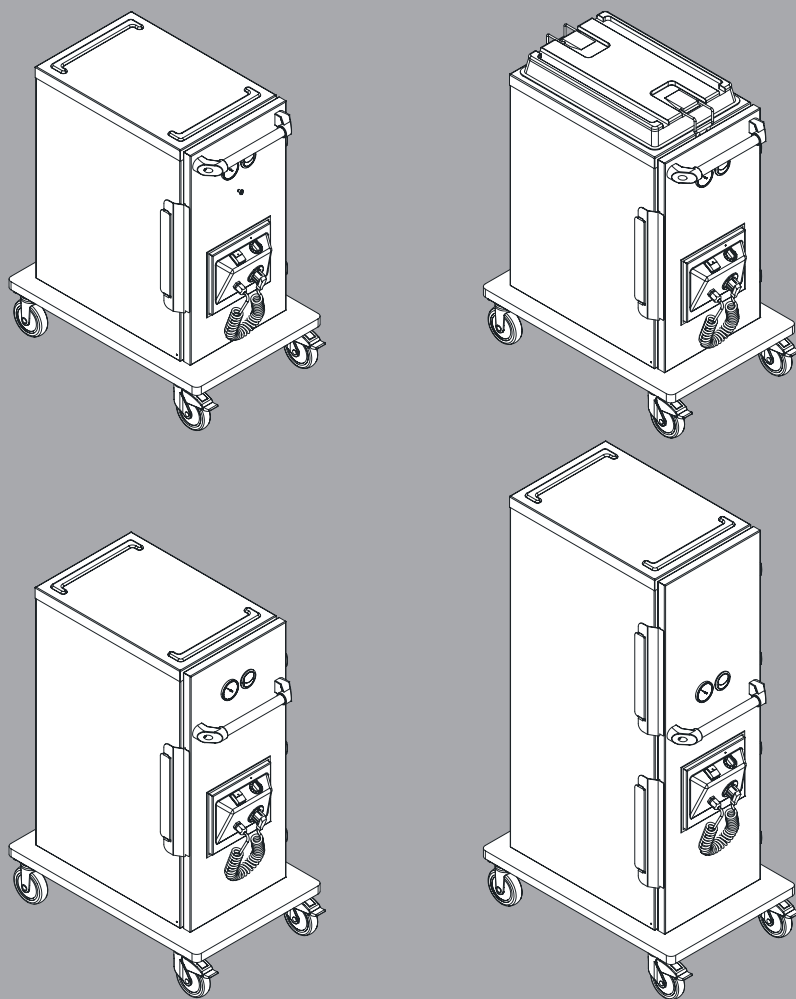


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



PODGRZEWANY WÓZEK B.PROTHERM ZE STALI SZLACHETNEJ BPT 820 EB/820 EBTF/ 1020 EB/1220 EB

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

Informacje ogólne

Prawa autorskie	Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim. Żadnych zawartych w niej informacji nie wolno powielać w całości lub w częściach, rozpowszechniać ani wykorzystywać do celów konkurencyjnych bądź udostępniać osobom trzecim.
Zmiany techniczne	Zastrzegamy sobie prawo do zmian służących rozwojowi technicznemu.
Dokumentacja produktu	Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi; grupa docelowa: personel obsługujący, szef kuchni.
Konwencje typograficzne	👉 Ważna wskazówka dotycząca cech i przypadków szczególnych. i Wyjaśnienia w rozdziałach i akapitach wprowadzających. 👉 Odnośnik do rozdziału, podrozdziału lub innego dokumentu. ✓ Warunek, którego spełnienie jest konieczne przed wykonaniem kolejnych kroków. ➤ Czynność lub czynności, które należy wykonać.

Wersja urządzenia XYZ

Oznaczony w ten sposób rozdział dotyczy tylko określonej **wersji urządzenia** lub opcji urządzenia.

Ostrzeżenia

Hasło!

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki możliwe w przypadku nieprzestrzegania ostrzeżenia.

- Środki zapobiegające zagrożeniom i ich skutkom.

Hasło (Uwaga, Ostrzeżenie, Niebezpieczeństwo) wskazuje na stopień zagrożenia.

Uwaga ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub szkodami rzeczowymi.

Ostrzeżenie ostrzega przed ciężkimi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo ostrzega przed bardzo ciężkimi/śmiertelnymi obrażeniami ciała.

Spis treści

O produkcie	Zastosowanie	1
	Warunki eksploatacji	1
	Cechy produktu	1
	Wersja standardowa	2
	Opcje/akcesoria	3
Bezpieczeństwo	Informacje ogólne	4
	O produkcie	4
	Transport	4
	Rozpoczęcie eksploatacji	5
	Obsługa i eksploatacja	5
	Wyłączanie	7
	Czyszczenie i pielęgnacja	8
	Konserwacja	8
	Naprawa	9
	Normy i dyrektywy	9
	Oznaczenie urządzenia	9
Transport	Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych	10
	Zakres dostawy	10
	Rozpakowanie	11
	Usuwanie opakowania	11
Rozpoczęcie eksploatacji	Warunki eksploatacji	11
	Podłączenie urządzenia	11
Obsługa i eksploatacja	Budowa urządzenia	12
	Regulacja temperatury – przegląd	14
	Ustawianie żądanej temperatury	14
	Otwieranie drzwi urządzenia	14
	Zamykanie drzwi urządzenia	16
	Podgrzewanie urządzenia	16
	Załadunek urządzenia	17
	Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce	17
	Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia	19
	Utrzymywanie potraw w ciepłym stanie	19
	Regulacja wilgotności wewnątrz urządzenia	20
	Utrzymywanie potraw w stanie schłodzonym	21
	Wyjmowanie potraw	21
	Stosowanie urządzenia do wydawania potraw	22
Wyłączanie	Wyłączanie urządzenia	24
Pomoc w razie problemów	Dioda sygnalizacji pracy nie świeci – brak napięcia sieciowego w urządzeniu	25
	Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale potrawy nie są utrzymywane w dość ciepłym stanie	25
	Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale wewnątrz urządzenia pozostaje zimne	25
	Korozja na elementach ze stali szlachetnej	26
	Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia	26

Czyszczenie i pielęgnacja	Stal szlachetna.	27
	Częstość czyszczenia	27
	Sposoby czyszczenia.	27
	Środki czyszczące	27
	Czyszczenie urządzenia	28
	Zdejmowanie drzwi	29
	Demontaż modułu grzewczego z termoobiegiem	30
	Montaż modułu grzewczego z termoobiegiem	31
	Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej	31
Konserwacja	Regularna konserwacja urządzenia	33
	Sprawdzać uszczelkę drzwi	33
	Sprawdzanie uszczelki gumowej pokrywy urządzenia	33
	Konserwacja uszczelki gumowej pokrywy urządzenia środkiem do pielęgnacji gumy	33
	Kontrola hamulców kółek	33
	Przeprowadzanie badań okresowych urządzeń elektrycznych	34
	Sprawdzać kabel sieciowy i wtyczkę sieciową	34
Naprawa	Upoważnione osoby	34
	Opis uszkodzenia.	34
	Części zamienne	35
	Adres.	35
Utylizacja	Usuwanie urządzenia	36
Dane techniczne	Dane ogólne	37
	Dane elektryczne	38
	Środowisko	39
Dane do zamówienia	BPT 820 EB.	40
	BPT 820 EBTF.	40
	BPT 1020 EB.	40
	BPT 1220 EB.	40
	Instrukcja obsługi	40
Akcesoria	Normowane pojemniki gastronomiczne	40
	Rama wsuwana	40
	Poprzeczki podporowe	40
	Płyty eutektyczne	40
	Karty menu do wózka B.PROTHERM ze stali szlachetnej.	40
	Szmatka do czyszczenia B.PRO z mikrowłókien	40
	Środek do czyszczenia stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	40

O produkcie

Zastosowanie Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej przeznaczony jest do następujących celów:

- Utrzymywanie potraw w stanie ciepłym w normowanych pojemnikach gastronomicznych
- Transport potraw w normowanych pojemnikach gastronomicznych
- Wydawanie posiłków (tylko B.PROTHERM 820 EBTF)
- Utrzymywanie potraw w stanie schłodzonym w normowanych pojemnikach gastronomicznych – w połączeniu z płytami eutektycznymi (akumulatory zimna)

Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej nie nadaje się do podgrzewania lub przyrządzania potraw.

Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej można stosować wyłącznie do przechowywania i transportu produktów spożywczych w pojemnikach.

Przechowywanie i transport produktów palnych lub mających negatywny wpływ na produkty spożywcze jest zabronione.

Moduł grzewczy z termoobiegiem można stosować tylko w stanie zamontowanym w podgrzewanym wózku B.PROTHERM ze stali szlachetnej.

Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej przeznaczony jest przede wszystkim do zastosowania w zbiorowym żywieniu (szpitale, domy opieki, przedszkola), w hotelarstwie i gastronomii (bankiety, przyjęcia) oraz w stołówkach (zakładowych, szkolnych).

Transport osób za pomocą urządzenia lub na nim, jak również jego elementach dodatkowych jest niedozwolony. Urządzenia nie wolno używać zamiast drabiny ani podestu (dla dzieci). Istnieje niebezpieczeństwo przewrócenia.

Urządzenia nie można używać do transportu ani składowania substancji/ płynów niebezpiecznych lub trujących.

Warunki eksploatacji **Otoczenie**

Urządzenie można eksploatować w temperaturze od +15 °C do +38 °C w normalnej wilgotności (bez obraszania).

Instruktaż osób trzecich

Jeżeli urządzenie jest wypożyczane osobom trzecim, należy je przeszkolić w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zwrócić uwagę na potencjalne niebezpieczeństwa.

Cechy produktu **Informacje ogólne**

Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej wykonany jest standardowo ze stali szlachetnej.

Korpus urządzenia ma podwójne ścianki i jest izolowany.

Wnętrze zawiera w zależności od modelu 11, 14 lub 20 par tłoczonych wgłębnie rowków.

Przetłoczenia na ścianie tylnej gwarantują równomierną cyrkulację gorącego powietrza przy napełnieniu urządzenia normowanymi pojemnikami gastronomicznymi.

Przód urządzenia zamykają izolowane drzwi o podwójnych ściankach. Zdejmowane w razie potrzeby drzwi urządzenia wyposażone są w samoczynne zamknięcie lub dwa zamknięcia.

Pod drzwiami urządzenia znajduje się rynienka na skropliny.

Obsługa i eksploatacja

Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej można napełniać normowanymi pojemnikami gastronomicznymi GN 1/1. Wsuwane ramy i poprzeczki podporowe (akcesoria) pozwalają również na stosowanie częściowych pojemników.

W drzwiach urządzenia znajduje się wyjmowany moduł grzewczy z termoobiegiem. Moduł grzewczy z termoobiegiem obejmuje kabel sieciowy z wtyczką, włącznik/wyłącznik podgrzewania oraz oddzielny regulator temperatury.

Regulacja temperatury opiera się na zasadzie mechanicznego termostatu kapilarnego.

Żądaną temperaturę urządzenia reguluje się płynnie pokrętle. Wartość "10" odpowiada temperaturze ok. +90 °C.

Temperaturę wnętrza można odczytać na zewnątrz na analogowym wskaźniku temperatury. Wilgotność wewnątrz urządzenia reguluje się mechanizmem klapowym.

Bezpieczny uchwyt do pchania pozwala na proste prowadzenie urządzenia na dwóch kółkach podporowych i dwóch kółkach skrętnych z hamulcami. Stabilne narożniki ochronne chronią urządzenie przed uszkodzeniem.

