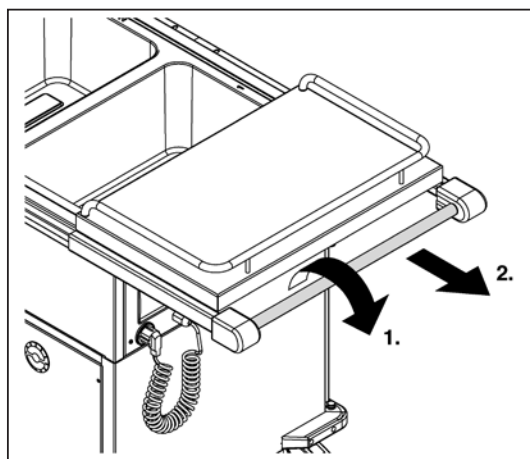
A mechanikus hőmérséklet-szabályozás kapillárcsöves termosztáton alapul.

- A megfelelő készüléktartály vagy készülékrekesz forgatható szabályozóját állítsa a kívánt fokozatra.

Tolófedél kinyitása

Ételkiadó kocsi SAW/SAG tolófedéllel

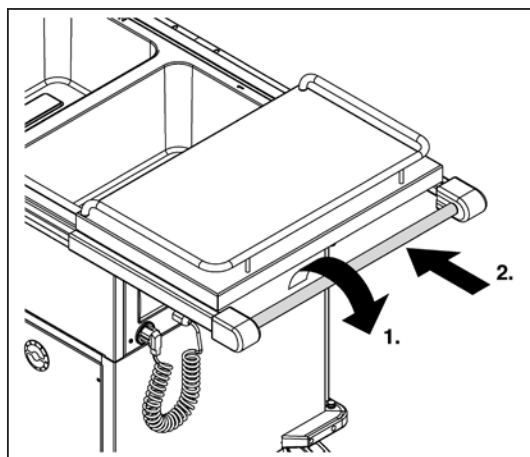
- Fogja meg a tolófogantyút két kézzel.
- A tolófogantyút finoman forgassa el felfelé (1.).
- Húzza a tolófogantyút (2.).



Tolófedél becsukása

Ételkiadó kocsi SAW/SAG tolófedéllel

- ✓ A gasztronorm tartályokat takarja le tömítőfedéllel, ha a gasztronorm tartályokban forró étel van
 - Fogja meg a tolófogantyút két kézzel.
 - A tolófogantyút finoman forgassa el felfelé (1.).
 - Tolja a tolófedelelet a kocsi közepe felé (2.).
- A tolófedél bekattan.



Töltésmódok **A melegentartó tartályokat a következő kétféle módon lehet megtölteni:**

- Nedves töltés
(általánosan ajánlott töltésmód)
- Száraz töltés
(Csak 700 W fűtőteljesítmény esetén)

Nedves töltés gasztronorm tartályokkal. – általánosan ajánlott töltésmód

- A gasztronorm tartályokat akassza be a forró vízzel megtöltött melegentartó tartályokba.
Az előírt töltési mennyiség 4 liter.

A B.PRO javaslata:

- Kis ételmennyiséget rakjon bele, melegítse elő a melegentartó tartályokat.

A nedves töltés előnyei:

- Igen jó hőátadás a gasztronorm tartálynak/tartályoknak a forró vízgőzön keresztül.
- A betöltött víz jó hőtároló.

Eljárásmód nedves töltés esetén:

👉 "Melegentartó tartály nedves töltése (ajánlott)".31oldalon. fejezet

Száraz töltés gasztronorm tartályokkal

- Akassza be a gasztronorm tartályokat a száraz melegentartó tartályokba.

A B.PRO javaslata:

- Csak kis mennyiségű étellel töltse meg a készüléket, melegítse elő a melegentartó tartályt.

A száraz betöltés menete:

👉 "Melegentartó tartály száraz töltése".31oldalon. fejezet

A B.PRO javaslata:

Egy töltés gasztronorm tartályokkal - GN nemesacélból.

Ezek jobb hővezető képességgel rendelkeznek, mint a műanyag gasztronorm tartályok.

A készülékben használt gasztronorm tartályoknak legalább +100 °C hőmérsékletig hőállóknak kell lenniük.

Például **TILOS** POLIKARBONÁT anyagú gasztronorm tartályokat **használni**.

- Használjon olyan univerzális kengyelfogantyúval ellátott gasztronorm tartályokat, amelyek lehetővé teszik, hogy a tartály könnyen kiemelhető legyen a készülékből.
- A folyékony ételekkel töltött gasztronorm tartályokat mindig zárja le tömítőfedéllel.

**Melegentartó tartály
előfűtése**



Figyelmeztetés!

Forró, folyékony ételek!

A forró, folyékony ételek kifolyhatnak a gasztronorm tartály peremén és a felhasználó leforrázhatja magát.

- A gasztronorm tartály tartályokat mindig zárja le tömítőfedéllel.
- A gasztronorm tartályokat tartsa vízszintesen.



Vigyázat!

Feszültség okozta repedések a melegentartó tartályban lévő hideg víz miatt!

Ha a felmelegedett melegentartó tartályba hideg vizet tölt, akkor a gyors hőmérsékletváltozás miatt feszültség okozta, mikroszkopikus méretű repedések keletkezhetnek, ami korrózióhoz vezethet. A nem megfelelő gasztronorm tartályok és gasztronorm fedelek megsérülhetnek vagy kárt okozhatnak a készülékben.

- Hidegvíz betöltése előtt a melegentartó tartályokat hagyja lehűlni vagy a forró melegentartó tartályba töltsön forró vizet.
- A gasztronorm tartályt mindig fedje le fedéllel.
- Csak EN 631 jelzéssel ellátott gasztronorm tartályokat és gasztronorm fedeleket használjon.



Figyelmeztetés!

Forró fedelek a gasztronorm tartályokon és forró hőhidak!

A hőhíd bekapcsolásakor a gasztronorm tartályokon lévő fedelek és a hőhíd alja is felforrósodik. A forró alkatrészek égési sérüléseket okozhatnak.

- A hőhíd bekapcsolása előtt vegye le a fedelet a gasztronorm tartályokról.
- NE érintse meg az alsó oldalon lévő hőhidat.

① Mindegyik melegentartó tartály, hosszirányban egy rátehető közfallyal, keresztirányban egy, illetve két rátehető közfallyal felosztható.

Egy vagy két keresztirányban rátehető közfal alkalmazásánál GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 és GN 1/9 gasztronorm tartályokat akaszthat a melegentartó tartályba.

Hosszirányba rátett közfal esetén GN 2/4, GN 1/4 és GN 1/6 gasztronorm tartályokat akaszthat a melegentartó tartályba.

A rátehető közfal tartozékként rendelhető a B.PRO-tól.

(Rendelési számhoz lásd a B.PRO árlistát)

Töltési példa

egy keresztirányú rátehető közfallyal:

egy darab GN 1/2 gasztronorm tartály és két darab GN 1/4 gasztronorm tartály.

