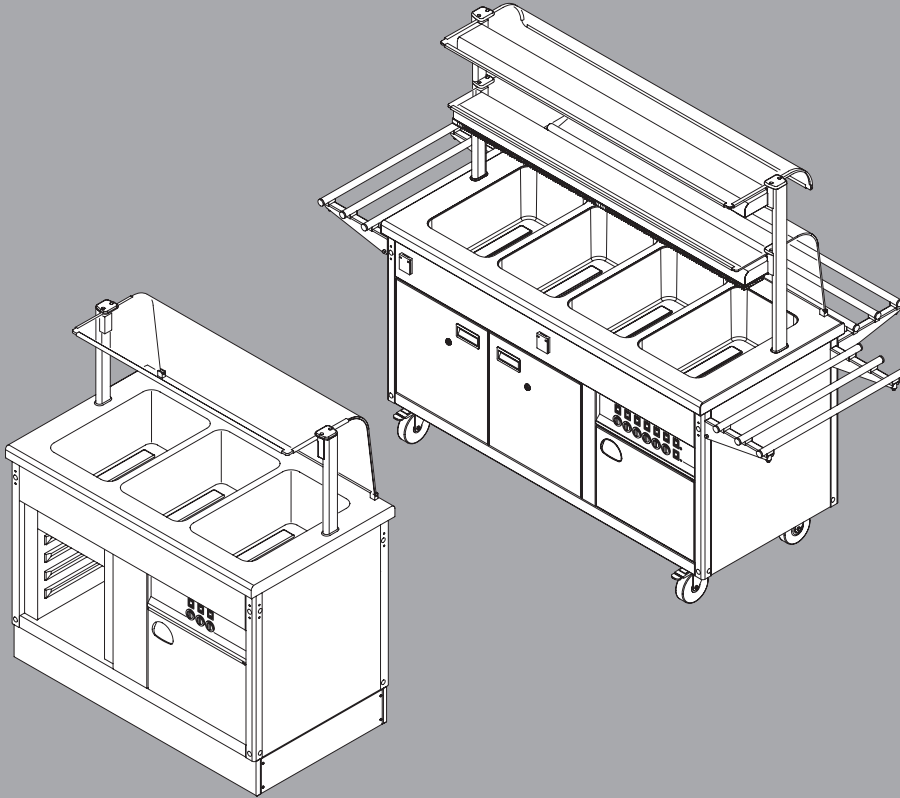


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



MANHATTAN

保温汤池

MWA 3/MWA 4/MWA 5

使用说明书

概述

- 版权所有** 本使用说明书受著作权法保护。所有信息不得全部或部分进行复制、传播或用于竞争目的或让第三方接触。
- 技术改动** 我们保留因技术进步而对内容进行修改的权利。
- 产品文档** 使用说明书；目标群：操作人员，厨师。
- 出版公约**
- 👉 关于 **特殊情况** 的重要提示。
 - i** **指导性章节** 中的解释性信息。
 - 👉 **参见** 章节或其它文件的旁注。
 - ✓ 进行以下步骤前必须满足的**前提**。
 - ▶ 必须完成的**操作**。

设备造型 XYZ

标注了此类信息的章节只适用于特定的**设备造型** 或选配设备。

警示

 **危险！**

危险类型和来源

忽略警示信息可能产生的后果。

- ▶ 避免危险及其后果的措施。

警示信号（小心、警告、危险）指出危险等级。

小心 是对可能造成的轻度人身伤害或财产损失作出警示。

警告 是对可能造成的重大人身伤害做出警示。

危险 是对可能造成的极其重大的人身伤害 / 死亡做出警示。

目录

关于本产品	用途	1
	使用条件	1
	产品特征	1
	餐车造型 / 造型特点	3
安全	概述	4
	关于本产品	4
	运输	5
	安装	5
	投入使用	5
	操作和运行	6
	停止使用	8
	清洁和护理	8
	保养	8
	维修	9
	标准和准则	9
	产品名称	9
运输	检查 / 处理运输损坏	10
	供货范围	10
	拆包	10
	去除包装材料	10
总图	餐车	11
	操作元件（隔水炖池、格架、热辐射器、照明装置）	13
	供应方式	13
安装	准备安装	14
	选择地点	14
	安放餐车	14
	互相连接模块	15
	连接餐车	17
	进行首次清洁	18
投入使用	运行前提条件	19
	准备运行	19
	首次调试运行	19
操作和运行	连接外部餐车	21
	打开 / 关闭隔水炖池的加热运行并调节额定温度	21
	打开 / 关闭加热格架的加热运行并调节额定温度	22
	打开 / 关闭热辐射器	23
	打开 / 关闭照明	25
	干式供应隔水炖池	26
	湿式供应隔水炖池	28
	预热和将食物放入格架	30
	保温食物	31
	取出食物	31
	将餐车移到新的地点上	32
	在斜坡、浅坑、斜面上行走	33
	向上翻起附加零部件	34
	将附加零部件向下翻	34
停止使用	停止使用餐车	35

发生问题时的帮助措施	LED 运行显示灯不亮 - 餐车中无电压	36
	LED 显示灯 “ 隔水炖池加热 ” 亮, 但食物不保温	36
	LED 运行显示灯 “ 格架加热 ” 亮, 但食物不保温	36
	LED 运行显示灯 “ 热辐射器 ” 亮, 但食物不保温	37
	LED 运行显示灯 “ 照明 ” 亮, 但灯不亮	37
	不锈钢件腐蚀	37
	餐车表面受损	37
清洁和护理	不锈钢	38
	清洁周期	38
	清洁方法	38
	清洁剂	38
	排出隔水炖池中的水	39
	清洁餐车	41
	去除不锈钢上的腐蚀点	41
保养	定期对设备进行养护	42
	检查轮子制动踏板	42
	进行重复检查, 确保用电安全	42
	检查电源接线和电源插头	42
维修	获授权人员	43
	故障描述	43
	更换零部件	43
	备件	44
	地址	44
清理	设备清理	44
技术参数	一般参数	45
	电气参数	47
	环境	48
	照明	48
	陶瓷热辐射器	48
	底部加热格架	48
	隔水炖池	48
订货说明	MANHATTAN 保温汤池 MWA 3	49
	MANHATTAN 保温汤池 MWA 4	49
	MANHATTAN 保温汤池 MWA 5	49
	使用说明书	49
配件	烹饪容器	49
	横向支架	49
	B. PRO 微纤维清洁毛巾	49
	不锈钢清洁剂和护理剂 DeepClean Stainless Steel	49
	MANHATTAN 扩展模块	49

关于本产品

用途 MANHATTAN 保温汤池设计用于以下用途：

- 陈列放置在烹饪容器中的食物
- 对放置在烹饪容器中的食物保温
- 供应食物。

餐车用于陈列和供应食物，不用于长期保存食物。

MANHATTAN 保温汤池不适合用于烧热或制备食物。

MANHATTAN 保温汤池特别适合在学校、企业、政府机关、医院、养老院（各类食堂）以及餐厅和旅店中使用。

禁止载人或站于设备之上，禁止加装。不得作为梯子或攀援设备（儿童游戏场所）使用。存在倾翻危险。

不得用于运输或存放危险有毒材料 / 液体。

使用条件 环境

餐车允许在 +15 ° C 至 +32 ° C 的环境温度下和正常的空气湿度下（不产生凝露）使用。

第三方说明

如果将该餐车租借给第三方，必须向这些人员说明餐车的安全使用方法，并提醒他们注意可能发生的危险。

产品特征 概述

MANHATTAN 保温汤池是一种用于温热食物的保温模块，带不锈钢或天然石材盖子。

根据各造型，MANHATTAN 保温汤池 3、4 或 5 包含一个无缝焊接的不锈钢隔水炖池，用于放置烹饪容器。每个隔水炖池可单独加热。通过一个毛细管恒温器进行机械式温度调节。

餐车底部内置了一个带排水阀的安装盒和一个可选装的插座，用于从隔水炖池中排水以及连接多个电器模块。根据各造型，餐车底部的操作侧为开放式或封闭式。

操作侧为开放式的格架带有 4 对支承凸缘，用于装配一个或多个选装的隔板。

操作侧为封闭式的格架带有多个格子，每个格子中最多可放置 4 个等于或小于 GN 1/1-65 尺寸的 GN 容器。封闭式格架的正面通过带有把手和弹簧锁的双层门封闭起来。可上锁的门可选择安装同时闭锁或分别闭锁的门锁。

MANHATTAN 保温模块的移动造型带 4 个转向轮，其中 2 个带制动踏板。

MANHATTAN 保温模块的固定造型带 4 个可调支脚。

操作侧、客户侧及端面的正面外壳可选择不同的颜色和材料，并可适应不同的环境。

为了更好地陈列食物，可选择不同的玻璃隔板，还可选装照明装置和 / 或热辐射器。

MANHATTAN 保温汤池 的操作段、客户端和端面 可装配一个可折叠的托盘滑道。

端面可安装一个可折叠的放物板。

MANHATTAN 保温汤池可采用不同的结构造型：

- 独立式，用于分发食物或自助取餐
- 背面靠墙，用于自助取餐（操作元件在客户侧）
- 背面靠墙，用于自助取餐

为了适应空间环境，MANHATTAN 保温汤池可结合其它分发或扩展模块，并通过模块连接器连接至铝制角件。

分发模块：

- 保冷汤池 MKA 3/MKA 4/MKU 3/MKU 4/MVK 4/MVS 4
- 普通汤池 MNE 3/MNE 4/MNE 5/MNE V

扩展模块：

- 收款位 MKSS 4/MKS 4
- 角模块 MAF 45/MAF 90, MIF 45/MIF 90, MA 45/MA 90, MI 45/ MI 90
- 预混合 / 混合模块 MPP 3/MPP 4/MPP 5
- 移动墙 / 活动墙 MAN 3/MAN 4/MAN 5/MEN V

操作和运行

餐车可用下列两种方式放入食物：

- 干式供应：烹饪容器悬挂在干式隔水炖池中
- 湿式供应：烹饪容器悬挂在加注了 4 L 热水的隔水炖池中

使用一个或两个横向支架时烹饪容器 GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 和 GN 1/9 可悬挂在一个隔水炖池中。

使用一个纵向支架时烹饪容器 GN 2/4, GN 1/4 和 GN 1/6 可悬挂在一个隔水炖池中。

每个隔水炖池可单独加热。旋钮用于无级调节温度（“10”相当于大约 +95 ° C）。

根据餐车各造型，存在的加热格架可用于对烹饪容器中的食物进行保温。

格架可一起加热。旋钮用于无级调节温度（“10”相当于大约 +80 ° C）。

带照明装置或热辐射器的餐车

可通过压力开关开启和关闭热辐射器和照明装置。

餐车造型 / 造型特点

根据配置，MANHATTAN 保温汤池具有以下造型特点：

- 稳定的不锈钢框架
- 4 个导向轮，其中 2 个导向轮配有轮子制动踏板
- 不锈钢调节底脚，可调节高度
- 不锈钢底板（仅与调节底脚连接）
- 不锈钢或花岗石盖板
- 底部安装盒带排水阀
- 操作侧开放式格架，带支承凸缘，用于装配隔板
- 不锈钢隔板，用于开放式格架（仅 MWA 4/ MWA 5）
- 操作侧封闭式格架
- 可锁住的门
- 循环空气加热和隔热格架
- 电气接头 400 V
- 挡板中带保护触点接地插座 230 V
- 安装盒中 230 V 带保护触点接地插座或 400 V CCE 插座，用于连接其它模块
- 一个或两个端面上的不锈钢放物板
- 餐车纵侧上可折叠的托盘滑道，由不锈钢圆管或 Resopal® 制成
- 餐车端面上可折叠的托盘滑道，由不锈钢圆管或 Resopal® 制成
- 不锈钢或 Resopal® 外壳
- 用于铝制角件的不锈钢板，客户侧和端面
- 模块连接器，用于稳固连接两个餐车的铝制角件
- 用于模块连接器的不锈钢板，客户侧，仅与模块连接套件相连
- 1 层隔板，从客户侧取下直至盖板，带或不带照明装置
- 1 层隔板，从客户侧取下，带递送窗口，带或不带照明装置
- 1 层隔板，从两侧取下，带递送窗口，带或不带照明装置
- 1 层隔板，从客户侧取下直至盖板，带照明装置和热辐射器
- 2 层隔板，从客户侧取下，上方和下方：带递送窗口，带或不带照明装置
- 2 层隔板，从客户侧取下，上方：带递送窗口和照明装置，下方：直至盖板，带照明装置
- 2 层隔板，从客户侧取下，上方：带递送窗口和照明装置，下方：直至盖板，带照明装置和热辐射器

安全

概述 本餐车采用最新的技术制造而成。能够满足对设备安全运行提出的所有要求。尽管如此，餐车在运行时仍可能产生其它危险。本使用说明书中的安全提示和警示将有助于防止这些危险的发生。