Wersje podgrzewanych wózków B.PROTHERM ze stali szlachetnej różnią się następującymi cechami:

B.PROTHERM 820 EB

- Mieści maks. 3 normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1-200 (przykład)
 - Ładowanie od przodu
-

B.PROTHERM 820 EBFT

- Mieści maks. 3 normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1-200 (przykład)
 - Ładowanie od góry i od przodu (transport potraw z dodatkową opcją wydawania posiłków)
-

B.PROTHERM 1020 EB

- Mieści maks. 3 normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1-200 i 1 normowanym pojemnikiem gastronomicznym GN 1/1-100 (przykład)
 - Ładowanie od przodu
-

B.PROTHERM 1220 EB

- Mieści maks. 5 normowane pojemniki gastronomiczne GN 1/1-200 (przykład)
 - Ładowanie od przodu
-

Wersja standardowa

Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej wyposażony jest standardowo w następujący sposób:

- Narożniki ochronne na rogach urządzenia
- Dwa koła skrętne i dwa koła podporowe z tworzywa sztucznego, koła skrętne z hamulcem

- Opcje/akcesoria** Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej oferowany jest z następującym wyposażeniem opcjonalnym:
- Uchwyt na kartę menu
 - Wersje kółek z różnych materiałów
 - Dodatkowe zabezpieczenie przeciwuderzeniowe (płyta z tworzywa sztucznego) na dachu
 - Dach gładki z ogranicznikiem z CNS z 4 stron

Bezpieczeństwo

Informacje ogólne

Urządzenie wyprodukowano zgodnie z najnowszymi standardami techniki. Spełniono przy tym wszelkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa eksploatacji. Mimo to jednak przy użytkowaniu urządzenia występują zagrożenia. Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają za zadanie ułatwić ochronę personelu przed takimi zagrożeniami.

Zasady bezpieczeństwa

Zasady bezpieczeństwa zawarte w niniejszym rozdziale należy uważnie przeczytać i stosować je w eksploatacji.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie zawartych w niniejszej instrukcji obsługi zasad bezpieczeństwa.

Ostrzeżenia

Przestrzegać zawartych w tekście ostrzeżeń oznaczonych symbolem zagrożenia (trójkąt ostrzegawczy).

Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed pierwszym użyciem przez wszystkie osoby obsługujące urządzenie.

Instrukcję obsługi należy przechowywać tak, aby była ona w każdej chwili dostępna dla personelu obsługującego.

Czyszczenie i konserwacja

Do czyszczenia i prac konserwacyjnych lub w celu wymiany części urządzenie należy odłączyć od sieci. Podczas wykonywania prac wtyczkę sieciową lub/i wtyczkę urządzenia należy przechowywać w odpowiednim miejscu i chronić przed wilgocią, uszkodzeniem i zabrudzeniem.

O produkcie

Zastosowanie

Urządzenia wolno używać wyłącznie do przewidzianych celów.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za jego prawidłowe i zgodne z przeznaczeniem stosowanie.

Warunki eksploatacji

Stosować urządzenie tylko w dozwolonych warunkach otoczenia.

Użytkownicy urządzenia muszą zapoznać się z obsługą urządzenia i zrozumieć niniejszą instrukcję obsługi.

Transport

Pionowa pozycja transportu

Urządzenie transportować zawsze w pozycji pionowej.

Transport samochodem ciężarowym lub dostawczym

Urządzenie transportować wyłącznie samochodami ciężarowymi lub dostawczymi z rampą rozładunkową.

Urządzenie zabezpieczyć z czterech stron przed przemieszczeniem.

Na czas transportu zabezpieczyć urządzenie przed przechyleniem.

Stosować drążki zabezpieczające obite miękkim materiałem.

Zabezpieczenie transportowe tylko za pomocą hamulców kółek jest niedostateczne.

Rozpoczęcie eksploatacji

Miejsce ustawienia

Nie stawiać urządzenia nigdy obok urządzeń silnie parujących (np. obok zmywarki). Para może osiadać na urządzeniu.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem.

Rozpoczęcie eksploatacji po składowaniu

W przypadku przeniesienia urządzenia z zimnego miejsca składowania do kuchni na powierzchnię i we wnętrzu urządzenia osiada wilgoć.

Warstwa wilgoci na podłączonym urządzeniu stwarza niebezpieczeństwo zwarcia lub porażenia prądem.

Urządzenie można zacząć używać dopiero gdy ogrzeje się do temperatury pokojowej.

Przyłącze sieciowe

Napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej modułu grzewczego z termoo obiegiem muszą być zgodne z wartościami napięcia sieciowego.

Nie stosować urządzenia z uszkodzoną izolacją kabla sieciowego lub wtyczki sieciowej.

Wtyczkę sieciową podłączać i odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu. W przeciwnym razie można uszkodzić instalację elektryczną urządzenia.

Kabel odłączać ciągnąc wyłącznie za obudowę wtyczki sieciowej.

Obsługa i eksploatacja

Informacje ogólne

Osoba używająca urządzenie musi znać i potrafić ocenić związane z nim zagrożenia.

Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne i intelektualne nie są ograniczone i pozwalają na obsługę urządzenia.

Urządzenie stosować tylko w nienagannym stanie.

W przypadku uszkodzenia urządzenia zabezpieczyć je przed przypadkowym użyciem i niezwłocznie zlecić naprawę jednemu z poniższych punktów:

- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmowy B.PRO

Urządzenie zawsze zabezpieczać przed toczeniem za pomocą hamulców kółek. Przypadkowe odjechanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i szkody rzeczowe.

Używać urządzenie tylko z zamkniętymi drzwiami. Otwierać urządzenie tylko na krótki czas w celu włożenia lub wyjęcia potraw.

Normowane pojemniki gastronomiczne przykrywać zawsze pokrywą.

Uwaga!

Ryzyko obniżenia jakości artykułów spożywczych!

Na skutek awarii zasilania, uszkodzeń urządzenia bądź innych zakłóceń jego pracy podczas przechowywania lub regeneracji może dojść do obniżenia jakości artykułów spożywczych znajdujących się w urządzeniu.

- Po obniżeniu temperatury wewnętrznej należy sprawdzić, czy jakość artykułów spożywczych obniżyła się, a w razie potrzeby należy je usunąć.

Eksploatacja modułu grzewczego z termoobiegiem

Moduł grzewczy z termoobiegiem można stosować tylko w stanie zamontowanym w podgrzewanym wózku B.PROTHERM ze stali szlachetnej.

Normowane pojemniki gastronomiczne z potrawami płynnymi

Potrawy przelewające lub wylewające się z urządzenia mogą być przyczyną oparzeń. Normowane pojemniki gastronomiczne z potrawami płynnymi należy zawsze zamykać szczelnymi pokrywami gastronomicznymi. Unikać gwałtownych ruchów normowanego pojemnika gastronomicznego.

Załadunek

Załadunek urządzenia tylko z przykrytymi normowanymi pojemnikami gastronomicznymi.

Stosowane normowane pojemniki gastronomiczne muszą być odporne na temperaturę co najmniej 100 °C. Nie wolno stosować normowanych pojemników gastronomicznych z poliwęglanu.

Aby zapobiec przemieszczeniu środka ciężkości do górnej części urządzenia, urządzenie należy napełniać od dołu do góry.

Przy załadunku urządzenia nie należy przekraczać górnej granicy masy ładunku podanej w danych technicznych.

Płyty eutektyczne (akumulatory chłodzące)

Przed podgrzaniem urządzenia i podczas utrzymywania potraw w stanie ciepłym z urządzenia należy wyjąć płyty eutektyczne.

Wytrzymałość wierzchu urządzenia

Maksymalne obciążenie wierzchu urządzenia wynosi 33 kg.

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące części urządzenia, przedmioty i potrawy

Moduł grzewczy z termoobiegiem, wnętrze urządzenia i znajdujące się w nim przedmioty (np. normowane pojemniki gastronomiczne) nagrzewają się podczas pracy (do ok. +90 °C) i mogą powodować oparzenia. Gorące przedmioty chwytać tylko z zabezpieczeniem (np. przez łapki lub rękawice kuchenne).

Gorące potrawy mogą powodować oparzenia.

Ciepła zewnętrzna strona urządzenia

Urządzenie jest podczas pracy ciepłe na zewnątrz.

Nie stawiać na urządzeniu przedmiotów lub potraw wrażliwych na ciepło.

Gorąca para wodna

B.PROTHERM 820 EBTF

W przypadku zdjęcia pokrywy z urządzenia podczas utrzymywania potraw w stanie ciepłym istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary i spowodowania oparzeń. Przy zdejmowaniu pokrywy stosować rękawice ochronne i zachować odpowiedni odstęp od urządzenia.

Przepisy higieniczne

Przy utrzymywaniu potraw w stanie ciepłym należy przestrzegać przepisów dotyczących produktów spożywczych i właściwości danej potrawy.

Niebezpieczeństwo zatrzaśnięcia się dziecka

Puste urządzenia zabezpieczyć przed dziećmi. Dzieci, które wejdą do pustego urządzenia, nie będą w stanie samodzielnie się uwolnić, jeżeli drzwi zatrzasną się od zewnątrz. Puste urządzenia stawiać drzwiami do ściany lub odstawiać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Przemieszczanie

Przed każdym przemieszczeniem zdjąć przedmioty leżące na urządzeniu. Podczas pchania urządzenia przedmioty znajdujące się na urządzeniu mogą się zsunąć i przewrócić urządzenie.

Podczas przemieszczania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Podczas pchania urządzenia pojemniki gastronomiczne mogą wypaść z urządzenia.

Aby zmniejszyć możliwość uszkodzenia kółek, należy unikać ich przeciążania:

- nie przemieszczać urządzenia z zablokowanymi hamulcami kółek
- unikać uderzeń
- nie przejeżdżać przez progi lub stopnie
- nie przemieszczać urządzenia po nierównych podłożach

Pchać urządzenie, nie ciągnąć.

Pchać urządzenie, trzymając oburącz rurę uchwyty do pchania. W zależności od ciężaru dostatecznie szybkie wyhamowanie urządzenia jedną ręką może być niemożliwe.

Należy uważać, aby nie przytrzasnąć ręki między uchwytem do pchania a ścianą lub innymi przedmiotami (np. szafkami) (niebezpieczeństwo zmiżdżenia).

Na pochyłościach i zagłębieniach przesuwając urządzenie zawsze w dwie osoby (po obu stronach urządzenia jedna).

Jeżeli urządzenie stoi na ukośnej powierzchni, należy oprócz zablokowania hamulców kółek zabezpieczyć urządzenie w dodatkowy sposób (np. klinami) przed toceniem.

Urządzenie stojące zachowuje stabilność na pochyłości do 10°. Urządzenie wolno przemieszczać tylko po powierzchniach o pochyłościach nieprzekraczających 10°.

Wyłączanie

Odłączanie wtyczki sieciowej

Wtyczkę sieciową odłączać tylko przy wyłączonym urządzeniu. W przeciwnym razie można uszkodzić instalację elektryczną urządzenia.

Czyszczenie i pielęgnacja

Higiena

Należy stosować się do dyrektywy higienicznej 93/43/EWG oraz krajowych przepisów dotyczących higieny.

Wnętrze urządzenia spełnia wymagania wersji higienicznej H 1.

Częstość czyszczenia

Urządzenie należy gruntownie oczyszczać po każdym użyciu.

Sposób czyszczenia

Stosować tylko dozwolone sposoby czyszczenia.

Nie stosować myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych.

W razie czyszczenia urządzenia niskociśnieniowym natryskiem wodnym lub szlauchem z otwartą końcówką należy wcześniej zdemontować moduł grzewczy z termoobiegiem.

Środki czyszczące do elementów z tworzywa sztucznego

Nie stosować środków do szorowania. Środki do szorowania rysują powierzchnię.

Nie stosować żadnego z poniższych środków czyszczących (grozi uszkodzeniem!):

- etanol, izopropanol i wysokoprocentowe alkohole
- aceton
- benzyna do czyszczenia
- terpentyna
- estry kwasu octowego

Wtyczka sieciowa

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Woda przedostająca się do modułu grzewczego z termoobiegiem może spowodować zwarcie. W tym przypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Woda

Jeżeli podczas czyszczenia lub po jego zakończeniu na podłogę wydostanie się woda, grozi to poślizgiem.

Wodę, która wypłynęła na podłogę, należy dokładnie wytrzeć.

Po oczyszczeniu urządzenie starannie wysuszyć. Wytrzeć wodę po czyszczeniu na dnie wewnątrz urządzenia.

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące części urządzenia i przedmioty

Moduł grzewczy z termoobiegiem, wnętrze urządzenia i znajdujące się tam przedmioty nagrzewają się podczas pracy (niebezpieczeństwo oparzenia!). Przed czyszczeniem wystudzić urządzenie.