A B.PRO javaslata:

Ha a melegentartó tartály nagy részébe forró ételt tesz, akkor nincs szükség előfűtésre. Ha csak kis mennyiségű forró ételt helyez be, a betöltés előtt kb. 30 percig melegítse elő a tartályokat.

- ✓ A melegentartó tartály tiszta és száraz
- ✓ A melegentartó tartály nincs megtöltve

Ételkiadó és evőeszköz-áztató kocsi SAW és BTW 9x7

- ✓ A melegentartó tartályok alatti elzárócsap/elzárócsapok zárva vannak

Ételkiadó kocsi SAG

- ✓ Elzárócsap zárva
- ✓ A készülék hátulján található forgógomb középső része vízszintesen áll

- Ellenőrizze, hogy a melegentartó tartályokban nincsen-e hőre érzékeny tárgy.
- Nedves töltésnél az alkalmazott melegentartó tartályokba a jelig töltsön be forró vizet. Az előírt töltési mennyiség 4 liter. Kb. 30 perc előmelegítési idő után a 4 liter vízzel töltött melegentartó tartályok kb. +70 °C-ra melegednek fel.
- A hálózati csatlakozódugót dugja be a csatlakozóaljzatba.
- A kívánt melegentartó tartályt a mindenkori ki-/bekapcsolóval kapcsolja be. Az üzemelést jelző LED világít.
- Ha szükséges, módosítsa az előírt hőmérsékletet a forgatható szabályozógombon.
☞ "Állítsa be az előírt hőmérsékletet" .27oldalon. fejezet
A melegentartó tartály a beállított előírt hőmérsékletre melegszik fel.
- Kb. 30 percig melegítse elő a melegentartó tartályokat.

Melegentartó tartály száraz töltése

A B.PRO javaslata:

Nedves töltés – a gasztronorm tartályok jobb hőátadása miatt.

Gasztronorm tartályok behelyezése a melegentartó tartályokba

- ✓ A melegentartó tartályokat (kisebb ételmennyiségnél) szükség esetén elő kell fűteni
- ✓ Felmelegített gasztronorm tartály és étel
- ✓ A gasztronorm tartályok kifogástalan állapotban legyenek (pl. a szélük nem lehet deformálódott vagy éles peremű)
- ✓ A gasztronorm tartályok legyenek lefedve (folyékony ételekkel töltött tartályok tömítőfedéllel)
- Szükség esetén a megfelelő ráhelyezhető közfalat vagy a megfelelő ráhelyezhető közfalakat tegye be.
- Akassza be a gasztronorm tartályokat a melegentartó tartályokba.

Melegentartó tartály nedves töltése (ajánlott)

A B.PRO javaslata:

Az előfűtési idő lerövidítése, illetve az előfűtés teljes megtakarítása érdekében a melegentartó tartályokat töltsen meg FORRÓ vízzel.

- ✓ A melegentartó tartály tiszta és üres
- ✓ A melegentartó tartály leeresztőcsapja zárva van
- Öntsön forró vizet a melegentartó tartályba.
Az előírt töltési mennyiség 4 liter.


Gasztronorm tartályok behelyezése a melegentartó tartályokba

- ✓ A melegentartó tartályok 4 liter (előírt töltésmennyiségű) forró vízzel vannak megtöltve
- ✓ A melegentartó tartályokat (kisebb ételmennyiségnél) szükség esetén elő kell fűteni
- ✓ Felmelegített gasztronorm tartály és étel
- ✓ A gasztronorm tartályok kifogástalan állapotban legyenek
(pl. a szélük nem lehet deformálódott vagy éles peremű)
- ✓ A gasztronorm tartályok legyenek lefedve
(folyékony ételekkel töltött tartályok tömítőfedéllel)
- Szükség esetén a megfelelő ráhelyezhető közfalat vagy a megfelelő ráhelyezhető közfalakat tegye be.
- Akassza be a gasztronorm tartályokat a melegentartó tartályokba.

**Készülékrekesz/
készülékrekeszek
előfűtése**

Ételkiadó kocsi SAG 2/3

Ha a készülékrekeszeket az ételek melegen tartására kell használni, akkor ezeket legalább 60 percig fűtse fel, mielőtt ételt tesz beléjük.

- ✓ A készülékrekeszek nincsenek megrakva
- ✓ Csukja be a készülék ajtóit
- Ellenőrizze, hogy a készülék belsejében nincsenek-e hőre érzékeny tárgyak.
- A hálózati csatlakozódugót dugja be a csatlakozóaljzatba.
- A kívánt készülékrekeszt, ill. készülékrekeszeket a mindenkori ki-/bekapcsoló kapcsolja be.
Az üzemelést jelző LED világít.
- Szükség esetén változtassa meg az előírt hőmérsékletet.
 "Állítsa be az előírt hőmérsékletet".27oldalon. fejezet
- A készüléket legalább 60 percig fűtse elő.

**Készülékrekesz/
készülékrekeszek töltése**

Ha a készüléket ételek melegen tartásához kell használni, a készüléket legalább 60 percig fűtse elő.

- ✓ A gasztronorm tartályokban lévő ételeket fedővel letakarják
- ✓ Az ételeket és tálcákat búrakkal takarják le
- A készülékajtók kinyitása.
- A gasztronorm tartályokat vagy gasztronorm tálcákat tolja be a készülékrekeszbe/
készülékrekeszekbe.
- Csukja be a készülékajtókat.

**Hőhíd ki-/bekapcsolása
(opcionális)**

Bekapcsolás

Mindegyik melegentartó tartály felett van egy hőszugárzó, amely segít melegen tartani az ételeket. A hőhíd külön bekapcsolható (nem szabályozható).

- Kapcsolja be a "hőhíd" be-/kikapcsolóját.
- ✓ Fűtési üzemmódban az üzemelést jelző LED jelzi a "hőhíd" jelzést.
A hőhíd be van kapcsolva.

Kikapcsolás

- Kapcsolja ki a "hőhíd" ki-/bekapcsolóját.
A hőhíd üzemelést jelző LED-je elalszik.
A hőhíd ki van kapcsolva.

**Rakodóhely felhajtása/
lehajtása**

Ételkiadó kocsi SAW/SAG, lecsapható rakodóhely peremmel

- Húzza ki óvatosan a rakodóhelyet a reteszből.
- A rakodóhelyet a vízszintes felett kb. 30°-ot meghaladóan hajtja fel.
- A rakodóhelyet tolja lefelé és a két oldalsó reteszbe kattintsa be.
- Egyszer ellenőrizze, hogy a rakodóhely valóban bekattant-e mindkét reteszbe, szükség esetén módosítson a rögzítésen.
- A rakodóhelyet csak a maximálisan megengedett felületi terheléssel terhelje meg.
- A rakodóhelyet a lehajtáshoz a készüléktől távolodva húzza el ferdén felfelé, amíg az oldalsó reteszek ki nem oldanak.
- Hajtsa le a rakodóhelyet és óvatosan (lendület nélkül) nyomja a reteszbe.

**A készülék új felállítási
helyre valóvitele**



Vigyázat!