安全提示

请认真阅读并注意本章中的安全提示。

餐车拥有人有责任确保使用说明书中的安全提示受到重视。

警示

注意文中带危险符号的警示语（三角形警告标志）。

使用说明书

必须在首次投入使用前认真阅读使用说明书。

餐车拥有人必须确保所有使用人在首次使用餐车前阅读本说明书。

本使用说明书应小心保管，并方便操作人员随时参阅。

清洁与保养

对设备进行清洁和保养工作或更换部件时时，请断开设备电源。进行以上作业的过程中，请将电源插头和 / 或设备插头放置于合适地点，并避免潮湿、损坏和脏污。

关于本产品

用途

本餐车仅可用于规定的用途。

餐车拥有人必须按规范合理使用餐车。

使用条件

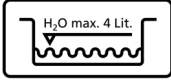
餐车只能在规定环境中使用。

餐车使用人必须经过使用培训并且已理解本使用说明书。


指示牌

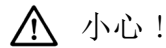
注意餐车上的指示牌。难以辨认、损坏或者遗失的指示牌应立即更换。

餐车上有下列指示牌：

指示牌	含义 — 安置地点
	开关面板上安装盒右上方操作侧的“最大水位”粘贴标签。

带热辐射器的餐车造型

指示牌	含义 — 安置地点
	U 形辐射器外壳两个纵侧上 DIN 4844-2 规定的“表面热，当心！”粘贴标签。



小心！

人员或财产损失！

若在设备中存放易爆材料或容器并运行设备，可能导致爆炸并因此造成人员或财产损失。

■ 请勿在此设备中存放易爆材料，例如带易燃燃气的气溶胶容器。

运输 直立运输位置

餐车只能直立运输。

使用载重汽车或送货车运输

餐车只能通过带有装卸平台的载重汽车或送货车运输。装卸平台坡度不得超过 10°。

应确保餐车不打滑。在运输过程中，只有轮子制动踏板对餐车进行固定是不够的。

在运输过程中，应确保餐车不做垂直移动。

使用带底垫的固定杆。

带附加零部件的餐车造型

使用载重汽车或送货车运输时将可折叠的附加零部件折叠进去，否则在运输时可能损坏附加零部件。

带隔板的餐车造型

使用载重汽车或送货车运输时取下隔板，否则隔板可能会从餐车中滑出。

安装 地点

不得在产生较强蒸汽的设备旁边运行餐车（例如洗碗机）。蒸汽可能在餐车上出现液化。

由于存在湿气膜，餐车在接电时，可能产生功能故障、短路或电击的危险。

接电

铭牌所列电源电压和电源频率必须与电源插座上的相应值一致。

一旦电源线绝缘层或电源插头损坏，不得使用餐车。

仅在餐车关闭时插上或拔下电源插头，否则可能损坏餐车电气装置。拔下电源插头前，必须关闭所连接的外部设备。

只在电源插头外壳上拔下。

多个模块的电气连接

在连接多个电器模块时，总连接值不得超过 11 kW。

投入使用 存放后投入使用

若将餐车从低温的仓储室中移到具有相应较高空气湿度以及较高温度的空间内，则空气中所含的湿气将凝聚在餐车的表面和内部。

由于存在湿气膜，餐车在接电时，可能产生功能故障、短路或电击的危险。

只有在餐车吸收室温之后，才能使用餐车。

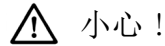
操作和运行 概述

用户必须知晓和估计到与餐车相关的各项危险。

使用餐车的人员在身体、意识或者精神能力上都不能对正常操作餐车造成任何限制。

餐车完好无损，方可使用。

为防止餐车损坏时仍继续使用，应参照维修手册与特约服务点联系，并立即进行维修。



可能影响食品质量！

存放或回热过程中断电、设备故障或其他运行中断原因将影响设备中的食品质量。

- 中心温度下降后请检查食品质量是否受影响，必要时进行食品处理。

玻璃隔板的护边

带玻璃隔板的餐车造型

玻璃隔板带有塑料护边。

只有清洗时才允许取下护边。护边取下时，玻璃板存在经硬物撞击而粉碎的危险。

带加热格架的餐车造型

保温运行时避免餐车门不必要地打开。放入或取出烹饪容器时短时打开餐车门。

只可将带盖的不锈钢烹饪容器放入加热格架内。

格架板和最下方 GN 容器之间至少保留 90 mm 的空气间隙。

将冷水加入灼热的隔水炖池中导致的应力开裂

如果将冷水加入热隔水炖池，急剧的温度变化可能导致微小的应力开裂，从而导致腐蚀。加注冷水前让隔水炖池冷却，或向热隔水炖池中加入热水。

承载能力

带玻璃隔板的餐车造型

不要在玻璃隔板上放置物体。

带附加零部件的餐车造型

附加零部件用于放置餐具和 / 或托盘，不得承受重物（例如装满的烹饪容器）。

不得坐在附加零部件上。

每个附加零部件的单位面积内允许的承重：

- 托盘滑道：25 kg
 - 放物板：25 kg
 - 隔板：100 kg
-
-

热餐车部件，物体和食物

隔水炖池，可选装的加热餐车格架和其中的物体（例如烹饪容器）在运行时最高温度可达 +95 °C，可能导致灼伤。

仅在采取防护措施时抓取灼热部件（例如佩戴防护手套）。

保温的食物可能导致烫伤。

热辐射器导致的热表面**带热辐射器的餐车造型**

防护网和热辐射器外侧可能在运行中变热，并导致灼伤。

只有当下方没有热敏性的容器和物体（特别是塑料）时，才能运行热辐射器。否则可能造成财产损失，严重情况下可能导致火灾。

卫生规定

分发和保温食物时，必须遵守相应的食品法规并注意食物的特性。

轮子制动踏板**带滚轮的餐车造型**

在将餐车推行前，始终使用轮子制动踏板将餐车锁定。餐车自由滚走可能造成受伤和财产损失。

变换地点

变换地点前拔下电源插头，并将物体从隔水炖池以及放物板上取出。变换地点时物体可能从餐车中滑落。

带封闭格架的餐车造型

变换地点时保持餐车门关闭。

变换地点前从格架中取出所有物体（例如烹饪容器）。

带滚轮的餐车造型

如果餐车位于一个斜面上，则除了将轮子制动踏板锁定外，必须采取其它固定措施（例如斜垫），以防其自由滚走。

餐车的最大倾斜度为 10°。只允许在小于 10° 的坡度上推行。

在斜面上推行时餐车可能向一侧滑走。在坡道和坑地上由 2 人（位于餐车的两侧）推行餐车。

为了降低损坏轮子的危险，应避免轮子超载：

- 当轮子制动踏板锁定时不移动餐车
- 避免撞击
- 不跨越门槛或台阶
- 不在不平整地面上推行

餐车只能推，不能拉。

一直用两手扶住盖板推餐车。由于重量不同，单手推餐车可能导致无法及时刹车。

注意手不要夹到餐车与墙壁或其它物品（例如柜子）之间。

停止使用 拔下电源插头

仅在餐车关闭时插上或拔下电源插头，否则可能损坏餐车电气装置。
插上或拔下电源插头前，必须关闭连接在餐车插座上的外部设备。

清洁和护理 电源插头

清洁餐车前拔下电源插头。水渗入餐车可能导致短路。这种情况下可能出现功能故障。另外还可能发生电击危险。

卫生

应遵守欧盟卫生准则 93/43/EWG 的规定以及国家的卫生规定。

清洁周期

根据使用情况清洁餐车。

清洁方法

只使用符合规范的清洁方法。

不得使用蒸汽清洗机、高压清洗机、喷水机或类似清洁装置。

清洁器具概述

不使用金属件进行清洁。金属件可损坏餐车和 / 或导致腐蚀。

不使用尖锐或锐边物品进行清洁。它们可损坏餐车。

不使用清扫器具。清扫器具将擦伤表面。

塑料件清洁器具

不使用清扫器具。清扫器具将擦伤表面。

不使用以下任何清洁剂或不使用任何含有以下成分的清洁剂（损坏材料！）：

- 乙醇、异丙醇和高浓度酒精
- 丙酮
- 清洗汽油
- 松节油
- 醋酸酯

热餐车部件，物体和食物

隔水炖池，可选装的加热格架和其中的烹饪容器在运行时最高温度可达 +95 ° C，可能导致灼伤。

清洗前至少将餐车冷却 20 分钟。

清洗水

清洁后将餐车彻底干燥。

如果在清洁过程中或在清洁后清洗水流到地上，易打滑。

完全擦干地板上的清洁水。

保养 重复检查，确保用电安全

至少每隔 6 个月让电气专业人员根据 DIN VDE 0701-0702 系列标准，进行重复检查，确保用电安全。

电源接线和电源插头

至少每隔 6 个月根据 BGV A3 或相应的国家规定，检查电源接线和电源插头是否受到机械损坏和过度老化。

轮子制动踏板

带滚轮的餐车造型

定期检查轮子制动踏板是否有效。

如果制动效果不够，则可参阅维修手册与特约维修点联系，并立即更换损坏的轮子。

维修 获授权人员

只允许下列服务人员维修本设备：

- 内部经过 B.PRO 培训的专业人员
- 外部经过 B.PRO 培训的客户服务人员
- B.PRO 服务

如无授权书或由其它机构维修，则取消质保。

更换餐车电气组件

只允许专业人员（例如电气专业人员）更换相同规格的电气组件（例如开关、电源线、灯具、热辐射器等）。

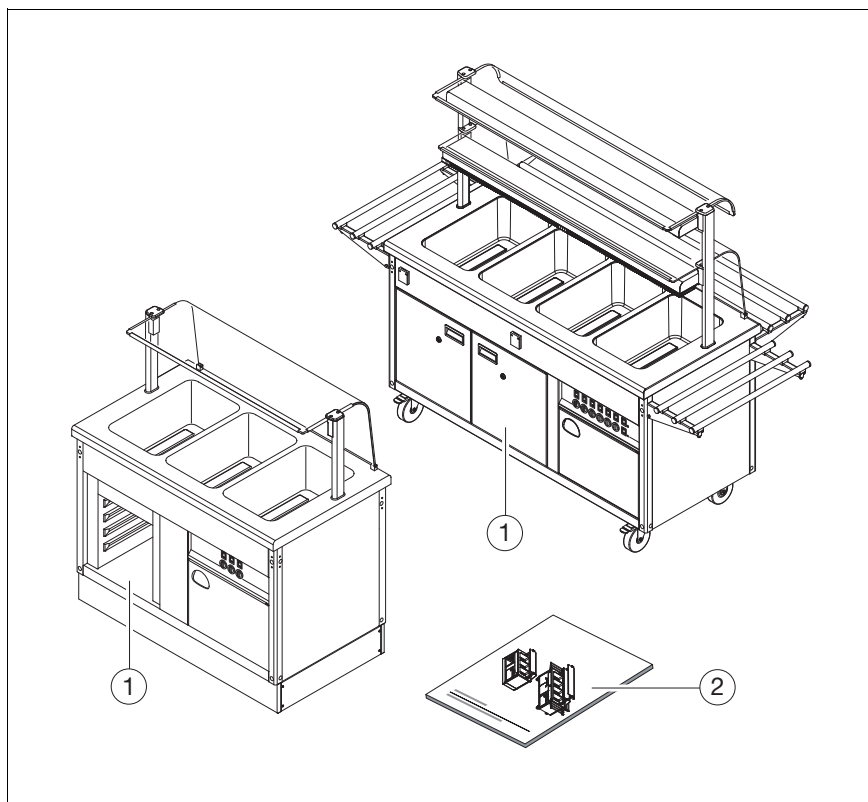
标准和准则	遵守各项有效标准、准则和安全规定。 餐车拥有人负责执行各项有效标准、准则和安全规定。
产品名称	餐车上标有铭牌。一旦去除铭牌，即取消质保。

运输

检查 / 处理运输损坏

- ☞ 必须在交货后立即检查餐车是否受到运输损坏（目检）。
 - 在运输人在场的情况下将运输损坏记录在货单上（描述缺陷）。
 - 让运输人确认损坏（签字）。
 - 保留餐车并凭货单向 B. PRO 投诉。
 - 或 -
 - 不验收餐车并经运输人退回 B. PRO。
- ☞ 通过这一流程可按规定正常获得损失赔偿。之后提出的运输损坏，必须让餐车收货人出示相应证明。

