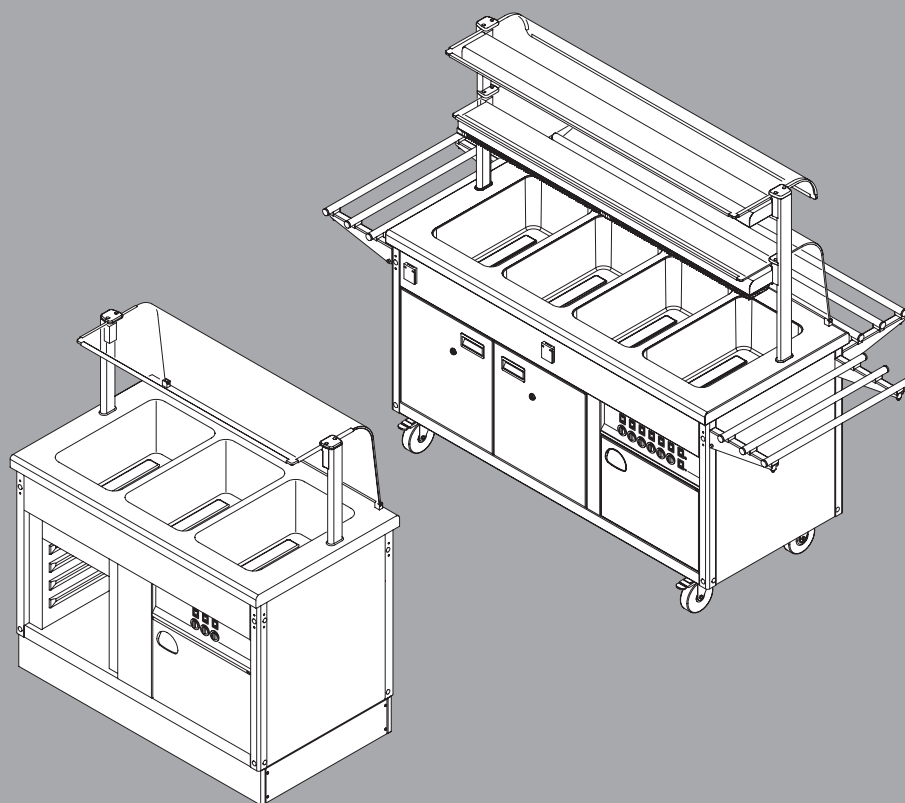


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



ТЕПЛОВОЙ ПРИЛАВОК MANHATTAN MWA 3/MWA 4/MWA 5


Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации

Общая информация

Copyright Данное руководство защищено авторским правом. Никакую информацию нельзя ни частично, ни полностью размножать, распространять, использовать в целях конкуренции или делать доступной третьим лицам.

Технические изменения Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений, служащих техническому прогрессу.

Документация по изделию Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации; целевая группа: обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения  Важное **примечание** к особенностям или специальным случаям.

i **Поясняющая информация** в главах или разделах.

 **Ссылка** на главу, подраздел или другой документ.

✓ **Условие**, которое должно быть соблюдено перед выполнением следующей операции.

► **Действие** или работа, которые должны быть выполнены.

Исполнение устройства XYZ

Помеченный таким образом фрагмент распространяется только на определенное **исполнение устройства** или опцию устройства.

Предупреждения

Опасность!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

► Мера по предотвращению опасности и ее последствий.

Сигнальное слово (осторожно, предупреждение, опасность) указывает на степень опасности.

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Опасность предупреждает о возможных тяжелейших/смертельных травмах.

Содержание

О данном изделии	Цель применения	1
	Условия применения.	1
	Характеристики изделия	1
	Исполнения устройства/ характеристики исполнения	3
Безопасность	Общая информация	5
	О данном изделии	5
	Транспортировка	6
	Монтаж	6
	Ввод в эксплуатацию	6
	Управление и эксплуатация	7
	Вывод из эксплуатации	9
	Очистка и уход	10
	Техобслуживание	11
	Ремонт	11
Нормы и директивы	Нормы и директивы	11
	Маркировка изделия	11
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	12
	Объем поставки	12
	Распаковка	13
	Утилизация упаковочного материала	13
Обзор	Устройство	14
	Элементы управления (емкости Bain Marie, шкафные секции, тепловые излучатели, освещение)	16
	Способы загрузки	17
Монтаж	Подготовка монтажа	18
	Выбор места установки	18
	Установка устройства.	18
	Соединение модулей друг с другом.	18
	Подключение устройства	21
	Проведение первичной очистки.	22
Ввод в эксплуатацию	Условия для эксплуатации	23
	Подготовка к эксплуатации	23
	Первый ввод в эксплуатацию.	23
Управление и эксплуатация	Подключение внешнего устройства	25
	Включение/выключение режима подогрева для емкостей Bain Marie и настройка заданной температуры	25
	Включение/выключение режима подогрева для шкафных секций и настройка заданной температуры	26
	Включение/выключение тепловых излучателей	27
	Включение/выключение освещения	29
	Сухая загрузка емкостей Bain Marie	30
	Мокрая загрузка емкостей Bain Marie	32
	Предварительный подогрев и загрузка шкафной секции/ шкафных секций	35
	Поддержание блюд в горячем состоянии	37
	Выгрузка блюд	37
	Перемещение устройства на новое место	38

	Перемещение по рампам, углублениям, наклонным поверхностям	40
	Откидывание пристраиваемого компонента вверх	41
	Откидывание пристраиваемого компонента вниз	41
Вывод из эксплуатации	Вывод устройства из эксплуатации	41
Помощь при возникновении проблем	Светодиоды работы не горят – на устройство не подается напряжение сети	42
	Светодиоды работы подогрева емкостей Bain Marie горят, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии	42
	Светодиоды работы подогрева шкафных секций горят, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии	43
	Светодиоды работы тепловых излучателей горят, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии	43
	Светодиод работы освещения горит, но освещение не горит	43
	Коррозия деталей из высококачественной стали	44
	Видимое повреждение устройства	44
Очистка и уход	Высококачественная сталь	45
	Интервал очистки	45
	Методы очистки	45
	Чистящие средства	45
	Слив воды из емкостей Bain Marie	46
	Очистка устройства	48
	Удаление коррозии с высококачественной стали	48
Техобслуживание	Регулярное техобслуживание устройства	50
	Проверка фиксаторов колес.	50
	Проведение повторной проверки электрической безопасности	50
	Проверка сетевого кабеля и вилки сетевого кабеля.	50
Ремонт	Уполномоченный персонал	51
	Описание неисправности	51
	Замена компонентов	51
	Запчасти.	52
	Адрес	52
Утилизация	Утилизация устройства	52
Технические данные	Общие данные	53
	Электрические данные	55
	Окружающая среда	56
	Освещение	56
	Керамические тепловые излучатели	56
	Шкафная секция с подогревом в нижней части	56
	Емкости Bain Marie.	56
Данные для заказа	Тепловой прилавок MANHATTAN MWA 3	57
	Тепловой прилавок MANHATTAN MWA 4	57
	Тепловой прилавок MANHATTAN MWA 5	57
	Руководство по эксплуатации.	57
Принадлежности	Гастроёмкости	57
	Опорные перемычки	57
	Микрофибровая салфетка B.PRO	57
	Средство для чистки и ухода за высококачественной сталью DeepClean Stainless Steel	57
	Модули расширения MANHATTAN	57

О данном изделии

Цель применения Тепловой прилавок МАННАТТАН сконструирован для следующих целей применения:

- Презентация блюд в гостроемкостях
- Поддержание блюд в горячем состоянии в гостроемкостях
- Раздача блюд

Устройство предназначено для презентации и раздачи блюд, но не для длительного их хранения.

Тепловой прилавок МАННАТТАН не предназначен для разогрева или приготовления блюд.

Тепловой прилавок МАННАТТАН подходит, прежде всего, для организации общественного питания в школах, на предприятиях, в ведомственных учреждениях, больницах, домах престарелых (столовых), а также в гостиницах.

Транспортировка людей с устройством или на устройстве, а также на его пристройках не допускается. Устройство не разрешается использовать вместо стремянки или для вскарабкиваться на него (детям). Существует опасность опрокидывания.

Устройство не разрешается использовать для транспортировки или хранения опасных или ядовитых веществ/жидкостей.

Условия применения **Окружающая среда**

Устройство разрешается эксплуатировать при температуре окружающей среды от +15 °С до +32 °С и нормальной влажности воздуха (без покрытия росой).

Инструктаж третьих лиц

Если устройство сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать эти лица по безопасному обращению с устройством и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия **Общая информация**

Тепловой прилавок МАННАТТАН – это раздаточный модуль для горячих блюд с покрытием из высококачественной нержавеющей стали или натурального камня.

В зависимости от исполнения тепловой прилавок МАННАТТАН имеет 3, 4 или 5 бесшовно сваренных емкостей Bain Marie из высококачественной нержавеющей стали для размещения гостроемкостей. Каждая емкость Bain Marie имеет отдельный подогрев. Механическое регулирование температуры осуществляется с помощью механического термостата с капиллярной трубкой.

В нижней части устройства имеется электромонтажный отсек с краном для слива воды из емкостей Bain Marie, а также опциональной розеткой для электрического соединения нескольких модулей. В зависимости от исполнения устройства его нижняя часть, кроме того, выполнена открытой или закрытой со стороны обслуживания.

Открытая со стороны обслуживания шкафная секция имеет 4 пары направляющих для размещения одной или нескольких опциональных средних полок.

Закрытая со стороны обслуживания шкафная секция имеет несколько секций для размещения в каждой из них максимум 4 гостроемкости размера GN 1/1-65 или их подразделения. Фасад закрытых шкафных секций закрывается двухстенными дверями с ручками и защелками. Запираемые двери могут быть, по выбору, оснащены одинаково или отдельно запираемыми замками.

Передвижное исполнение раздаточного модуля MANHATTAN имеет 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксаторами. Неподвижное исполнение раздаточного модуля MANHATTAN имеет 4 нивелируемые ножки.

Передние облицовки для стороны обслуживания, стороны посетителей и торцевых сторон имеются в различных цветах и из различных материалов, поэтому они могут быть согласованы с соответствующим окружением.

Для оптимальной презентации блюд имеются различные стеклянные надстраиваемые полки, по выбору, с освещением и/или тепловыми излучателями.

Нейтральный прилавок MANHATTAN может быть оснащен со стороны обслуживания, стороны посетителей и торцевых сторон откидной направляющей для подносов.

Торцевые стороны могут быть оснащены откидными полками.

Тепловые прилавки MANHATTAN могут быть установлены по-разному:

- Свободно для обслуживаемой раздачи блюд или для самообслуживания
- Задней стороной к стене для самообслуживания (элементы управления на стороне посетителей)
- Задней стороной к задней стороне для самообслуживания

Для согласования с особенностями помещения тепловой прилавок MANHATTAN можно комбинировать с дополнительными раздаточными модулями или модулями расширения и соединять его с помощью соединителей модулей за алюминиевые угловые профили.

Раздаточные модули:

- Холодильный прилавок MKA 3/MKA 4/MKU 3/MKU 4/MVK 4/MVS 4
- Нейтральный прилавок MNE 3/MNE 4/MNE 5/MNE V

Модули расширения:

- Кассовая стойка MKSS 4/MKS 4
- Угловые модули MAF 45/MAF 90, MIF 45/MIF 90, MA 45/MA 90, MI 45/MI 90
- Модули Pre-/Post-Mix MPP 3/MPP 4/MPP 5
- Прилавок-ниша/вставная стенка MAN 3/MAN 4/MAN 5/MEN V

Управление и эксплуатация

Устройство можно загружать двумя следующими способами:

- Сухая загрузка: гостроемкости вставляются в сухие емкости Bain Marie
- Мокрая загрузка: гостроемкости вставляются в емкости Bain Marie, заполненные 4-мя литрами горячей воды

При использовании одной опорной перемычки или двух опорных перемычек в поперечном направлении в емкость Bain Marie можно вставлять гостроемкости GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 и GN 1/9.

При использовании одной опорной перемычки в продольном направлении в емкость Bain Marie можно вставлять гостроемкости GN 2/4, GN 1/4 и GN 1/6.

Каждая емкость Bain Marie имеет отдельный подогрев. Ручки предназначены для плавной настройки температуры ("10" соответствует температуре примерно +95 °C).

Имеющиеся в зависимости от исполнения шкафные секции с подогревом можно использовать для поддержания блюд в гостроемкостях в горячем состоянии.

Шкафные секции подогреваются совместно. Ручка предназначена для плавной настройки температуры ("10" соответствует температуре примерно +80 °C).

Исполнение устройства с освещением или тепловыми излучателями

Тепловые излучатели и освещение включаются и выключаются кнопкой.

**Исполнения
устройства/характеристики
исполнения**

В зависимости от конфигурации теплового прилавка МАННАТТАН может иметь следующие характеристики исполнения:

- Стабильная рама из высококачественной нержавеющей стали
- 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Ножки из высококачественной нержавеющей стали, регулируемые по высоте
- Цоколь из высококачественной нержавеющей стали (только в сочетании с ножками)
- Покрытие из высококачественной нержавеющей стали или различных сортов гранита
- Электромонтажный отсек в нижней части со сливным краном
- Открытая со стороны обслуживания шкафная секция с направляющими для размещения средней полки
- Средняя полка из высококачественной нержавеющей стали для открытой шкафной секции (только MWA 4/MWA 5)
- Закрытые со стороны обслуживания шкафные секции
- Запираемые двери
- Изолированные шкафные секции с конвекционным нагревом
- Электропитание 400 В
- Розетки с заземлением 230 В в панели
- Розетка с заземлением 230 В или розетка CCE 400 В в электромонтажном отсеке для подключения дополнительных модулей
- Полка из высококачественной нержавеющей стали с одной или с обеих торцевых сторон
- Откидная направляющая для подносов в виде круглых трубок из высококачественной нержавеющей стали или из материала Resopal® с одной или с обеих продольных сторон
- Откидная направляющая для подносов в виде круглых трубок из высококачественной нержавеющей стали или из материала Resopal® с одной или с обеих торцевых сторон
- Облицовки из высококачественной нержавеющей стали или из материала Resopal®
- Панель из высококачественной нержавеющей стали для алюминиевых угловых профилей, со стороны посетителей и с торцевой стороны
- Соединитель модулей для прочного соединения двух устройств за алюминиевые угловые профили

- Панель из высококачественной нержавеющей стали для соединителей модулей, со стороны посетителей, только вместе с комплектом для соединения модулей
- 1-этажная надстраиваемая полка, опущенная со стороны посетителей до покрытия, с освещением или без освещения
- 1-этажная надстраиваемая полка, опущенная со стороны посетителей, с отверстием для выдачи, с освещением или без освещения
- 1-этажная надстраиваемая полка, опущенная с обеих сторон, с отверстием для выдачи, с освещением или без освещения
- 1-этажная надстраиваемая полка, опущенная со стороны посетителей до покрытия, с освещением и тепловыми излучателями
- 2-этажная надстраиваемая полка, опущенная со стороны посетителей, с отверстием для выдачи вверху и внизу, с освещением или без освещения
- 2-этажная надстраиваемая полка, опущенная со стороны посетителей, вверху: с отверстием для выдачи и освещением, внизу: до покрытия, с освещением
- 2-этажная надстраиваемая полка, опущенная со стороны посетителей, вверху: с отверстием для выдачи и освещением, внизу: до покрытия, с освещением и тепловыми излучателями

Безопасность

Общая информация Устройство изготовлено с использованием последних достижений техники. При этом были выполнены все условия, предъявляемые к безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации устройства могут возникать остаточные опасности. Указания по безопасности и предупреждения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, должны помочь предотвратить эти опасности.