Nehéz, billenő készülék! Nem megengedett nagy sebesség!

Ha a készüléket nem megfelelő sebességgel mozgatja, vész helyzetben nem lehet lelassítani. A készülék felborulhat, és súlyos személyi vagy anyagi kárt okozhat.

- NE tolja a készüléket 3 km/h-nál gyorsabban (ez lassú gyaloglásnak felel meg).
- Tolja a készüléket úgy, hogy az minden esetben fékezhető legyen.
- KÉT személy tolja a készüléket korlátozott látási viszonyok, áttekinthetetlen szállítási helyzetek, valamint rámpán, gödrön és lejtős felületeken való áthaladás esetén.



Vigyázat!

Görgörögztőnél beszorult láb!

A görgörögztők kioldásakor és reteszelésekor a láb beszorulhat és megsérülhet.

- Ügyeljen arra, hogy a lábfej NEM kerülhet a görgörögztők és az ütközősarok közé.



Figyelmeztetés!

Nehéz készülék felborulása!

Ferde felületeken való haladáskor a készülék felborulhat.

- SOHA ne vezesse a készüléket olyan felületen (pl. rámpa), amelynek lejtése > 10°.



Figyelmeztetés!

A görgörögzőtök elégtelen tartó hatása!

Rámpákon bizonyos körülmények között nem biztosított a görgörögzőtök tartó hatása.

A készülék elindulhat és személyek megsérülhetnek.

- Ha a készüléket rámpán állítja meg, húzza be a görgörögzőt, és kiegészítésképpen biztosítsa be elgurulás ellen (pl. alátámasztó ékkel).

**A felállítás helyének
változtatása**

☞ Ha az útvonal egyenetlen, óvintézkedéseket kell tenni.

☞ "A készülék új felállási helyre való vitele".33oldalon. fejezet

- ✓ Ne legyen tárgy a készülék tetején
- ✓ KÉT személy

Ételkiadó kocsi SAW/SAG, lecsapható rakodóhely peremmel

- ✓ Le van csapva a rakodóhely pereme

Ételkiadó kocsi SAW/SAG tolófedéllel

- ✓ Tolófedél zárva

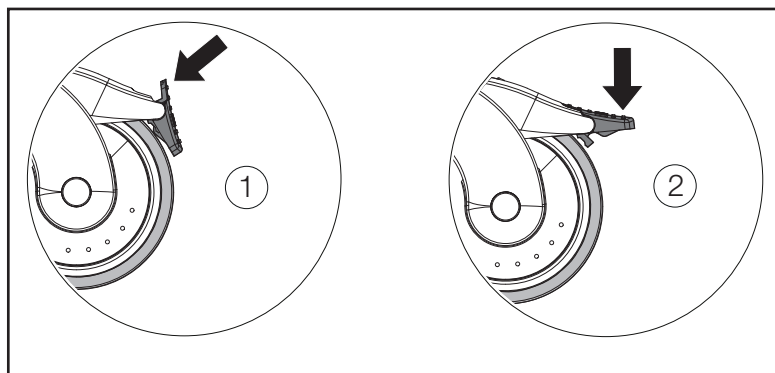
Ételkiadó kocsi SAG

- ✓ Csukja be a készülék ajtóit

- Kapcsolja ki a készülék összes meglévő ki-/bekapcsolóját.
Az üzemelést jelző LED elalszik.

Ételkiadó és evőeszköz-áztató kocsi SAW és BTW 9x7

- A hálózati csatlakozódugót húzza ki a csatlakozóaljzatból, és dugja be a csatlakozódugó-tartóba.
☞ "Üzemen kívül helyezés".37oldalon. fejezet
- Ellenőrizze, hogy a készülék felső részén nincsenek-e olyan tárgyak, amelyek leeshetnek.



- Oldja ki a görgőrögzítőt (1).
- A készüléket két kézzel óvatosan tolja el az új felállítási helyre.
- Reteszelve a görgőrögzítőt (2).

**Áthaladás rámpákon,
gödrökön, ferde
felületeken**

- ✓ KÉT személy
- ✓ Készülék kikapcsolva
- ✓ A készülék lecsatlakozott az áramellátásról
- ✓ A hálózati csatlakozódugó a készüléken lévő csatlakozódugó-tartóban található
- Először vizsgálja meg azt, hogy a készüléket veszély nélkül átolthatja-e rámpán, gödrön vagy ferde felületen.
- A készüléket KÉT személy óvatosan tolja át a rámpán, gödrön vagy ferde felületen.

Ételek melegen tartása



Figyelmeztetés!

Forró melegentartó tartály!

Melegentartó üzemben a melegentartó tartályok és a bennük lévő gasztronorm tartályok vagy más tárgyak felforrósodhatnak és égési sérülést okozhatnak.

- A forró részeket csak védetten (pl. védőkesztyűben) fogja meg.
- Használja a gasztronorm tartályok fogantyúit.



Figyelmeztetés!

Forró, folyékony ételek!

A forró, folyékony ételek kifolyhatnak a gasztronorm tartály peremén és a felhasználó leforrázhatja magát.

- A gasztronorm tartály tartályokat mindig zárja le tömítőfedéllel.
- A gasztronorm tartályokat tartsa vízszintesen.

- ✓ A melegentartó tartályok szükség esetén előfűtve
- ✓ Készülékrekesz/készülékrekeszek legalább 60 percig előfűtve
- Ha a készüléket, előfűtés után leválasztotta az áramellátásról (például megváltoztatta a felállítási helyét), dugja be újra a hálózati csatlakozódugót, és a mindenkor ki-/bekapcsolóval kapcsolja be a melegentartó tartályokat vagy a készülékrekeszt/ készülékrekeszeket.
- Szükség esetén változtassa meg az előírt hőmérsékletet.
 - ↳ "Állítsa be az előírt hőmérsékletet".27oldalon. fejezet
- Az ételeket addig tartsa melegen, ameddig óhajtja.

Ételek kivétele

- Vegye le a gasztronorm tartályok tömítőfedeleit.
- Vegye ki az ételt a gasztronorm tartályokból.
- Használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket.
 - ↳ "Tisztítás és ápolás".40oldalon. fejezet

Ételkiadó kocsi SAG

A SAG ételkiadó kocsikon további rekeszek vannak a melegentartó tartályok alatt.

- A készülékajtók kinyitása.
 - Vegye ki a készülékrekeszekből a gasztronorm tartályokat, illetve gasztronorm tálcaikat.
-

Üzemen kívül helyezés

A készülék üzemen kívülhelyezése



Vigyázat!

Anyagi károk a készülék elektromos berendezésénél!

- Csak a készülék kikapcsolt állapotában húzza ki a hálózati csatlakozódugót, különben a készülék elektromos rendszere és a hálózati csatlakozóaljzat megsérülhet.



Vigyázat!

Penészképződés a belső térben!

Ha a készüléket hosszabb ideig állni hagyja, vagy ha kiveszi a használatból, a készülék belsejében penész képződhet, vagy szagok keletkezhetnek.