Konserwacja

Hamulce kółek

Regularnie sprawdzać skuteczność hamulców kółek.

W przypadku niedostatecznej skuteczności hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego kółka jednemu z wymienionych niżej punktów:

- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmowy B.PRO

Badania okresowe urządzeń elektrycznych

Co najmniej raz na 6 miesięcy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi przeprowadzenie badania okresowego zgodnie z normami DIN VDE 0701-0702.

Kabel i wtyczka sieciowa

Co najmniej raz na 6 miesięcy sprawdzić zgodnie z przepisami BGV A 3 lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Naprawa Upoważnione osoby

Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmowy B.PRO

Dokonanie naprawy przez inne osoby lub bez zlecenia powoduje utratę gwarancji.

Wymiana komponentów elektrycznych urządzenia

Elektryczne komponenty urządzenia (np. przełączniki, kabel sieciowy itp.) mogą być wymieniane tylko przez wykwalifikowany personel (np. wykwalifikowanych elektryków) na części o takich samych specyfikacjach.

Normy i dyrektywy

Przestrzegać obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Użytkownik urządzenia jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących norm, dyrektyw i zasad bezpieczeństwa.

Oznaczenie urządzenia

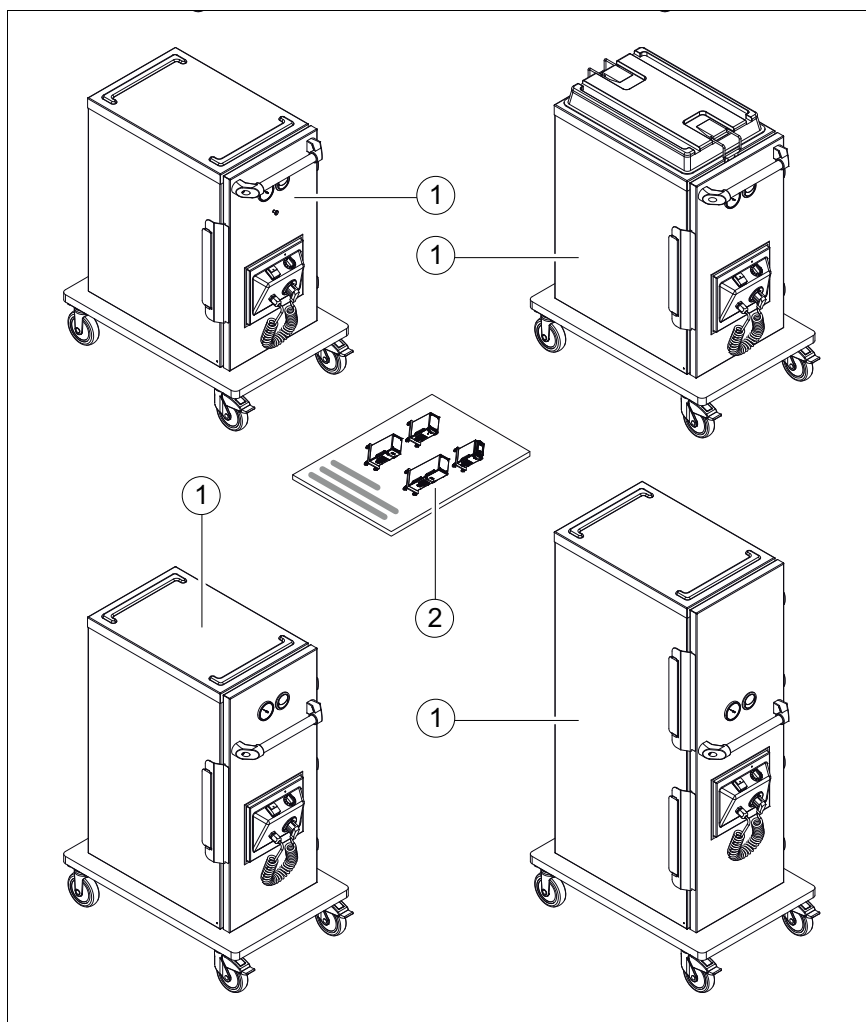
Urządzenie posiada tabliczkę znamionową. Usunięcie tabliczki znamionowej powoduje utratę gwarancji.

Transport

Kontrola i zgłaszanie uszkodzeń transportowych

- ☞ Natychmiast po dostawie urządzenie należy skontrolować pod względem uszkodzeń transportowych (kontrola wzrokowa).
- Uszkodzenia transportowe należy udokumentować na dowodzie dostawy w obecności spedytora (opis uszkodzenia).
- Zażądać od spedytora potwierdzenia uszkodzeń (podpis).
- Zatrzymać urządzenie i zareklamować uszkodzenia w firmie B.PRO na podstawie dowodu dostawy.
 - lub –
 - Odmówić przyjęcia urządzenia i przekazać je spedytorowi w celu zwrotu firmie B.PRO.
- ☞ Ten sposób postępowania zapewnia prawidłowe uregulowanie reklamacji. Zgłoszone później uszkodzenia transportowe muszą być odpowiednio uwiarygodnione przez odbiorcę urządzenia.

Zakres dostawy



- (1) Podgrzewany wózek B.PROTHERM ze stali szlachetnej
BPT 820 EB, BPT 820 EBTF, BPT 1020 EB, BPT 1220 EB
- (2) Instrukcja obsługi

Szczegółowy zakres dostawy i wersja urządzenia podane są w dokumentach dostawy.

Rozpakowanie

- Opakowanie transportowe otwierać w przewidzianych do tego celu miejscach. Nie rozrywać i nie rozcinać!
- Sprawdzić zakres dostawy.
- Zdjąć zastosowaną ewentualnie folię ochronną wewnątrz i na zewnątrz urządzenia.

Usuwanie opakowania

- ☞ Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu.
- Materiał opakowaniowy należy przekazać do recyklingu zgodnie z obowiązującymi przepisami i w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

Rozpoczęcie eksploatacji

Warunki eksploatacji

- ✓ Urządzenie uzyskało temperaturę pomieszczenia i jest suche
- ✓ Urządzenie nie ma żadnych wad i widocznych uszkodzeń
- ✓ Moduł grzewczy z termoobiegiem jest poprawnie zamontowany

Podłączenie urządzenia

- ☞ B.PRO zaleca podłączać urządzenie do gniazdka sieciowego z zabezpieczeniem różnicowoprądowym (wyłącznik ochrony).

Uwaga!

Uszkodzenia!

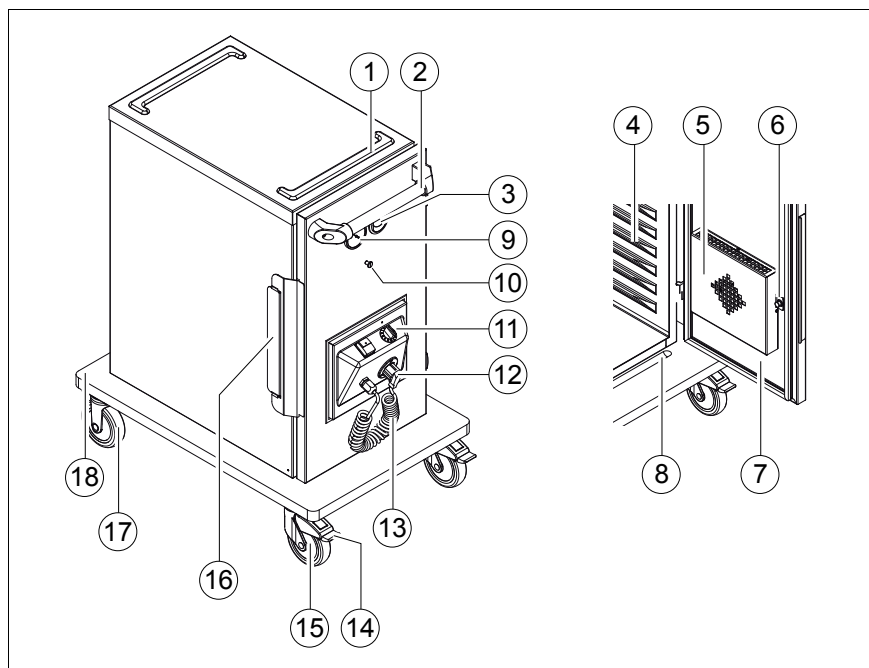
Jeżeli urządzenie nie jest przystosowane do istniejącego napięcia sieciowego lub częstotliwości, może dojść do uszkodzenia instalacji elektrycznej urządzenia.

- Przed podłączeniem upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej modułu grzewczego z termoobiegiem są zgodne z wartościami napięcia sieciowego.
 - Upewnić się, że wewnątrz urządzenia i na zewnątrz nie ma folii ochronnej.
 - Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
 - Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma płyt eutektycznych (akumulatorów chłodzących).
 - Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda.
-

Obsługa i eksploatacja

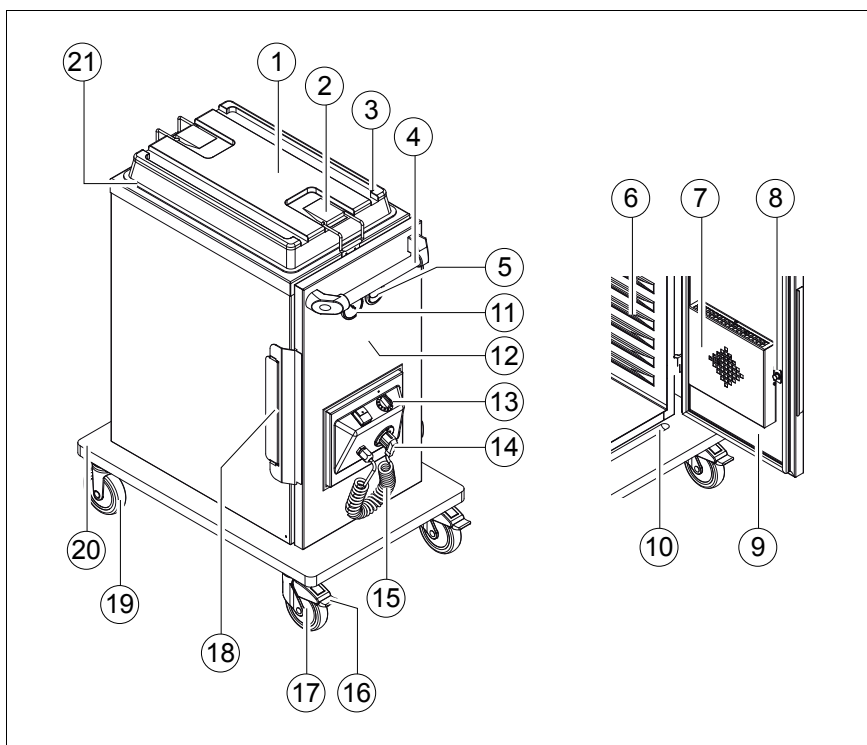
Budowa urządzenia

BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB



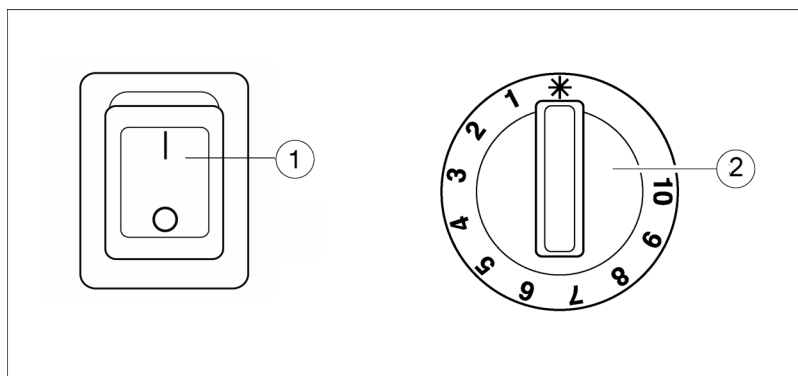
- (1) Wytłoczenie sztaplowania
- (2) Uchwyt do pchania
- (3) Kłapa do regulacji wilgotności
- (4) Rowek
- (5) Moduł grzewczy z termoobiegiem
- (6) Gałka mocowania modułu grzewczego z termoobiegiem
- (7) Uszczelka drzwiowa
- (8) Rynienka na skropliny
- (9) Wskaźnika temperatury
- (10) Uchwyt na kartę menu (opcja)
- (11) Elementy obsługi (włącznik/wyłącznik i regulator temperatury)
- (12) Uchwyt na wtyczkę sieciową
- (13) Kabel sieciowy z wtyczką
- (14) Hamulce kółek
- (15) Kółko skrętne
- (16) Zamknięcie drzwi
- (17) Kółko podporowe
- (18) Narożnik ochronny