Указания по безопасности

Основательно прочитать и соблюдать указания по безопасности, содержащиеся в данном разделе.

Пользователь отвечает за соблюдение указаний по безопасности, которые содержит данное руководство по эксплуатации.

Предупреждения

Соблюдать предупреждения с символом опасности (предупреждающий знак), содержащиеся в тексте.

Руководство по эксплуатации

Перед первым вводом в эксплуатацию необходимо внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации.

Пользователь отвечает за то, чтобы весь обслуживающий персонал прочитал данное руководство перед первым использованием устройства.

Данное руководство по эксплуатации необходимо хранить таким образом, чтобы оно в любое время было доступным для обслуживающего персонала.

Очистка и уход

При проведении работ по очистке или по техобслуживанию или при замене компонентов отсоединить устройство от электросети. Во время проведения работ хранить вилку сетевого кабеля и/или устройства в подходящем месте и защитить ее от влаги, повреждения и загрязнения.

О данном изделии **Цель применения**

Устройство разрешается использовать только для предусмотренных целей.

Пользователь отвечает за надлежащее использование устройства по назначению.

Условия применения

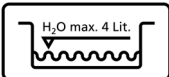
Устройство разрешается использовать только при допустимых условиях окружающей среды.

Пользователи устройства должны быть проинструктированы по обращению с ним и должны понять руководство по эксплуатации.


Таблички с указаниями

Принимать во внимание таблички с указаниями, размещенные на устройстве. Немедленно заменять нечитаемые, поврежденные или отсутствующие таблички.

На устройстве размещены следующие таблички с указаниями:

Табличка с указаниями	Значение – место размещения
	<p>Наклейка "Макс. уровень воды" на стороне посетителей справа над электромонтажным отсеком в щитке переключателей.</p>

Исполнение устройства с тепловыми излучателями

Табличка с указаниями	Значение – место размещения
	<p>Наклейка "Предупреждение о горячей поверхности" в соответствии с DIN 4844-2 на обеих продольных сторонах U-образного корпуса излучателей.</p>

Осторожно!

Травмы или материальный ущерб!!

Если в устройстве хранятся взрывоопасные материалы или контейнеры и оно вводится в эксплуатацию, то это может привести к взрыву и, тем самым, к травмам и материальному ущербу.

- Не хранить в данном устройстве взрывоопасные материалы, например, аэрозольные баллончики с горючим рабочим газом.

Транспортировка Вертикальное положение при транспортировке

Устройство транспортировать только в вертикальном положении.

Транспортировка грузовым автомобилем или микроавтобусом

Устройство транспортировать только грузовым автомобилем или микроавтобусом с погрузочной платформой. Угол наклона погрузочной платформы не должен превышать 10°.

Предохранить устройство от сдвига. Транспортная фиксация только фиксаторами колес недостаточна.

Предохранить устройство от вертикальных перемещений во время транспортировки.

Использовать предохранительные стержни с мягкой обивкой.

Исполнение устройства с пристраиваемыми компонентами

При транспортировке грузовым автомобилем или микроавтобусом откинуть вниз откидные пристраиваемые компоненты, т.к. при транспортировке они могут быть повреждены.

Исполнение устройства со средней полкой

При транспортировке грузовым автомобилем или микроавтобусом вынуть среднюю полку, т.к. она может выпасть из устройства.

Монтаж Место установки

Ни в коем случае не эксплуатировать устройство рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, посудомоечной машиной). Пары могут привести к покрытию устройства росой.

За счет слоя влаги при подключенном устройстве существует опасность неправильного функционирования, короткого замыкания или поражения электрическим током.

Подключение к электросети

Указанные на фирменной табличке напряжение и частота сети должны совпадать с соответствующими значениями розетки электросети.

Запрещается эксплуатировать устройство, если будут повреждены изоляция сетевого кабеля или вилка сетевого кабеля.

Вилку сетевого кабеля вставлять в розетку только при выключенном устройстве, т.к. в противном случае может быть повреждена электрика устройства. Подключенные внешние устройства также должны быть выключены перед вставкой вилки сетевого кабеля.

Вынимать вилку сетевого кабеля только за корпус.

Электрическое соединение нескольких модулей

При электрическом соединении нескольких модулей общая присоединенная мощность не должна превышать 11 кВт.

Ввод в эксплуатацию

Ввод в эксплуатацию после хранения

Если устройство будет доставлено из холодного складского помещения в более теплое помещение с соответственно более высокой влажностью воздуха, то содержащаяся в воздухе помещения влага оседает на поверхности и внутри устройства.

За счет слоя влаги при подключенном устройстве существует опасность неправильного функционирования, короткого замыкания или поражения электрическим током.

Эксплуатировать устройство только после того, как оно примет температуру помещения.

Управление и эксплуатация

Общая информация

Пользователь должен знать и уметь оценивать связанные с устройством опасности.

Устройство разрешается использовать только лицам, психические, сенсорные или умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы с устройством.

Использовать устройство только в технически безупречном состоянии.

При повреждении устройства предохранить его от случайного использования и немедленно поручить его ремонт уполномоченному сервисному персоналу, указанному в разделе, посвященном ремонту.

⚠ Осторожно!**Возможное ухудшение качества продуктов питания!**

В результате прерывания электропитания, неисправностей устройства или других прерываний во время хранения или регенерации может быть ухудшено качество находящихся в устройстве продуктов питания.

- После понижения температуры в толще продукта проверить, ухудшено ли качество продуктов питания, при необходимости утилизировать продукты питания.
-

Защита кромок стеклянной надстраиваемой полки

Исполнение устройства со стеклянной надстраиваемой полкой

Стеклянная надстраиваемая полка снабжена защитой кромок из пластмассы.

Защиту кромок разрешается удалять только при очистке. Если защита кромок будет удалена, то существует опасность того, что стекло разобьется при ударе по нему твердым предметом.

Исполнение устройства со шкафными секциями с подогревом

Избегать ненужного открытия дверей во время режима поддержания в горячем состоянии. Открывать двери устройства только на короткое время для загрузки или выгрузки гастроемкостей.

Шкафные секции с подогревом загружать только закрытыми гастроемкостями из высококачественной нержавеющей стали.

Оставить воздушный зазор не менее 90 мм между полом шкафной секции и нижней стороной нижней вставленной гастроемкости.

Трещины от напряжений за счет холодной воды в горячих емкостях Bain Marie

Если залить в горячие емкости Bain Marie холодную воду, то резкое изменение температуры может вызвать образование микроскопических трещин от напряжений, которые могут привести к коррозии.

Перед тем как заливать в емкости Bain Marie холодную воду, дать им остыть, или залить в емкости Bain Marie горячую воду.

Несущая способность

Исполнение устройства со стеклянной надстраиваемой полкой

Не ставить и не ложить никаких предметов на стеклянную надстраиваемую полку.

Исполнение устройства с пристраиваемыми компонентами

Пристраиваемые компоненты сконструированы для установки на них посуды и/или подносов; на них нельзя устанавливать тяжелые предметы (например, заполненные гастроемкости).

Садиться на пристраиваемые компоненты запрещено.

Допустимая поверхностная нагрузка на пристраиваемые компоненты:

- Направляющая для подносов: 25 кг
 - Полка: 25 кг
 - Средняя полка: 100 кг
-

Горячие части устройства, предметы и блюда

Емкости Bain Marie, опциональные отсеки устройства с подогревом и находящиеся в них предметы (например, гастроемкости) во время работы становятся горячими (до +95 °С) и могут вызвать ожоги.

Дотрагиваться до горячих частей только с использованием средств защиты (например, рукавиц).

Поддерживаемые в горячем состоянии блюда могут привести к ошпариванию.

Горячие поверхности за счет тепловых излучателей

Исполнение устройства с тепловыми излучателями

Защитная решетка и наружная сторона тепловых излучателей во время работы становятся горячими и могут вызвать ожоги.

Тепловые излучатели включать только в том случае, если под ними не находятся чувствительные к температуре емкости и предметы (особенно из пластмассы). В противном случае существует опасность нанесения материального ущерба или, в экстремальном случае, пожара.

Санитарно-гигиенические предписания

При раздаче блюд и поддержании их в горячем состоянии необходимо соблюдать соответствующие положения, касающиеся продуктов питания, и учитывать свойства блюд.

Фиксатор колеса

Исполнение устройства с колесами

Всегда стопорить устройство фиксаторами колес, предотвращая его откатывание. При непроизвольном откатывании устройство может нанести травмы и причинить материальный ущерб.

Перемещение на другое место

Перед каждым перемещением на другое место вынимать вилку сетевого кабеля и удалять предметы из емкостей Bain Marie, а также с имеющихся поверхностей для их размещения. При перемещении устройства на другое место из него могут вывалиться предметы.

Исполнение устройства с закрытыми шкафными секциями

Во время перемещения на другое место держать двери закрытыми.

Перед перемещением на другое место удалять все предметы (например, гастроемкости) из шкафных секций.

Исполнение устройства с колесами

Если устройство устанавливается на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению фиксаторами колес необходимо предотвратить его произвольное откатывание с использованием других защитных мер (например, подложить клинья).

Устройство устойчиво до угла наклона 10°. Перемещать только по наклонным поверхностям с углом наклона меньше 10°.

При перемещении по наклонной поверхности устройство может отклониться в сторону. При перемещении устройства по рампам и углублениям всегда привлекать второго человека (по одному человеку с каждой стороны).

Для того чтобы уменьшить опасность повреждения колес, не допускать их перегрузки:

- Не перемещать устройство с застопоренными фиксаторами колес
- Избегать ударов
- Не переезжать через пороги и ступени
- Не перемещать по неровным поверхностям

Только толкать устройство, а не тянуть.

Всегда перемещать устройство 2-мя руками за покрытие. В зависимости от веса при перемещении одной рукой существует опасность того, что не удастся достаточно быстро затормозить устройство.

Следить за тем, чтобы руки не были зажаты между устройством и стенами или другими предметами (например, шкафами).

Вывод из эксплуатации**Вынимание вилки сетевого кабеля**

Вилку сетевого кабеля вставлять в розетку только при выключенном устройстве, т.к. в противном случае может быть повреждена электрика устройства.

Внешние устройства, подключенные к имеющимся розеткам устройства, также должны быть выключены перед вставкой или выниманием вилки сетевого кабеля.

Очистка и уход**Вилка сетевого кабеля**

Перед очисткой устройства вынуть вилку сетевого кабеля. Попадающая в устройство вода может вызвать короткое замыкание. В этом случае могут возникнуть нарушения функционирования. Кроме того, существует опасность поражения электрическим током.

Гигиена

Соблюдать положения Директивы по гигиене 93/43/EWG, а также национальные правила гигиены, действующие в конкретной стране применения.

Интервал очистки

После каждого использования чистить устройство.

Метод очистки

Использовать только допустимые методы очистки.

Не использовать пароструйные устройства, высоконапорные моющие устройства, разбрызгиватели или подобные моющие устройства.

Чистящие средства в общем

Не использовать для очистки металлические предметы. Металлические предметы могут повредить устройство и/или привести к его коррозии.

Не использовать для очистки острые или остроконечные предметы. Они могут повредить устройство.

Не использовать абразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства царапают поверхность.

Чистящие средства для пластмассовых деталей

Не использовать абразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства царапают поверхность.

Не использовать указанные ниже чистящие средства или чистящие средства со следующими ингредиентами (повреждение материала!):

- Этанол, изопропанол или высшие спирты
- Ацетон
- Лигроин для химической чистки
- Скипидар
- Эфир уксусной кислоты

Горячие части устройства, предметы и блюда

Емкости Bain Marie, опциональные шкафные секции с подогревом и находящиеся в них гостроемкости во время работы становятся горячими (до +95 °С) и могут вызвать ожоги.

Перед очисткой дать устройству остыть как минимум 20 минут.

Вода после очистки

После очистки основательно высушить устройство.

Если во время или после очистки вода попадет на пол, существует опасность поскользнуться.

Полностью вытереть вытекшую на пол воду.

Техобслуживание

Повторная проверка электрической безопасности

Не реже одного раза в 6 месяцев поручать специалисту-электрику проведение повторной проверки электрической безопасности в соответствии с нормами серии DIN VDE 0701-0702.

Сетевой кабель и вилка сетевого кабеля

Не реже одного раза в 6 месяцев согласно BGV A3 или соответствующим национальным правилам проверять сетевой кабель и вилку сетевого кабеля на наличие механических повреждений и старение.

Фиксатор колеса

Исполнение устройства с колесами

Регулярно проверять функционирование фиксаторов колес.

В случае недостаточного стопорения немедленно поручить замену неисправных колес уполномоченному сервисному персоналу, указанному в разделе, посвященном ремонту.

Ремонт Уполномоченный персонал

Ремонт устройства разрешается проводить только следующему сервисному персоналу:

- Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
- Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
- Сервисная служба фирмы В.PRO

О ремонте во время гарантийного срока до его проведения необходимо сообщить фирме В.PRO и получить от фирмы В.PRO разрешение.

При ремонте силами другого персонала или без поручения теряет силу гарантийное обязательство.

Замена компонентов электрики устройства

Компоненты электрики устройства (например, выключатели, сетевой кабель, лампочки, тепловые излучатели и т.д.) разрешается заменять только квалифицированному персоналу (например, специалисту-электрику) на компоненты такой же спецификации.

Нормы и директивы

Соблюдать действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

Пользователь отвечает за соблюдение действующих норм, директив и правил техники безопасности.

Маркировка изделия

Устройство снабжено фирменной табличкой. При удалении фирменной таблички теряет силу гарантийное обязательство.

Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия

☞ Сразу же после доставки необходимо проверить устройство на наличие повреждений, возникших при транспортировке (визуальный контроль).