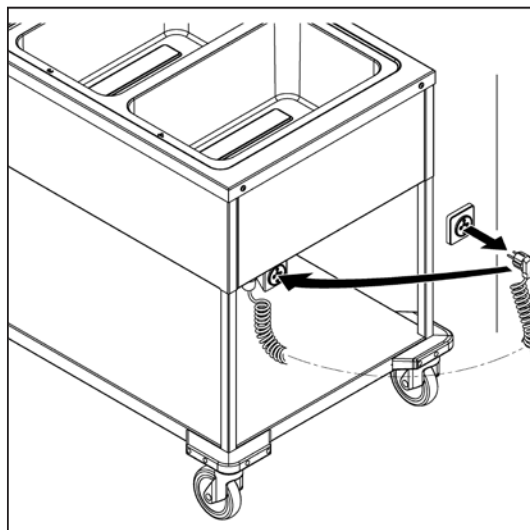
- Gondoskodjon a szellőzésről, ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, vagy ha üzemen kívül helyezi.

- ✓ A készülék rá van csatlakoztatva a csatlakozóaljzatra
- Kapcsolja ki a készüléket a ki-/bekapcsolóval.
Az üzemelést jelző LED elalszik.
- A készülék áramellátásról való leválasztásához húzza ki a hálózati csatlakozódugót a házánál fogva a dugaszoló aljzataból.
- Tegye a hálózati csatlakozódugót (opcionális) a készüléken lévő csatlakozódugó-tartóba.
- Ürítse ki a készüléket.
- Tisztítsa meg a készüléket.
- Mozgassa és tárolja a készüléket biztonságos helyen.

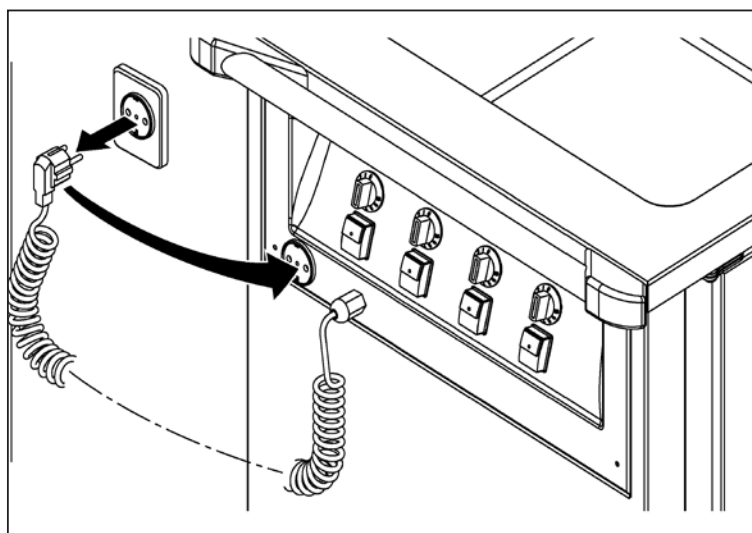
Ételkiadó kocsi SAG

- A készülékajtók becsukása.

**Ételkiadó és evőeszköz-
áztató kocsi SAW és
BTW 9x7**



Ételkiadó kocsi SAG



Segítségnyújtás probléma esetén

**Üzemelést jelző LED-ek
nem világítanak–nincs
hálózati feszültség a
készülékben**

Ok	Intézkedés
A hálózati csatlakozódugó ki van húzva vagy helytelenül van bedugva.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dugja be a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba és ellenőrizze a helyes helyzetét.
A hálózati kábel megsérült, például szakadt a drótszál (külső sérülés nélkül is lehetséges).	<ul style="list-style-type: none"> ■ A hálózati kábelt cseréltesse ki egy javításban illetékes helyen. ↳ "Javítás".48oldalon. fejezet
Helyszíni biztosíték (ház biztosítéka) meghibásodott.	<ul style="list-style-type: none"> ■ A helyszínen adott biztosítékot ellenőrizze, illetve pótolja.
Hibás a készülék elektromos berendezése.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Értesítsen egy javításra illetékes szervet. ↳ "Javítás".48oldalon. fejezet

**Melegentartó tartály
fűtése üzemelést jelző
LED-ek világítanak,
de az ételeket nem tartja
megfelelően melegen**

Ok	Intézkedés
Az előírt hőmérséklet túl alacsonyan van kiválasztva.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Magasabb előírt hőmérsékletet állítson be. ↳ "Állítsa be az előírt hőmérsékletet".27oldalon. fejezet
A készülék ki van téve (erős) huzatnak.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Szüntesse meg a huzat okát (okait), vagy távolítsa el a készüléket a huzatból.
Hibás a készülék elektromos berendezése.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Értesítsen egy javításra illetékes szervet. ↳ "Javítás".48oldalon. fejezet

**A hőszugárzó üzemelést
jelző LED-jei világítanak,
de az étel nem marad
megfelelően meleg**

Ok	Intézkedés
Hőszugárzó meghibásodott.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Értesítsen egy javításra illetékes szervet. ↳ "Javítás".48oldalon. fejezet
A készülék ki van téve (erős) huzatnak.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Szüntesse meg a huzat okát (okait), vagy távolítsa el a készüléket a huzatból.
Hibás a készülék elektromos berendezése.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Értesítsen egy javításra illetékes szervet. ↳ "Javítás".48oldalon. fejezet

**Korrózió a nemesacél
felületeken**

Ok	Intézkedés
Helytelen kezelés/ápolás.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Értesítsen egy javításra illetékes szervet. ↳ "Javítás".48oldalon. fejezet ■ Biztosítsa a megfelelő kezelést/gondozást. ↳ "Tisztítás és ápolás".40oldalon. fejezet

A készülék kívülsérült

Ok	Intézkedés
Szállítás, a felállítás helyének változtatása vagy egyéb külső behatás miatti sérülés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ A készüléket helyezze üzemben kívül. ↳ "Üzemben kívül helyezés".37oldalon. fejezet ■ A készüléket biztosítsa a téves üzembe helyezés ellen. ■ Értesítsen egy javításra illetékes szervet. ↳ "Javítás".48oldalon. fejezet

Tisztítás és ápolás



Figyelmeztetés!

Rövidzárlat a házba behatoló víz miatt!

A csatlakoztatott készüléken végzett tisztítási munkálatok során a házba behatoló víz rövidzárlathoz vagy áramütéshez vezethet.

- Készülék kikapcsolása.
- A készülék áramellátásról való leválasztásához húzza ki a hálózati csatlakozódugót a házánál fogva a dugaszoló aljzatból.
- Tegye a hálózati csatlakozódugót (opcionális) a készüléken lévő csatlakozódugó-tartóba.



Vigyázat!

Forró víz!

Nedves töltésnél a melegentartó tartályban marad forró víz a használat után.

Ha a forró vizet leengedi, forrázás veszélye áll fenn.

- Tisztítás előtt a készüléket hagyja lehűlni.



Vigyázat!

Csúszásveszély tisztítóvíz kifolyása miatt!