BPT 820 EBTF



- (1) Zdejmowana pokrywa urządzenia z tworzywa sztucznego
- (2) Zamknięcie pokrywy urządzenia
- (3) Wytłoczenie sztaplowania
- (4) Uchwyt do pchania
- (5) Kłapa do regulacji wilgotności
- (6) Rowek
- (7) Moduł grzewczy z termoobiegiem
- (8) Gałka mocowania modułu grzewczego z termoobiegiem
- (9) Uszczelka drzwiowa
- (10) Rynienka na skropliny
- (11) Wskaźnika temperatury
- (12) Uchwyt na kartę menu (opcja)
- (13) Elementy obsługi (włącznik/wyłącznik i regulator temperatury)
- (14) Uchwyt na wtyczkę sieciową
- (15) Kabel sieciowy z wtyczką
- (16) Hamulce kółek
- (17) Kółko skrętne
- (18) Zamknięcie drzwi
- (19) Kółko podporowe
- (20) Narożnik ochronny
- (21) Uszczelka pokrywy

Regulacja temperatury – przegląd



(1) Włącznik/wyłącznik

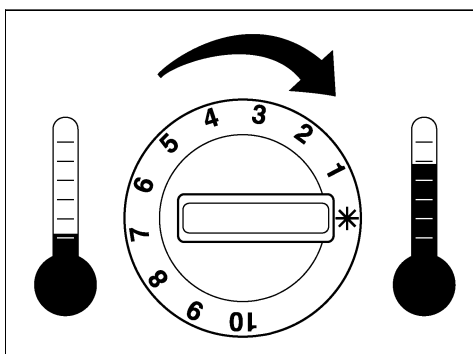
(2) Pokrętko do ustawiania żądanej temperatury urządzenia

Mechaniczna regulacja temperatury działa na zasadzie termostatu kapilarnego.

Żądaną temperaturę urządzenia reguluje się płynnie pokrętkiem. Wartość "10" odpowiada maksymalnej temperaturze zadanej ok. +90 °C.

Ustawianie żądanej temperatury

- Pokrętko urządzenia ustawić na wybrany stopień.



Otwieranie drzwi urządzenia

- ✓ Moduł grzewczy z termoobiegiem wyłączony



Ostrzeżenie!

Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące wnętrze urządzenia, gorące normowane pojemniki gastronomiczne!

Podczas pracy moduł grzewczy z termoobiegiem, wnętrze urządzenia i znajdujące się w nim normowane pojemniki gastronomiczne i inne przedmioty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia.

- Gorące przedmioty chwycić tylko z zabezpieczeniem (np. przez łapki lub rękawice kuchenne).



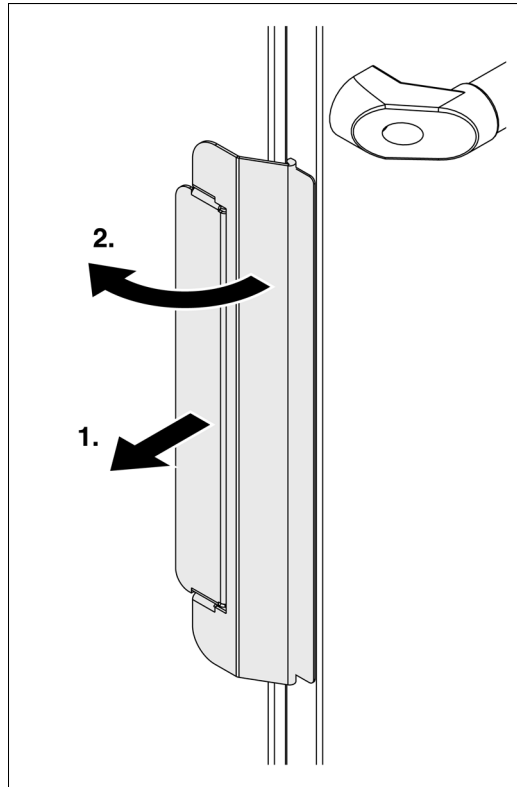
Ostrzeżenie!

Gorące płynne potrawy!

Gorące płynne potrawy mogą przelewać się przez krawędź normowanego pojemnika gastronomicznego i powodować oparzenia.

- Normowane pojemniki gastronomiczne trzymać poziomo.
- Normowane pojemniki gastronomiczne zamykać zawsze pokrywami uszczelniającymi.

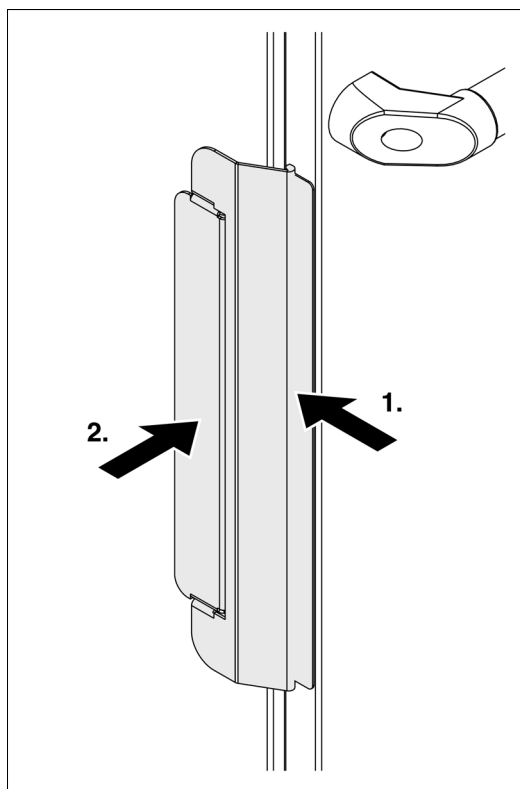
- Otworzyć klamrę (klamry) (1.) i odchylić je na ścianę boczną urządzenia (2.).



- Otworzyć drzwi urządzenia.

Zamykanie drzwi urządzenia

- Domknąć drzwi urządzenia do jego korpusu.
- Zaczepić klamrę (klamry) (1.) i zamknąć je (2.).

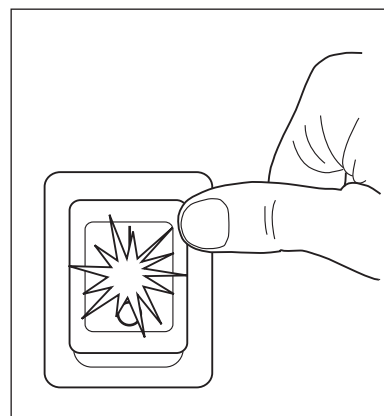
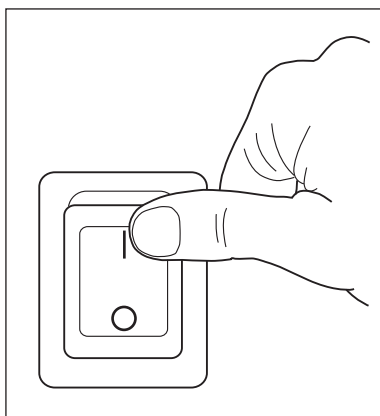


- W razie potrzeby ponownie włączyć moduł grzewczy z termoobiegiem.

Podgrzewanie urządzenia

- i W przypadku stosowania urządzenia do utrzymywania potraw w stanie ciepłym przed włożeniem potraw należy podgrzewać przez co najmniej 25 min.

- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- Upewnić się, że wewnątrz ani na wierzchu urządzenia nie ma żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma płyt eutektycznych (akumulatorów chłodzących).
- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda.
- Włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy świeci.



- W razie potrzeby zmienić żądaną temperaturę.
 - ↳ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 14.
- Podgrzewać urządzenie wstępnie przez co najmniej 25 min.

Ładunek urządzenia

- ☞ Przy ładowaniu urządzenia zapewnić dostateczne oświetlenie.
- ☞ Potrawy wolno wkładać do urządzenia tylko w przykrytych normowanych pojemnikach gastronomicznych.
- ☞ Pojemniki gastronomiczne z potrawami płynnymi należy zawsze zamykać pokrywą uszczelniającą.
- ✓ Jeżeli urządzenie ma być stosowane do utrzymywania potraw w stanie ciepłym: Urządzenie podgrzane wstępnie przez co najmniej 25 min
- ✓ Potrawy do utrzymywania w stanie ciepłym podgrzane, a do utrzymywania w stanie schłodzonym schłodzone
- ✓ Normowane pojemniki gastronomiczne przykryte (pojemniki z potrawami płynnymi przykryte pokrywą uszczelniającą)

⚠ Ostrzeżenie!

Podniesienia środka ciężkości!

W przypadku umieszczenia normowanych pojemników gastronomicznych tylko w górnej części urządzenia podnosi się jego środek ciężkości i istnieje niebezpieczeństwo wywrócenia urządzenia. Przewracające się urządzenie może spowodować ciężkie obrażenia!

- Urządzenie napełniać zawsze od dołu do góry.
- W przypadku częściowego ładowania korzystać tylko z dolnej części urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie!

Gorący moduł grzewczy z termoobiegami!

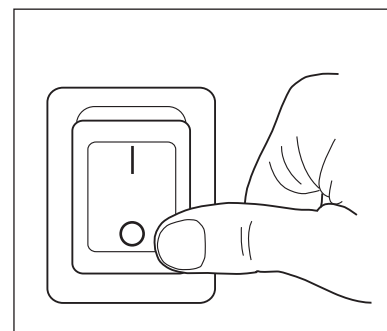
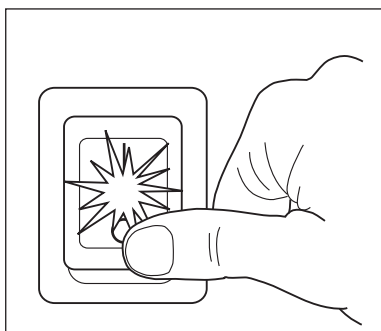
Moduł grzewczy z termoobiegami nagrzewa się bardzo podczas pracy i może spowodować oparzenia.

- Przy ładowaniu unikać bezpośredniego kontaktu z modułem grzewczym z termoobiegami.

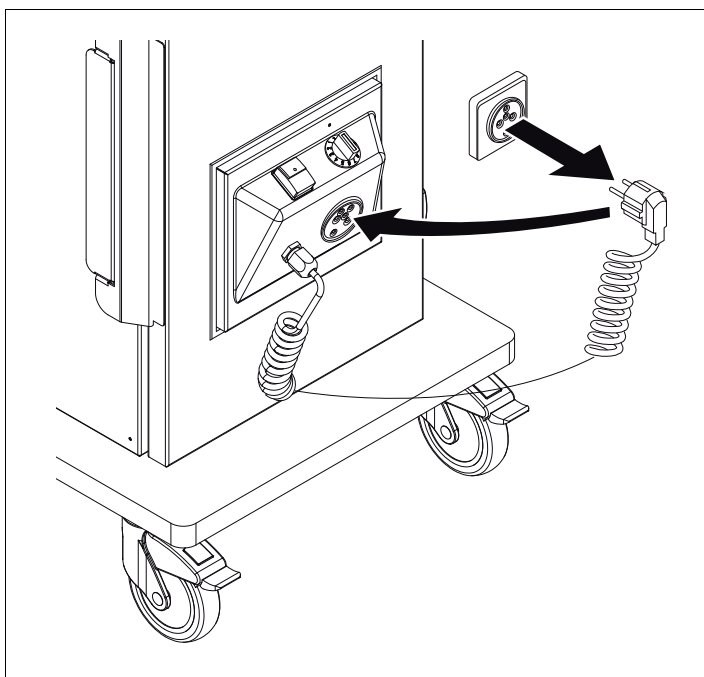
-
- Otworzyć drzwi urządzenia.
 - Wsunąć normowane pojemniki gastronomiczne do urządzenia.
 - Zamknąć drzwi urządzenia.