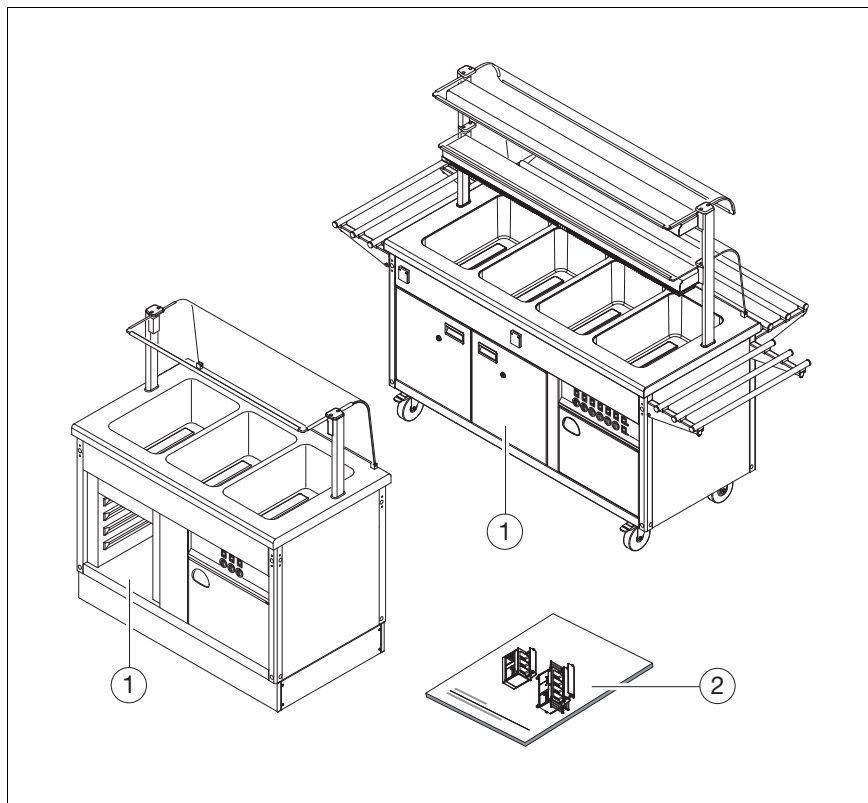
- Обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора задокументировать на накладной (описание повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить повреждения (подпись).
- Принять устройство и с использованием накладной предъявить фирме В.ПРО рекламацию.

– или –

Не принимать устройство и передать экспедитору для возврата на фирму В.ПРО.

☞ За счет такого порядка действий обеспечивается надлежащее урегулирование повреждений. Заявленные позже повреждения при транспортировке получатель устройства должен соответствующим образом доказать.

Объем поставки



(1) Тепловой прилавок МАННАТТАН

(2) Руководство по эксплуатации

Точный объем поставки и исполнение устройства указаны в накладных.

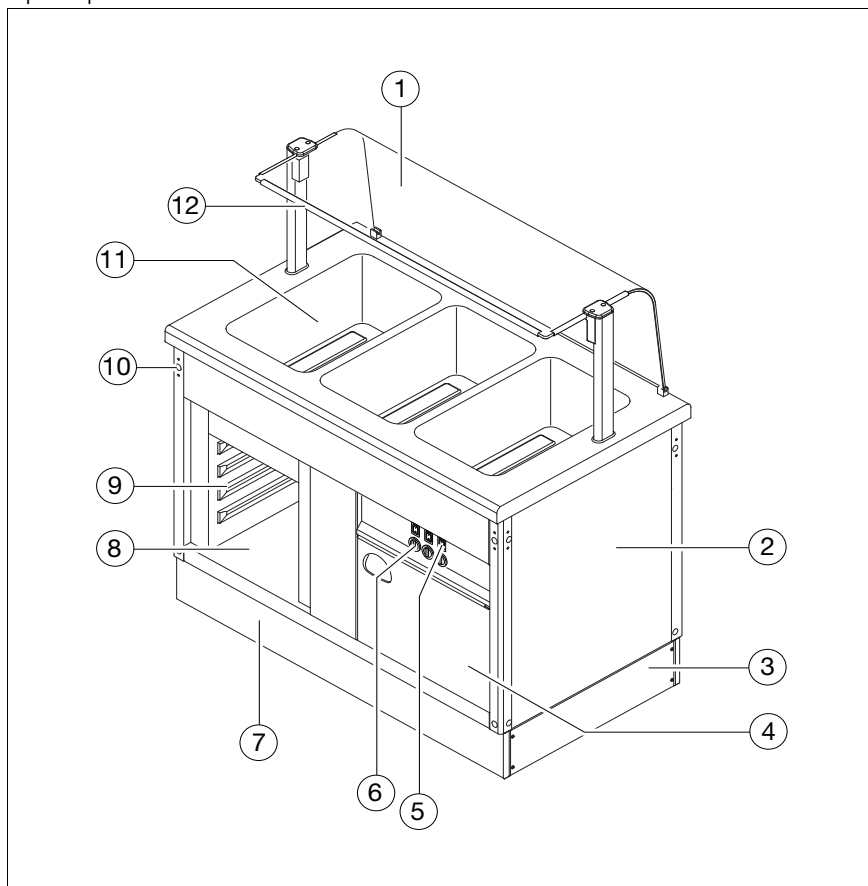
- Распаковка**
- Открыть транспортную упаковку в предусмотренных местах. Не рвать и не резать!
 - Проверить объем поставки.
 - Удалить возможно имеющуюся на устройстве защитную пленку.

- Утилизация упаковочного материала**
- ☞ Упаковочный материал состоит из утилизируемых компонентов.
 - Утилизировать упаковочный материал экологично и надлежащим образом в соответствии с действующими законодательными правилами.

Обзор

Устройство **Исполнение устройства с ножками**

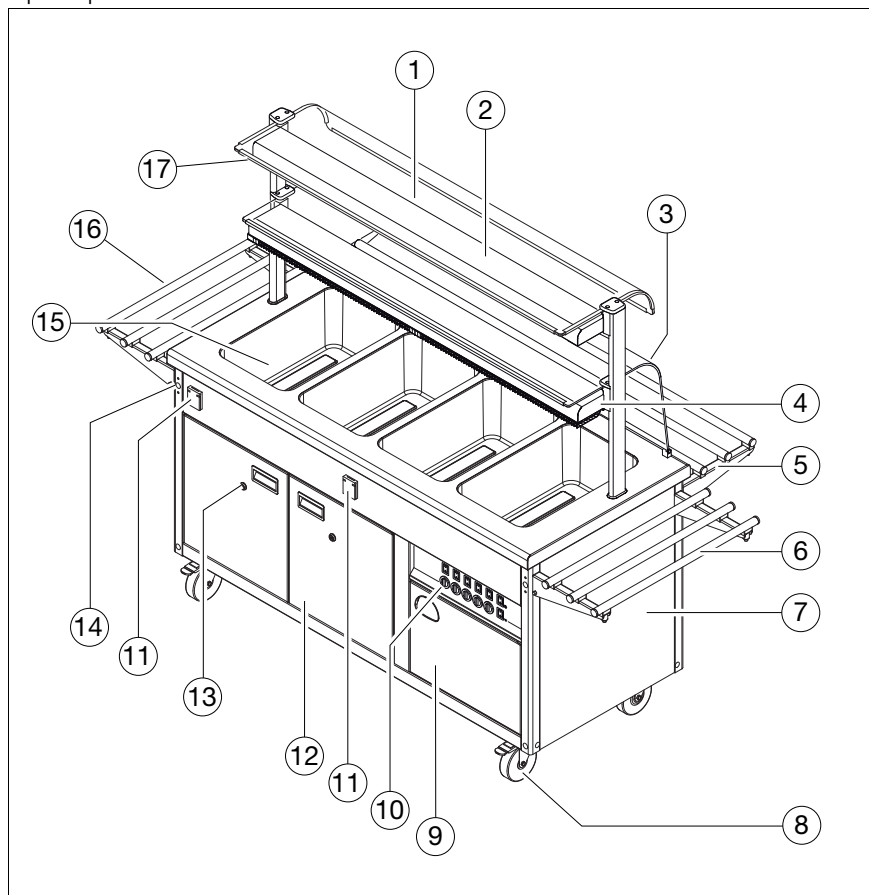
Пример MANHATTAN MWA3



- (1) 1-этажная стеклянная надстраиваемая полка, опущенная со стороны посетителей до покрытия, без освещения
- (2) Облицовка с торцевой стороны
- (3) Цоколь с торцевой стороны
- (4) Электромонтажный отсек со сливным краном, сетевым кабелем и опциональной розеткой для подключения дополнительных модулей
- (5) Выключатель подогрева емкостей Bain Marie
- (6) Ручка настройки заданной температуры для емкостей Bain Marie
- (7) Цоколь со стороны обслуживания
- (8) Открытая шкафная секция
- (9) Направляющие
- (10) Отверстия для соединителей модулей
- (11) Емкости Bain Marie

Исполнение устройства с колесами

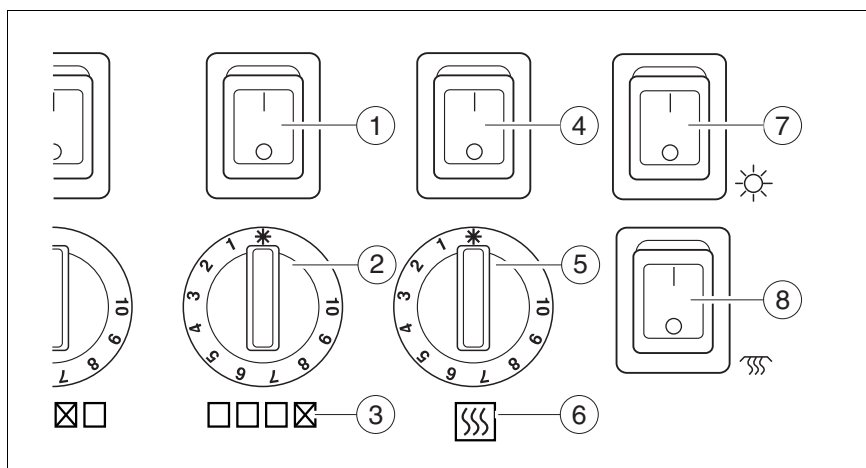
Пример MANHATTAN MWA4



- (1) Верхний этаж 2-этажной стеклянной надстраиваемой полки, опущенный со стороны посетителей
- (2) Корпус излучателей с освещением
- (3) Нижний этаж 2-этажной стеклянной надстраиваемой полки, опущенный со стороны посетителей до покрытия
- (4) Корпус излучателей с освещением и керамическими тепловыми излучателями
- (5) Откидная направляющая для подносов со стороны посетителей в виде круглых трубок из высококачественной нержавеющей стали
- (6) Направляющая для подносов с торцевой стороны в виде круглых трубок из высококачественной нержавеющей стали, справа
- (7) Облицовка с торцевой стороны
- (8) Управляемое колесо с фиксатором
- (9) Электромонтажный отсек со сливным краном, сетевым кабелем и опциональной розеткой для подключения дополнительных модулей
- (10) Панель с выключателями и ручками для настройки заданной температуры
- (11) Розетка для подключения внешних устройств
- (12) Дверь шкафной секции
- (13) Замок
- (14) Отверстия для соединителей модулей
- (15) Емкости Bain Marie
- (16) Направляющая для подносов с торцевой стороны в виде круглых трубок из высококачественной нержавеющей стали, слева

(17) Защита кромок

Элементы управления (емкости
Bain Marie, шкафные секции,
тепловые излучатели,
освещение)



- (1) Выключатель подогрева емкостей Bain Marie с интегрированным светодиодом работы
- (2) Ручка настройки заданной температуры для емкости Bain Marie
- (3) Символ четвертой емкости Bain Marie
- (4) Выключатель подогрева шкафных секций с интегрированным светодиодом работы (только исполнения устройства со шкафными секциями с подогревом)
- (5) Ручка шкафной секции с подогревом (только исполнения устройства со шкафными секциями с подогревом)
- (6) Символ шкафной секции с подогревом
- (7) Выключатель освещения с интегрированным светодиодом работы (только исполнения устройства с освещением)
- (8) Выключатель тепловых излучателей с интегрированным светодиодом работы (только исполнения устройства с тепловыми излучателями)

Требуемую заданную температуру можно плавно настраивать с помощью ручки для каждой емкости Bain Marie по отдельности. Значение настройки "10" соответствует максимальной заданной температуре примерно +95 °С.

Исполнение устройства со шкафными секциями с подогревом

Требуемую заданную температуру в шкафных секциях можно плавно настраивать с помощью ручки для всех отсеков вместе. Значение настройки "10" соответствует максимальной заданной температуре примерно +80 °С.

Способы загрузки Емкости Bain Marie можно загружать двумя следующими способами:

Сухая загрузка гастроемкостями

- Гастроемкости вставляются в сухие емкости Bain Marie.
- При заполнении небольшим количеством блюд мы рекомендуем предварительно подогреть емкости Bain Marie.

Порядок действий при сухой загрузке:

☞ Подраздел "Сухая загрузка емкостей Bain Marie" на стр. 33.

Мокрая загрузка гастроемкостями

- Гастроемкости вставляются в емкости Bain Marie, заполненные до отметки горячей водой. Заполнение до отметки соответствует предписанному количеству наполнения 4 литра.
- При загрузке небольшим количеством блюд мы рекомендуем предварительно подогреть емкости Bain Marie.
- Преимущества мокрой загрузки:
 - Очень хорошая передача тепла гастроемкости/гастроемкостям благодаря горячему пару
 - Заливаемая вода является хорошим резервуаром для сохранения тепла

Порядок действий при мокрой загрузке:

☞ Подраздел "Мокрая загрузка емкостей Bain Marie" на стр. 35.

Монтаж

Подготовка монтажа

- ✓ Защитная пленка снята с устройства
- ✓ Имеющееся у пользователя электропитание соответствует параметрам, указанным на фирменной табличке

Выбор места установки

- ☞ Чтобы обеспечить наилучшее поддержание блюд в горячем состоянии, при выборе места установки учитывать следующие пункты:
 - Эксплуатировать устройство на большом расстоянии от устройств с сильным парообразованием (например, посудомоечной машины).
 - В достаточной степени защищать устройство от сквозняка.

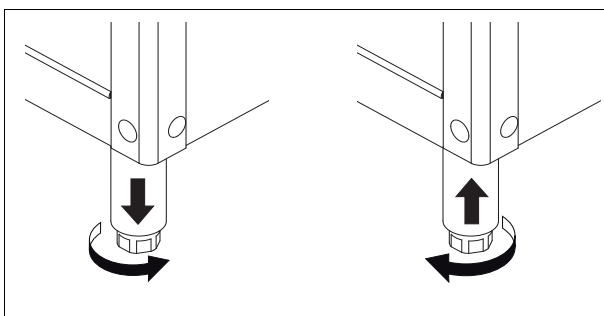
Установка устройства

Исполнение устройства с колесами

- Установить устройство на предусмотренное место и застопорить фиксаторы колес.
 - ☞ Подраздел "Перемещение устройства на новое место" на стр. 41.

Исполнение устройства с ножками

- Установить устройство на предусмотренное место.
- Отрегулировав ножки, настроить модуль на правильную высоту и выровнять его горизонтально, так чтобы он стоял прочно и не шатался.



Соединение модулей друг с другом**Механическое соединение модулей**

- i** Два модуля можно соединить друг с другом с помощью соединителей модулей за алюминиевые угловые профили.