Ha tisztítás alatt vagy után tisztítóvíz folyik ki a készülékből, csúszásveszély áll fenn emiatt.

- Maradéktalanul törölje fel a padlóra került tisztítóvizet.

A nemesacél tisztítására vonatköző tudnivalók

A nemesacél a különösen korrózióálló és higiénikus acélok megnevezése.

A B.PRO-nál jelenleg használt nemesacél (1.4301 alapanyag) alapvetően vasból, krómból és nikkelből áll. A nemesacél korrózióállósága az alapanyag felületén lévő úgynevezett passzív rétegen alapul, amely az oxigénnel érintkezve alakul ki.

A passzív réteg sérülései a mechanikus behatások által – az anyag felületén jelenlévő elegendő oxigén esetén – maguktól hárítódnak el. A passzív réteg bizonyos korrodáló közegek hatására károsodhat. Ilyen anyagok alacsony koncentrációban az ivóvízben is előfordulnak, mint például a klorid.

A víz elpárolgása az anyagok kritikus koncentrációjához vezethet. A zsír-, mész-, keményítő- és fehérjelerakódások károsíthatják a passzív réteg kialakulását vagy újraképződését.

A következő anyagok nemesacéllal való érintkezése szintén okozhatja/elősegítheti a korróziót:

- Koncentrált savak, halogének (pl. kloridok, bromidok) és sóik, valamint konyhasót tartalmazó fűszerek
- Olyan sósavgőzők, amelyek pl. ipari tisztítószerek használatakor keletkezhetnek
- Érintkezés idegen fémmel (pl. acél vagy vas)
- Vassal való érintkezés (pl. acélgyapot, vezetékforgács, vasrészecskéket tartalmazó víz)

A korrózióállóság fenntartása érdekében kerülje a fent említett anyagokkal való érintkezést.

A következő tisztítási és ápolási utasításokat feltétlenül be kell tartani.

- A nemesacélfelületeket mindig tartsa tisztán, szárazon és a levegő számára hozzáférhetően.

A B.PRO javaslata:

Erősen igénybevett nemesacélfelületek (pl. fűtött melegentartó tartályok) esetén kövesse a további utasításokat:

- A vizet, nedvességet és vízfoltokat azonnal távolítsa el/törölje fel.
NE hagyja elpárologni, NE hagyja megszáradni.
- A látható lerakódásokat törölje le.
- Minden használat után – legalább naponta – engedje le teljesen a vizet, és öblítse ki tiszta vízzel.
Ezután törölje át a megtisztított felületet puha ruhával, és dörzsölje szárazra.
- Száradás után NE fedje le a felületet.
- Kezelje a felületet a DeepClean Stainless Steel termékkel.

Egyéni védőeszköz

- Viseljen egyéni védőeszközt (pl. biztonsági cipő, védőkesztyű, védőszemüveg stb.).
Ennek során kövesse a tisztítószer gyártójának utasításait.
↳ A tisztítószerbiztonsági adatlapjai.

Tisztítási időközök

- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a felületet tiszta vízzel, majd törölje szárazra.

Tisztítási módszerek

A napi rutinszerű tisztításhoz az előírás nedves ruhával történő áttörést tartalmaz.
A makacs szennyeződések kefével (műanyag vagy természetes sörtéjű) lehet eltávolítani.

Minden további tisztítási módszert a szükséges engedélyeztetni B.PRO-val.

- NE használjon gőzborotvát, nagynyomású tisztítót, mosópisztolyt vagy hasonló tisztítószerkezetet.
- NE használjon beépített fűtőberendezést a szárításhoz.

Tisztítószer

A következő tisztítószeralkalmak nemesacélfelületek tisztítására:

- Kereskedelemben kapható, kloridokat nem tartalmazó nemesacél tisztítószer, pl. DeepClean Stainless Steel
- Kereskedelmi forgalomban kapható, kloridokat nem tartalmazó, vízalapú tisztítószer
- Kereskedelemben kapható, a nemesacélra nem káros szerves vagy szervetlen savakon alapuló vízkőoldó szerek (pl. ecetsav, citromsav, amidoszulfonsav, foszforsav);
↳ A tisztítószerbiztonsági adatlapjai
- Puha tisztítókendő vagy nedves mikroszálas tisztítókendő

❗ A nemesacélra vizsgált tisztítószerlistája a Német Fürdőügyi Szövetség (Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V.) honlapján található: www.baederportal.com (tisztítószer adatbázis/RE lista).

A tisztítással kapcsolatos további információk a nemesacél Információs Központ honlapján (www.edelstahl-rostfrei.de) található (kiadványok).

Nemesacélfelületek tisztítására NEM alkalmas tisztítószer:

- Minden olyan tisztítószer, amely kloridokat vagy hipokloritokat tartalmazhat (pl. sósav alapú vízkőoldók, klóros fehérítőlúgok)

A következő tisztítószer alkalmasak egyéb fémfelületek, porszórt bevonatú készülékrészek, valamint műanyag és üveg alkatrészek tisztítására:

- Kereskedelmi forgalomban kapható vízalapú tisztítószer
- Puha tisztítórúha
- B.PRO-mikroszálas tisztítórúha (csak vízzel használja)
- A foltmaradványokat, különösen a zsírfőccsenéseket és a zsírlerakódásokat 30%-os meleg kenőszappanos oldattal, kefével (műanyag vagy természetes sörtékkel) lehet eltávolítani.
- Az üvegfelületek könnyen megtisztíthatók a kereskedelemben kapható üvegtisztítókkal.

A tisztítószer NEM alkalmasak egyéb fémfelületek, porszórt bevonatú készülékrészek, valamint műanyag és üveg alkatrészek tisztítására:

- nemesacél tisztítószer vagy más csiszoló tisztítószer
- Mosogatórongy
- Oldószereket tartalmazó tisztítószer
- Minden olyan tisztítószer, amely kloridokat vagy hipokloritokat tartalmazhat (pl. sósav alapú vízkőoldók, klóros fehérítőlúgok)
- Korrozíót elősegítő, agresszív tisztítószer/fertőtlenítőszer (pl. fluorozott szilícium-dioxid, foszforsav, valamint sósav és kénsav alapúak).
- hegyes, éles peremű, fémes tisztítószer

A készülék megtisztítása

- ✓ A készülék ki van kapcsolva.
- ✓ A készülék lecsatlakozott az áramellátásról
- ✓ A hálózati csatlakozódugó a készüléken lévő csatlakozódugó-tartóba (opcionális) van helyezve
- ✓ A készülék átvette a szobahőmérsékletet
- ✓ A készülékben nincs behelyezett élelmiszer

A B.PRO javaslata:

Alapvetően a kémiai tisztítószer használata előtt mindig egy rejtett területen kell tesztelni a felülettel való kompatibilitást. Ez megakadályozza a tisztítószer és a felület közötti nem kívánt elszíneződést vagy egyéb reakciókat.