供货范围



(1) MANHATTAN 保温汤池

(2) 使用说明书

准确的供货范围和餐车造型参见供货单。

拆包

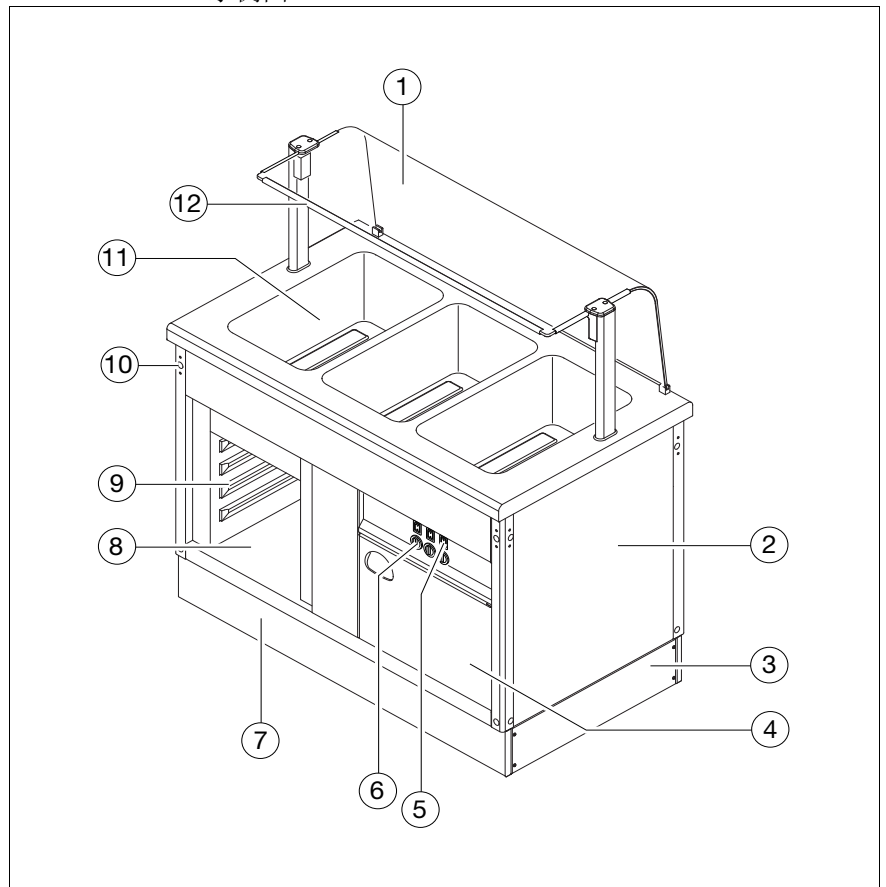
- 在预定地点打开运输包装。不要扯拉或割断！
- 检查供货范围。
- 移除餐车上可能存在的塑料保护薄膜。

去除包装材料

- ☞ 包装材料由可回收材料制成。
- 根据现行的相关法律规定，按照环保要求和规定将包装材料回收。

总图

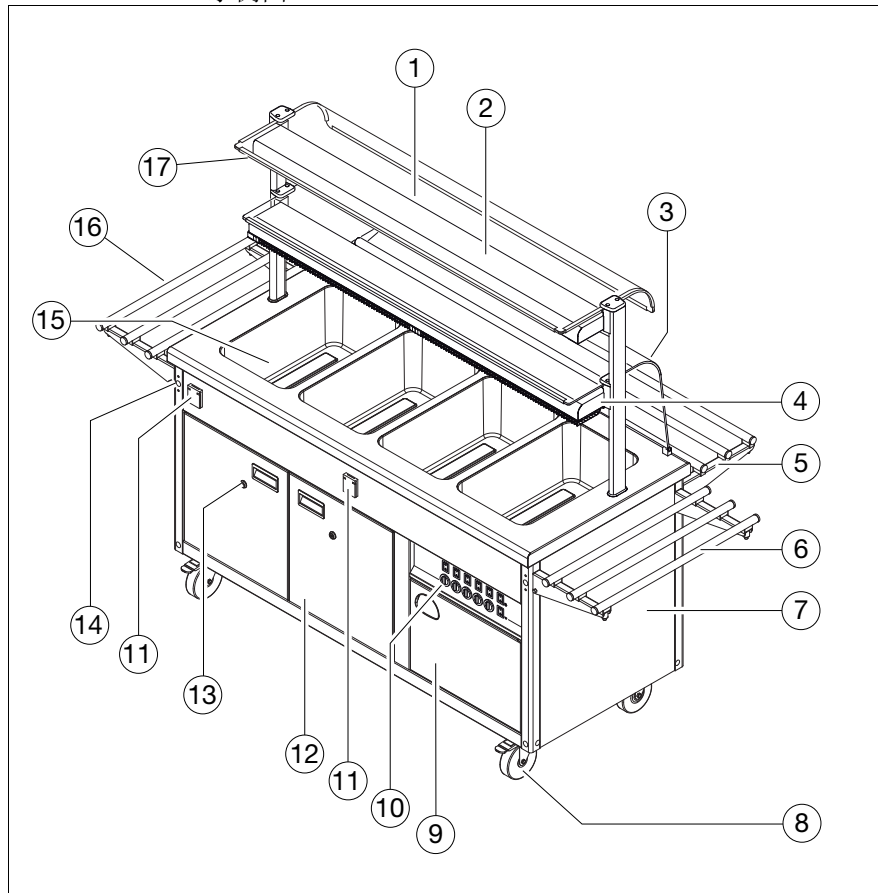
餐车 带调节底脚的餐车造型
MANHATTAN MWA3 示例图



- (1) 1 层玻璃隔板，从客户侧取下直至盖板，不带照明装置
- (2) 外壳，端面
- (3) 底座挡板，端面
- (4) 带排水阀的安装盒，电源线和用于连接其它模块的选装插座
- (5) 隔水炖池加热装置开关
- (6) 用于调节隔水炖池额定温度的旋钮
- (7) 底座挡板，操作侧
- (8) 开放式格架
- (9) 支承凸缘
- (10) 用于模块连接器的孔
- (11) 隔水炖池

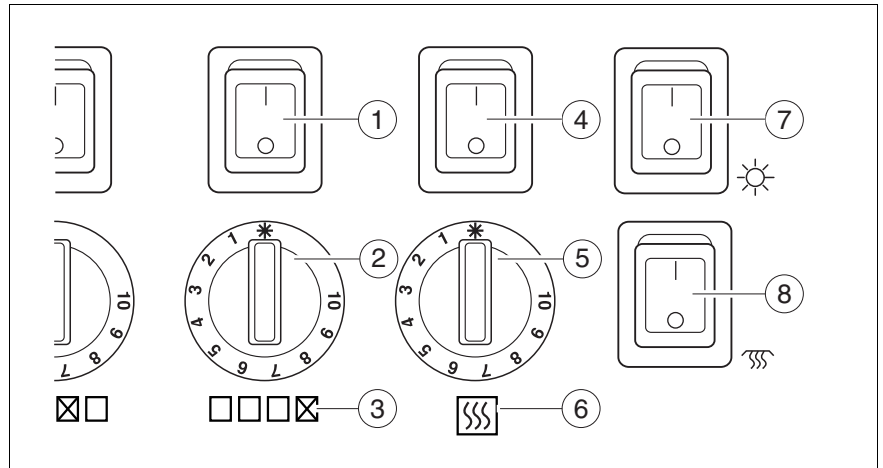
带滚轮的餐车造型

MANHATTAN MWA4 示例图



- (1) 2 层玻璃隔板的上层从客户侧取下
- (2) 辐射器外壳带照明装置
- (3) 2 层玻璃隔板的下层从客户侧取下直至盖板
- (4) 辐射器外壳带照明装置和陶瓷热辐射器
- (5) 朝向客户一侧可折叠的不锈钢圆管托盘滑道
- (6) 端面不锈钢圆管托盘滑道，右侧
- (7) 外壳，端面
- (8) 带轮子制动踏板的导向轮
- (9) 带排水阀的安装盒，电源线和用于连接其它模块的选装插座
- (10) 面板带开关和用于调节额定温度的旋钮
- (11) 用于连接外部设备的插座
- (12) 格架门
- (13) 锁
- (14) 用于模块连接器的孔
- (15) 隔水炖池
- (16) 端面不锈钢圆管托盘滑道，左侧
- (17) 护边

操作元件（隔水炖池、格架、热辐射器、照明装置）



- (1) “隔水炖池加热”开关，带内置 LED 运行显示
- (2) 用于调节隔水炖池额定温度的旋钮
- (3) 第四个隔水炖池的符号
- (4) “格架加热”开关，带内置 LED 运行显示（仅在带加热格架的餐车造型中）
- (5) 加热格架的旋钮（仅在带加热格架的餐车造型中）
- (6) 加热格架的符号
- (7) “照明装置”开关，带内置 LED 运行显示（仅在带照明装置的餐车造型中）
- (8) “热辐射器”开关，带内置 LED 运行显示（仅在带热辐射器的餐车造型中）

可通过旋钮分别无级调节每个隔水炖池所需的额定温度。设置值“10”相当于最大额定温度约 +95 °C。

带加热格架的餐车造型

可通过旋钮统一无级调节所有格架所需的额定温度。设置值“10”相当于最大额定温度约 +80 °C。

供应方式 隔水炖池可用下列两种方式放入食物：

用烹饪容器进行干式供应

- 烹饪容器悬挂在干式隔水炖池中。
- 加注少量食物时我们建议预热隔水炖池。

干式供应的方法：

☞ “干式供应隔水炖池”一节参见第 26 页。

用烹饪容器进行湿式供应

- 烹饪容器悬挂在加注热水的隔水炖池中。加注到最大标识的加注容量为 4 L。
- 放入少量食物时我们建议预热隔水炖池。
- 湿式供应的优点：
 - 热蒸汽使到烹饪容器的传导极佳
 - 加注水是一个良好的储热库

湿式供应的方法：

☞ “湿式供应隔水炖池”一节参见第 28 页。

安装

- 准备安装**
- ✓ 取下餐车上的保护膜
 - ✓ 业主侧存在的电气接头符合铭牌上所规定的数值

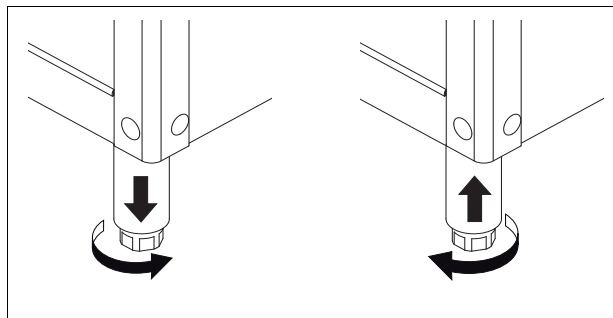
- 选择地点**
- ☞ 为了确保食物保温的最佳效果，选择放置地点时注意以下几点：
- 使餐车远离产生较强蒸汽的设备（例如洗碗机）。
 - 防止餐车放置在穿堂风处。