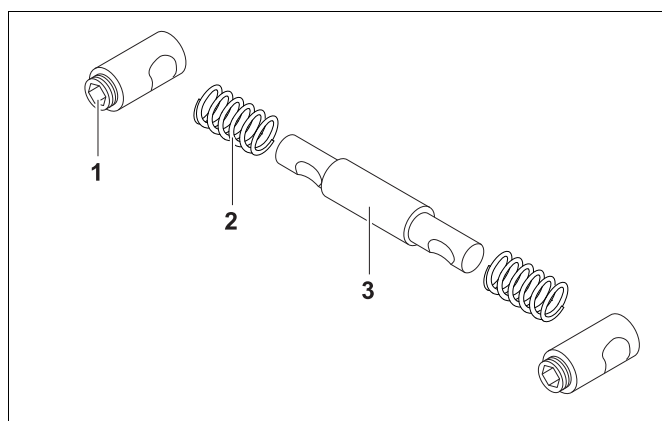
Исполнение устройства с панелями на алюминиевых угловых профилях

- Перед монтажом снять панель алюминиевых угловых профилей.
- ✓ Опционально установленные панели из высококачественной нержавеющей стали на алюминиевых угловых профилях удалены
- ✓ Модуль, к которому должен быть присоединен другой модуль, находится в окончательном месте расположения
- ✓ Ключ для винтов с внутренним шестигранником размера 6

Исполнение устройства с колесами

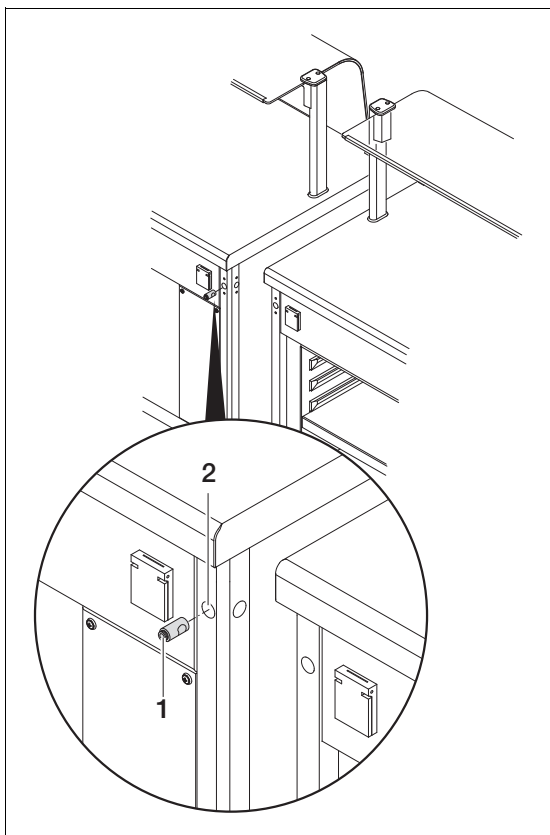
- ✓ Фиксаторы колес модуля, к которому должен быть присоединен другой модуль, застопорены

☞ Два раздаточных модуля соединяются с торцевой стороны во всех четырех углах с помощью следующих элементов соединения модулей:

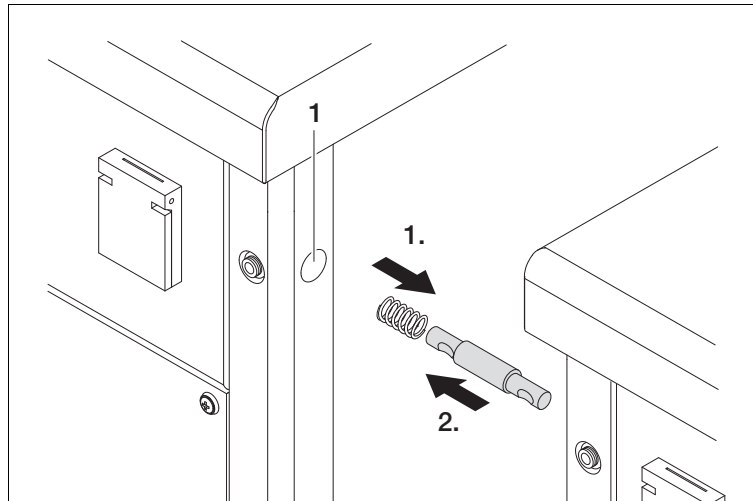


- (1) Гильза с винтом с внутренним шестигранником
- (2) Пружина
- (3) Соединительный палец

- ▶ В отверстия для соединителей модулей (2) сверху и внизу на продольных сторонах устройства модуля, к которому должен быть присоединен другой модуль, вставить до упора гильзы (1).

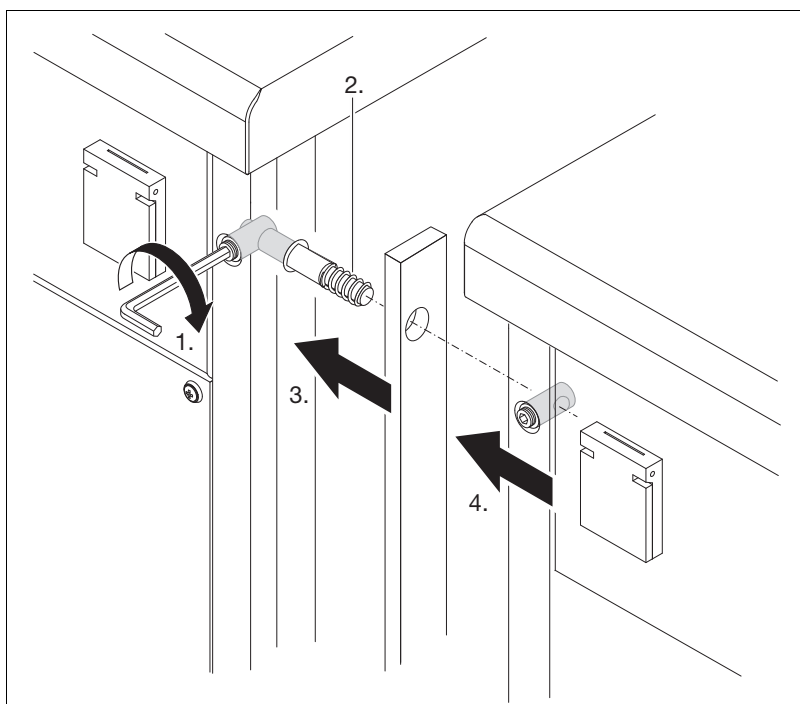


- Надеть пружины на соединительные пальцы (1.).
- Соединительные пальцы с надетыми пружинами вставить через отверстия в алюминиевом угловом профиле на узкой стороне устройства (1) до упора во вставленные до этого гильзы (2.).



- Затянуть винты с внутренним шестигранником гильз ключом (размера 6) (1.).
Соединительные пальцы модуля, к которому должен быть присоединен другой модуль, зафиксированы.
- Надеть пружины (2.) и планки соединения модулей (3.) на 4 вставленных соединительных пальца (3.).
- В отверстия для соединителей модулей на продольных сторонах устройства присоединяемого модуля вставить до упора гильзы.
- Осторожно придвинуть присоединяемый модуль к модулю, к которому он должен быть присоединен, так чтобы 4 соединительных пальца совпадали с отверстиями в алюминиевом угловом профиле на узкой стороне устройства.

- Придвинуть присоединяемый модуль (4.), так чтобы соединительные пальцы до упора вошли во вставленные до этого гильзы.



- Затянуть винты с внутренним шестигранником гильз на присоединенном модуле ключом (размера 6). Модули соединены друг с другом.

Подключение устройства

Подключение устройства к розетке

Осторожно!

Повреждение электрики устройства!

Если устройство не рассчитано на имеющееся напряжение или частоту сети, то это может привести к повреждению его электрики.

- Перед подключением удостовериться в том, что указанные на фирменной табличке напряжение и частота сети совпадают с соответствующими значениями розетки электросети.

Осторожно!

Материальный ущерб!

Если подключенные внешние устройства не будут выключены перед тем, как вставить или вынуть вилку сетевого кабеля, то могут быть повреждены электроника устройства и розетка пользователя.

- Перед подключением удостовериться в том, что все подключенные внешние устройства выключены.

 Сетевой кабель выводится из устройства на его нижней стороне.

- Вставить вилку сетевого кабеля в розетку.

Устройство готово к работе.

Электрическое соединение модулей

Исполнение устройства с розеткой в электромонтажном отсеке

- i** Несколько модулей можно электрически соединить друг с другом с помощью розетки, установленной в электромонтажном отсеке, в результате чего пользователю понадобится только один источник электропитания. При этом не должна быть превышена допустимая общая присоединенная мощность.

Осторожно!

Повреждение электрики устройства!

При соединении нескольких модулей не должна быть превышена общая присоединенная мощность.

- Проверить общую присоединенную мощность.
 - ☞ Подраздел "Электрические данные" на стр. 58.
 - При превышении допустимой общей присоединенной мощности разъединить электрическое соединение модулей.
 - Вставить вилку сетевого кабеля подключаемого модуля в розетку в электромонтажном отсеке модуля, подключенного к источнику электропитания пользователя.
-

Проведение первичной очистки

- i** После установки модуля необходимо провести его первичную очистку.
 - Обеспечить, чтобы были полностью удалены транспортная упаковка, защитные пленки и клейкие ленты.
 - Очистить поверхности с использованием подходящих методов очистки и чистящих средств.
 - ☞ Подраздел "Очистка устройства" на стр. 51.

Ввод в эксплуатацию

Условия для эксплуатации

- ✓ Защитные пленки удалены
- ✓ Устройство приняло температуру помещения и находится в сухом состоянии
- ✓ Устройство не имеет известных или видимых повреждений
- ✓ Устройство находится в надлежащем гигиеническом состоянии

Исполнение устройства с колесами

- ✓ Фиксаторы колес застопорены

Исполнение устройства с ножками

- ✓ Все ножки настроены так, что устройство стоит надежно и не шатается

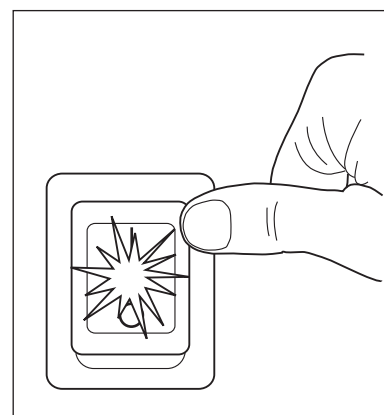
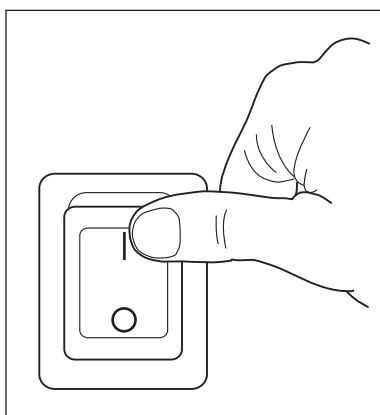
Подготовка к эксплуатации

- Перед вводом в эксплуатацию обеспечить, чтобы емкости Bain Marie и опциональные шкафные секции с подогревом находились в надлежащем гигиеническом состоянии.
- Обеспечить, чтобы в емкостях Bain Marie и опциональных шкафных секциях с подогревом не было чувствительных к теплу предметов.

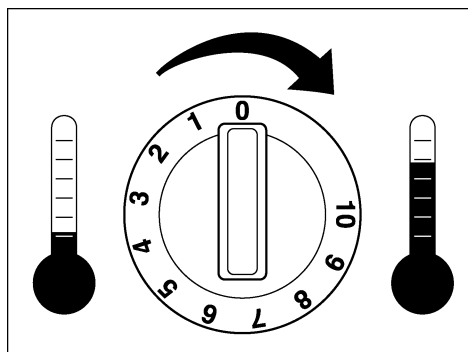
Первый ввод в эксплуатацию

Первый разогрев пустого устройства

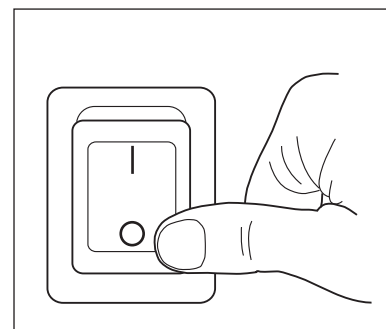
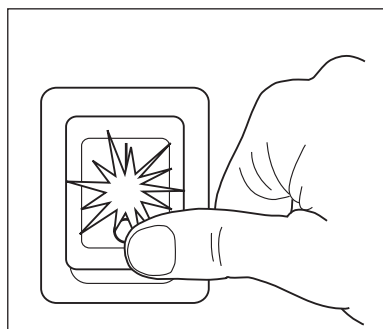
- ☞ При первом вводе в эксплуатацию изоляционный материал становится горячим и может привести к появлению неприятного запаха. Поэтому фирма В.PRO рекомендует перед первым использованием примерно 2 часа подогреть емкости Bain Marie и опциональные шкафные секции с подогревом в пустом состоянии.
- Включить подогрев всех емкостей Bain Marie и опциональных шкафных секций с подогревом в нижней части соответствующим выключателем.
Загораются светодиоды работы в выключателях емкостей Bain Marie и шкафных секций с подогревом.



- Установить все ручки настройки в максимальное положение (10).



- Примерно 2 часа подогреть все емкости Bain Marie и опциональные шкафные секции с подогревом.
- Выключить подогрев всех емкостей Bain Marie и опциональных шкафных секций с подогревом в нижней части соответствующим выключателем.
Светодиоды работы гаснут.



- Проветрить и очистить шкафные секции.

Управление и эксплуатация

Подключение внешнего устройства

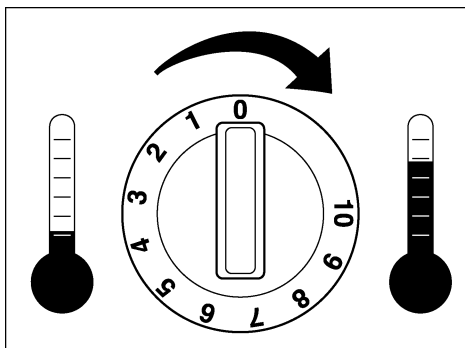
Исполнение устройства с розеткой

- ☞ Максимальная мощность розеток для подключения внешних устройств составляет 3,5 кВт.
 - ☞ Раздел "Технические данные" на стр. 56.
- ✓ Устройство стоит надежно
- ✓ Устройство подключено к источнику электропитания
- ✓ Напряжение, частота сети и потребляемая мощность внешнего устройства/внешних устройств соответствуют параметрам, указанным в технических данных
- ✓ Внешнее устройство стоит надежно
- Вставить вилку внешнего устройства в розетку на панели модуля. Внешнее устройство подключено.

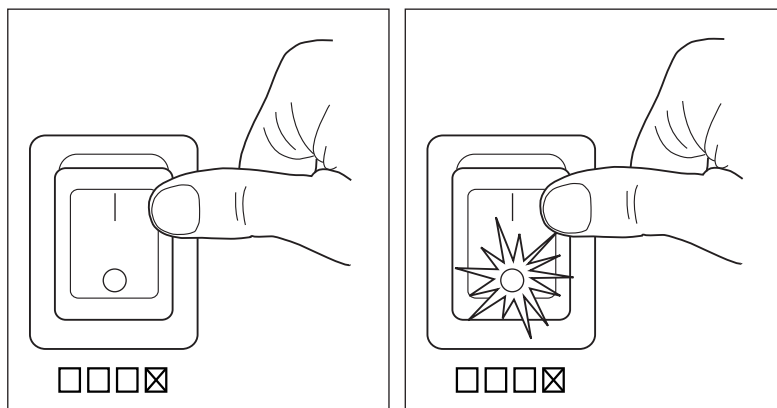
Включение/выключение режима подогрева для емкостей Bain Marie и настройка заданной температуры

Включение режима подогрева

- ☞ В режиме подогрева светодиоды работы подогрева емкостей Bain Marie показывают, какие емкости включены на данный момент.
- ✓ Устройство подключено к розетке
- Установить ручку соответствующей емкости Bain Marie в нужное положение.
Заданная температура настроена.