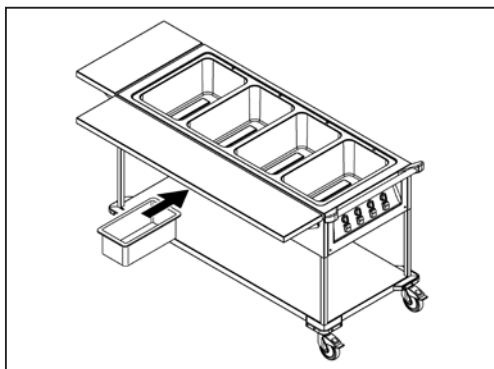
- Ha a tisztítás során ásványi vagy akár fémpor kerül a felületre, a tisztítási segédeszközöket (pl. kefék, mikroszálas kendők) folyamatosan öblítse ki, hogy a porszemcsék ne hagyjanak nyomot a felületen.
- Ügyeljen arra, hogy a felületet alaposan tisztítsa meg tiszta vízzel, és minden használat után szárítsa meg.
- NE használjon beépített fűtőberendezést a szárításhoz.
- A nemesacélfelületeket tartsa mindig tisztán, szárazon és levegős helyen.

Ételkiadó és evőeszköz-áztató kocsi SAW és BTW 9x7

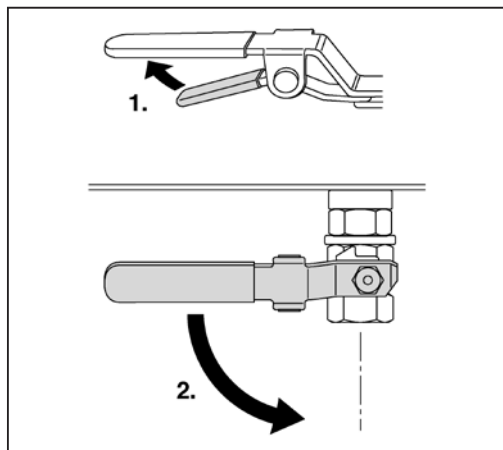
A már nem szükséges víz a melegentartó tartály alatti lefolyócsövön keresztül leereszthető.
Minden melegentartó tartályhoz van külön lefolyócső.

- ✓ Melegentartó tartályonként egy 4 literes felfogóedény (pl. gasztronorm tartály vagy vödör) áll rendelkezésre

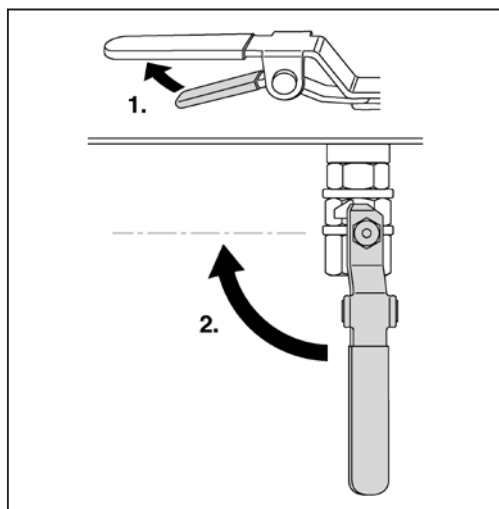
- A lefolyócső alá tegyen felfogóedényt.



- Az elzárócsap kinyitásához a rögzítőkilincset húzza a kar felé (1.), és a kart fordítsa el úgy, hogy párhuzamos legyen az elzárócsappal (2.).



- Engedje le a vizet.
- Az elzárócsap elzárásához a rögzítőkilincset húzza a kar felé (1.), és a kart fordítsa el úgy, hogy merőleges legyen az elzárócsapra (2.).



- A melegentartó tartályt szárazon sűrolja.

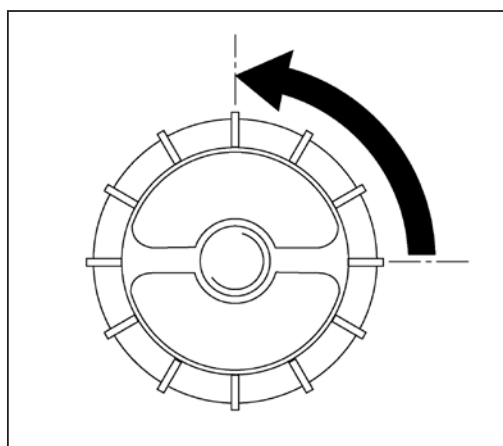
Ételkiadó kocsi SAG

A már fölöslegessé vált vizet egy közös lefolyócsőn keresztül leengedheti.

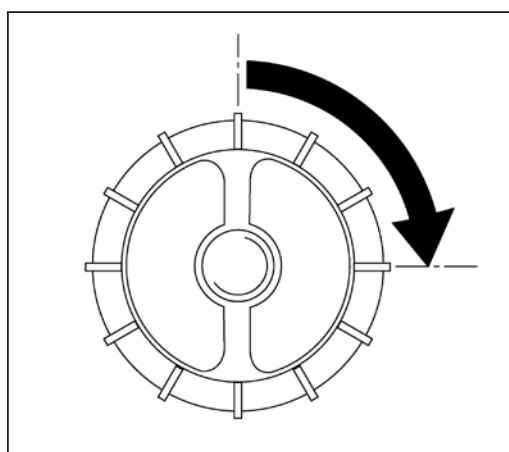
A készülék fenéke alatt közepén van a lefolyócső.

Az ügyfél oldalán egy központi elzárócsap van felszerelve.

- Az ételkiadó kocsit állítsa egy padlólefolyó fölé.
- A leeresztőcsap kinyitásához a választókapcsolót fordítsa el az óramutató járási irányával szembe, amíg a középső borda függőlegesen nem áll.



- Engedje le a vizet.
- A leeresztőcsap elzárásához a forgatható gombot fordítsa el az óramutató járási irányába, amíg a középső borda vízszintesen nem áll.



- A melegentartó tartályt szárazon súrolja.

Karbantartás



Figyelmeztetés!

Feszültség alatt álló részegységek

A karbantartási munkálatok során vagy a csatlakoztatott egységen lévő alkatrészek cseréjekor a feszültség alatt álló alkatrészek érintése áramütéshez vezethet.

- Kapcsolja ki a készüléket a ki-/bekapcsolóval.
- A készülék áramellátásról való leválasztásához húzza ki a hálózati csatlakozódugót a házánál fogva a dugaszoló aljzatból.
- Tegye a hálózati csatlakozódugót (opcionális) a készüléken lévő csatlakozódugó-tartóba.

A készülék rendszeres karbantartása

A rendszeres karbantartás megelőzi a készülékkieséseket, meghosszabbítja a készülék élettartamát és az általános értékmegőrzést szolgálja.

- Rendszeresen tartsa karban a készüléket egy megfelelően kiképzett szakszemélyzet által.
- Dokumentálja az elvégzett karbantartást, és ennek megfelelően archiválja a kapcsolódó dokumentumokat.