安放餐车 **带滚轮的餐车造型**

- 将餐车推至预定位置上并将轮子制动踏板锁定。
- ☞ “将餐车移到新的地点上”一节参见第 32 页。
-

带调节底脚的餐车造型

- 将餐车放置在预定位置上。
- 通过调节底脚将模块调至正确高度，并水平校准，使得餐车安全放置不晃动。



互相连接模块 模块的机械连接

i 可通过模块连接器将模块的铝制角件连接起来。

铝制角件上带面板的餐车造型

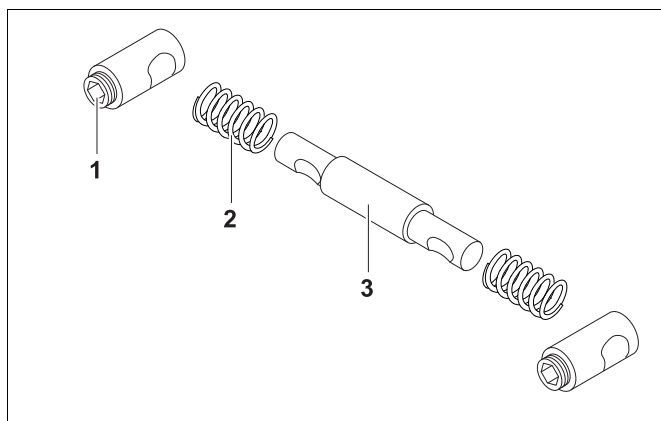
► 安装前取下铝制角件上的档板。

- ✓ 取下铝制角件上的选装不锈钢板
- ✓ 应连接的模块位于终端位置
- ✓ 内六角扳手 SW 6

带滚轮的餐车造型

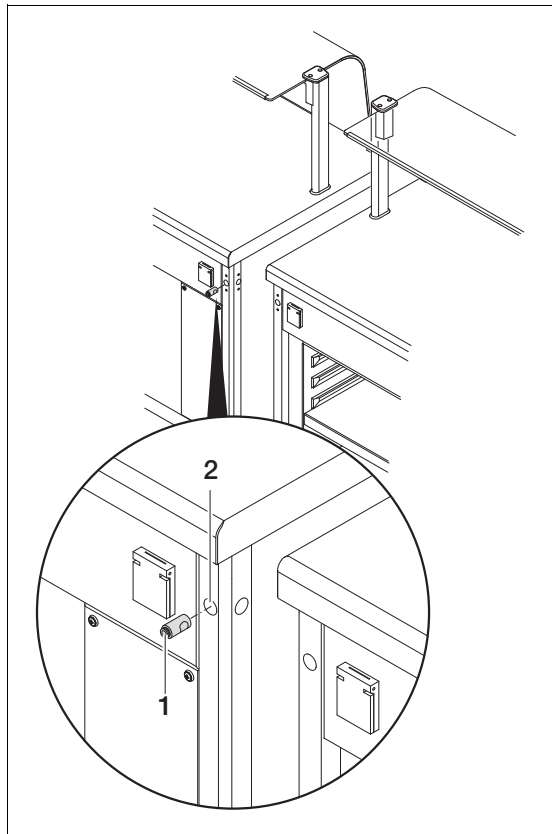
- ✓ 锁定应连接模块的轮子制动踏板

☞ 用下列模块连接元件连接两个分发模块前端面的四个角：

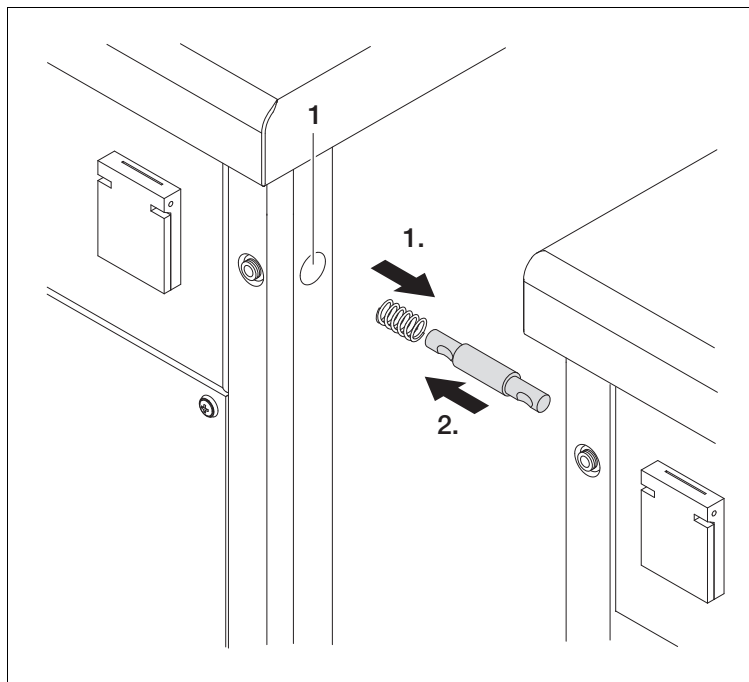


-
- (1) 带内六角螺钉的套筒
 - (2) 弹簧
 - (3) 连接销
-

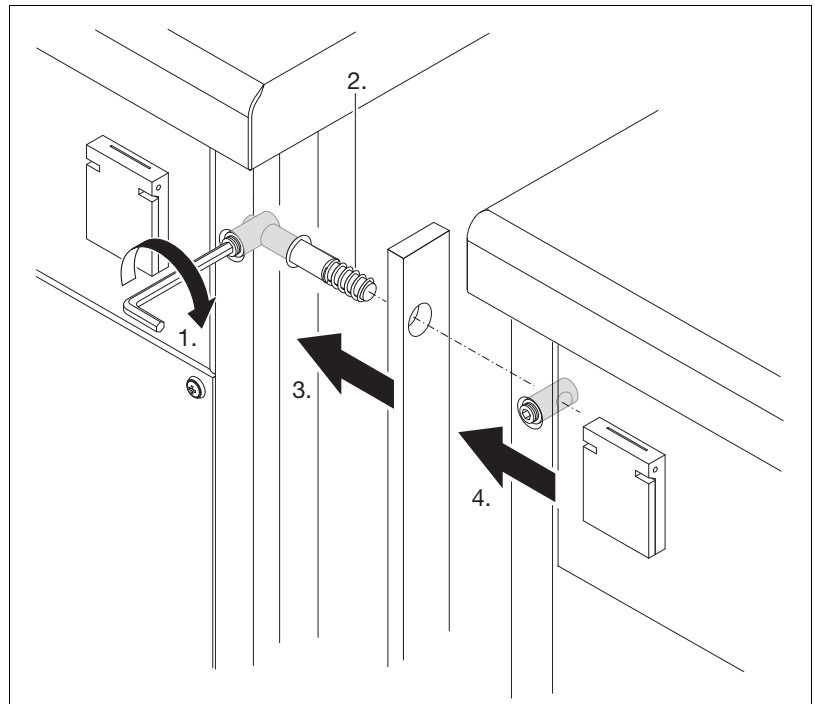
- 通过应连接模块的纵侧上下模块连接器 (2) 的孔将各个套筒 (1) 推入，直至止挡位置。



- 将弹簧推至连接销 (1.)。
- 通过餐车窄面 (1) 上铝制角件的孔将带弹簧的连接销推入事先已推入的套简直至止挡位置 (2.)。



- 用内六角扳手（SW 6）拧紧套筒的内六角螺钉（1.）。
将连接销固定在应连接的模块上。
- 将弹簧（2.）和模块连接板（3.）推至 4 个已安装的连接销（3.）。
- 通过需连接模块的餐车纵侧上用于模块连接器的孔将套筒推入直至止挡位置。
- 小心将需连接的模块推至应连接的模块上，直至 4 个连接销对准餐车窄面上铝制角件上的孔。
- 推动需连接的模块（4.），直至连接销到达止挡位置被引入事先已推入的套筒。



- 用内六角扳手（SW 6）拧紧已连接模块上套筒的内六角螺钉。
模块相互连接。

连接餐车 将餐车与插座连接

⚠ 小心！

餐车电气系统损坏造成的财产损失！

如果餐车与现有电源电压或电源频率不匹配，则可能损坏餐车电气系统。

- 连接前确保铭牌上所列电源电压和电源频率与电源插座的相应参数值一致。

⚠ 小心！

财产损失！

若已连接的外部设备在插上或拔下电源插头前未关闭，则可能损坏餐车电气系统和业主插座。

- 连接前确保所有连接的外部设备已经关闭。

☞ 在餐车底侧将电源线从餐车中输出。


- 将电源插头插到插座上。

餐车已经准备就绪。

模块的电气连接

安装盒中带插座的餐车造型

- i** 可通过一个安装盒中内置的插座对多个模块继续电气连接，业主侧只需要一根电源线。这时不得超过允许的总连接值。
-

 **小心！**

餐车电气系统损坏造成的财产损失！

在连接多个模块时，不得超过总连接值。

- 检查总连接值。
 - ↳ “电气参数”一节参见第 47 页。
 - 如果超过了允许的总连接值，则断开模块的电气连接。
 - 将需连接模块的电源插头插入与模块相连的业主侧电源线上安装盒的插座。
-

进行首次清洁

- i** 安放好模块后必须对餐车进行首次清洁。
- 确保完整取下了运输包装、保护膜和胶带。
 - 使用合适的清洁方法和清洁剂清洁表面。
 - ↳ “清洁餐车”一节参见第 41 页。

投入使用

- 运行前提条件**
- ✓ 取下保护膜
 - ✓ 餐车已吸收室温并且已经干燥
 - ✓ 餐车没有已知故障或看得见的损坏
 - ✓ 餐车处于完好的卫生状态

带滚轮的餐车造型

- ✓ 制动轮子制动踏板

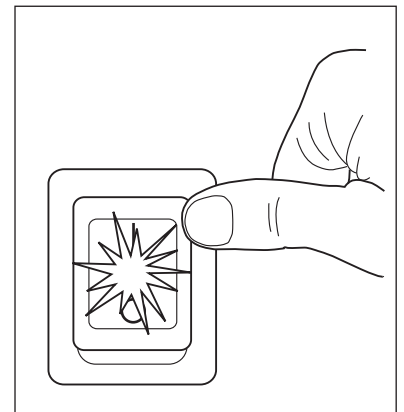
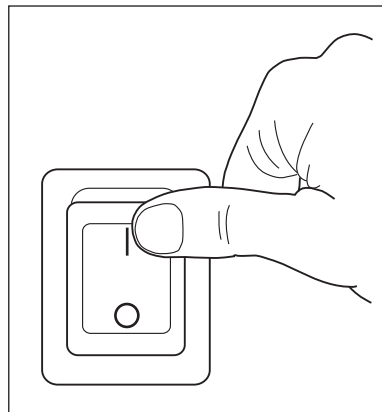
带立脚的餐车造型

- ✓ 调节所有立脚，使得餐车稳定放置不摇晃

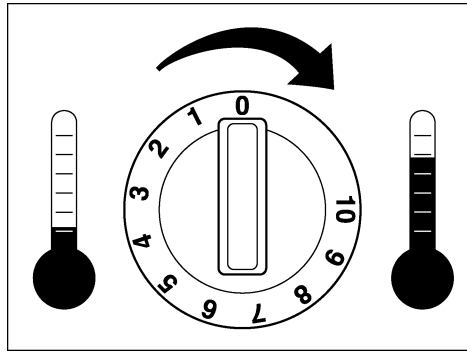
- 准备运行**
- 调试运行前，确保隔水炖池和可选装的加热格架处于完好的卫生状态。
 - 确保无任何热敏性物体位于隔水炖池中或可选装的加热格架上。

首次调试运行 **首次加热空餐车**

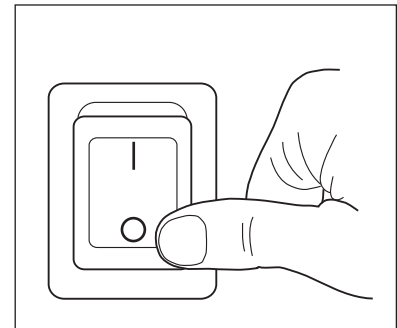
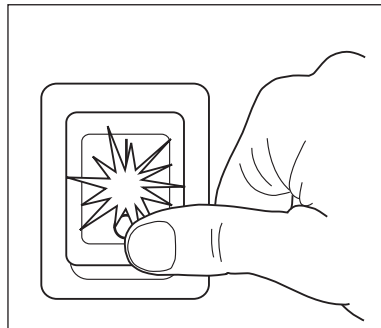
- ☞ 在调试运行时，变热的绝缘材料可能发出异味。出于这一原因 B. PRO 建议，首次使用前将空的隔水炖池和可选装的加热格架加热约 2 小时。
- 打开底部上所有隔水炖池和可选装加热格架的加热装置开关。隔水炖池和加热格架的 LED 运行显示灯亮起。



- 将所有旋钮调至最高等级（10）。



- 预加热所有隔水炖池和可选装的加热格架大约 2 小时。
- 关闭底部上所有隔水炖池和可选加热格架的加热装置的开关。
LED 运行显示灯熄灭。



- 通风并清洁格架。

操作和运行

连接外部餐车 带插座的餐车造型

☞ 用于连接外部餐车的最大连接功率为 3.5 kW。

☞ “技术参数”一章参见第 45 页。

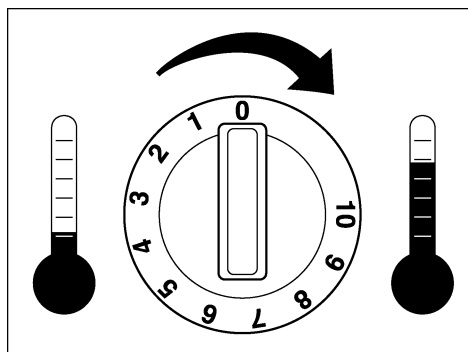
- ✓ 将餐车稳定放置
- ✓ 将餐车连接至电源
- ✓ 外部设备的电压、电源频率和消耗功率与技术参数中所列数值一致
- ✓ 将外部餐车稳定放置
- 将外部餐车的插头插入模块挡板上的插座中。
外部餐车已连接。

打开 / 关闭隔水炖池的加热运行并 调节额定温度

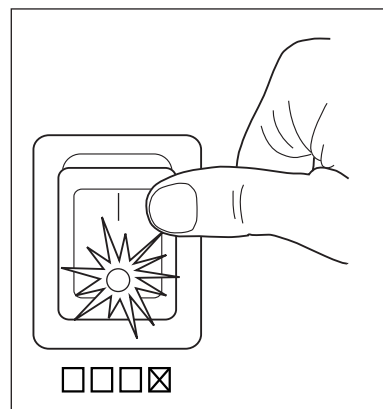
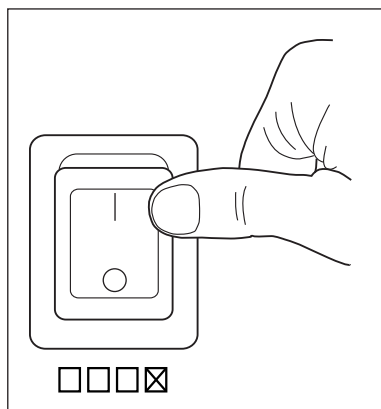
打开加热运行