Przemieszczanie urządzenia w inne miejsce

- ✓ Drzwi urządzenia zamknięte
- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy gaśnie.



- Odlączyć wtyczkę i wetknąć ją do uchwyty na wtyczkę sieciową.



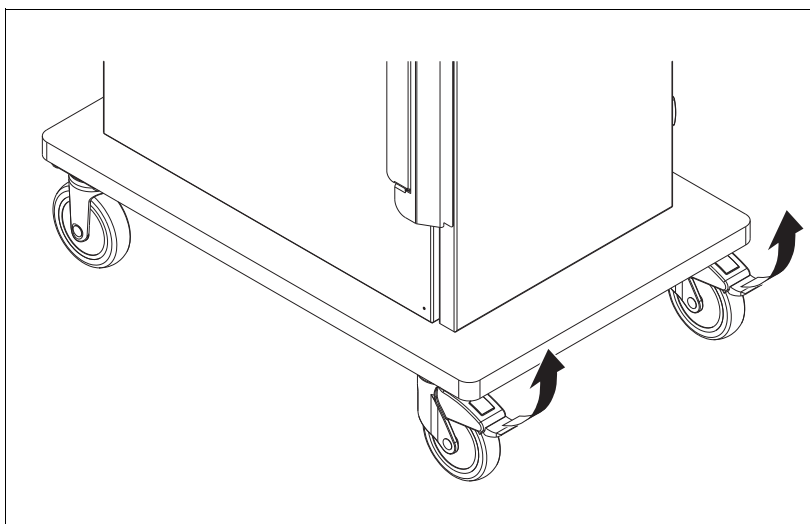
- Upewnić się, że na górze wózka nie ma żadnych przedmiotów.

Uwaga!

Przytrzaśnięcie stopy!

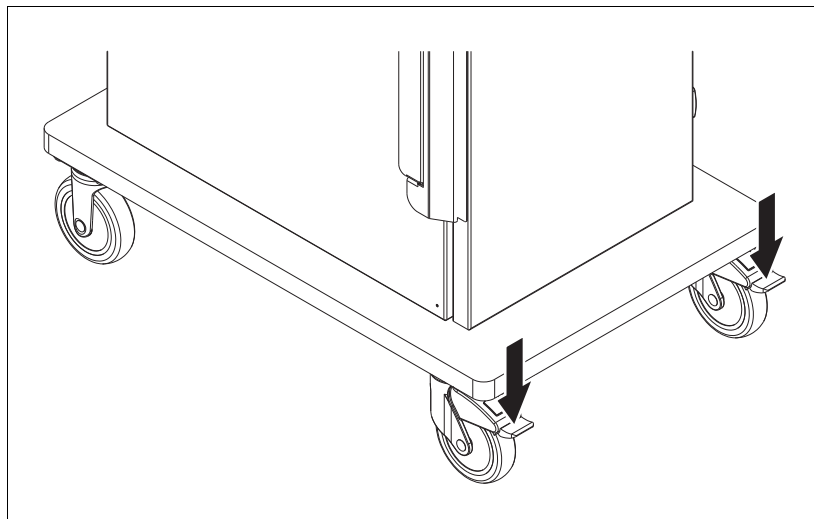
Przy zwalnianiu i blokowaniu hamulca możliwe jest przytrzaśnięcie i zranienie stopy.

- Uważać, aby stopa nie dostała się między hamulec a narożnik ochronny.
- Zwolnić hamulce kółek.



- Oburącz, trzymając za rurę uchwyty do pchania, ostrożnie przesunąć urządzenie w nowe miejsce.

- Zablokować hamulce kółek.



Przejeżdżanie przez pochyłości i zagłębienia

- ☞ Wszystkie wskazówki, wymogi i polecenia dotyczące przemieszczania na równej powierzchni obowiązują również przy przemieszczaniu urządzenia na pochyłościach i zagłębieniach.
- ✓ 2 osoby
- Sprawdzić, czy urządzenie można bezpiecznie przepchnąć przez pochyłość lub zagłębienie.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo przewrócenia urządzenia!

Urządzenie może się przewrócić przy przejeżdżaniu przez pochyłości.

- Nigdy nie przemieszczać urządzenia po powierzchniach (np. rampach) o pochyleniu $>10^\circ$.



Ostrzeżenie!

Niewystarczająca skuteczność hamulców kółek!

Na powierzchniach ukośnych skuteczność hamulców kółek może być niedostateczna. Urządzenie może ruszyć i zranić osoby.

- Przy odstawianiu urządzenia na rampie zablokować hamulce kółek i zabezpieczyć dodatkowo przed toczeniem (np. klinami).

Utrzymywanie potraw w ciepłym stanie

- ✓ Urządzenie podgrzane wstępnie przez co najmniej 25 min



Uwaga!

Ryzyko obniżenia jakości artykułów spożywczych!

Na skutek awarii zasilania, uszkodzeń urządzenia bądź innych zakłóceń jego pracy podczas przechowywania lub regeneracji może dojść do obniżenia jakości artykułów spożywczych znajdujących się w urządzeniu.

- Po obniżeniu temperatury wewnętrznej należy sprawdzić, czy jakość artykułów spożywczych obniżyła się, a w razie potrzeby należy je usunąć.

- Jeżeli po podgrzaniu urządzenie odłączono od sieci (np. w celu przemieszczenia), to należy ponownie podłączyć wtyczkę i włączyć urządzenie.
- W razie potrzeby zmienić żądaną temperaturę.
 - ↳ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 14.
- Potrawy utrzymywać w stanie ciepłym tak długo, jak potrzeba.

Regulacja wilgotności wewnątrz urządzenia

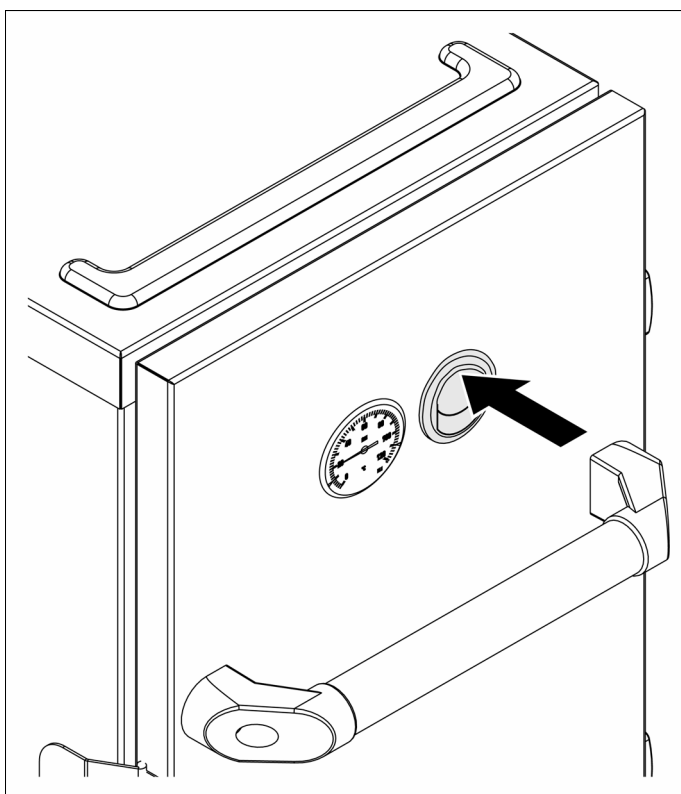
- ☞ Do regulacji wilgotności wewnątrz urządzenia służy mechanizm klapowy znajdujący się obok wskaźnika temperatury. Kłapa otwiera się automatycznie, gdy wewnątrz urządzenia panuje zwiększone ciśnienie. Zwiększone ciśnienie może powstać np. na skutek wysokiej wilgotności spowodowanej utrzymywaniem potraw w stanie ciepłym. Kłapę można otworzyć ręcznie, aby zapewnić optymalną jakość potraw (np. kurczaka, frytek czy warzyw).

Ostrzeżenie!

Uchodzi gorąca para!

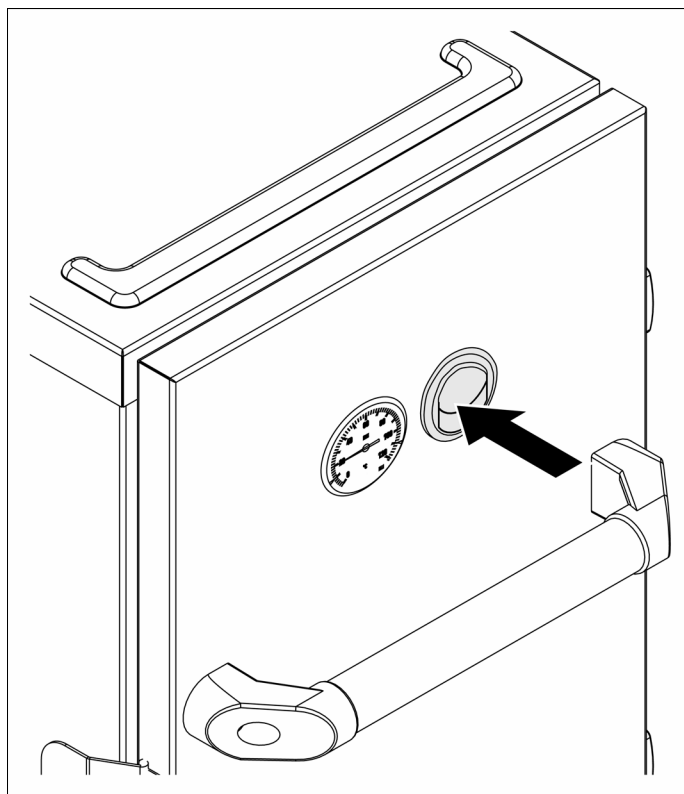
Przy otwieraniu kłapy w celu regulacji wilgotności może wydostać się gorąca i spowodować oparzenia.

- Otwierać kłapę tylko przez łapki kuchenne lub w rękawicach ochronnych.
 - Zachować dostateczny odstęp od kłapy.
-
- Aby otworzyć kłapę w celu regulacji wilgotności, nacisnąć karbowaną powierzchnię górnego elementu kłapy.



- Otworzyć kłapę na tyle, ile potrzeba.

- Aby zamknąć klapę regulacji wilgotności, nacisnąć dolną część obu elementów klapy.



Utrzymywanie potraw w stanie schłodzonym

- i Głównym przeznaczeniem urządzenia jest utrzymywanie potraw w stanie ciepłym. W połączeniu ze schłodzonymi płytami eutektycznymi (akumulatory chłodzące) urządzenie można stosować chwilowo również do schłodzonych potraw.
- ☞ Urządzenie nie nadaje się w żadnym przypadku do dłuższego utrzymywania potraw w stanie schłodzonym. Przestrzegać obowiązujących norm.
- Upewnić się, że wtyczka jest odłączona.
- Wsunąć schłodzone płyty eutektyczne do urządzenia.
- Zamknąć drzwi urządzenia.

Wymowanie potraw



Ostrzeżenie!

Podniesienia środka ciężkości!

W przypadku wyjęcia najpierw dolnych normowanych pojemników gastronomicznych z urządzenia podnosi się jego środek ciężkości i istnieje niebezpieczeństwo wywrócenia urządzenia. Przewracające się urządzenie może spowodować ciężkie obrażenia!

- Urządzenie opróżniać od góry do dołu.

 Ostrzeżenie!**Gorący moduł grzewczy z termoobiegiem, gorące wnętrze urządzenia, gorące normowane pojemniki gastronomiczne!**

Podczas pracy moduł grzewczy z termoobiegiem, wnętrze urządzenia i znajdujące się w nim normowane pojemniki gastronomiczne i inne przedmioty nagrzewają się i mogą spowodować oparzenia.

- Gorące przedmioty chwycić tylko z zabezpieczeniem (np. przez łapki lub rękawice kuchenne).