Görgörögztítő ellenőrzése

- Ellenőrizze a görgörögztítők záruk hatékonyságát a készülék minden egyes helyváltoztatása után.
- Reteszelve a görgörögztítőt.
- A készüléket próbálja továbbvinni (erőszak nélkül!).
- Elégtelen reteszelés esetén azonnal gondoskodjon a hibás görgő(k) az alábbi szervek valamelyike által végzendő cseréjéről:
 - Cégen belüli, a B.PRO által kiképzett szakszemélyzet
 - Külső, a B.PRO által kiképzett vevőszolgálat
 - B.PRO szerviz

Ajtószigetelés ellenőrzése

- Minden tisztításkor ellenőrizze az ajtótmítést a sérülések és az elöregedés szempontjából (szemrevételezés).
- Sérülés esetén bízza meg az alábbi szervek egyikét a javítás elvégzésével:
 - Cégen belüli, a B.PRO által kiképzett szakszemélyzet
 - Külső, a B.PRO által kiképzett vevőszolgálat
 - B.PRO szerviz

Tömítések ápolása

- A tömítések élettartamának növeléséhez rendszeresen (havonta) kezelje le a tömítéseket egy kereskedelmi forgalomban kapható ápolószerszettel.

Az elektromos biztonsággal kapcsolatos ismétlődő vizsgálat elvégzése

- Legalább minden 6 hónap után ismételt elektromos biztonsági vizsgálatot kell végeztetni egy elektromos szakemberrel a DIN VDE 0701 és DIN VDE 0702 szabványsorozatnak megfelelően.

Csatlakozókábel éshálózati csatlakozódugó ellenőrzése

- Legalább minden 6 hónap után, a DGUV előírások 3 (korábbi BGV A3) vagy a megfelelő országos előírásoknak megfelelően meg kell vizsgáltatni a csatlakozókábelt és hálózati csatlakozódugót mechanikus sérülés és elöregedés szempontjából.

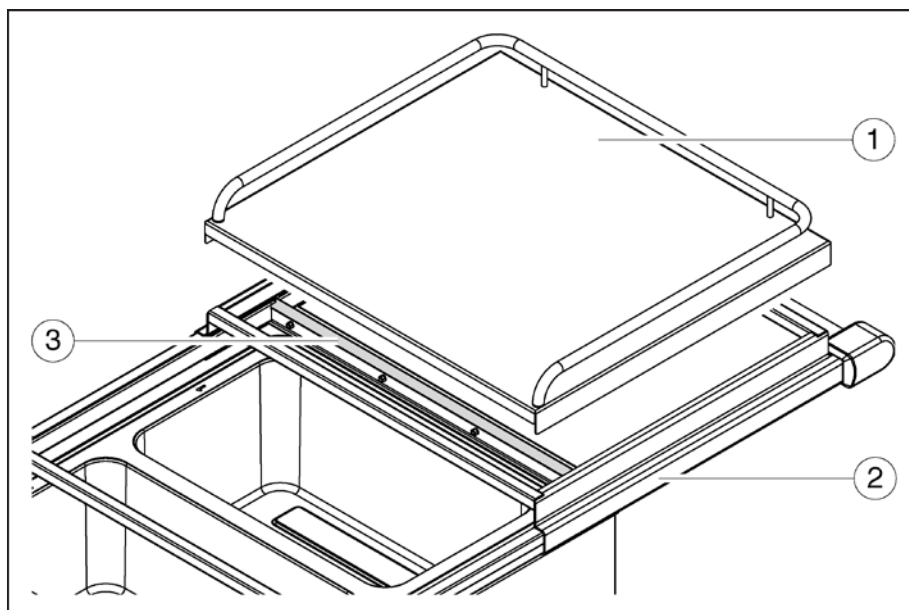
**Kondenzvíz-lehúzó
ellenőrzése**

Ételkiadó kocsi SAW/SAG tolófedéllel.

A kondenzvíz-lehúzó megfelelő üzemelését havonta ellenőrizni kell.

Ha a kondenzvíz lehúzó elkopott, akkor az ételkiadó kocsi üzemeltetésénél víz csepeghet le a tolófedélről.

- ✓ A melegentartó tartály ki van kapcsolva és hideg



- (1) Tolófedél
- (2) Tolófedél keret
- (3) Kondenzvíz lehúzó

- A tolófedelelet (1) emelje le a tolófedél keretről (2).
Most hozzáférhet a kondenzvíz lehúzóhoz (3).
- A kondenzvíz-lehúzó ellenőrzése.
- ✓ A kondenzvíz lehúzón nem lehetnek repedések vagy merev részek.
- ✓ A kondenzvíz lehúzónak rugalmasnak kell lennie, és maradéktalanul le kell húznia a tolófedél alsó felületét teljes szélességében.
- Ha egy kondenzvíz lehúzó meghibásodott, kérje a kicserélését az egyik alábbi szerviznél:
 - Cégen belüli, a B.PRO által kiképzett szakszemélyzet
 - Külső, a B.PRO által kiképzett vevőszolgálat
 - B.PRO szerviz
- Tegye fel a tolófedelelet a tolófedél keretre.
- Ismétlje meg az átvizsgálást a szemközti tolófedélen.

Javítás

Jogosult személyek

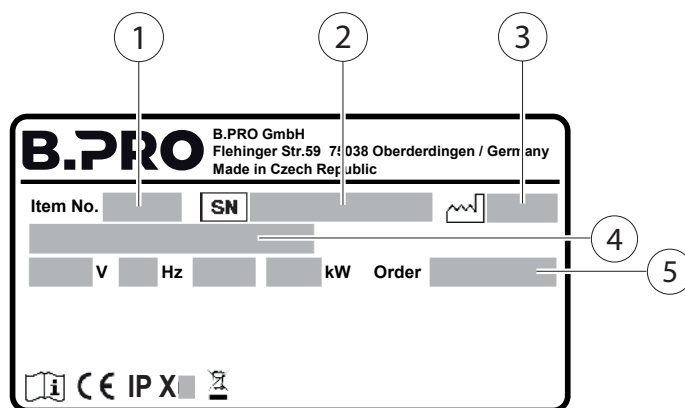
- ☞ Javításokat kizárólag az alábbi szervek végezhetnek:
- Cégen belüli, a B.PRO által kiképzett szakszemélyzet
 - Külső, a B.PRO által kiképzett vevőszolgálat
 - B.PRO szerviz

A hiba leírása

A hiba pontos leírásán kívül a B.PRO szerviznek szüksége van még a típustáblán látható alábbi adatokra:

- Cikkszám
- Sorozatszám
- Gyártás dátuma
- Típus
- Gyártási megbízás száma (opcionális)

❗ A típustábla a készüléktesten található a hálózati csatlakozókábel területén.