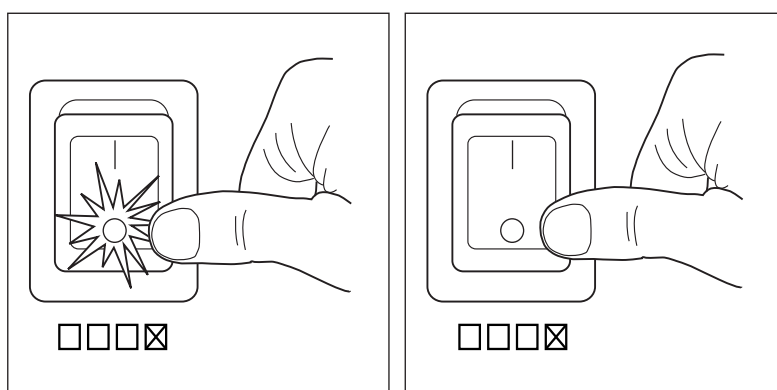


- Включить выключатель подогрева емкостей Bain Marie нужной емкости Bain Marie.
 Загорается светодиод работы в выключателе подогрева емкостей Bain Marie.



Выключение режима подогрева

- Выключить выключатель подогрева емкостей Bain Marie нужной емкости Bain Marie.
 Светодиод работы в выключателе подогрева емкостей Bain Marie гаснет.



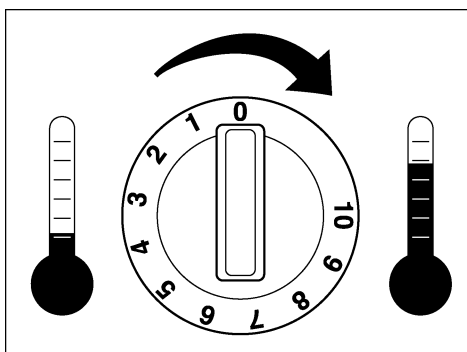
Включение/выключение режима подогрева для шкафных секций и настройка заданной температуры

Исполнение устройства со шкафными секциями с подогревом

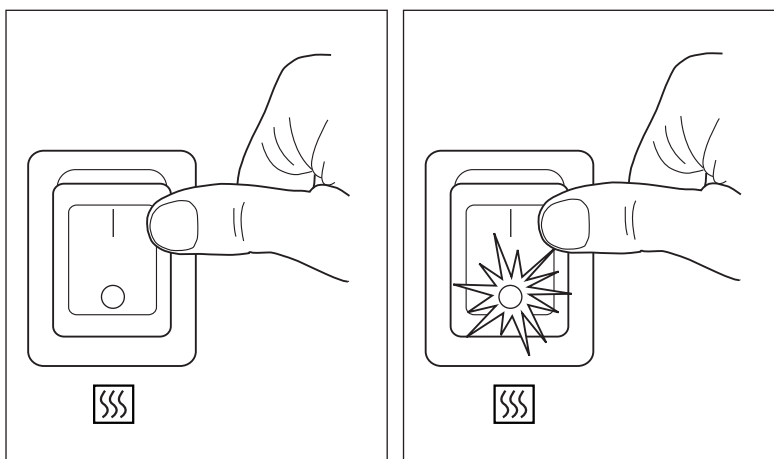
Включение режима подогрева

- В режиме подогрева светодиоды работы подогрева шкафных секций показывают, включены ли на данный момент шкафные секции.
- Шкафные секции всегда подогреваются совместно.
- Устройство подключено к розетке

- Установить ручку шкафных секций в нужное положение. Заданная температура настроена.

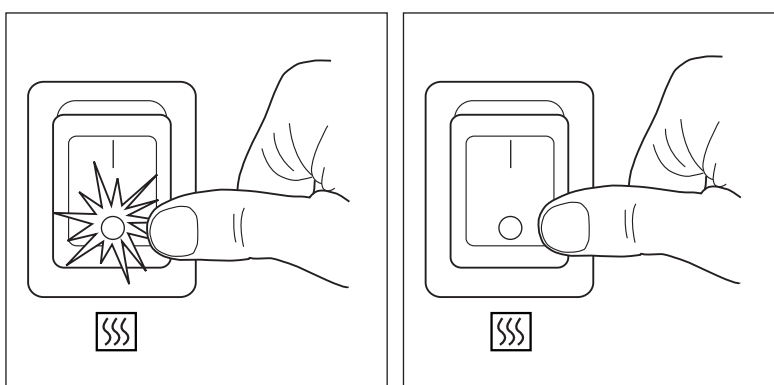


- Включить выключатель подогрева шкафных секций. Загорается светодиод работы в выключателе подогрева шкафных секций.



Выключение режима подогрева


- Выключить выключатель подогрева шкафных секций. Светодиод работы подогрева шкафных секций гаснет.



Включение/выключение тепловых излучателей

Исполнение устройства с тепловыми излучателями

Включение тепловых излучателей

- i** Над каждой емкостью Bain Marie расположен тепловой излучатель, предназначенный для поддержания блюд в горячем состоянии.
-  В режиме подогрева светодиод работы тепловых излучателей показывают, включены ли на данный момент тепловые излучатели.
- ✓ Устройство подключено к розетке

Предупреждение!

Горячие детали устройства и предметы под тепловыми излучателями!

При включении тепловых излучателей находящиеся под ними предметы, защитная решетка и наружная сторона корпуса излучателей становятся горячими и могут вызвать ожоги.

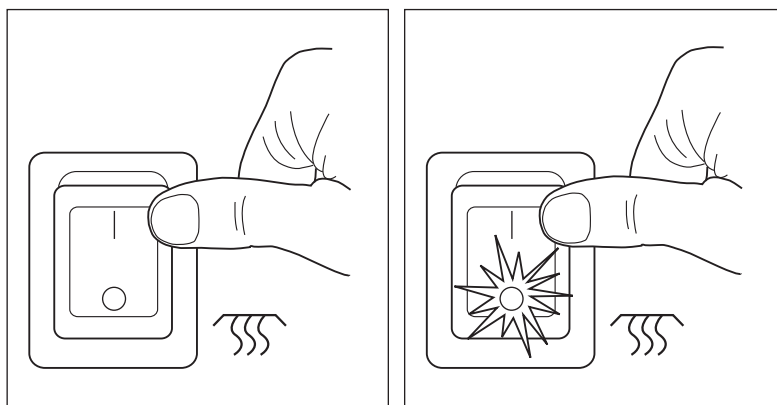
- Дотрагиваться до горячих частей только с использованием средств защиты (например, рукавиц).
- Перед включением тепловых излучателей снять крышки с гастроемкостей.
- Не притрагиваться к корпусу излучателей.

Предупреждение!

Чувствительные к температуре предметы!

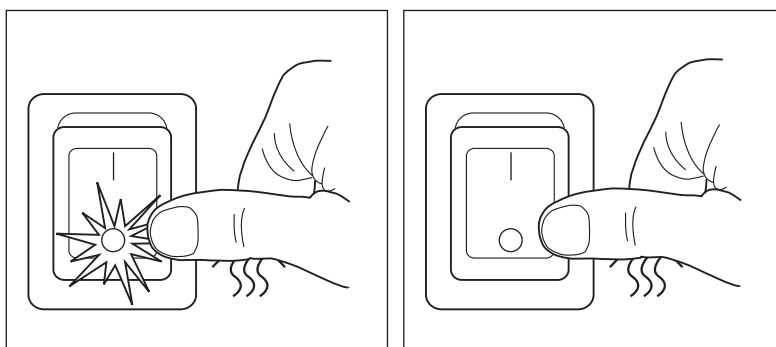
Если под включенными тепловыми излучателями находятся чувствительные к температуре емкости и предметы (особенно из пластмассы), то существует опасность материального ущерба или, в экстремальном случае, также опасность пожара.

- Тепловые излучатели включать только в том случае, если под ними не находятся чувствительные к температуре емкости и предметы (особенно из пластмассы).
- Включить выключатель тепловых излучателей.
Загорается светодиод работы в выключателе тепловых излучателей.



Выключение тепловых излучателей

- ▶ Выключить выключатель тепловых излучателей.
Светодиод работы в выключателе тепловых излучателей гаснет.



Включение/выключение освещения

Исполнение устройства с освещением

Включение освещения

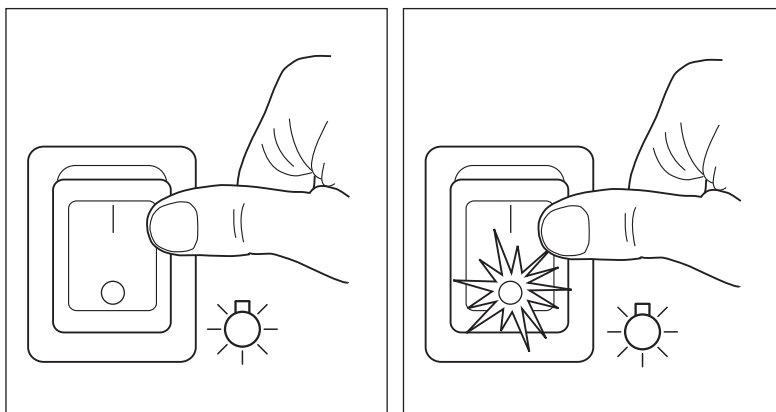
⚠ Осторожно!

Опасность получения ожогов!

При эксплуатации стекла освещения становятся горячими. Прикосновение к ним незащищенной кожей может вызвать ожоги.

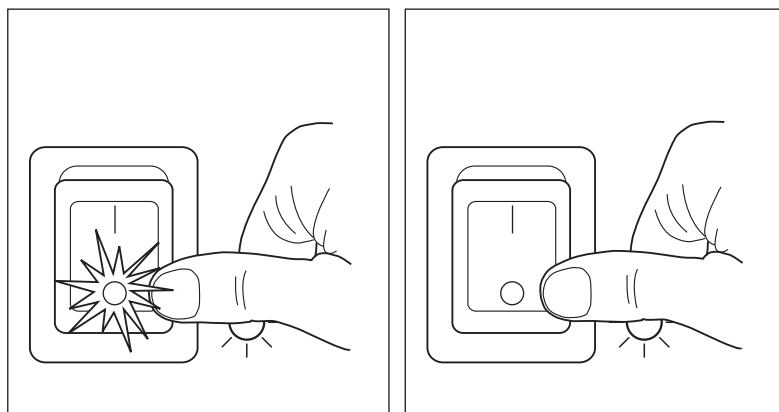
- ▶ Не прикасаться к горячему освещению незащищенной кожей.

- ✓ Устройство подключено к розетке
- ▶ Включить выключатель освещения.
Загорается светодиод работы в выключателе освещения.



Выключение освещения

- Выключить выключатель освещения.
Светодиод работы в выключателе освещения гаснет.

**Сухая загрузка емкостей
Bain Marie**

- i** Пояснение способов загрузки Вы найдете после обзора:
☞ Подраздел "Способы загрузки" на стр. 19.
- i** Рекомендуется мокрая загрузка, обеспечивающая лучшую передачу тепла гастроемкостям.
- ☞ В.PRO рекомендует загрузку гастроемкостями из высококачественной нержавеющей стали (хорошая теплопроводность по сравнению с гастроемкостями из пластмассы). Используемые в устройстве гастроемкости должны быть жаростойкими до температуры не менее +100 °С. **Не** разрешается использовать, например, гастроемкости из поликарбоната.
- ☞ Рекомендуется использование гастроемкостей с универсальными ручками, с помощью которых емкость можно легко вынуть из устройства.
- ☞ Гастроемкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывать уплотняющими крышками.

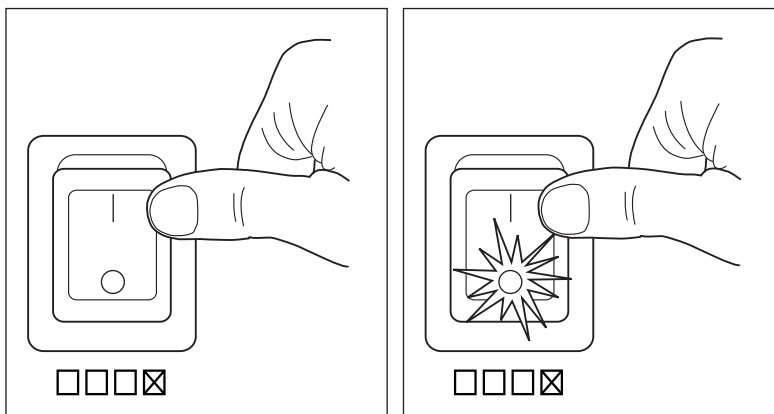
⚠ Осторожно!**Окрашивание емкостей Bain Marie!**

Из-за плохой теплопроводности воздуха при сухой загрузке емкостей Bain Marie, прежде всего, на дне емкостей, а также на сторонах могут возникнуть очень высокие температуры, которые могут привести к их стойкому окрашиванию.

Предварительный подогрев емкостей Bain Marie

- ☞ Если емкость загружается большим количеством горячих блюд, то предварительный подогрев не нужен. Если загружается лишь небольшое количество горячих блюд, то фирма В.PRO рекомендует предварительно подогреть устройство перед загрузкой в течение примерно 30 минут.
- ✓ Емкость Bain Marie очищена и в сухом состоянии
- ✓ Емкость Bain Marie еще не загружена

- ✓ Устройство подключено к розетке
- Обеспечить, чтобы в емкости Bain Marie не находились чувствительные к теплу предметы.
- Включить нужную емкость Bain Marie соответствующим выключателем подогрева емкостей Bain Marie.
Загорается светодиод работы в выключателе подогрева емкостей Bain Marie.

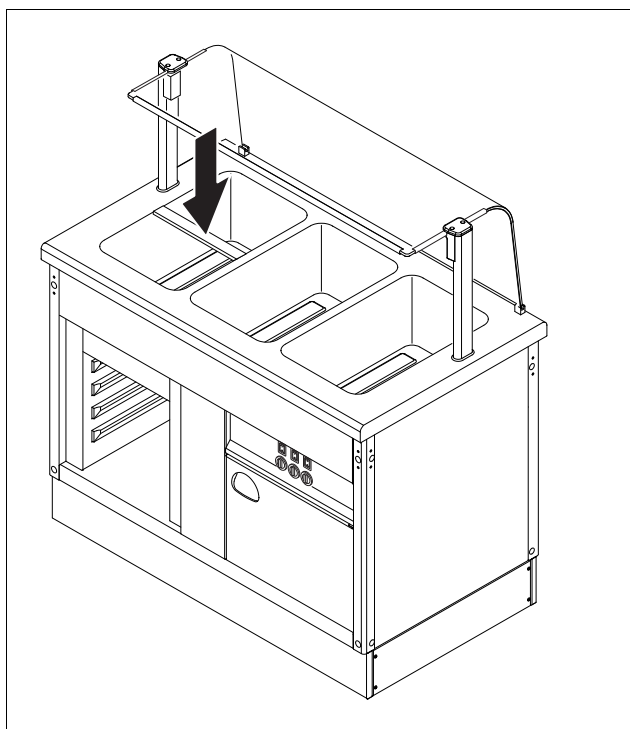


- При необходимости изменить ручкой заданную температуру.
 - ☞ Подраздел "Включение/выключение режима подогрева для емкостей Bain Marie и настройка заданной температуры" на стр. 28.Емкость Bain Marie подогревается до настроенной заданной температуры.
- Предварительно подогреть емкость Bain Marie в течение примерно 30 минут.