 Ostrzeżenie!**Gorące płynne potrawy!**

Gorące płynne potrawy mogą przelewać się przez krawędź normowanego pojemnika gastronomicznego i powodować oparzenia.

- Normowane pojemniki gastronomiczne zamykać zawsze pokrywami uszczelniającymi.
- Normowane pojemniki gastronomiczne trzymać poziomo.
- Unikać gwałtownych ruchów normowanego pojemnika gastronomicznego.

-
- Otworzyć drzwi urządzenia.
 - Wyjąć normowane pojemniki gastronomiczne.

☞ Po użyciu urządzenia należy dokładnie oczyścić.

☞ Rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja" na stronie 27.

Stosowanie urządzenia do wydawania potraw

B.PROTHERM 820 EBTF

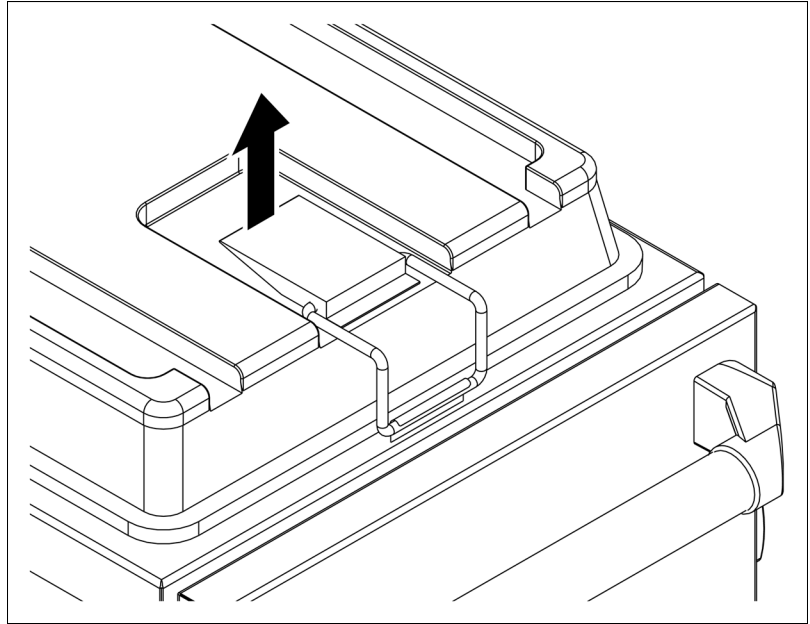
- i** Urządzenie BPT 820 EBTF oferuje dodatkowo możliwość wydawania potraw. W tym celu należy zdjąć pokrywę z wierzchu urządzenia.

 Ostrzeżenie!**Gorąca para!**

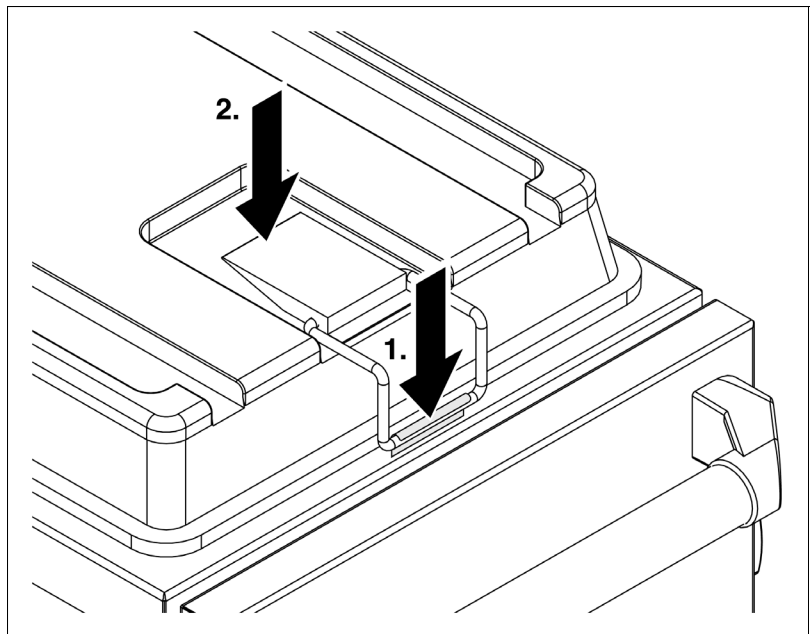
W przypadku zdjęcia pokrywy z urządzenia podczas utrzymywania potraw w stanie ciepłym istnieje niebezpieczeństwo ujęcia gorącej pary i spowodowania oparzeń.

- Przy zdejmowaniu pokrywy stosować rękawice ochronne i zachować odpowiedni odstęp od urządzenia.
-

- Otworzyć klamry.



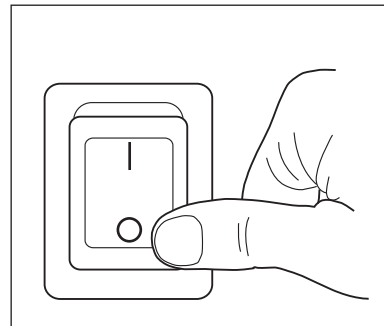
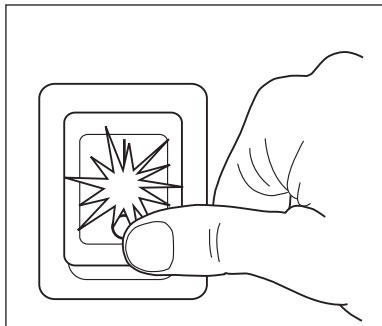
- Zdjąć pokrywę z urządzenia.
- Zdjąć pokrywę normowanych pojemników gastronomicznych.
- Wydać potrawy.
- Założyć z powrotem pokrywę na urządzenie.
- Zaczepić klamry w urządzeniu (1.) i zamknąć je (2.).



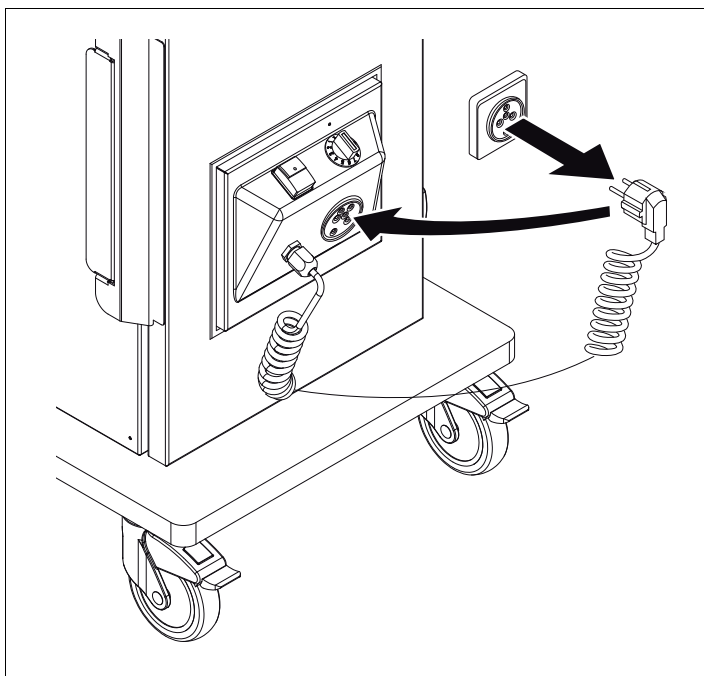
Wyłączanie

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem.
Dioda sygnalizacji pracy gaśnie.



- Odłączyć wtyczkę i wetknąć ją do uchwyty na wtyczkę sieciową.



Pomoc w razie problemów

Dioda sygnalizacji pracy nie świeci – brak napięcia sieciowego w urządzeniu

Przyczyna	Postępowanie
Wtyczka sieciowa jest odłączona.	Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda.
Kabel sieciowy jest uszkodzony; np. przerwany przewód (możliwe również bez zewnętrznego uszkodzenia).	- Zlecić wymianę kabla sieciowego odpowiedniej jednostce. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 34.
Uszkodzenie bezpiecznika w pomieszczeniu.	Sprawdzić i w razie potrzeby wymienić bezpiecznik w pomieszczeniu.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 34.

Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale potrawy nie są utrzymywane w dość ciepłym stanie

Przyczyna	Postępowanie
Włożone do urządzenia potrawy były zbyt zimne.	Do urządzenia wkładać tylko dostatecznie podgrzane potrawy.
Ustawiona zbyt niska temperatura.	- Ustawić wyższą temperaturę. ↳ Podrozdział "Ustawianie żądanej temperatury" na stronie 14.
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 34.
Zadziałał ogranicznik temperatury modułu grzewczego z termoobiegiem.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 34.

Dioda sygnalizacji pracy świeci, ale wewnątrz urządzenia pozostaje zimne

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzona instalacja elektryczna urządzenia.	- Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 34.

Korozja na elementach ze stali szlachetnej

Przyczyna	Postępowanie
Nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem/ nieodpowiednia pielęgnacja.	■ Usunąć ogniska korozji. ↳ Podrozdział "Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej" na stronie 31. ■ Zwracać uwagę na właściwe obchodzenie się z urządzeniem/ właściwą pielęgnację.

Zewnętrzne uszkodzenie urządzenia

Przyczyna	Postępowanie
Uszkodzenia powstałe w transporcie, przy przemieszczaniu lub przez działanie czynników zewnętrznych.	■ Wyłączyć urządzenie. ↳ Rozdział "Wyłączanie" na stronie 24. ■ Zabezpieczyć urządzenie przed przypadkowym włączeniem. ■ Zawiadomić jednostkę odpowiedzialną za naprawę. ↳ Rozdział "Naprawa" na stronie 34.

Czyszczenie i pielęgnacja

Stal szlachetna Odporność na korozję

Odporność na korozję stali nierdzewnej polega na tworzeniu się warstwy pasywnej na powierzchni materiału.

Mechaniczne naruszenie warstwy pasywnej – przy wystarczającej ilości tlenu na powierzchni materiału – regeneruje się samoistnie.

Chemiczne naruszenie warstwy pasywnej o działaniu redukującym (zużywającym tlen) uszkadzają materiał. Naniesienie kwasów o działaniu utleniającym może przeciwdziałać uszkodzeniu.

W celu utrzymania odporności materiału na korozję należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.

Częstość czyszczenia Urządzenie należy dokładnie oczyścić po każdym użyciu.

Sposoby czyszczenia

Codzienne rutynowe czyszczenie należy przeprowadzać przez wycieranie wilgotną szmatką.

Trudne do usunięcia zanieczyszczenia można myć szczotką (z tworzywa sztucznego lub włosia naturalnego).

Przy czyszczeniu wnętrza urządzenia (tylko przy wyjętym module grzewczym z termoo obiegiem!) dopuszczalne są ponadto następujące metody czyszczenia:

- Czyszczenie niskociśnieniowym natryskiem wodnym
- Wąż wodny z otwartą końcówką

☞ Nie stosować myjek parowych ani myjek wysokociśnieniowych.

☞ Do czyszczenia nie stosować spiczastych i ostrych przedmiotów.

Środki czyszczące

Powierzchnie ze stali szlachetnej

Uwaga!

Szkody rzeczowe!

Korozję może powodować kontakt stali nierdzewnej z następującymi substancjami:

- stężone kwasy, fluorowce (chlorki, bromki, jodki) i ich sole oraz przyprawy
- kwaśne opary powstające na przykład przy układaniu glazury
- inne metale
- żelazo (np. wełna stalowa, opiłki z rur, żelazista woda).

Korozja może tworzyć się też pod grubą warstwą kamienia, tłuszczu, skrobi i białka – z powodu braku dopływu powietrza.

- Unikać kontaktu ze stężonymi kwasami, fluorowcami i ich solami, przyprawami, innymi metalami, żelazem lub materiałami zawierającymi żelazo. W razie potrzeby przemyć szmatką namoczoną czystą wodą.
 - Nie naruszać powierzchni stali nierdzewnej, szczególnie innymi metalami.
 - Regularnie usuwać kamień, tłuszcz, skrobię i osady białkowe.
-

Można stosować następujące środki czyszczące:

- Zwykłe środki czyszczące rozcieńczone wodą
- Miękka szmatka do czyszczenia
- Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO (używać tylko z wodą)

Środki czyszczące do powierzchni ze stali szlachetnej do usuwania silnych zabrudzeń:

- dostępne w handlu środki do czyszczenia stali szlachetnej, np. DeepClean Stainless Steel
- powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej należy zawsze utrzymywać w czystym, suchym stanie i zapewniać im swobodny dopływ powietrza.