- (1) Cikkszám
- (2) Sorozatszám
- (3) Gyártás dátuma
- (4) Típuskód
- (5) Gyártási megbízás száma (opcionális)

Részegységek cseréje

- ☞ A hibás részegységeket, beleértve a hálózati kábelt kizárólag a következő szervek cserélhetik ki:
- Cégen belüli, a B.PRO által kiképzett szakszemélyzet
 - Külső, a B.PRO által kiképzett vevőszolgálat
 - B.PRO szerviz

Pótalkatrészek

☞ Pótalkatrészek rendelésénél meg kell adni:

- Pótalkatrész megnevezése
- Cikkszám
- A készülék gyártási dátuma
- Mennyiség

☞ Lásd a szervizinformáció rendszert az interneten (www.bpro-solutions.com)

Cím

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

Megsemmisítés

**A készülék
megsemmisítése**

❗ Az elektromos, illetve elektronikus elhasználódott készülék megsemmisítése a normál kommunális hulladékkal együtt a készülékben jelenlévő összetevők révén veszélyt jelent a környezetre és az emberi egészségre nézve.

☞ A készüléket NEM szabad más kereskedelmi hulladékkal együtt ártalmatlanítani.

☞ A készülék díjmentesen visszaküldhető a B.PRO-nak.

☞ Ezért a készülék NEM helyezhető a normál kommunális hulladék közé, hanem külön le kell adni egy elektromos készülékek megsemmisítésére létesített hulladékkezelő vállalatnak (pl. speciális ártalmatlanító szaküzem).



Erre a tényállásra utal a készülék jelölése, a mellette lévő szimbólummal a DIN EN 50419 szabvány, a 2012/19/EK (WEEE) az elektromos és elektronikus készülékek jelöléséről szóló irányelv 15. cikkének 2. bekezdése alapján.

Ezentúl további speciális országos sajátosságokat is figyelembe kell venni a megsemmisítéskor.

- Használhatatlanná kell tenni a készüléket (pl. a hálózati csatlakozódugó levágásával) az ártalmatlanítás előtt.
- Vigye az üres készüléket egy újrahasznosító központba vagy egy elektromos hulladékgyűjtő pontra.

❗ Ártalmatlanítással kapcsolatos további információkat a kereskedőnél vagy a B.PRO szerviznél kaphat.

☞ "Cím".49oldalon. fejezet

Műszaki adatok

A kivittől függően a jelen használati útmutató hatálya alá tartozó készüléknek eltérő műszaki adatai is lehetnek. A kötelező információk megtalálhatók a típustáblán vagy az egyedi rendelési dokumentumokon, vagy rajzokon.

Általános adatok Méretek és súly

Típus	Hossz [mm]	Szélesség [mm]	Teljes magasság [mm]	Üres tömeg [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

SAW/SAG ételkiadó kocsi méretei tolófedéllel

Típus	Hossz [mm]	Szélesség [mm]	Magasság [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Befogadóképesség és pótrakomány

Típus	A melegentartó tartályok befogadóképessége (GN 1/1 – 200 vagy ezek felosztása)	Max. pótrakomány [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

Hőmérséklet a melegentartó tartályokban

+30 °C -tól +95 °C-ig

SAG

A tartályok alatti készülékrekeszek műszaki adatai:

Hőmérséklet a rekesz belső terében	+30 °C -tól +85 °C-ig
Felfekvő peremek száma	6 pár rekeszenként
Felfekvő peremek távolsága	57,5 mm

Teherbírás

Szerkezeti rész	Megengedett felületi terhelés [kg]
Készülékfenék a melegentartó tartályok alatt (csak SAW)	80
Lecsapható rakodóhely perem (opcionális)	25
Tolófedél (csak SAW 2/3 és SAG 2/3)	25

Elektromos adatok

Feszültség:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
A készülék max. energiafogyasztása:	Olvassa le az adatokat a típustábláról
Max. energiafogyasztás dugaszoló aljzatonként:	Olvassa le az adatokat a típustábláról

Védettség

IP X5 (A készülék vízsugár ellen védett a DIN EN 60529 szerint.)

Környezet Környezeti feltételek – Üzemelés

Hőmérséklet:	+15 °C -tól +38 °C-ig
Relatív páratartalom:	páralecsapódás nélkül

Környezeti feltételek – Tárolás, szállítás

Hőmérséklet:	–10 °C-tól +40 °C-ig
Relatív páratartalom:	páralecsapódás nélkül

Környezeti feltételek – Tárolás, szállítás opcionális párasítással ellátott készülékek esetén

Hőmérséklet:	+2 °C -tól +40 °C-ig
Relatív páratartalom:	páralecsapódás nélkül

Kibocsátások

A készülék mért munkahelyi zajszintje kisebb mint 70 db(A).

Alapanyagok

Anyag:	18/10 króm-nikkel acél, műanyag
Hőhíd:	Borítás, test: Nemesacél (választható színes fóliázott test)
Tolófedél, tárolófelület:	Nemesacél
Köhögésvédő:	Biztonsági üveg

Megrendelési adatok

Megnevezés	Cikkszám
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
	Dokumentáció száma
Használati útmutató	154171

Tartozékok

Megnevezés	Cikkszám
gasztronorm-tartály	B.PRO árlista
Gasztronorm tálcák	B.PRO árlista
Fedél a gasztronorm tartályokhoz	B.PRO árlista
Ráhelyezett közfal	B.PRO árlista
B.PRO mikroszálas tisztítókendő	126999
Rozsdamentesacél-tisztító- és -ápolószerek DeepClean Stainless Steel	511895

Szabványok, irányelvek, rendeletek, előírások

Szabványok A készülék megfelel az alkalmazandó termékszabványok alapvető követelményeinek a szállítás időpontjában érvényes szövegezésben.

A CE-jelölésre vonatkozó irányelvek/EU-megfelelőségi nyilatkozat A készülék a szállítás időpontjában megfelel az alábbi időről időre módosított szövegezésű rendeletek/irányelvek követelményeinek, amennyiben vonatkoznak.



- | | |
|--------------|---|
| • 1935/2004 | Rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról |
| • 2006/42/EG | Gépirányelv |
| • 2014/35/EU | Kisfeszültségű irányelv |
| • 2014/30/EU | EMC irányelv |
| • 2011/65/EU | RoHS irányelv |
| • 2014/68/EU | Nyomástartó berendezések irányelv |

Rendeletek, előírások A készülék kezelése és használata során be kell tartani az alábbi rendeleteket, előírásokat, a szakmai szövetség szabályait, valamint adott esetben az országok egyéb nemzeti előírásait a mindenkor hatályos szövegezésben.

- | | |
|---------------------------|---|
| • EK sz. 852/2004 | Élelmiszer-higiéniairól szóló rendelet |
| • DGUV szabályzat 110-003 | Konyhaipar |
| • DGUV 3. előírás | Villamos berendezésekre és felszerelésekre vonatkozó balesetvédelmi előírások |

❗ Az EU-megfelelőségi nyilatkozat másolata kérésre a B.PRO szerviz/értékesítési csapatától kapható.

Karbantartási munkák

Készüléktípus: _____

Cikkszám: _____

Sorozatszám: _____

Dátum	Olvasható név nyomtatott betűkkel	Mit ellenőriztek / szervizeltek / cseréltek / javítottak?	A megbízott cég bélyegzője	A végrehajtó aláírása

Dátum	Olvasható név nyomtatott betűkkel	Mit ellenőriztek / szervizeltek / cseréltek / javítottak?	A megbízott cég bélyegzője	A végrehajtó aláírása

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