Загрузка емкостей Bain Marie гостроемкостями

- ✓ При необходимости емкости Bain Marie предварительно подогреты (при небольшом количестве блюд)
- ✓ Гостроемкости и блюда нагреты
- ✓ Гостроемкости находятся в безупречном состоянии (например, края не деформированы и не острые)
- ✓ Гостроемкости закрыты (емкости с жидкими блюдами закрыты уплотняющими крышками)
- ☞ Каждая емкость Bain Marie может делиться в продольном направлении одной опорной перемычкой, а в поперечном направлении – одной или двумя опорными перемычками.
- ☞ При использовании одной опорной перемычки или двух опорных перемычек в поперечном направлении в емкости Bain Marie можно вставлять гостроемкости GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 и GN 1/9. При использовании одной опорной перемычки в продольном направлении в емкости Bain Marie можно вставлять гостроемкости GN 2/4, GN 1/4 и GN 1/6. Опорные перемычки можно заказать у фирмы B.PRO в качестве принадлежностей.
 - ☞ Подраздел "Принадлежности" на стр. 61.

- ☞ Пример загрузки с одной опорной перемычкой в поперечном направлении: одна гостроемкость GN 1/2 и две гостроемкости GN 1/4.
- При необходимости установить соответствующую опорную перемычку или соответствующие опорные перемычки.



- Вставить гостроемкости в емкости Bain Marie.

Мокрая загрузка емкостей Bain Marie

- i** Пояснение способов загрузки Вы найдете после обзора:
 - ☞ Подраздел "Способы загрузки" на стр. 19.
- ☞ В.PRO рекомендует загрузку гостроемкостями из высококачественной нержавеющей стали (хорошая теплопроводность по сравнению с гостроемкостями из пластмассы). Используемые в устройстве гостроемкости должны быть жаростойкими до температуры не менее +100 °С. **Не** разрешается использовать, например, гостроемкости из поликарбоната.
- ☞ Рекомендуется использование гостроемкостей с универсальными ручками, с помощью которых емкость можно легко вынуть из устройства.
- ☞ Гостроемкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывать уплотняющими крышками.

Заполнение емкостей Bain Marie водой

- i** При мокрой загрузке емкости Bain Marie перед предварительным подогревом и/или загрузкой заполняются водой до отметки (соответствует предписанному количеству наполнения 4 литра).
- ☞ Для сокращения времени предварительного нагрева или полного отказа от предварительного нагрева фирма В.PRO рекомендует заполнять емкости Bain Marie **горячей** водой.

- ✓ Емкости Bain Marie очищены и пусты
- ✓ Запорный кран емкостей Bain Marie закрыт

⚠ Осторожно!

Трещины от напряжений за счет холодной воды в горячих емкостях Bain Marie!

Если залить в горячие емкости Bain Marie холодную воду, то резкое изменение температуры может вызвать образование микроскопических трещин от напряжений, которые могут привести к коррозии.

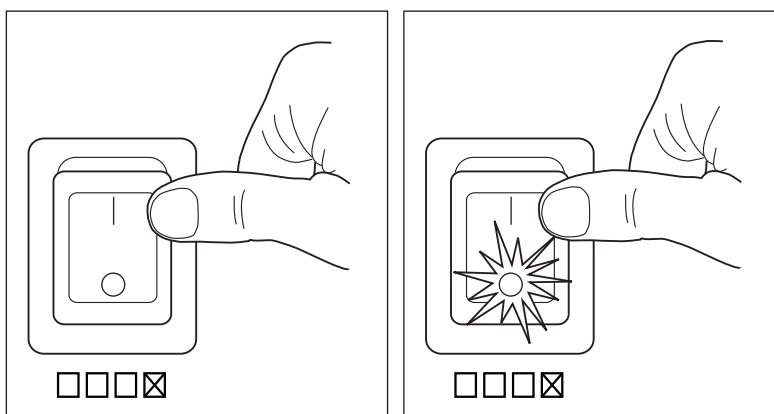
- ▶ Перед тем как заливать в емкости Bain Marie холодную воду, дать им остыть, или залить в емкости Bain Marie горячую воду.

- ▶ Залить в используемые емкости Bain Marie до отметки горячую воду. Предписанное количество наполнения составляет 4 литра.

Предварительный подогрев емкостей Bain Marie

☞ Если емкость загружается большим количеством горячих блюд, то предварительный подогрев не нужен. Если загружается лишь небольшое количество горячих блюд, то фирма В.ПРО рекомендует предварительно подогреть устройство перед загрузкой. Про истечение времени предварительного подогрева примерно 30 минут заполненные 4-мя литрами воды емкости Bain Marie нагрелись примерно до +70 °С.

- ✓ В используемые емкости Bain Marie залито 4 литра (предписанное количество наполнения) горячей воды
- ✓ Емкость Bain Marie еще не загружена
- ✓ Устройство подключено к розетке
- ▶ Обеспечить, чтобы в емкости Bain Marie не находились чувствительные к теплу предметы.
- ▶ Включить нужную емкость Bain Marie соответствующим выключателем подогрева емкостей Bain Marie.
Загорается светодиод работы в выключателе подогрева емкостей Bain Marie.

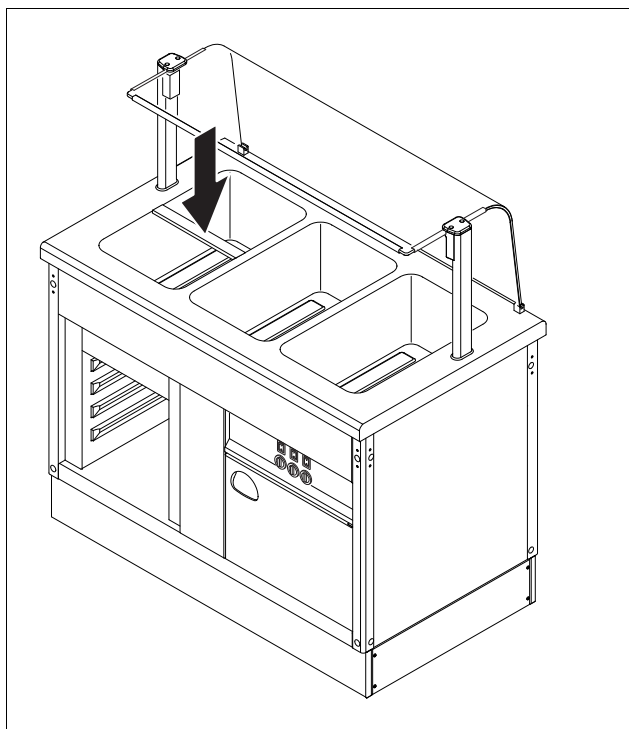


- При необходимости изменить ручкой заданную температуру.
 - ☞ Подраздел "Включение/выключение режима подогрева для емкостей Bain Marie и настройка заданной температуры" на стр. 28.Емкость Bain Marie подогревается до настроенной заданной температуры.
- Предварительно подогреть емкость Bain Marie в течение примерно 30 минут.

Загрузка емкостей Bain Marie гостроемкостями

- ✓ В емкости Bain Marie залито по 4 литра (предписанное количество наполнения) горячей воды
- ✓ При необходимости емкости Bain Marie предварительно подогреты (при небольшом количестве блюд)
- ✓ Гостроемкости и блюда нагреты
- ✓ Гостроемкости находятся в безупречном состоянии (например, края не деформированы и не острые)
- ✓ Гостроемкости закрыты (емкости с жидкими блюдами закрыты уплотняющими крышками)
- ☞ Каждая емкость Bain Marie может делиться в продольном направлении одной опорной перемычкой, а в поперечном направлении – одной или двумя опорными перемычками.
- ☞ При использовании одной опорной перемычки или двух опорных перемычек в поперечном направлении в емкости Bain Marie можно вставлять гостроемкости GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 и GN 1/9. При использовании одной опорной перемычки в продольном направлении в емкости Bain Marie можно вставлять гостроемкости GN 2/4, GN 1/4 и GN 1/6. Опорные перемычки можно заказать у фирмы B.PRO в качестве принадлежностей (номер для заказа см. в прайс-листе B.PRO).
- ☞ Пример загрузки с одной опорной перемычкой в поперечном направлении: одна гостроемкость GN 1/2 и две гостроемкости GN 1/4.

- ▶ При необходимости установить соответствующую опорную перемычку или соответствующие опорные перемычки.



- ▶ Вставить гостроемкости в емкости Bain Marie.

Предварительный подогрев и загрузка шкафной секции/шкафных секций

Исполнение устройства со шкафными секциями с подогревом

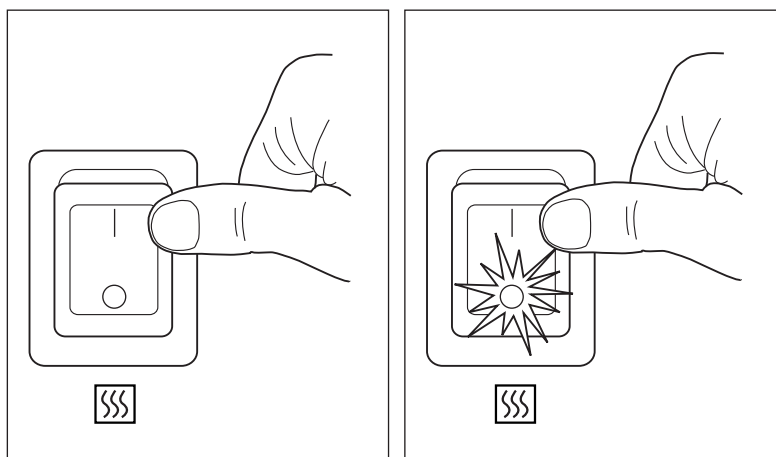
i Шкафные секции с подогревом предназначены для промежуточного хранения горячих блюд в гостроемкостях до их раздачи.

☞ Если шкафные секции используются для поддержания блюд в горячем состоянии, то их необходимо в течение не менее 60 минут предварительно подогреть, прежде чем загружать в них блюда.

Предварительный подогрев шкафных секций

- ✓ Шкафные секции еще не загружены
- ✓ Двери шкафа закрыты
- ✓ Устройство подключено к розетке
- ▶ Обеспечить, чтобы внутри устройства не находились чувствительные к теплу предметы.

- Включить режим подогрева шкафных секций выключателем подогрева шкафных секций.
Загорается светодиод работы в выключателе подогрева шкафных секций.



- При необходимости изменить ручкой заданную температуру.
 - ↳ Подраздел "Включение/выключение режима подогрева для шкафных секций и настройка заданной температуры" на стр. 29.
- Предварительно подогреть шкафные секции в течение не менее 60 минут.

Загрузка шкафной секции/шкафных секций

- ✓ Если шкафные секции используются для поддержания блюд в горячем состоянии: Шкафные секции предварительно подогреты в течение не менее 60 минут
- ✓ Блюда в gastronемкостях закрыты крышками

⚠ Осторожно!

Перегрев системы циркуляционного подогрева

Прерывание потока воздуха системы циркуляционного подогрева может привести к выходу из строя подогрева.

- Оставить воздушный зазор не менее 90 мм между полом шкафной секции и нижней стороной нижней вставленной gastronемкости (макс. глубина gastronемкости в самой нижней направляющей: 65 мм).
- Открыть двери шкафных секций.
- Вставить gastronемкости в шкафные секции.
- Закрыть двери шкафа.

Поддержание блюд в горячем состоянии

- ☞ При поддержании блюд в горячем состоянии необходимо соблюдать соответствующие положения, касающиеся продуктов питания, и учитывать свойства блюд. Принципиально не советуется длительное время хранить блюда в устройстве.
- ☞ При выгрузке блюд следить за тем, чтобы гастроемкости были закрыты крышками.
- При необходимости изменить заданную температуру/заданные температуры.
 - ☞ Подраздел "Включение/выключение режима подогрева для емкостей Bain Marie и настройка заданной температуры" на стр. 28.

Исполнение устройства с тепловыми излучателями

- i Тепловые излучатели предназначены для поддержания блюд в горячем состоянии.
- При необходимости включить тепловые излучатели.
 - ☞ Подраздел "Включение/выключение тепловых излучателей" на стр. 31.

Выгрузка блюд

Предупреждение!

Горячая емкость Bain Marie!

В режиме поддержания в горячем состоянии емкости Bain Marie и находящиеся в них гастроемкости или другие предметы становятся горячими и могут вызвать ожоги.

- Дотрагиваться до горячих частей только с использованием средств защиты (например, рукавиц).
- Использовать ручки гастроемкостей.

Исполнение устройства со шкафными секциями с подогревом

Предупреждение!

Горячие шкафные секции!

В режиме поддержания в горячем состоянии шкафные секции и находящиеся в них гастроемкости или другие предметы становятся горячими и могут вызвать ожоги.

- Дотрагиваться до горячих частей только с использованием средств защиты (например, рукавиц).
- Использовать ручки гастроемкостей.

Предупреждение!

Горячие жидкие блюда!

Горячие жидкие блюда могут перетечь за край гастроемкости и привести к ошпариванию.

- Гастроемкости всегда закрывать уплотнительными крышками.
- Держать гастроемкости горизонтально и избегать резких движений.
- Снять крышки гастроемкостей.
- Вынуть блюда из гастроемкостей.

Перемещение устройства на новое место

- ☞ После использования основательно очистить устройство.
- ☞ Раздел "Очистка и уход" на стр. 48.

- ✓ Все потребители электроэнергии выключены
- ✓ Внешние устройства не подключены
- Вынуть вилку сетевого кабеля.
 - ☞ Раздел "Вывод из эксплуатации" на стр. 44.
- Обеспечить, чтобы в емкостях Bain Marie и на поверхностях для размещения предметов не находились чувствительные к теплу предметы.

Исполнение устройства с пристраиваемыми компонентами

- Откинуть вниз откидные пристраиваемые компоненты.
 - ☞ Подраздел "Откидывание пристраиваемого компонента вниз" на стр. 44.

Исполнение устройства с колесами** Осторожно!****Защемление ног!**

При отпускании и стопорении фиксаторов колес можно защемить ногу и поранить ее при этом.