Powierzchnie z tworzyw sztucznych

Uwaga!

Szkody rzeczowe!

Środki do czyszczenia stali szlachetnej i środki do szorowania rysują powierzchnię. Poniższe środki czyszczące lub środki zawierające wymienione tu składniki również szkodzą powierzchni:

- etanol, izopropanol lub wysokoprocentowe alkohole
- aceton
- benzyna czyszcząca
- terpentyna
- estry kwasu octowego

- Nie stosować środków do czyszczenia stali szlachetnej lub środków do szorowania.
 - Nie stosować środków czyszczących zawierających rozpuszczalniki.
-

Można stosować następujące środki czyszczące:

- Zwykłe środki czyszczące rozcieńczone wodą
- Miękka szmatka do czyszczenia
- Szmatka z mikrowłókien firmy B.PRO (używać tylko z wodą)

Czyszczenie urządzenia

Ostrzeżenie!

Przedstawianie się wody do modułu grzewczego z termoobiegami!

W przypadku czyszczenia urządzenia z wbudowanym modułem grzewczym z termoobiegami za pomocą natrysku niskociśnieniowego lub szlauchu z otwartą końcówką do modułu może przedostać się woda. W tym przypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem po ponownym podłączeniu modułu grzewczego z termoobiegami do sieci.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia za pomocą natrysku niskociśnieniowego lub szlauchu z otwartą końcówką zdemontować moduł grzewczy z termoobiegami.
-

Uwaga!

Niebezpieczeństwo poślizgu!

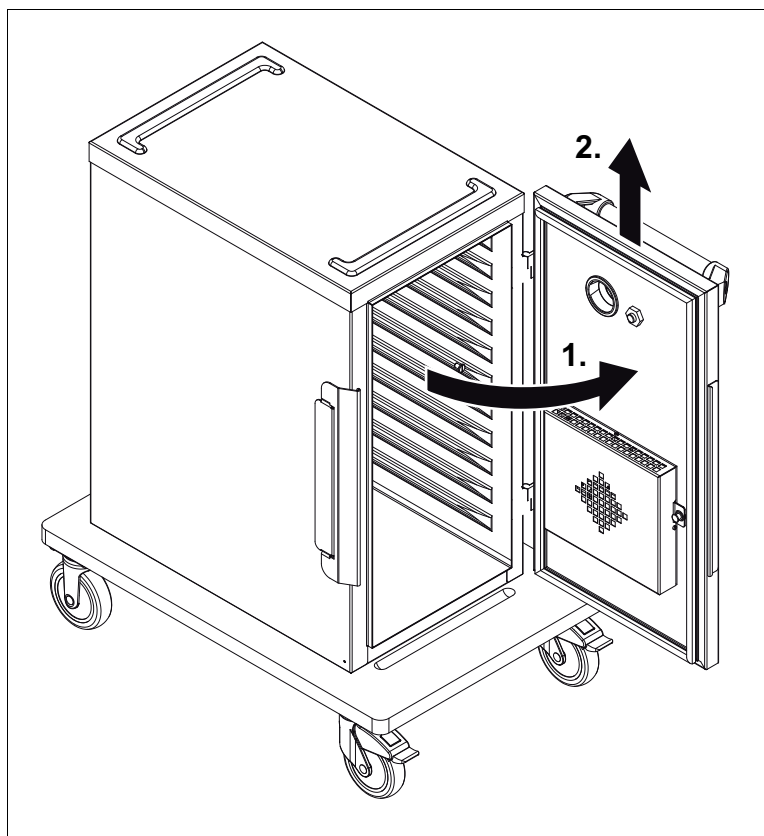
Jeżeli podczas czyszczenia lub po jego zakończeniu na podłogę wydostanie się woda, grozi to poślizgiem.

- Wodę, która wypłynęła na podłogę, należy dokładnie wytrzeć.
 - Odczyć wtyczkę z gniazdka i włożyć ją do uchwytu na wtyczkę sieciową.
 - ↳ Rozdział "Wyłączanie" na stronie 24.
 - Upewnić się, że wewnątrz urządzenia i modułu grzewczego z termoobiegami wystygły.
-

- W razie potrzeby zdjąć drzwi.
 - ↳ Podrozdział "Zdejmowanie drzwi" na stronie 29.
- W razie potrzeby lub przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia za pomocą natrysku niskociśnieniowego lub szlauchu z otwartą końcówką zdemontować moduł grzewczy z termoobiegiem.
 - ↳ Podrozdział "Demontaż modułu grzewczego z termoobiegiem" na stronie 30.
- Czyścić urządzenie opisanymi powyżej środkami i metodami.
- Po zastosowaniu środka do czyszczenia stali szlachetnej urządzenie przetrzeć szmatką namoczoną w czystej wodzie i wytrzeć do sucha.

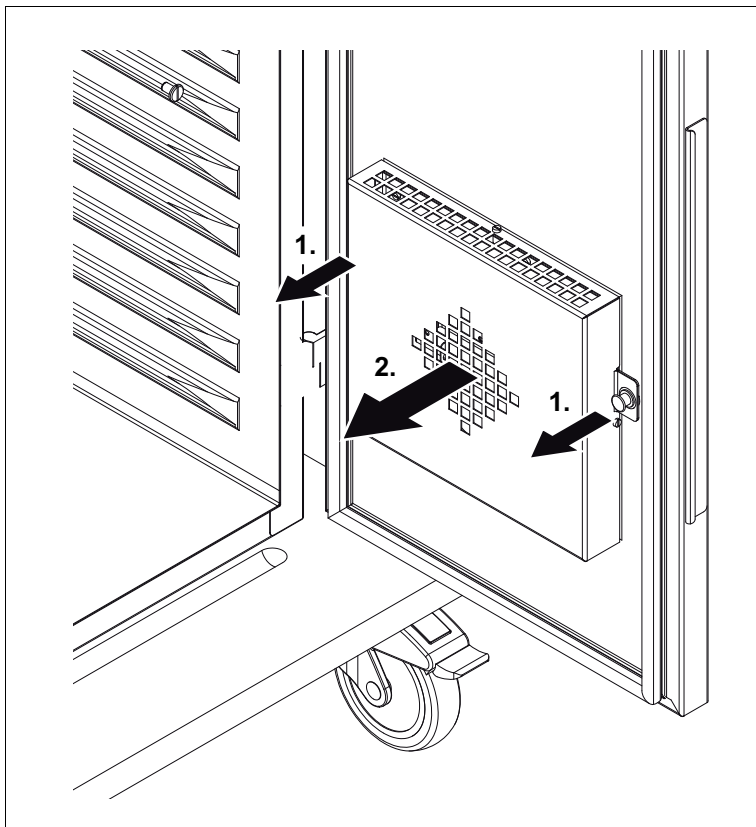
Zdejmowanie drzwi

- ☞ Do gruntownego czyszczenia można zdjąć drzwi urządzenia.
- ✓ Urządzenie jest odłączone od sieci
- ✓ Wnętrze urządzenia i moduł grzewczy z termoobiegiem ostygły
- Otworzyć klamry drzwi urządzenia.
- Drzwi urządzenia rozewrzeć pod kątem ok. 90° (1.), przesunąć do góry (2.) i wyjąć z zawiasów.



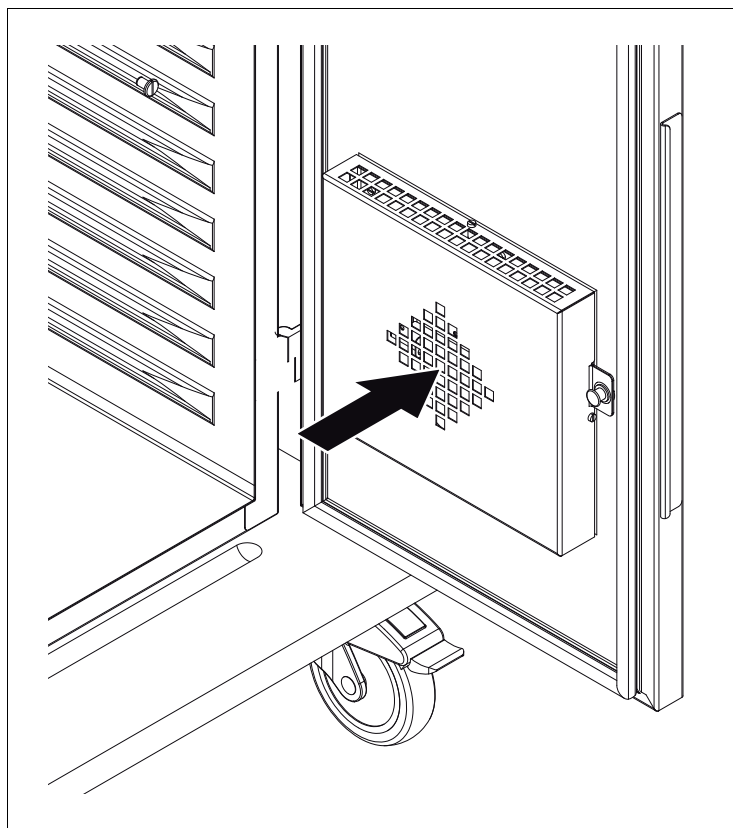
Demontaż modułu grzewczego z termoobiegiem

- ☞ Do gruntownego czyszczenia można zdemonstować moduł grzewczy z termoobiegiem.
- ✓ Urządzenie jest odłączone od sieci
- ✓ Wnętrze urządzenia i moduł grzewczy z termoobiegiem ostygły
- ✓ Drzwi urządzenia są otwarte
- Wyciągnąć gałki mocujące do oporu (1.) i wyjąć moduł grzewczy z termoobiegiem z drzwi urządzenia (2.).



Montaż modułu grzewczego z termoobiegiem

- ✓ Moduł grzewczy z termoobiegiem odłączony od sieci
- ✓ Drzwi urządzenia są otwarte
- Włożyć moduł grzewczy z termoobiegiem do otworu w drzwiach urządzenia i zatrzasknąć obie gałki mocujące.



Usuwanie ognisk korozji ze stali szlachetnej

Świeże ogniska korozji

- Upewnić się, że wtyczka jest odłączona.
- Ogniska korozji usuwać środkiem do szorowania lub drobnym papierem ściernym.

Starsze/silniejsze ogniska korozji

- i Opisane tutaj metody usuwania starszych/silniejszych ognisk korozji stanowią zalecenie Stowarzyszenia Przemysłu Techniki Domowej, Grzewczej i Kuchennej (HKI – Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.).
- ☞ Starsze/silniejsze ogniska korozji mogą być usuwane wyłącznie przez przeszkolony technicznie personel przy przestrzeganiu istniejących przepisów.



Ostrzeżenie!

Substancje żrące!

Kwasy stosowane do usuwania ognisk korozji mogą powodować uszkodzenia przedmiotów (np. odzieży) i szkody na zdrowiu. Kontakt tych substancji z oczami może skutkować nieodwracalnym uszkodzeniem wzroku. W przypadkach ekstremalnych skutkiem może być całkowita utrata wzroku.

- Stosować odzież ochronną (okulary ochronne, rękawice ochronne itp.).
 - Uniemożliwić dostęp osobom niebiorącym udziału w czyszczeniu.
-
- Upewnić się, że wtyczka jest odłączona.
 - Ogniska korozyjne usuwać 2-3-procentowym roztworem kwasu szczawiowego.
 - Jeżeli oczyszczanie kwasem szczawiowym nie przynosi skutku, ogniska korozji należy poddać działaniu 10-procentowego kwasu azotowego.

Konserwacja

Regularna konserwacja urządzenia

- ☞ Firma B.PRO zaleca regularną konserwację urządzenia przez przeszkolony personel fachowy. Regularna konserwacja zapobiega awariom urządzenia, przedłuża jego okres trwałości użytkowej i ogólnie przyczynia się do utrzymania wartości.
- Regularnie zlecać konserwację urządzenia przeszkolonemu personelowi fachowemu.

Sprawdzać uszczelkę drzwi

- ☞ Uszczelkę drzwi należy regularnie sprawdzać pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
- Sprawdzić uszczelkę drzwi pod kątem ewentualnych uszkodzeń (kontrola wzrokowa).
- W przypadku uszkodzenia zlecić wymianę jednemu z wymienionych niżej punktów:
 - Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmowy B.PRO

Sprawdzanie uszczelki gumowej pokrywy urządzenia

B.PROTHERM 820 EBTF

- ☞ Uszczelkę pokrywy należy regularnie sprawdzać pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
- Sprawdzić uszczelkę pokrywy pod kątem ewentualnych uszkodzeń (kontrola wzrokowa).
- W przypadku uszkodzenia zlecić wymianę jednemu z wymienionych niżej punktów:
 - Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmowy B.PRO

Konserwacja uszczelki gumowej pokrywy urządzenia środkiem do pielęgnacji gumy

B.PROTHERM 820 EBTF

- Aby wydłużyć okres trwałości użytkowej uszczelki gumowej pokrywy urządzenia, konserwować uszczelkę regularnie (co miesiąc) środkami do pielęgnacji gumy dostępnymi w handlu.

Kontrola hamulców kółek

- ☞ Działanie hamulców kółek należy sprawdzać po każdym przemieszczeniu urządzenia.
- Zablokować hamulce kółek.
- Spróbować przesunąć urządzenie z zablokowanymi hamulcami kółek (bez użycia nadmiernej siły).
- W przypadku niedostatecznej skuteczności hamowania należy niezwłocznie zlecić wymianę uszkodzonego kółka jednej z poniższych jednostek:
 - Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
 - Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
 - Serwis firmowy B.PRO

**Przeprowadzanie badań
okresowych urządzeń
elektrycznych**

- Co najmniej raz na 6 miesięcy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi przeprowadzenie badania okresowego zgodnie z normą DIN VDE 0701-0702.

**Sprawdzać kabel sieciowy i
wtyczkę sieciową**

- Co najmniej raz na 6 miesięcy sprawdzić zgodnie z przepisami BGV A 3 lub odpowiednimi przepisami krajowymi kabel i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń mechanicznych i starzenia materiału.

Naprawa

Upoważnione osoby

☞ Naprawy (wraz z wymianą kabla sieciowego) mogą być przeprowadzane wyłącznie przez następujące punkty serwisowe:

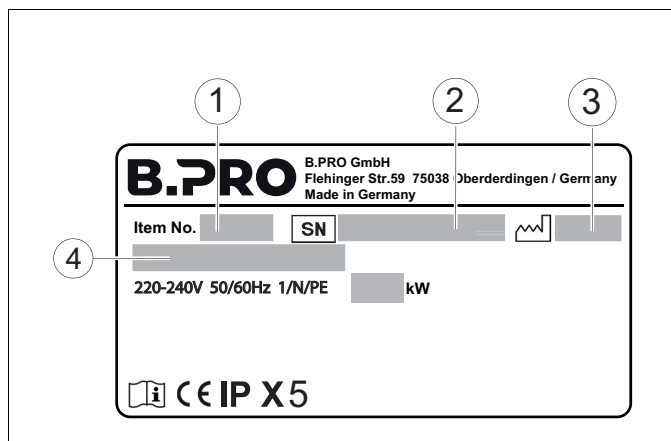
- Przeszkolony przez firmę B.PRO personel własny
- Zewnętrzny, przeszkolony przez firmę B.PRO zakład serwisowy
- Serwis firmowy B.PRO

Opis uszkodzenia

Na podgrzewanym wózku B.PROTHERM ze stali szlachetnej znajdują się dwie tabliczki znamionowe. Jedna tabliczka znamionowa znajduje się na module grzewczym z termoobiegiem, druga na tyle urządzenia. W celu rejestracji usterki serwis firmy B.PRO wymaga podania następujących danych z tabliczek znamionowych:

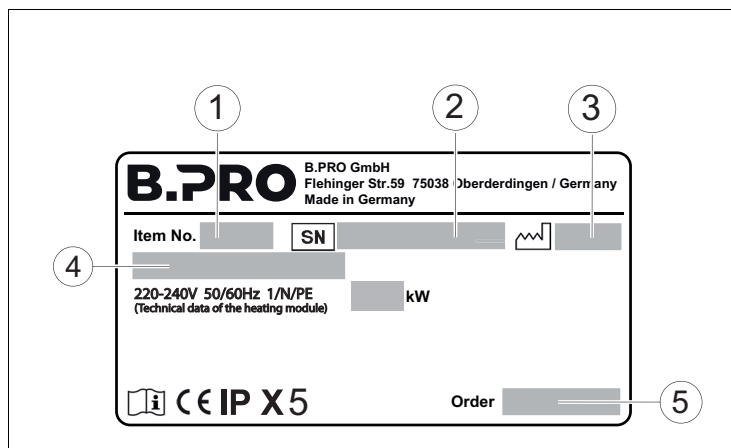
- Numer artykułu
- Numer seryjny
- Data produkcji
- Model
- Numer zlecenia produkcyjnego (nie występuje w wersji standardowej)

Tabliczka znamionowa modułu grzewczego z termoobiegiem:



- (1) Numer artykułu
 - (2) Numer seryjny
 - (3) Data produkcji
 - (4) Model
-

Tabliczka znamionowa obudowy:



- (1) Numer artykułu
- (2) Numer seryjny
- (3) Data produkcji
- (4) Model
- (5) Numer zlecenia produkcyjnego (nie występuje w wersji standardowej)

Części zamienne

Przy zamawianiu części zamiennych wymagane są:

- nazwa części zamiennej
 - numer artykułu
 - data produkcji urządzenia
 - ilość
- ☞ Patrz system informacji serwisowej w Internecie (www.bpro-solutions.com).

Adres

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

Utylizacja

Usuwanie urządzenia



i Utylizacja złomu elektrycznego i elektronicznego wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi stanowić może ze względu na zawarte w złomie substancje potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego.. Dlatego urządzenia nie wolno utylizować wraz z odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do odpowiedniego punktu utylizacji elektrozłomu (np. do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów).

Na fakt ten wskazuje umieszczony na urządzeniu symbol wg DIN EN 50419, znakowanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych zgodnie z artykułem 15(2) dyrektywy 2012/19/WE (WEEE).

- Przed utylizacją urządzenia należy pozbawić je przydatności do użycia (np. przez odcięcie wtyczki sieciowej).
- Oddać urządzenie do punktu utylizacji elektrozłomu (np. do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów).

☞ Niniejszego produktu nie wolno usuwać z innymi odpadami przemysłowymi.

☞ Więcej informacji dotyczących utylizacji dostępnych jest u handlowców lub w serwisie B.PRO.

☞ Podrozdział "Adres" na stronie 35.

Dane techniczne

W zależności od wersji urządzenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi może posiadać dane techniczne różniące się od wyszczególnionych w niej (np. dane układu elektrycznego i chłodniczego, wymiary, ładowność). Obowiązujące dane należy odczytać z tabliczki znamionowej lub odpowiedniej dokumentacji związanej z zamówieniem bądź rysunków.

Dane ogólne Wymiary, masy i liczba rowków

Model	Dł. x szer. x wys. (mm)	Masa (kg)	Liczba par rowków
BPT 820 EB	490 x 780 x 977	47	11
BPT 820 EBTF	490 x 780 x 1060	49	11
BPT 1020 EB	490 x 780 x 1150	54	14
BPT 1220 EB	490 x 780 x 1495	74	20

Pojemność i ładowność

Model	Pojemność (normowane pojemniki gastronomiczne) – przykład	Maks. ładowność w kg
BPT 820 EB	3 x 1/1-200	85
BPT 820 EBTF	3 x 1/1-200	85
BPT 1020 EB	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 EB	5 x 1/1-200	130

Ładowność dachu – opcje

- ☞ Obciążanie dachu w przypadku wersji BPT 1220 E z rolkami Ø 125 jest niedozwolone.
- ☞ Umieszczanie dodatkowego ładunku na dachu wersji BPT 420/620 KB(R)UH jest zasadniczo niedozwolone.

Opcja	Model	Wersja rolek	Przykładowa pojemność (maks.)	Maks. ładowność w kg
Dodatkowe zabezpieczenie przeciwuderzeniowe (płyta z tworzywa sztucznego) na dachu	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125	—	0
Dodatkowe zabezpieczenie przeciwuderzeniowe (płyta z tworzywa sztucznego) na dachu	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	—	0
Dach gładki z ogranicznikiem z CNS z 4 stron	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125	BPT 320 KB (R)	33
Dach gładki z ogranicznikiem z CNS z 4 stron	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	BPT 320 KB (R)	33
Wytłoczenie sztaplowania	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125	BPT 320 KB (R)	33
Wytłoczenie sztaplowania	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	BPT 320 KB (R)	33

Temperatura wewnątrz urządzenia

ok. +30 °C do +90 °C

Dane elektryczne

Wartości przyłącza

Model	Napięcie	Moc (maks.)
BPT 820 EB	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	0,77 kW
BPT 820 EBTF	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	0,77 kW
BPT 1020 EB	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	0,77 kW
BPT 1220 EB	220 do 240 V ~, 50 do 60 Hz	0,77 kW

Stopień ochrony

IP X5 (moduł grzewczy z termoobiegiem zabezpieczony przed strumieniem wody wg DIN EN 60529)

Środowisko Warunki otoczenia – eksploatacja

Temperatura: +15 °C do +38 °C

Względna wilgotność
powietrza: bez obraszczenia

Warunki otoczenia – składowanie, transport

Temperatura: $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$

Względna wilgotność
powietrza: bez obraszcania

Emisje

Poziom ciśnienia akustycznego w miejscu pracy urządzenia jest niższy niż 70 db(A).

Material

Korpus urządzenia: stal szlachetna, poliamid, polietylen

Izolacja: poliuretan

Dane do zamówienia

BPT 820 EB	Numer artykułu:	572 516, 572 522, 364 932
BPT 820 EBTF	Numer artykułu:	572 517, 572 523, 364 933
BPT 1020 EB	Numer artykułu:	572 519, 572 524, 364 935
BPT 1220 EB	Numer artykułu:	572 521, 572 525, 364 937
Instrukcja obsługi	Numer dokumentu:	154 513

Akcesoria

Normowane pojemniki gastronomiczne	Numer artykułu:	🔗 Cennik produktów B.PRO
Rama wsuwana	Numer artykułu:	564 352
Poprzeczki podporowe	Numer artykułu:	🔗 Cennik produktów B.PRO
Płyty eutektyczne	Numer artykułu:	🔗 Cennik produktów B.PRO
Karty menu do wózka B.PROTHERM ze stali szlachetnej	Numer artykułu:	572 513
Szmatka do czyszczenia B.PRO z mikrowłókien	Numer artykułu:	126 999
Środek do czyszczenia stali szlachetnej DeepClean Stainless Steel	Numer artykułu:	511 895

Normy

DIN 18867-7: Urządzenia do kuchni przemysłowych – urządzenia mobilne – wózki do transportu i wydawania potraw.

DIN 18865-9: Urządzenia do kuchni przemysłowych, urządzenia do wydawania potraw, przestrzenie wewnętrzne szaf w wersjach standardowych i higienicznych.

DIN EN 60335-1: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – część 1: Wymagania ogólne.

DIN EN 60335-2-49: Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego; część 2: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych szaf podgrzewczych dla zakładów zbiorowego żywienia.

DIN EN 60529: Stopnie ochrony obudowy (kod IP).

BGV A3 (VBG 4): Przepisy zapobiegania wypadkom dot. urządzeń i przyrządów elektrycznych.

Regulacja DGUV 110-003: Zasady bezpieczeństwa i ochrony zdrowia przy pracach wykonywanych w kuchniach.



Atest CE

Urządzenie spełnia wymagania poniższych dyrektyw

- 2006/42/WE "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie maszyn"
- 2014/30 /EU "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej"
- 2011/65/EU "Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym"



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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