☞ 在加热运行中，LED 显示灯“隔水炖池加热”显示当前开启了哪个隔水炖池。

- ✓ 将餐车已经连接到插座上
- 将相应隔水炖池的旋钮调节至所需等级。
已设置额定温度。

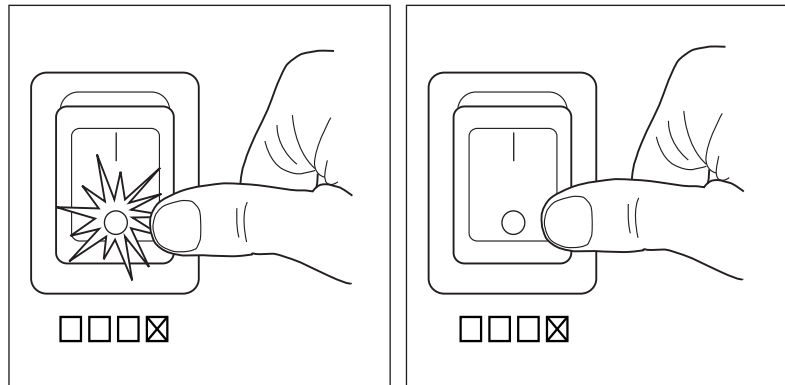


- 打开所需隔水炖池“隔水炖池加热”的开关。
“隔水炖池加热”开关上的 LED 运行指示灯亮。



关闭加热运行

- 关闭所需隔水炖池“隔水炖池加热”的开关。
“隔水炖池加热”开关上的 LED 运行指示灯灭。

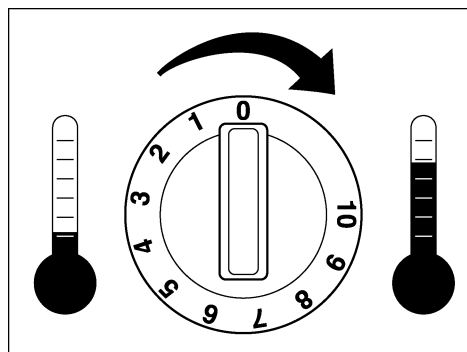


打开 / 关闭加热格架的加热运行并 调节额定温度

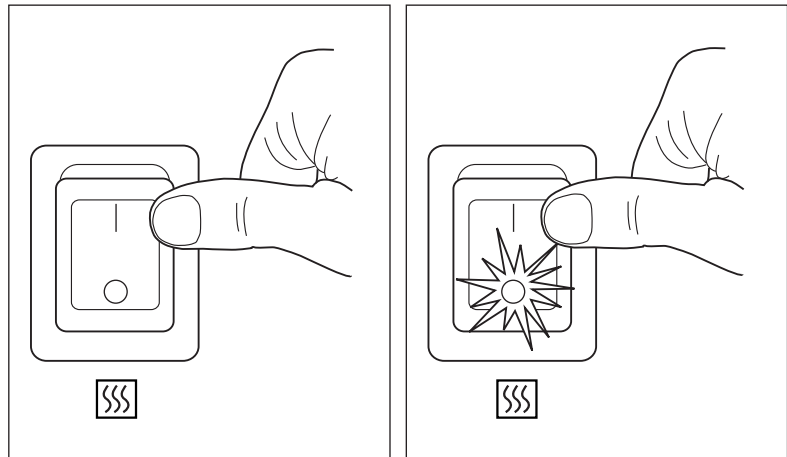
带加热格架的餐车造型

打开加热运行

- 在加热运行中，LED 显示灯“格架加热”显示当前开启了哪个加热格架。
- 格架始终同时加热。
- 将餐车已经连接到插座上
- 将相应格架的旋钮调节至所需等级。
已设置额定温度。

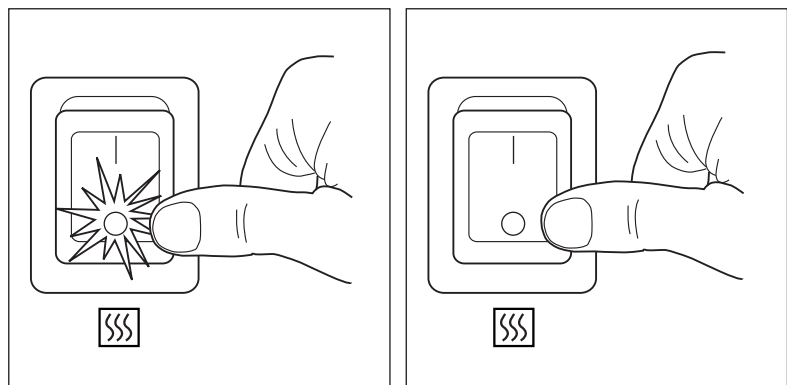


- 打开“格架加热”开关。
“格架加热”开关上的 LED 运行指示灯亮。



关闭加热运行


- 关闭“格架加热”开关。
LED 运行显示灯“格架加热”熄灭。



打开 / 关闭热辐射器

带热辐射器的餐车造型

开启热辐射器


- i** 每个隔水炖池上方有一个热辐射器，用于食物保温。
-  在加热运行中，LED 显示灯“热辐射器”显示当前开启了哪个热辐射器。
- ✓ 将餐车已经连接到插座上

警告！

热辐射器下方灼热的餐车零件和物体！

开启热辐射器时，位于辐射器下方的物体、保护网和辐射器外壳的外侧发热，并且可能导致灼伤。

- 仅在采取防护措施时抓取灼热部件（例如佩戴防护手套）。
- 开启热辐射器之前，取下烹饪容器的盖子。
- 不得接触辐射器外壳。

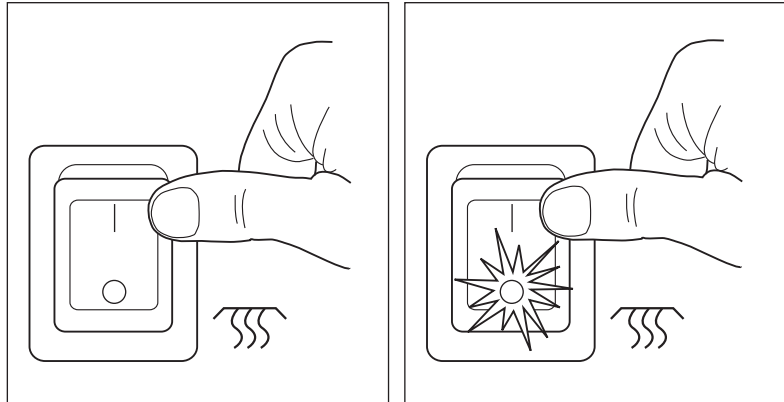
 警告！

热敏性物体！

如果开启的热辐射器下方存在热敏性的容器和物体（特别是塑料制品），存在导致财产损失甚至火灾的危险。

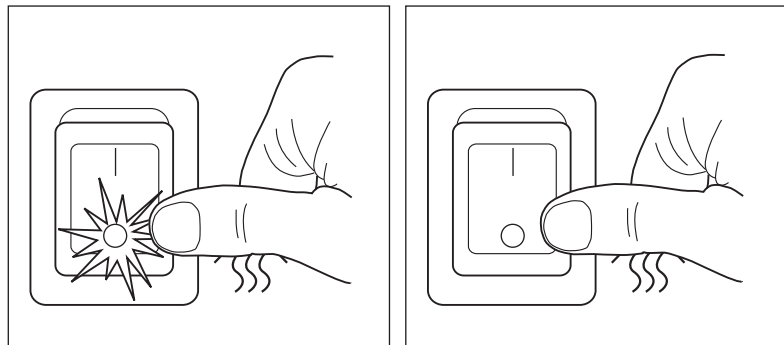
- 只有当下方没有热敏性的容器和物体（特别是塑料）时，才能运行热辐射器。

- 打开“热辐射器”开关。
“热辐射器”开关上的 LED 运行指示灯亮。




关闭热辐射器

- 关闭“热辐射器”开关。
“热辐射器”开关上的 LED 运行指示灯灭。



打开 / 关闭照明 带照明的餐车造型**打开照明**

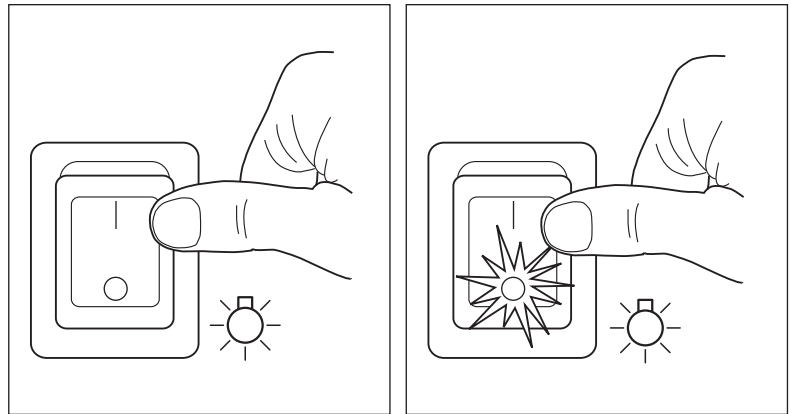
 小心！

灼伤危险！

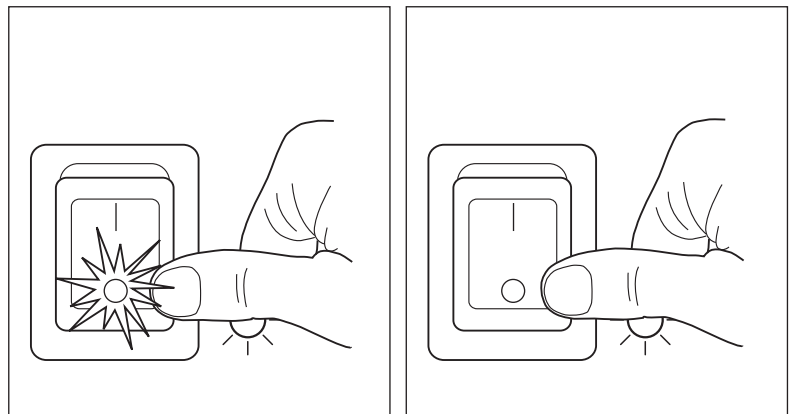
照明的玻璃板在运行中发热。若接触到的皮肤未加防护，可导致灼伤。

- 未加防护的皮肤不能接触高温照明装置。

- ✓ 将餐车已经连接到插座上
- 打开“照明”开关。
“照明”开关上的 LED 运行指示灯亮。


**关闭照明**

- 关闭“照明”开关。
“照明”开关上的 LED 运行指示灯熄灭。



干式供应隔水炖池

- i 供应方式的说明位于总图之后：
 - ☞ “供应方式”一节参见第 13 页。
- i 由于到烹饪容器具有较好的热传导，建议选择湿式供应。
 - ☞ B. PRO 建议使用不锈钢烹饪容器供应（与塑料烹饪容器相比具有更好的导热性）。在餐车中使用的烹饪容器必须能够承受最低 +100 °C 的温度。例如不得使用 **任何** 聚碳酸酯烹饪容器。
 - ☞ 建议选择带万用弯型把手的烹饪容器，可十分方便地将容器从餐车中取出。
 - ☞ 装入液体食物的烹饪容器始终用密封盖密封。

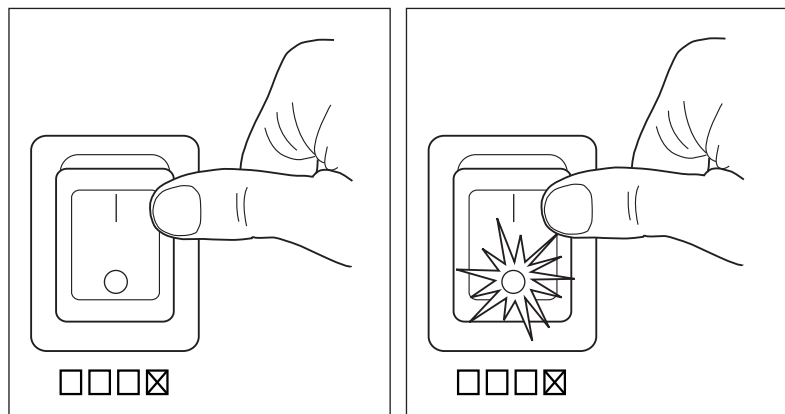
 小心！

隔水炖池变色！

由于空气导热性不佳，在隔水炖池干燥供应时，特别是在池底部，也可能在侧面由于极高的温度而导致永久变色。

预热隔水炖池

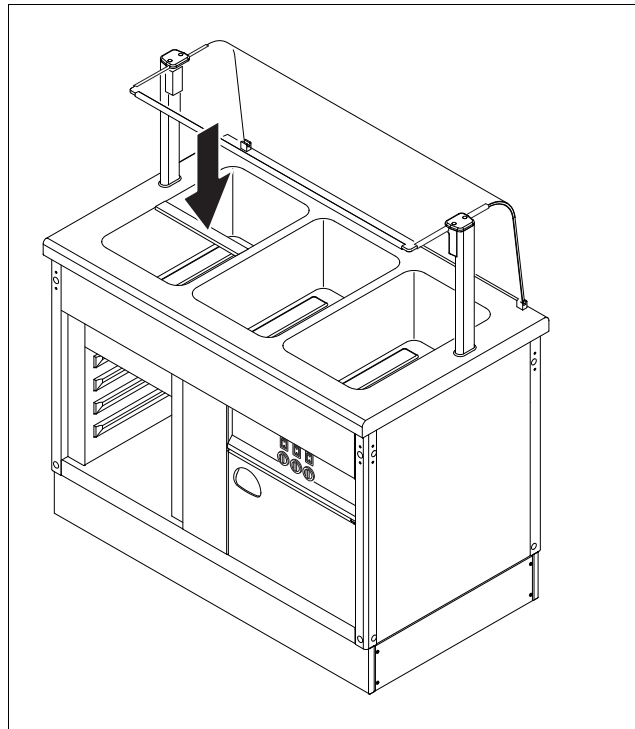
- ☞ 当隔水炖池大多放入温热食物时，则不需预热。当仅放入小部分温热食物时，B. PRO 建议在供应前将餐车预热约 30 分钟。
- ✓ 清洁并晾干隔水炖池
- ✓ 未供应的隔水炖池
- ✓ 将餐车已经连接到插座上
- 确保没有热敏性物体位于隔水炖池中。
- 通过各“隔水炖池加热”开关开启所需的隔水炖池。
“隔水炖池加热”开关上的 LED 运行指示灯亮。



- 需要时在旋钮上更改额定温度。
 - ☞ “打开 / 关闭隔水炖池的加热运行并调节额定温度”一节参见第 21 页。
 - 将隔水炖池加热至额定温度。
- 将隔水炖池预热约 30 分钟。

将烹饪容器放入隔水炖池

- ✓ 需要时预热隔水炖池（少量食物时）
 - ✓ 加热烹饪容器和食物
 - ✓ 烹饪容器处于完好状态（例如边缘未变形或无锋利边缘）
 - ✓ 盖上烹饪容器（装有液体食物的用密封盖）
- ☞ 每个隔水炖池在纵向可用一个支架，在横向上使用一个或两个支架分开。
- ☞ 使用一个或两个横向支架时烹饪容器 GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 和 GN 1/9 可悬挂在隔水炖池中。使用一个纵向支架时烹饪容器 GN 2/4, GN 1/4 和 GN 1/6 可悬挂在隔水炖池中。支架可在 B.PRO 中作为配件进行订购。
- ☞ “配件”一节参见第 49 页。
- ☞ 横向上带一个支架的供应示例：一个烹饪容器 GN 1/2 和两个烹饪容器 GN 1/4。
- 需要时装入相应的支架。



- 将烹饪容器悬挂在隔水炖池中。

湿式供应隔水炖池

- i** 供应方式的说明位于总图之后：
☞ “供应方式”一节参见第 13 页。
- ☞ B. PRO 建议使用不锈钢烹饪容器供应（与塑料烹饪容器相比具有更好的导热性）。在餐车中使用的烹饪容器必须能够承受最低 +100 °C 的温度。例如不得使用 **任何** 聚碳酸酯烹饪容器。
- ☞ 建议选择带万用弯型把手的烹饪容器，可十分方便地将容器从餐车中取出。
- ☞ 装入液体食物的烹饪容器始终用密封盖密封。

将水注入隔水炖池

- i** 湿式供应时在预热和 / 或供应前向隔水炖池中加入水，直至标识位置（相当于规定的 4 L 加注量）。
- ☞ 为了缩短预热时间，B. PRO 建议向隔水炖池中加入**热**水。
- ✓ 清洁并排空隔水炖池
- ✓ 关闭隔水炖池的排水阀

小心！

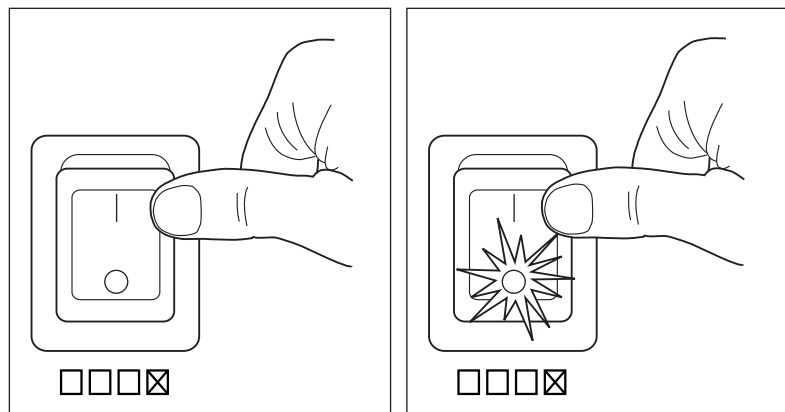
将冷水加入灼热的隔水炖池中导致应力开裂！

如果将冷水加入热隔水炖池，急剧的温度变化可能导致微小的应力开裂，从而导致腐蚀。

- 加注冷水前让隔水炖池冷却，或向热隔水炖池中加入热水。
- 向所使用的隔水炖池中加入热水直至标识位置。规定的加注量为 4 L。

预热隔水炖池

- ☞ 当隔水炖池大多放入温热食物时，则不需预热。当仅放入小部分热食物时，B. PRO 建议在供应前将餐车预热。预热大约 30 分钟后，注入隔水炖池的 4 L 水大约被加热至 +70 °C。
- ✓ 将 4 L 热水（规定加注量）加入所使用的隔水炖池
- ✓ 未供应的隔水炖池
- ✓ 将餐车已经连接到插座上
- 确保没有热敏性物体位于隔水炖池中。
- 通过各“隔水炖池加热”开关开启所需的隔水炖池。
“隔水炖池加热”开关上的 LED 运行指示灯亮。

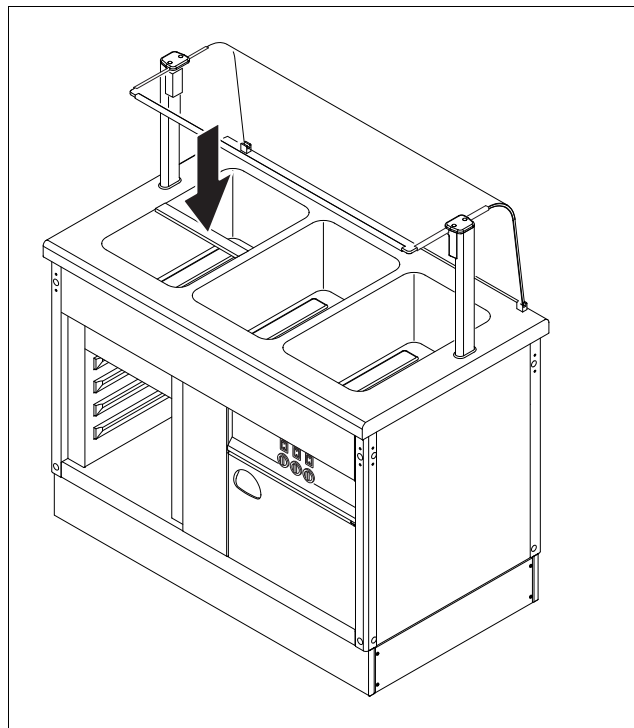


- 需要在旋钮上更改额定温度。
 - ☞ “打开 / 关闭隔水炖池的加热运行并调节额定温度”一节参见第 21 页。
- 将隔水炖池加热至额定温度。

- 将隔水炖池预热约 30 分钟。

将烹饪容器放入隔水炖池

- ✓ 将 4 L 热水（规定加注量）加入所使用的隔水炖池
 - ✓ 需要时预热隔水炖池（少量食物时）
 - ✓ 加热烹饪容器和食物
 - ✓ 烹饪容器处于完好状态（例如边缘未变形或无锋利边缘）
 - ✓ 盖上烹饪容器（装有液体食物的用密封盖）
- ☞ 每个隔水炖池在纵向可用一个支架，在横向上使用一个或两个支架分开。
- ☞ 使用一个或两个横向支架时烹饪容器 GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 和 GN 1/9 可悬挂在隔水炖池中。使用一个纵向支架时烹饪容器 GN 2/4, GN 1/4 和 GN 1/6 可悬挂在隔水炖池中。支架可在 B.PRO 中作为配件进行订购（订购号参见 B.PRO 价格表）。
- ☞ 横向上带一个支架的供应示例：一个烹饪容器 GN 1/2 和两个烹饪容器 GN 1/4。
- 需要时装入相应的支架。



- 将烹饪容器悬挂在隔水炖池中。

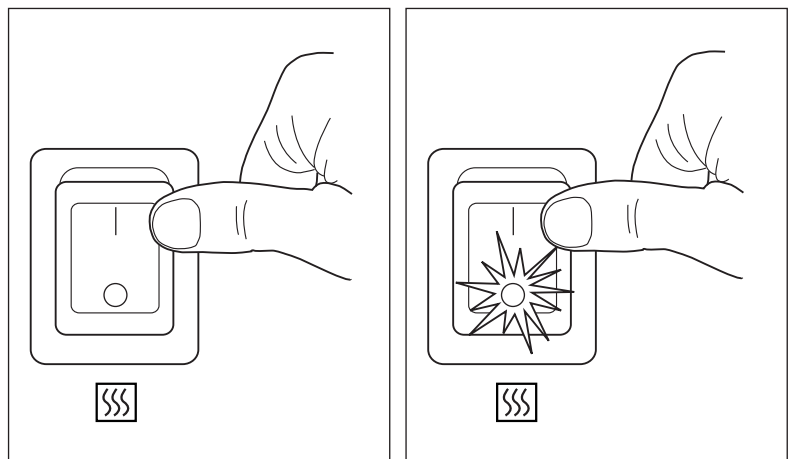
预热和将食物放入格架

带加热格架的餐车造型

- i 加热格架用于烹饪容器中从温热食物至食物分发的中间缓冲。
- ☞ 当格架用于保温食物时，必须在放入食物前预热 60 分钟。

预热格架


- ✓ 未放入食物的格架
- ✓ 柜门已关闭
- ✓ 将餐车已经连接到插座上
- 确保没有热敏性物体位于餐车内部。
- 通过“格架加热”开关开启格架的加热运行。
“格架加热”开关上的 LED 运行指示灯亮。



- 需要在旋钮上更改额定温度。
☞ “打开 / 关闭加热格架的加热运行并调节额定温度”一节参见第 22 页。
- 将格架预热至少 60 分钟。

将食物放入格架

- ✓ 当格架被用于食物保温时，应：将格架预热至少 60 分钟
- ✓ 用盖子盖住烹饪容器中的食物

 小心！

循环加热过热

循环加热的气流中断可能导致加热停止。

- 格架板和最下方 GN 容器之间至少保留 90 mm 的空气间隙（最下方放物板上 GN 容器的最大深度：65 mm）
- 打开格架门。
- 将烹饪容器推入格架。
- 关闭柜门。


保温食物

- ☞ 保温食物时，必须遵守相应的食品法规并注意食物的特性。原则上不建议在餐车中较长时间保存食物。
- ☞ 不取出食物时注意，用盖子盖住烹饪容器。
- 需要时更改额定温度。
 - ☞ “打开 / 关闭隔水炖池的加热运行并调节额定温度”一节参见第 21 页。

带热辐射器的餐车造型

- i 热辐射器为食物保温提供支持。
- 需要时接通热辐射器。
 - ☞ “打开 / 关闭热辐射器”一节参见第 23 页。

取出食物


 **警告！**

隔水炖池发热！

保温运行中，隔水炖池及其内部的烹饪容器或其它物体发热，可能导致灼伤。

- 仅在采取防护措施时抓取灼热部件（例如佩戴防护手套）。
- 使用烹饪容器的弯型把手。


带加热格架的餐车造型

 **警告！**

灼热的格架！

保温运行中，格架及其内部的烹饪容器或其它物体发热，可能导致灼伤。

- 仅在采取防护措施时抓取灼热部件（例如佩戴防护手套）。
- 使用烹饪容器的弯型把手。

 **警告！**

灼热的液体食物！

灼热的液体食物可能从烹饪容器边缘流出并导致烫伤。

- 始终用密封盖盖住烹饪容器。
- 保持烹饪容器水平，避免晃动。

- 取下烹饪容器的盖子。
- 从烹饪容器中取出食物。

- ☞ 必须在使用后彻底清洁餐车。
 - ☞ “清洁和护理”一章参见第 38 页。

将餐车移到新的地点上

- ✓ 关闭所有的用电器
- ✓ 不得连接外部餐车
- 拔下电源插头。
 - ↳ “停止使用”一章参见第 35 页。
- 确保无任何物体位于隔水炖池中和放物面上。

带附加零部件的餐车造型

- 向下折叠可折叠的附加零部件。
 - ↳ “将附加零部件向下翻”一节参见第 34 页。

带滚轮的餐车造型

⚠ 小心！

夹脚危险！

松开和制动轮子制动踏板时，可能夹脚并导致受伤。

- 注意脚不要放在轮子制动踏板和滚轮或餐车外壳之间。

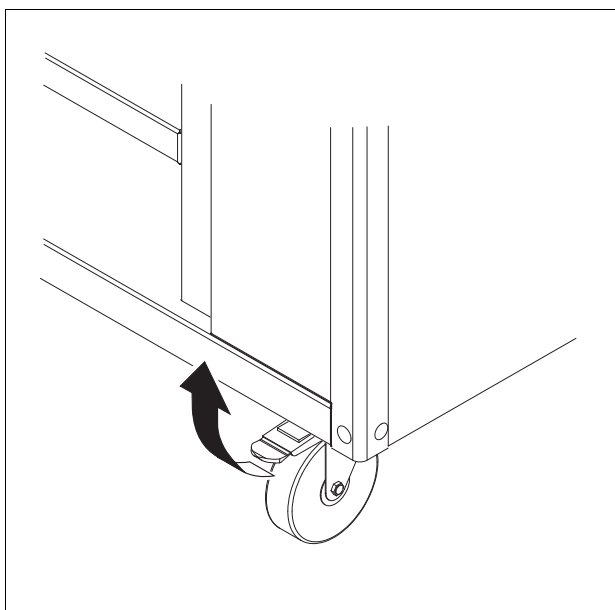
⚠ 警告！

夹手危险！

推入餐车时，四肢可能被夹在模块和墙壁或其它物体之间。

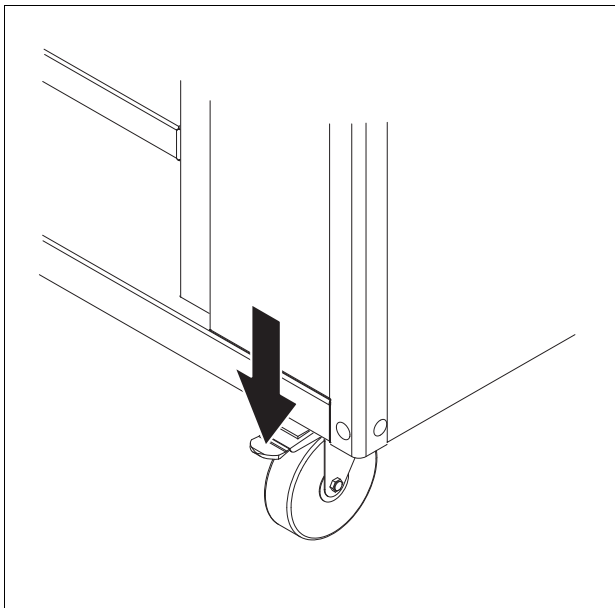
- 推动餐车时，保持手距离墙壁或其它物体足够的距离，不要挤到手。

- 松开轮子制动踏板。



- 用两手小心将餐车推到新的地点上。

- 制动轮子制动踏板。



带调节底脚的餐车造型

- 用合适的运输工具（例如起重车）将餐车运至新地点。
-
-

在斜坡、浅坑、斜面上行走

带滚轮的餐车造型

☞ 关于在平整面上更换地点的所有提示、前提条件和操作要求也适用于在斜坡、浅坑、斜面上行走。

- ✓ 2 人
-
-

⚠ 警告！

餐车侧滑！

餐车可能在斜面上突然滑动。

- 至少 2 人（每个端面各一人）在斜面上推动餐车。
-
-

⚠ 警告！

轮子制动踏板的制动作用不够！

在斜坡上可能无法保证轮子制动踏板的制动作用。餐车可能自行移动并造成人员受伤。

- 在将餐车放到斜坡上将轮子制动踏板制动并另行固定餐车防止其滚走（例如使用斜垫）。
-
-

⚠ 警告！

餐车翻倒！

餐车在斜面上推行时可能翻倒。

■ 绝对不能将餐车推到大于 10° 倾斜的平面上（例如斜坡）。

■ 首先检查餐车是否可以安全地在斜坡、浅坑、斜面上进行推移。

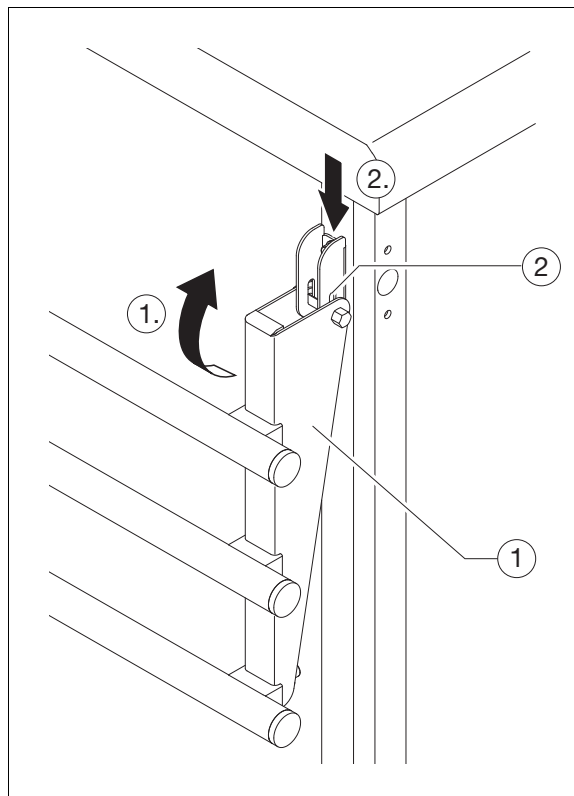
■ 两人（一端一个）小心将餐车推到斜坡、浅坑、斜面上。

向上翻起附加零部件

■ 向上翻起附加零部件（1）直至止挡位置（1.）。

■ 向下排出长孔（2）中的附加零部件（2.）。

■ 检查支架卡入两个止动装置。必要时修正止动装置。



将附加零部件向下翻

■ 提起长孔中的附加零部件，直至支架的制动装置松开。

■ 向下翻转附加零部件并向下滑出支架的长孔。

停止使用

- 停止使用餐车**
- ✓ 将餐车已经连接到插座上
 - 关闭所有连接的用电器。
 - 拔下电源插头。
 - 向下折叠存在的附加零部件。

发生问题时的帮助措施

LED 运行显示灯不亮 - 餐车中无电压

原因	措施
电源插头已拔下或未正确插上。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将电源插头插到插座中并检查位置是否正确。
电源线受损：例如断线（也有可能没有外部损坏）。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 让特约维修点更换电源线。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。
业主的保险丝（家用保险丝）出现故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 检查业主的保险丝，必要时更换。
餐车电气系统存在故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。

LED 显示灯“隔水炖池加热”亮，但食物不保温

原因	措施
额定温度选择过低。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 设置较高的额定温度。 ☞ “打开/关闭隔水炖池的加热运行并调节额定温度”一节参见第 21 页。
餐车吹到（强）穿堂风。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 排除穿堂风原因或将餐车移开。
餐车电气系统存在故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。

LED 运行显示灯“格架加热”亮，但食物不保温

带加热格架的餐车造型

原因	措施
额定温度选择过低。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 设置较高的额定温度。 ☞ “打开/关闭加热格架的加热运行并调节额定温度”一节参见第 22 页。
餐车电气系统存在故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。

LED 运行显示灯“热辐射器”亮，但食物不保温

带热辐射器的餐车造型

原因	措施
餐车吹到（强）穿堂风。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 排除穿堂风原因或将餐车移开。
热辐射器故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。
餐车电气系统存在故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。

LED 运行显示灯“照明”亮，但灯不亮

带照明的餐车造型

原因	措施
灯具故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。
照明装置变压器故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。
餐车电气系统存在故障。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。

不锈钢件腐蚀

原因	措施
错误操作 / 保养。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 去除腐蚀点。 ☞ “去除不锈钢上的腐蚀点”一节参见第 41 页。 ■ 注意正确的操作 / 保养方式。

餐车表面受损

原因	措施
因运输、变换地点或其它外部影响造成的损坏。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 停止使用餐车。 ☞ “停止使用”一章参见第 35 页。 ■ 防止餐车继续投入使用。 ■ 通知特约维修点。 ☞ “维修”一章参见第 43 页。

清洁和护理

不锈钢

耐腐蚀性

由于材料表面存在一层钝化层，因而使得钢具有耐腐蚀的特性。当材料表面上氧气充足时，机械作用造成的钝化层受损可自行消除。化学变化（耗氧）导致钝化层受损损害材料。使用氧化性酸可抵制损伤。为了保证防腐蚀能力，清洁和保养时注意以下提示。

清洁周期

必须在每次使用后彻底清洁餐车。

清洁方法

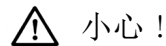
按照规定的清洁方法，日常清洁应使用湿毛巾进行擦拭清洁。允许使用刷子（塑料毛刷或天然鬃毛刷）清除顽固污垢。

☞ 不得使用蒸汽清洗机、高压清洗机、喷水机或类似清洁装置。

☞ 不使用尖锐或锐边物品进行清洁。

清洁剂

不锈钢表面



小心！

材料损坏！

下列材料接触不锈钢可能导致腐蚀：

- 浓缩酸，卤素（氯化物、溴化物、碘化物）及其盐和酸
- 酸蒸汽（例如铺瓷砖时产生）
- 接触异物金属
- 接触铁（例如钢丝绒、金属屑 含铁水）

在石灰层、淀粉层和蛋白质层可能由于缺少空气而导致腐蚀。

- 避免接触浓缩酸、卤素及其盐和酸、异物金属、铁或含铁材料。必要时用浸过清水的抹布擦拭。
- 不要损坏不锈钢表面，尤其是不要通过其它金属损坏不锈钢表面。
- 定期清洁，并去除水垢层、油脂层、淀粉层和蛋白质层。


允许使用下列清洁器具 / 清洁剂：

- 在商店可以购买到的水溶性清洁剂
- 软的清洁毛巾
- B. PRO 微纤维清洁毛巾（只在水中使用）

用于清洁污染较为严重的不锈钢表面的清洁器具：

- 在商店可以购买到的不锈钢清洁器具，例如 DeepClean Stainless Steel
- 始终保持不锈钢表面干净、干燥和通风。

塑料表面

 小心！

材料损坏！

不锈钢清洁器具和清扫器具将擦伤表面。下列清洁剂或具有以下成分的清洁剂也将损坏表面：

- 乙醇、异丙醇或高度酒精
- 丙酮
- 清洁汽油
- 松节油
- 乙酸乙酯

- 不使用不锈钢清洁器具或清扫器具。
 - 不使用含溶剂的清洁剂。
-

允许使用下列清洁器具 / 清洁剂：

- 在商店可以购买到的水溶性清洁剂
- 软的清洁毛巾
- B. PRO 微纤维清洁毛巾（只在水中使用）

天然石材盖子

带天然石材盖子的餐车造型


清洁天然石材盖子的须知请参见随附的天然石材表面保养手册。

☞ 参见单独的天然石材保养手册。

排出隔水炖池中的水

☞ 将所有隔水炖池连接至安装盒中的同一排出口。通过安装盒的排水阀将不必要的水排出。

- ✓ 每个隔水炖池只要有一个至少 4 L 的接收容器（烹饪容器或桶）
-

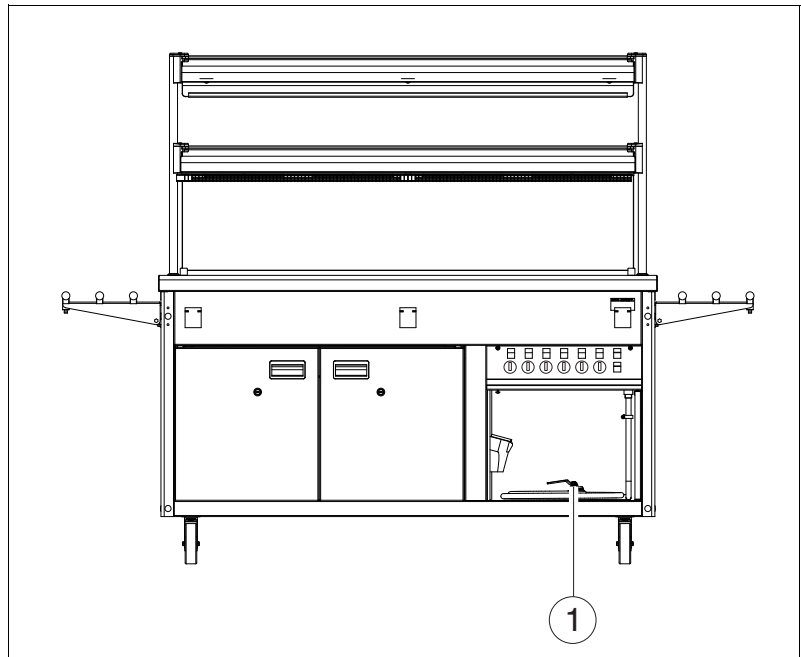
 小心！

热水！

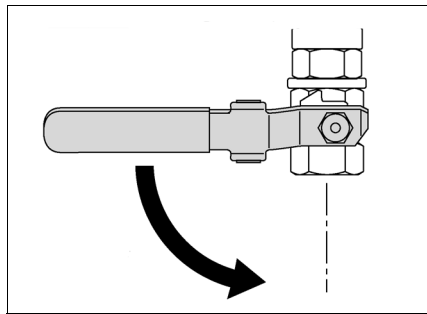
湿式供应时，使用后的隔水炖池中有热水。当排出热水时存在烫伤危险。

- 排出前，冷却水或采取合适的防护措施（例如防护手套）。
-

- 通过一个接收容器（例如烹饪容器或桶）固定带排水阀（1）的排水管。

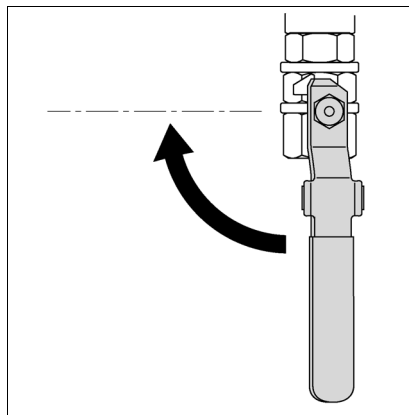


- 打开排水阀时沿逆时针方向转动手柄 90°。



打开排水阀，排出水。


- 关闭排水阀时沿顺时针方向转动手柄 90°。



排水阀关闭。

- 清洁并晾干隔水炖池。

- 清洁餐车**
- ✓ 关闭餐车
 - ✓ 冷却灼热的餐车部件

 **小心！**

打滑危险！

如果在清洁过程中或在清洁后清洗水流到地上，易打滑。

- 完全擦干地板上的水。
- 按照以上要求的清洁方法和清洁器具 / 清洁剂清洁餐车。
- 使用不锈钢清洁剂后用浸过清水的湿抹布擦干。


去除不锈钢上的腐蚀点


新的腐蚀点

- 确保拔下电源插头。
- 用去污剂或细砂纸去除腐蚀点。

较老 / 较为严重的腐蚀点

i 在此说明的针对老旧 / 严重的腐蚀点的清洁措施是家居、加热和厨房技术协会 (HKI) 的建议。

 只能由经过技术培训的人员，在遵守现有规定的情况下，对较老 / 较为严重的腐蚀点实施清洁措施。

 **警告！**

腐蚀性物质！

去除腐蚀点所使用的酸性物质可对物品（例如衣服）和人造成腐蚀。一旦接触到眼睛，造成的视力受损无法恢复。最严重可导致失明。

- 穿戴防护服（护目镜、防护手套……）。
- 清洁时让未参与的人员远离。
- 确保拔下电源插头。
- 用 2-3% 的草酸去除腐蚀点。
- 如用草酸清洁不成功，则用 10% 的硝酸处理腐蚀点。

保养

定期对设备进行养护

- ☞ B. PRO 建议由经过相应培训的专业人员定期对设备进行养护。定期保养可预防设备故障、延长设备寿命并有利于维持其实用价值。
- 由经过相应培训的专业人员定期对设备进行养护。

检查轮子制动踏板

带滚轮的餐车造型

- ☞ 必须在每次更换设备使用地点后检查轮子制动踏板是否有效。
 - 制动轮子制动踏板。
 - 尝试向前推动设备（不使用强力！）。
 - 如果制动效果不够，则可让下列人员立即更换损坏的轮子：
 - 内部经过 B. PRO 培训的专业人员
 - 外部经过 B. PRO 培训的客户服务人员
 - B. PRO 服务
-

进行重复检查，确保用电安全

- 至少每隔 6 个月让电气专业人员根据 DIN VDE 0701-0702 系列标准，进行重复检查，确保用电安全。

检查电源接线和电源插头

- 至少每隔 6 个月根据 BGV A3 或相应的国家规定，检查电源接线和电源插头是否受到机械损坏和过度老化。

维修

获授权人员

☞ 只允许下列授权服务人员进行维修：

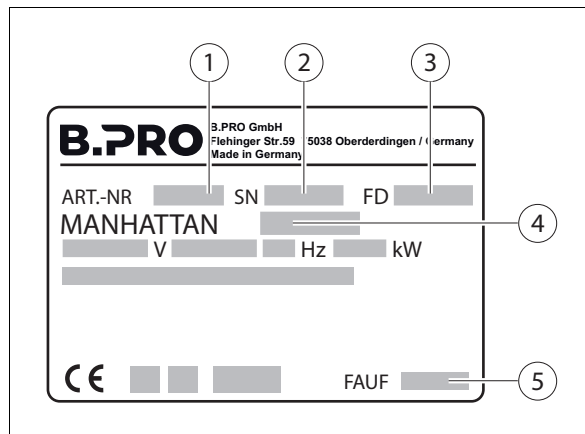
- 内部经过 B. PRO 培训的专业人员
- 外部经过 B. PRO 培训的客户服务人员
- B. PRO 服务

故障描述

除了准确描述故障外，B. PRO 服务需要提供铭牌上的下列说明：

- 货号
- 型号
- 序列号
- 生产日期
- 生产订单号（可选）

铭牌位于安装盒门的内侧。



- (1) 货号
- (2) 序列号
- (3) 生产日期
- (4) 型号
- (5) 生产订单号（可选）

更换零部件

☞ 只允许下列授权服务人员进行更换包括电源线在内的有故障的零部件：

- 内部经过 B. PRO 培训的专业人员
- 外部经过 B. PRO 培训的客户服务人员
- B. PRO 服务

备件 订购备件时需要提供以下说明：

- 备件名称
- 货号
- 设备生产日期
- 数量

☞ 参见网上服务信息系统 (www.bpro-solutions.com)。

地址

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

清理

设备清理



i 若将电气或电子废旧设备作为普通的居民垃圾进行处理，设备中的物质可能对环境造成污染，甚或危害人体健康。因此，废旧电气设备不得与普通居民垃圾一同处理，而应单独由电气设备处理机构（例如专业的电气设备处理企业）来处理。根据 DIN EN 50419，电气和电子设备标注符合 2002/96/EG (WEEE) 指令第 11(2) 条，这一提示作为旁注标志标记在设备上。此外，对废旧设备进行处理时，还应考虑到国家在废料处理上的特殊规定。

- 废弃处理前将餐车破坏（例如割断电源插头）。
- 将设备送至可回收原料中心或电气废弃物处理站。

☞ 本产品不得与其它工业垃圾一同处理。

☞ 有关处理的其它信息请向经销商或向 B. PRO 服务部门咨询。

☞ “地址”一章参见第 44 页。

技术参数

- i 根据不同规格，本使用说明书规定的设备可能出现技术参数偏差（电子和低温技术说明、尺寸）。相关说明可在铭牌上或专门的协议文档以及图纸中读取。

一般参数 尺寸（不带附加零部件和玻璃隔板）

型号	长 (单位 mm)	宽 (单位 mm)	高 (单位 mm)
MANHATTAN MWA 3	1200	700	900
MANHATTAN MWA 4	1550	700	900
MANHATTAN MWA 5	1900	700	900

配件导致的尺寸变更（大约）

型号	长 (mm)	宽 (mm)	高 (mm)
托盘滑道 / 放物板已折叠		+70	
托盘滑道 向上折叠		+290	
放物板 向上折叠	+500		
1 层玻璃隔板			+410
2 层玻璃隔板			+680

例如：

带两个放物板的 MWA $31200 + 500 + 500 = 2200$ 长

带客户侧托盘滑道的 MWA 3/4/5700 + 290 = 990 宽

带两层玻璃隔板的 MWA 3/4/5900 + 680 = 1380 高

容量

型号	隔水炖池 容量
MANHATTAN MWA 3	3 GN 1/1-200
MANHATTAN MWA 4	4 GN 1/1-200
MANHATTAN MWA 5	5 GN 1/1-200

带封闭格架的餐车造型

型号	每个格架的容量
MANHATTAN MWA 3	4 GN 1/1-65
MANHATTAN MWA 4	8 GN 1/1-65
MANHATTAN MWA 5	12 GN 1/1-65

重量

重量根据造型而不同。下列表格给出了各模块的重量（不带附加零部件和隔板）。准确重量可参见供货单。

型号	空重约 kg	
	不锈钢 盖子	天然石材 盖子
MANHATTAN MWA 3	95	160
MANHATTAN MWA 4	115	180
MANHATTAN MWA 5	150	200

允许的最大总重量

带滚轮的餐车造型

允许的最大总重量为 400 kg

带调节底脚的餐车造型

允许的最大总重量为 450 kg

配件的承载能力（大约）

构件 / 配件	单位面积允许载重 kg
托盘滑道	25
放物板	25
玻璃隔板	不要在玻璃隔板上放置物体。

带开放式格架的餐车造型

构件 / 配件	面积载重 (kg)
隔板	50

温度调节范围

隔水炖池 +30 ° C 至 +95 ° C 无级可调

带加热格架的餐车造型

格架: +30 ° C 至 +80 ° C 无级可调

电气参数 连接值

☞ 模块的准确连接值根据配置不同而不同，请参加铭牌。铭牌位于餐车的电源区域。

☞ 在共同连接多个模块时，不得超过总连接值。如果超过了允许的总连接值，业主侧需要附加的电源线。

餐车	连接电压	功率 (最大)
保温汤池		
MANHATTAN MWA 3/MWA 4/MWA 5	400 V ^{~3} /N/PE	11 kW

餐车	功率 (最大)
插座和外围设备	
带保护接地触点的插座 230 V	3.5 kW*
CEE 插座 400 V	11 kW*
陶瓷热辐射器	250 W (每个辐射器)
卤素灯	20 W (每个辐射器)

* 注意允许的最大总连接值

防护等级

IP X4

环境	环境条件 — 运行	
	温度:	+15 ° C 至 +32 ° C
	相对湿度:	无液化
	环境条件 — 存放、运输	
	温度:	-10 ° C 至 +40 ° C
	相对湿度:	无液化

辐射

与工作地点有关的餐车噪音声压电平小于 70 dB (A)。

材料

放物板, 餐车车身:	不锈钢
盖子:	不锈钢或天然石材
底座挡板,	
角件镶边:	不锈钢
托盘滑道,	
正面外壳:	不锈钢或 Resopal®
角件, 立式	
隔板:	铝
隔板:	浮法玻璃

照明 带照明的餐车造型

灯具:	灯座 GU4 / 12 V / 20 W
	3 x 每层 (MANHATTAN MNE 3/MAN 3)
	4 x 每层 (MANHATTAN MNE 4/MAN 4)
	5 x 每层 (MANHATTAN MNE 5/MAN 5)

陶瓷热辐射器 带热辐射器的餐车造型

陶瓷热辐射器:	230 V/250 W
	3 x 250 W (MANHATTAN MAN 3)
	4 x 250 W (MANHATTAN MAN 4)
	5 x 250 W (MANHATTAN MAN 5)

底部加热格架 连接值: 1 000 W

隔水炖池 连接值: 700 W

订货说明

MANHATTAN 保温汤池 MWA 3	货号：	566 609, 566 610
MANHATTAN 保温汤池 MWA 4	货号：	566 611, 566 612, 566 613
MANHATTAN 保温汤池 MWA 5	货号：	566 614, 566 615, 566 616
使用说明书	文件号：	154 569

配件

烹饪容器	货号：	🔗 B. PRO 价格表
横向支架	货号：	🔗 B. PRO 价格表
B. PRO 微纤维清洁毛巾	货号：	126 999
不锈钢清洁剂和护理剂 DeepClean Stainless Steel	货号：	511 895
MANHATTAN 扩展模块	货号：	🔗 B. PRO 价格表

标准

DIN 18865-1: 大型厨房餐车 - 保温设备 - 第 1 部分: 尺寸、要求、检查。

DIN 18865-3: 大型厨房餐车 - 保温设备 - 第 2 部分: 保温汤池。

DIN 18865-4: 大型厨房餐车 - 保温设备 - 第 4 部分: 构件加热或不加热。

DIN 18865-5: 大型厨房餐车 - 保温设备 - 第 5 部分: 托盘滑道。

DIN 18865-9: 大型厨房餐车 - 保温设备 - 第 9 部分: 标准和卫生造型的柜内空间。

DIN EN 60335-1: 家用电器或类似用途电器的安全 - 第 1 部分: 一般要求。

DIN EN 60335-2-49: 家用电器或类似用途电器的安全 - 第 2-49 部分: 针对商业用途的食物和餐具保温电餐车的特殊要求。

DIN EN 60529: 通过外壳进行保护的等级 (IP 代码)。

BGV A3 (VBG 4): 事故预防规范: 用电设备和电器。

德国保险协会认证 (DGUV) 110-003: 规定: 厨房企业内的工作。

CE 标志



设备符合以下准则:

2006/95/EG: 欧洲议会和欧盟委员会有关在特定电压范围内使用电气设备的成员国近似法指令。

2004/108/EG: 欧洲议会和欧盟委员会关于电磁兼容性的成员国近似法指令。

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