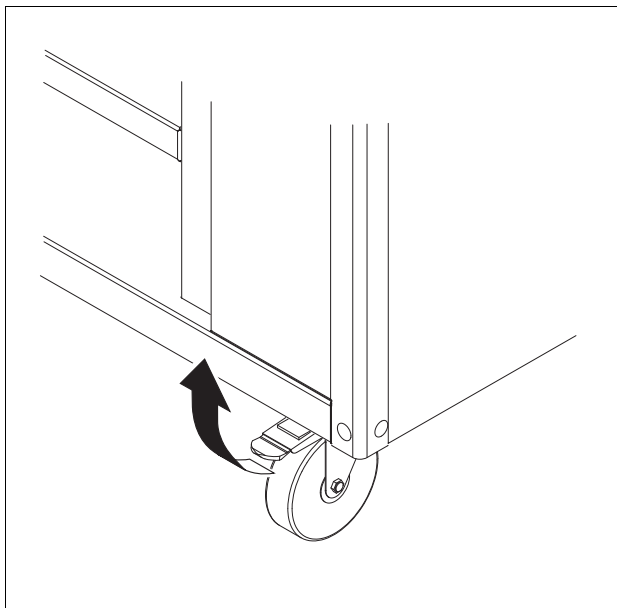
- Следить за тем, чтобы нога не попадала между фиксатором колеса и колесом или облицовкой устройства.

 Предупреждение!**Защемление рук!**

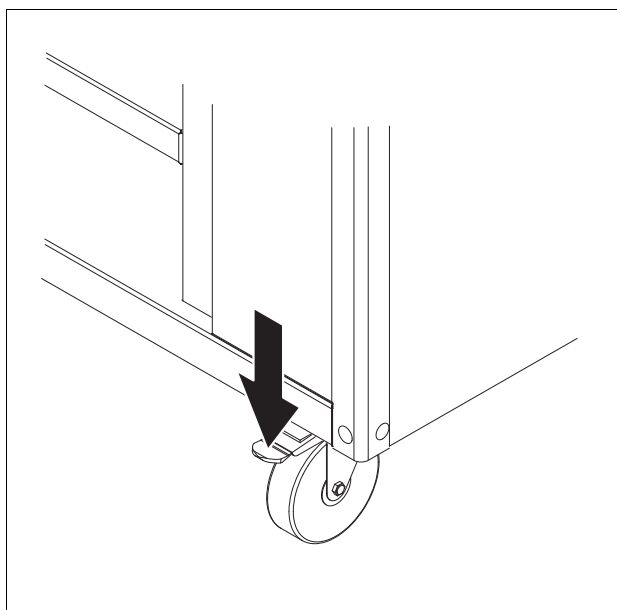
При перемещении устройства части тела могут попасть между модулем и стенкой или другими предметами.

- Перемещать устройство таким образом, чтобы имелось достаточное расстояние между руками и стеной или другими предметами и была исключена возможность их защемления.

- ▶ Отпустить фиксаторы колес.



- ▶ Двумя руками осторожно переместить устройство на новое место.
- ▶ Застопорить фиксаторы колес.



Исполнение устройства с ножками

- ▶ Перемещать устройство на новое место с помощью подходящих транспортных средств (например, подъемной тележки).
-

Перемещение по рампам,
углублениям, наклонным
поверхностям

Исполнение устройства с колесами

☞ Все указания, условия и требования по выполнению действий, касающиеся перемещения по ровной поверхности, распространяются также на перемещение по рампам, углублениям и наклонным поверхностям.

✓ 2 человека

Предупреждение!

Отклонение устройства в сторону!

На наклонной поверхности устройство может резко отклониться в сторону.

- По наклонным поверхностям перемещать устройство с помощью 2-х человек (по одному человеку с каждой торцевой стороны).

Предупреждение!

Недостаточное удерживающее действие фиксаторов колес!

На рампах при определенных обстоятельствах не обеспечивается удерживающее действие фиксаторов колес. Устройство может прийти в движение и нанести травмы.

- При установке устройства на рампе застопорить фиксаторы колес и дополнительно предохранить его от откатывания (например, подложить клинья).

Предупреждение!

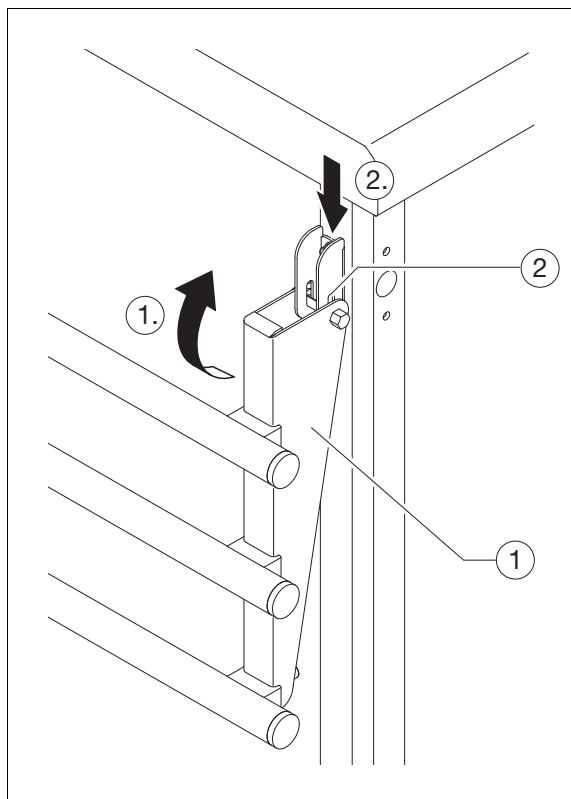
Опрокидывание устройства!

При перемещении устройства по наклонной поверхности оно может опрокинуться.

- Ни в коем случае не перемещать устройство по поверхности (например, рампе) с углом наклона более 10°.
 - Сначала проверить, можно ли безопасно перемещать устройство по рампе, углублению или наклонной поверхности.
 - Осторожно перемещать устройство по рампе, углублению или наклонной поверхности с привлечением 2-го человека (по одному с каждого конца).
-
-

Откидывание пристраиваемого компонента вверх

- Откинуть пристраиваемый компонент (1) до упора вверх (1.).
- Опустить пристраиваемый компонент в продольном отверстии (2) вниз (2.).
- Проверить, чтобы крепление зафиксировалось в обоих стопорах. При необходимости откорректировать стопоры.



Откидывание пристраиваемого компонента вниз

- Приподнять пристраиваемый компонент в продольном отверстии, чтобы стопор крепления расфиксировался.
- Откинуть пристраиваемый компонент вниз и опустить в продольном отверстии крепления вниз.

Вывод из эксплуатации

Вывести устройство из эксплуатации

- ✓ Устройство подключено к розетке
- Выключить все подключенные потребители электроэнергии.
- Вынуть вилку сетевого кабеля.
- Откинуть вниз имеющиеся пристраиваемые компоненты.

Помощь при возникновении проблем

Светодиоды работы не горят –
на устройство не подается
напряжение сети

Причина	Мера
Вынута или неправильно вставлена вилка сетевого кабеля.	<ul style="list-style-type: none"> Вставить вилку сетевого кабеля в розетку и проверить, правильно ли она вставлена.
Поврежден сетевой кабель; например, разорван провод (возможно даже без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> Поручить замену сетевого кабеля уполномоченному ремонтному персоналу. ↪ Раздел "Ремонт" на стр. 54.
Неисправность предохранителя пользователя (предохранителя электросети).	<ul style="list-style-type: none"> Проверить предохранитель электросети пользователя и при необходимости заменить.
Неисправность электрики устройства.	<ul style="list-style-type: none"> Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. ↪ Раздел "Ремонт" на стр. 54.

Светодиоды работы подогрева емкостей Bain Marie горят, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии

Причина	Мера
Выбрана слишком низкая заданная температура.	<ul style="list-style-type: none"> Настроить более высокую заданную температуру. ↪ Подраздел "Включение/выключение режима подогрева для емкостей Bain Marie и настройка заданной температуры" на стр. 28.
Устройство находится на (сильном) сквозняке.	<ul style="list-style-type: none"> Устранить причину/причины сквозняка или убрать устройство со сквозняка.
Неисправность электрики устройства.	<ul style="list-style-type: none"> Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. ↪ Раздел "Ремонт" на стр. 54.

Светодиоды работы подогрева шкафных секций горят, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии

Исполнение устройства со шкафными секциями с подогревом

Причина	Мера
Выбрана слишком низкая заданная температура.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Настроить более высокую заданную температуру. ☞ Подраздел "Включение/выключение режима подогрева для шкафных секций и настройка заданной температуры" на стр. 29.
Неисправность электрики устройства.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 54.

Светодиоды работы тепловых излучателей горят, но блюда не поддерживаются в достаточном горячем состоянии

Исполнение устройства с тепловыми излучателями

Причина	Мера
Устройство находится на (сильном) сквозняке.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Устранить причину/причины сквозняка или убрать устройство со сквозняка.
Неисправность тепловых излучателей.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 54.
Неисправность электрики устройства.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 54.

Светодиод работы освещения горит, но освещение не горит

Исполнение устройства с освещением

Причина	Мера
Неисправность лампочки.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 54.
Неисправность трансформатора освещения.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 54.
Неисправность электрики устройства.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 54.

Коррозия деталей из высококачественной нержавеющей стали

Причина	Мера
Неправильные обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Удалить коррозию. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Подраздел "Удаление коррозии с высококачественной нержавеющей стали" на стр. 51. ▶ Следить за правильным обращением и уходом.

Видимое повреждение устройства

Причина	Мера
Повреждение в результате транспортировки, перемещения на другое место или другого внешнего воздействия.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Вывести устройство из эксплуатации. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Раздел "Вывод из эксплуатации" на стр. 44. ▶ Предохранить устройство от случайного ввода в эксплуатацию. ▶ Сообщить уполномоченному ремонтному персоналу. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Раздел "Ремонт" на стр. 54.

Очистка и уход

Высококачественная нержавеющая сталь

Коррозионная стойкость

Коррозионная стойкость нержавеющей стали основывается на наличии так называемого пассивного слоя на поверхности материала.

Повреждения пассивного слоя в результате механического воздействия – при наличии достаточного количества кислорода на поверхности материала – устраняются самостоятельно.

Повреждения пассивного слоя в результате химического воздействия материалов, уменьшающих содержание кислорода (потребляющих кислород), вредны для материала. Обработка кислотами с окислительным действием может противодействовать этому вредному влиянию.

Для поддержания коррозионной стойкости соблюдать приведенные ниже указания по очистке и уходу.

Интервал очистки

После каждого использования основательно очистить устройство.

Методы очистки

Предписываемым методом для ежедневной очистки является протирание влажной салфеткой.

Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой (пластмассовой или натуральной).

☞ Не использовать пароструйные устройства, высоконапорные моющие устройства, разбрызгиватели или подобные моющие устройства.

☞ Не использовать для очистки острые или остроконечные предметы.

Чистящие средства

Поверхности из высококачественной нержавеющей стали

Осторожно!

Повреждение материала!

Контакт нержавеющей стали со следующими веществами может вызвать образование коррозии:

– Концентрированные кислоты, галогены (хлориды, бромиды, йодиды) и их соли, а также приправы

– Пары кислот, образующиеся, например, при укладке керамических плиток

– Контакт с посторонними металлами

– Контакт с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой)

Под слоями извести, жира, крахмала и белка – из-за отсутствия доступа воздуха – также может образоваться коррозия.

- Не допускать контакта с концентрированными кислотами, галогенами и их солями, приправами, посторонними металлами, железом или железосодержащими веществами. При необходимости протереть салфеткой, промытой в чистой воде.
 - Не повреждать поверхность из нержавеющей стали, особенно другими металлами.
 - Регулярно очищать поверхности от слоев извести, жира, крахмала и белка.
-

Разрешается использовать следующие чистящие средства:

- Обычные чистящие средства в водном растворе
- Мягкая салфетка
- Микрофибровая салфетка V.PRO (использовать только с водой)

Чистящие средства для поверхностей из высококачественной нержавеющей стали при сильном загрязнении:

- Обычные чистящие средства для высококачественной нержавеющей стали, например, DeepClean Stainless Steel
- Поверхности из нержавеющей стали всегда содержать в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

Пластмассовые поверхности

Осторожно!

Повреждение материала!

Чистящие средства для высококачественной нержавеющей стали и абразивные чистящие средства царапают поверхность. Приведенные ниже чистящие средства или чистящие средства со следующими ингредиентами повреждают поверхность:

- Этанол, изопропанол или высшие спирты
- Ацетон
- Лигроин для химической чистки
- Скипидар
- Эфир уксусной кислоты

- Не использовать чистящие средства для высококачественной нержавеющей стали и абразивные чистящие средства.
- Не использовать чистящие средства, содержащие растворитель.


Разрешается использовать следующие чистящие средства:

- Обычные чистящие средства в водном растворе
- Мягкая салфетка
- Микрофибровая салфетка V.PRO (использовать только с водой)


Покрытие из натурального камня

Исполнение устройства с покрытием из натурального камня

Указания по очистке покрытий из натурального камня содержатся в прилагаемом руководстве по уходу за поверхностями из натурального камня.

 См. отдельное руководство по уходу за натуральным камнем.

Слив воды из емкостей Bain Marie

 Все емкости Bain Marie подсоединены к общему сливу в электро-монтажном отсеке. Не нужную больше воду можно слить через общий сливной кран в электро-монтажном отсеке.

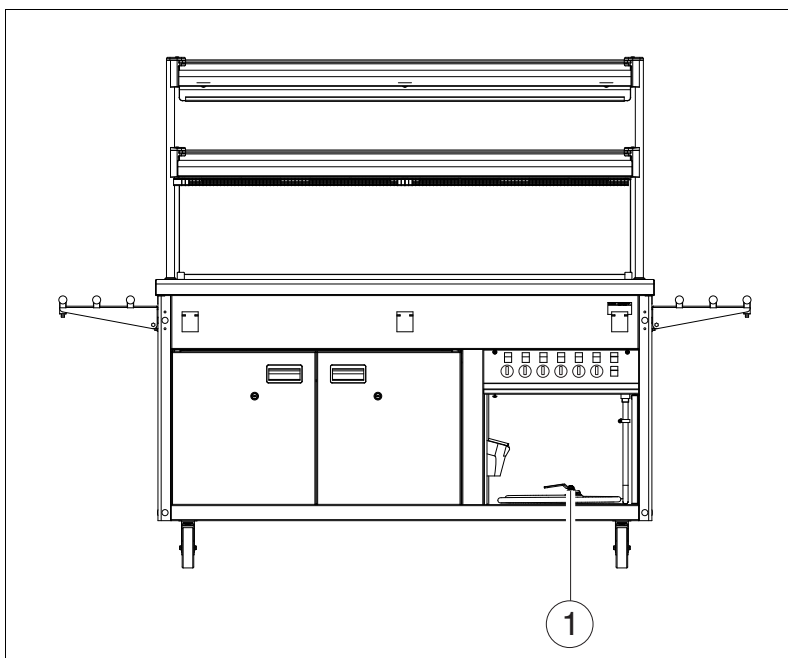
- ✓ Имеется емкость для слива (например, гастроемкость или ведро) вместимостью не менее 4 литров для каждой емкости Bain Marie

⚠ Осторожно!

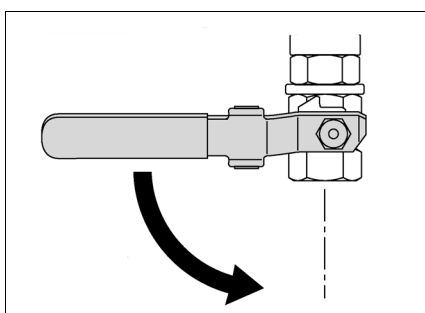
Горячая вода!

При мокрой загрузке в емкости Bain Marie после ее использования находится горячая вода. При сливе горячей воды существует опасность ошпаривания.

- ▶ Перед сливом воды дать ей остыть или использовать подходящие средства защиты (например, рукавицы).
- ▶ Поставить под сливной шланг со сливным краном (1) емкость (например, гастроемкость или ведро).

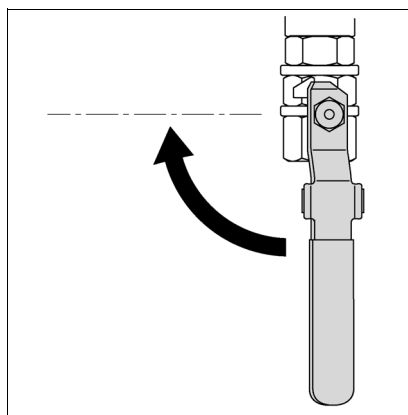


- ▶ Для того чтобы открыть сливной кран, повернуть рычаг на 90° против часовой стрелки.



Сливной кран открыт, вода сливается.

- Для того чтобы закрыть сливной кран, повернуть рычаг на 90° по часовой стрелке.



Сливной кран закрыт.

- Очистить и вытереть насухо емкости Bain Marie.

Очистка устройства

- ✓ Устройство отключено
- ✓ Горячие части устройства охлаждены

Осторожно!

Опасность поскользнуться!

Если во время или после очистки вода попадет на пол, существует опасность поскользнуться.

- Полностью вытереть вытекшую на пол воду.
- Очистить устройство с использованием описанных выше методов очистки и чистящих средств.
- После использования чистящего средства для высококачественной нержавеющей стали протереть промытой в чистой воде, влажной салфеткой и вытереть насухо.


Удаление коррозии с высококачественной нержавеющей стали

Свежая коррозия

- Вынуть вилку сетевого кабеля из розетки.
- Удалить коррозию с помощью абразивного чистящего средства или тонкой шлифовальной бумаги.

Старая/сильная коррозия

- i** Описанные здесь меры по очистке от старой/сильной коррозии являются рекомендациями профессионального союза работников бытового, отопительного и кухонного оборудования (HKI).

 Меры по очистке от старой/сильной коррозии разрешается проводить только технически обученному персоналу с соблюдением действующих правил.

 **Предупреждение!**

Агрессивные материалы!

Используемые для удаления коррозии кислоты могут вызвать разъедание предметов (например, одежды) и ожоги. При контакте с глазами может быть необратимо нарушено зрение. В наихудшем случае результатом может быть полная потеря зрения.

- ▶ Надевать защитную одежду (очки, рукавицы, ...).
 - ▶ Не допускать к месту очистки посторонних людей.
-
- ▶ Вынуть вилку сетевого кабеля из розетки.
 - ▶ Удалить коррозию 2–3-процентной щавелевой кислотой.
 - ▶ Если очистка щавелевой кислотой не даст результатов, обработать коррозию 10-процентной азотной кислотой.

Техобслуживание

Регулярное техобслуживание устройства

- ☞ В.PRO рекомендует регулярное техобслуживание устройства, проводимое обученным персоналом. Регулярное техобслуживание предотвращает выход устройства из строя, увеличивает срок его службы и служит общему поддержанию в сохранности.
- Регулярно поручать обученному персоналу проведение техобслуживания устройства.

Проверка фиксаторов колес

Исполнение устройства с колесами

- ☞ После каждого перемещения устройства на другое место необходимо проверять функционирование фиксаторов колес.
- Застопорить фиксаторы колес.
- Попробовать переместить устройство (без применения силы!).
- В случае недостаточного стопорения немедленно поручить замену неисправного колеса или неисправных колес одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой В.PRO
 - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой В.PRO
 - Сервисная служба фирмы В.PRO

Проведение повторной проверки электрической безопасности

- Не реже одного раза в 6 месяцев поручать специалисту-электрику проведение повторной проверки электрической безопасности в соответствии с нормами серии DIN VDE 0701–0702.

Проверка сетевого кабеля и вилки сетевого кабеля

- Не реже одного раза в 6 месяцев согласно BGV A3 или соответствующим национальным правилам проверять сетевой кабель и вилку сетевого кабеля на наличие механических повреждений и старение.

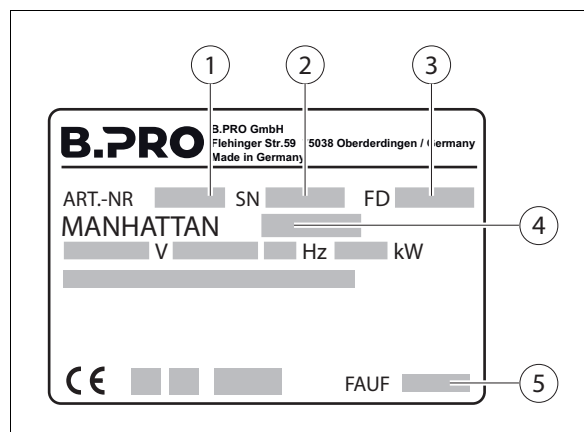
Ремонт

- Уполномоченный персонал** ☞ Ремонт разрешается проводить только следующему уполномоченному сервисному персоналу:
- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба фирмы B.PRO

Описание неисправности Сервисной службе B.PRO, наряду с точным описанием неисправности, необходимы следующие данные с фирменной таблички:

- Номер артикула
- Модель
- Серийный номер
- Дата изготовления
- Номер заказа на изготовление (опция)

Фирменная табличка находится на внутренней стороне двери электро-монтажного отсека.



- (1) Номер артикула
- (2) Серийный номер
- (3) Дата изготовления
- (4) Модель
- (5) Номер заказа на изготовление (опция)

- Замена компонентов** ☞ Неисправные компоненты, включая сетевой кабель, разрешается заменять только следующему уполномоченному сервисному персоналу:
- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Посторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба фирмы B.PRO

- Запчасти** При заказе запчастей требуются следующие данные:
- Название запчасти
 - Номер артикула
 - Дата изготовления устройства
 - Количество
- ☞ Смотри систему сервисной информации в интернете (www.bpro-solutions.com).

Адрес B.PRO GmbH
 Flehinger Straße 59
 75038 Oberderdingen
 GERMANY
 Phone +49 (0)7045 44 - 81416
 Fax +49 (0)7045 44 - 81508
 Email service@bpro-solutions.com
 Internet www.bpro-solutions.com

Утилизация

Утилизация устройства



i При утилизации использованного электрического или электронного устройства как обычный бытовой мусор от имеющихся материалов устройства может исходить опасность для окружающей среды и здоровья людей.

Поэтому устройство нельзя утилизировать вместе с обычным бытовым мусором, а его необходимо сдать отдельно в пункт утилизации электроприборов (например, специальную фирму по утилизации отходов).

В качестве указания на это обстоятельство дела устройство помечено расположенным рядом символом в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных устройств согласно статье 11(2) Директивы 2002/96/EG (WEEE). Кроме того, при утилизации необходимо учитывать другие специальные национальные особенности.

- Перед утилизацией привести устройство (например, отрезав вилку сетевого кабеля) и замки дверей в непригодное состояние.
- Сдать устройство в пункт утилизации электроприборов (например, специальную фирму по утилизации отходов).

☞ Данное изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.

☞ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.

☞ Подраздел "Адрес" на стр. 55.

Технические данные

i В зависимости от исполнения устройство, для которого действительно данное руководство по эксплуатации, может иметь также отличающиеся технические данные (данные электрического и холодильного оборудования, размеры). Обязательная информация находится на фирменной табличке, а также в специфичной для заказа документации или на чертежах.

Общие данные Размеры (примерно, без пристраиваемых компонентов и стеклянной надстраиваемой полки)

Модель	Длина в мм	Ширина в мм	Высота в мм
MANHATTAN MWA 3	1200	700	900
MANHATTAN MWA 4	1550	700	900
MANHATTAN MWA 5	1900	700	900

Изменения размеров при использовании принадлежностей (примерно)

Модель	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
Направляющая для подносов/полка, откинутая		+70	
Направляющая для подносов, откинутая вверх		+290	
Полка, откинутая вверх	+500		
Стеклянная надстраиваемая полка, 1-этажная			+410
Стеклянная надстраиваемая полка, 2-этажная			+680

Примеры:

MWA 3 с двумя полками: $1200 + 500 + 500 =$ длина 2200

MWA 3/4/5 с направляющей для подносов на стороне посетителей: $700 + 290 =$ ширина 990

MWA 3/4/5 с двухэтажной стеклянной надстраиваемой полкой: $900 + 680 =$ высота 1380

Вместимость

Модель	Вместимость емкости Bain Marie
MANHATTAN MWA 3	3 GN 1/1-200
MANHATTAN MWA 4	4 GN 1/1-200
MANHATTAN MWA 5	5 GN 1/1-200

Исполнение устройства с закрытыми шкафными секциями

Модель	Вместимость каждой шкафной секции
MANHATTAN MWA 3	4 GN 1/1-65
MANHATTAN MWA 4	8 GN 1/1-65
MANHATTAN MWA 5	12 GN 1/1-65

Вес

Вес зависит от исполнения устройства. В таблице ниже дается обзор примерных весов отдельных модулей без пристраиваемых компонентов и без надстраиваемой полки. Точный вес указан в накладных.

Модель	Порожний вес, примерно (кг)	
	Покрытие из высококачественной нержавеющей стали	Покрытие из натурального камня
MANHATTAN MWA 3	95	160
MANHATTAN MWA 4	115	180
MANHATTAN MWA 5	150	200

Максимально допустимый общий вес**Исполнение устройства с колесами**

Максимально допустимый общий вес составляет 400 кг.

Исполнение устройства с ножками

Максимально допустимый общий вес составляет 450 кг.

Грузоподъемность принадлежностей (примерно)

Компонент/принадлежность	Допустимая поверхностная нагрузка в кг
Направляющая для подносов	25
Полка	25
Стеклопанель надстраиваемая полка	Не ставить и не ложить никаких предметов на стеклянную надстраиваемую полку.

Исполнение устройства с открытой шкафной секцией

Компонент/принадлежность	Поверхностная нагрузка (кг)
Средняя полка	50

Диапазон регулирования температуры

Емкости Bain Marie от +30 °C до +95 °C, плавное регулирование

Исполнение устройства со шкафными секциями с подогревом

Шкафные секции: от +30 °C до +80 °C, плавное регулирование

Электрические данные

Значения электросети

- ☞ Точная присоединенная мощность модуля зависит от конфигурации и указана на фирменной табличке. Фирменная табличка находится в зоне подключения электропитания устройства.
- ☞ При соединении нескольких модулей не должна быть превышена общая присоединенная мощность. При превышении допустимой общей присоединенной мощности пользователю понадобится дополнительный источник электропитания.

Устройство	Питающее напряжение	Мощность (макс.)
Тепловые прилавки		
MANHATTAN MWA 3/MWA 4/MWA 5	400 В~3/N/PE	11 кВт

Устройство	Мощность (макс.)
Розетки и периферийные устройства	
Розетка с защитным контактом 230 В	3,5 кВт*
CEE-розетка 400 В	11 кВт*
Керамические тепловые излучатели	250 Вт (на излучатель)
Галогенные лампы	20 Вт (на излучатель)

* Соблюдать максимально допустимую общую присоединенную мощность

Степень защиты

IP X4

Окружающая среда

Условия окружающей среды – эксплуатация

Температура: от +15 °С до +32 °С

Относительная влажность воздуха: без покрытия росой

Условия окружающей среды – хранение, транспортировка

Температура: от -10 °С до +40 °С

Относительная влажность воздуха: без покрытия росой

Эмиссия

Уровень шума устройства на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

Материалы

Полка, корпус устройства: высококачественная нержавеющей сталь

Покрытие: высококачественная нержавеющей сталь или натуральный камень

Цоколь, панель углового профиля: высококачественная нержавеющей сталь

Направляющая для подносов, передняя облицовка: высококачественная нержавеющей сталь или Resopal®

Угловой профиль, стойка полки: алюминий

Полка: флоат-стекло

Освещение	Исполнение устройства с освещением
Лампочки:	цоколь GU4/12 В/20 Вт
	3 шт. на этаж (MANHATTAN MNE 3/MAN 3)
	4 шт. на этаж (MANHATTAN MNE 4/MAN 4)
	5 шт. на этаж (MANHATTAN MNE 5/MAN 5)

Керамические тепловые излучатели	Исполнение устройства с тепловыми излучателями
	Керамические тепловые излучатели: 230 В/250 Вт
	3 x 250 Вт (MANHATTAN MAN 3)
	4 x 250 Вт (MANHATTAN MAN 4)
	5 x 250 Вт (MANHATTAN MAN 5)

Шкафная секция с подогревом в нижней части Электрические параметры: 1000 Вт

Емкости Bain Marie Электрические параметры: 700 Вт

Данные для заказа

Тепловой прилавок MANHATTAN MWA 3	Номер артикула:	566 609, 566 610
Тепловой прилавок MANHATTAN MWA 4	Номер артикула:	566 611, 566 612, 566 613
Тепловой прилавок MANHATTAN MWA 5	Номер артикула:	566 614, 566 615, 566 616
Руководство по эксплуатации	Номер документа:	154 606

Принадлежности

Гастроемкости	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист B.PRO
Опорные перемычки	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист B.PRO
Микрофибровая салфетка B.PRO	Номер артикула:	126 999
Средство для чистки и ухода за высококачественной нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	Номер артикула:	511 895
Модули расширения MANHATTAN	Номера артикулов:	↪ Прайс-лист B.PRO

Нормы

DIN 18865-1: Оборудование для фабрик-кухонь – системы раздачи – часть 1: Размеры, требования, испытания.

DIN 18865-3: Оборудование для фабрик-кухонь – системы раздачи – часть 2: Тепловые прилавки.

DIN 18865-4: Оборудование для фабрик-кухонь – системы раздачи – часть 4: Надстройки с подогревом или без подогрева.

DIN 18865-5: Оборудование для фабрик-кухонь – системы раздачи – часть 5: Направляющие для подносов.

DIN 18865-9: Оборудование для фабрик-кухонь – системы раздачи – часть 9: Внутренние пространства шкафов в стандартном и гигиеническом исполнении.

DIN EN 60335-1: Безопасность электрооборудования бытового и подобного назначения – часть 1: Общие требования.

DIN EN 60335-2-49: Безопасность электрооборудования бытового и подобного назначения – часть 2-49: Особые требования к электрическим устройствам для поддержания продуктов питания и посуды в горячем состоянии для промышленного использования.

DIN EN 60529: Степени защиты корпуса (IP-код).

BGV A3 (VBG 4): Правила техники безопасности: Электрооборудование.

Правило DGUV 110-003: Работа на кухнях.

Маркировка CE



Устройство соответствует директивам 2006/95/EG "Директива Европейского парламента и Совета по согласованию законоположений стран-членов ЕС об электрооборудовании для использования в определенных диапазонах напряжения" и 2004/108/EG "Директива Европейского парламента и Совета по согласованию законоположений стран-членов ЕС об электромагнитной совместимости".

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS