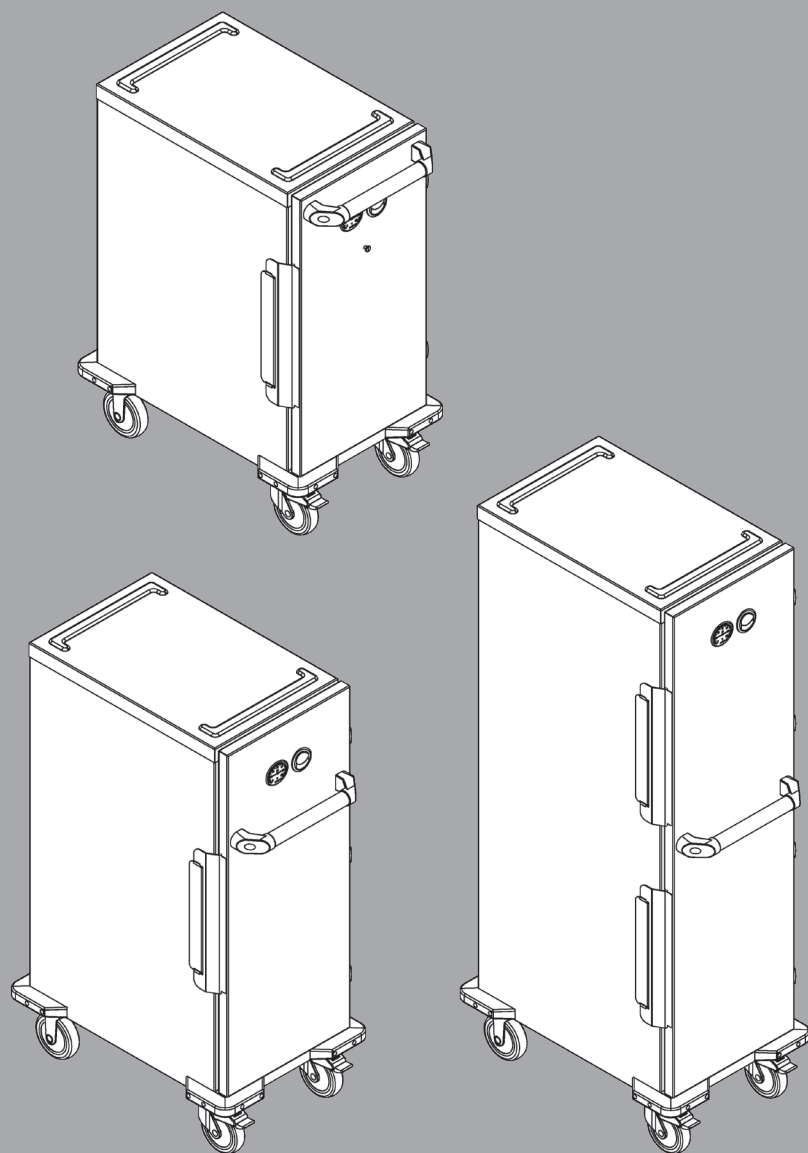




B.PROTHERM Z UŠLECHTILÉ OCELI, NEVYHŘÍVANÉ BPT 820 E/1020 E/1220 E

Překlad originálního návodu k obsluze

Všeobecné informace

Autorská práva	Tento návod je chráněn podle autorského práva. Jakékoli informace z celého návodu nebo jeho částí nesmějí být kopírovány, rozšiřovány, využívány ke konkurenčním účelům nebo zpřístupněny třetím osobám.
Technické změny	Vyhrazujeme si právo na provedení změn, které přispívají k technickému pokroku.
Dokumentace k výrobku	Překlad originálního návodu k obsluze; cílová skupina: obsluhující personál, vedoucí kuchyně.
Typografické konvence	☞ Důležité upozornění na zvláštnosti nebo zvláštní případy. i Vysvětlující informace v instruktážních kapitolách nebo odstavcích. 👉 Odkaz na kapitolu, odstavec nebo jiný dokument. ✓ Předpoklad, který musí být splněn před provedením následujících kroků. ► Úkon nebo činnost, který musí být proveden.

Provedení XYZ

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

Výstrahy



Signální slovo!

Druh a zdroj nebezpečí

Možné následky při neuposlechnutí výstrahy.

- Opatření k zabránění nebezpečí a jeho následků.

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

Pozor varuje před možnými lehkými úrazy nebo věcnými škodami.

Výstraha varuje před možnými těžkými úrazy.

Nebezpečí varuje před možnými nejtěžšími/smrtelnými úrazy.

Obsah

Informace týkající se výrobku	Účel použití	1
	Provozní podmínky	1
	Charakteristika výrobku	1
	Standardní provedení	2
	Volitelné vybavení/příslušenství	2
Bezpečnost	Všeobecné informace	3
	Informace týkající se výrobku	3
	Přeprava	3
	Obsluha	4
	Čištění a ošetřování	5
	Údržba	6
	Oprava	6
	Normy a směrnice	6
	Označení výrobku	6
Přeprava	Poškození při dopravě – kontrola a vyřizování	7
	Rozsah dodávky	7
	Vybalení	8
	Likvidace obalového materiálu	8
Obsluha	Přehled částí zařízení	9
	Otevření dvířek zařízení	10
	Zavření dvířek zařízení	11
	Plnění zařízení	11
	Přemístění zařízení na jiné stanoviště	12
	Přejíždění přes rampy, nájezdy, šikmé plochy	13
	Udržování teplých jídel na požadované teplotě	13
	Regulace vlhkosti uvnitř zařízení	13
	Uchovávání chlazené stravy	15
	Vyjímání jídel	16
Pomoc při problémech	Koroze na částech z ušlechtilé oceli	17
	Zařízení vykazuje vnější poškození	17
Čištění a ošetřování	Ušlechtilá ocel	18
	Intervaly čištění	18
	Metody čištění	18
	Čisticí prostředky	18
	Čištění zařízení	20
	Vysazení dvířek zařízení	20
	Odstranění koroze z ušlechtilé oceli	21
Údržba	Zajištění pravidelné údržby zařízení	22
	Kontrola těsnění dvířek	22
	Kontrola parkovacích brzd	22
Oprava	Oprávněné osoby	23
	Popis závady	23
	Náhradní díly	23
	Adresa	23
Likvidace	Likvidace zařízení	24

Technické údaje	Všeobecné údaje	25
	Prostředí	26
Údaje pro objednání	BPT 820 E	27
	BPT 1020 E	27
	BPT 1220 E	27
	Návod k obsluze	27
Příslušenství	Gastronádoby	27
	Vkládací rám	27
	Opěrné lišty	27
	Eutektické desky	27
	Popisovací karty pro přepravky B.PROTHERM z ušlechtilé oceli	27
	Utěrka z mikrovláken B.PRO	27
	Prostředek pro čištění a ošetřování ušlechtilé oceli DeepClean Stainless Steel	27

Informace týkající se výrobku

Účel použití	Přepravka B.PROTHERM z ušlechtilé oceli, nevyhříváná, je konstruována pro tyto účely použití: • Udržování teploty teplých jídel v gastronádobách • Přeprava jídel v gastronádobách • Udržování teploty studených jídel v gastronádobách – v kombinaci s eutektickými deskami (akumulačními chladiči) Přepravka B.PROTHERM z ušlechtilé oceli se smí používat výhradně ke skladování a přepravě potravin v nádobách. Není dovoleno skladovat a přepravovat v ní látky či předměty hořlavé nebo takové, které mají nepříznivý vliv na potraviny. Přepravka B.PROTHERM z ušlechtilé oceli, nevyhříváná, je vhodná především pro použití v sociální gastronomii (kliniky, domovy pro seniory, dětská denní zařízení), v hotelovém provozu a gastronomii (bankety, partyservice) a rovněž v podnikové gastronomii (kantýny, menzy). Přeprava osob pomocí přístroje nebo na přístroji či jeho nastavných částech není dovolena. Přístroj se nesmí používat místo žebříku (nebezpečí převrnutí) ani jako prolézačka (děti). Přístroj se nesmí používat k dopravě nebo skladování nebezpečných či jedovatých látek/kapalin.
Provozní podmínky	Prostředí Prostředí, jaké je obvyklé v kuchyních. Obeznamení třetích osob Jestliže je zařízení zapůjčeno třetím osobám, musí být tyto poučeny o bezpečném zacházení se zařízením a upozorněny na možná nebezpečí.
Charakteristika výrobku	Všeobecné informace Přepravka B.PROTHERM z ušlechtilé oceli, nevyhříváná, je standardně provedena z ušlechtilé oceli. Skříň zařízení má dvouplášťovou izolovanou stěnu. Uvnitř zařízení je, v závislosti na modelu, 11, 14 nebo 20 párů hlubokotažených úložných lišt. Přední strana zařízení je uzavřena dvouplášťovými izolovanými dvířky. Dvířka, která lze v případě potřeby odejmout, jsou vybavena jedním nebo dvěma záklopnými uzávěry. Pod dvířky je umístěn žlábek pro zachycení kondenzované vody. Obsluha a provoz Přepravku B.PROTHERM z ušlechtilé oceli, nevyhřívánou, lze osadit gastronádobami GN 1/1. Při použití vkladacího rámu a opěrných lišt (příslušenství) lze přepravku osadit i menšími gastronádobami. Vnitřní teplotu lze zvenčí sledovat na analogovém ukazateli teploty. Vlhkost uvnitř přepravy lze regulovat klapkovým mechanismem. Bezpečnostní manipulační madlo umožňuje jednoduchou manipulaci se zařízením na dvou pevných kolečkách a dvou otočných kolečkách s parkovací brzdou. Stabilní rohové nárazníky chrání zařízení před poškozením. Jednotlivá provedení přepravek B.PROTHERM z ušlechtilé oceli, nevyhříváných, se liší následujícími charakteristickými znaky:

B.PROTHERM 820 E

- Uložení maximálně 3 gastronádob GN 1/1-200 (příklad)
-

B.PROTHERM 1020 E

- Uložení maximálně 3 gastronádob GN 1/1-200 a 1 gastronádoby GN 1/1-100 (příklad)
-

B.PROTHERM 1220 E

- Uložení maximálně 5 gastronádob GN 1/1-200 (příklad)
-

Standardní provedení

Přepravka B.PROTHERM z ušlechtilé oceli, nevyhříváná, je standardně vybavena těmito prvky:

- Rohové nárazníky na rozích zařízení
- Dvě otočná kolečka a dvě pevná kolečka z plastu, otočná kolečka jsou vybavena parkovací brzdou

Volitelné vybavení/příslušenství

Přepravka B.PROTHERM z ušlechtilé oceli, nevyhříváná, se dodává s níže uvedeným volitelným vybavením:

- Držák popisovacích karet
- Kolečka z různých materiálů
- Doplnkový nárazník na střeše (plastová deska)
- Hladká střecha se 4stranným zvýšeným okrajem z chromniklové oceli

Bezpečnost

Všeobecné informace

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

Bezpečnostní pokyny

Důkladně si přečtěte bezpečnostní pokyny v této kapitole a dodržujte je. Provozovatel zodpovídá za dodržování bezpečnostních pokynů, které jsou uvedeny v tomto návodu k obsluze.

Výstrahy

Dbejte na výstrahy v textu označené symbolem nebezpečí (výstražný trojúhelník).

Návod k obsluze

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

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

Návod k obsluze je třeba uložit tak, aby byl stále dostupný obsluhujícímu personálu.

Informace týkající se výrobku

Účel použití

Zařízení smí být používáno pouze k účelům, k nimž je určeno.

Provozovatel je zodpovědný za správné používání zařízení, k účelům, které jsou v souladu s jeho určením.

Provozní podmínky

Zařízení smí být používáno pouze v prostředí, pro které je určeno.

Uživatelé musí být poučeni o používání zařízení a musí porozumět tomuto návodu k obsluze.

Převrva

Svislá poloha při převrvě

Zařízení smí být převrřováno výhradně ve svislé poloze, nastojato.

Převrva pomocí nákladního nebo dodávkového vozidla

Zařízení převrřujte výhradně na nákladním nebo dodávkovém vozidle s nakládací rampou.

Zařízení zajistěte proti posunutí na všech čtyřech stranách.

Zařízení zajistěte proti pohybu ve svislém směru během převrřavy.

Použijte měkce obložené zajišťovací tyče.

Zajištění pro převrřavu pouze pomocí parkovacích brzd zařízení není dostačující.

Obsluha Všeobecné informace

Uživatel musí znát a umět vyhodnotit nebezpečí, která s použitím zařízení souvisejí.

Zařízení smějí používat pouze osoby, jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti nevykazují omezení, která jsou pro obsluhu zařízení relevantní. Zařízení používejte pouze tehdy, když je v bezvadném stavu.

Při poškození zajistěte zařízení před nežádoucím použitím a neprodleně je nechejte opravit na některém z následujících pracovišť:

- Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
- Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
- Servis firmy B.PRO

Zařízení vždy zajistěte proti rozjetí pomocí parkovacích brzd. Nežádoucí rozjetí zařízení může způsobit zranění osob a věcné škody.

Při udržování teploty teplých či studených jídel otevírejte zařízení pouze nakrátko za účelem odebírání jídel.

Gastronádoby vždy zakrývejte víkem.

Gastronádoby s tekutým jídlem

Jídlem, které se vylíje přes okraj nádoby a vytéká ze zařízení, je možné se opařit. Gastronádoby, které jsou naplněné tekutým jídlem, vždy zavírejte těsnicím víkem. Při manipulaci s gastronádobami se vyvarujte trhavých pohybů.

Plnění

Zařízení osazujte pouze gastronádobami.

Aby nedošlo k přemístění těžiště směrem k horní straně zařízení, plňte zařízení při částečném zaplnění zdola nahoru.

Horní limity užitečného zatížení uvedené v technických údajích se nesmějí překračovat.

Eutektické desky (akumulační chladiče)

Než uložíte do zařízení teplá jídla, vyjměte z něj eutektické desky.

Zatížitelnost horní plochy zařízení

Horní plochu zařízení lze zatížit maximálním plošným zatížením 33 kg.

Horké části zařízení, předměty a jídla

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

Horké části zařízení a předměty v něm uložené (např. gastronádoby) mohou způsobit popáleniny. Horkých částí se dotýkejte jen chráněnými rukama (např. pomocí chňapky nebo ochranných rukavic).

Jídla udržovaná na požadované teplotě mohou způsobit opaření.

Horká vnější strana zařízení

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

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

Hygienické předpisy

Při udržování teploty jídel je třeba dodržovat příslušná ustanovení specifická pro potraviny a dát pozor na vlastnosti jednotlivých jídel.

Nebezpečí uvěznění dětí uvnitř zařízení

Prázdné zařízení zabezpečte před dětmi. Pokud dítě vlezle do prázdného zařízení a někdo zvenku zajistí dvířka, nedokáže se již samo dostat ven. Prázdná zařízení stavte dvířky ke stěně nebo je uchovávejte na místě, kam děti nemají přístup.

Změna stanoviště

Před každou změnou stanoviště odstraňte předměty z horní plochy zařízení. Při tlačení zařízení mohou předměty z horní plochy zařízení sklouznout. V průběhu změny stanoviště musí dvířka zařízení zůstat uzavřená. Při tlačení zařízení by z něj mohly vypadnout gastronádoby.

Aby se vyloučilo nebezpečí poškození koleček, je třeba se vyvarovat jejich přetěžování:

- Nikdy neuvádějte do pohybu zařízení se zajištěnými parkovacími brzdami
- Vyvarujte se nárazů
- Nepřejíždějte přes prahy nebo schody
- Nejezděte po nerovném povrchu

Zařízení pouze tlačte, nikoli táhněte.

Zařízení vždy tlačte před sebou s oběma rukama na trubce madla. Při naloženém zařízení a při pohybu ovládaném pouze jednou rukou hrozí nebezpečí, že nebude možno zařízení dostatečně rychle zbrzdit.

Dejte pozor, aby nedošlo k přimáčknutí rukou mezi manipulační madla a stěny nebo jiné předměty (např. skříně) (nebezpečí pohmoždění).

Na rampě a nájedzu musí zařízení posunovat vždy dvě osoby (na každé straně zařízení jedna).

Stojí-li zařízení na šikmé ploše, musí se kromě aretace brzdami zajistit dalšími prostředky (např. zajišťovacími klíny) proti nekontrolovanému rozjetí.

Při stání je zařízení bezpečné proti převrácení až do sklonu 10°. Přejíždějte pouze šikmé plochy se sklonem menším než 10°.

Čištění a ošetřování

Hygiena

Je třeba dodržovat předpisy hygienické směrnice 93/43/EHS i národní hygienické předpisy.

Vnitřní korpus zařízení splňuje požadavky hygienického provedení H 1.

Intervaly čištění

Zařízení musí být důkladně vyčištěno po každém použití.

Metoda čištění

Používejte výhradně povolené metody čištění.

Nepoužívejte parní čističe ani přístroje pro tlakové čištění.

Čistící prostředky pro plastové části

Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky. Abrazivní čistící prostředky způsobují škrábance na povrchu.

Nepoužívejte níže vyjmenované čistící prostředky (poškození materiálu!):

- Etanol, izopropanol a vyšší alkoholy
- Aceton
- Benzin k čištění
- Terpentýn
- Octany

Voda na čištění

Steže-li během čištění nebo po čištění voda na podlahu, hrozí nebezpečí uklouznutí.

Vodu, která stekla na zem, důkladně vytřete.

Po vyčištění zařízení řádně vysušte. Odstraňte vodu po čištění ze dna vnitřního prostoru zařízení.

Horké části zařízení a předměty

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

Horké části zařízení a předměty v něm uložené mohou způsobit popáleniny.

Před čištěním nechejte zařízení vychladnout.

Údržba

Parkovací brzdy

Pravidelně kontrolujte účinnost parkovacích brzd.

Při nedostatečné účinnosti brzd zajistěte neprodleně opravu vadného kolečka u některého z následujících pracovišť:

- Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
- Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
- Servis firmy B.PRO

Oprava

Oprávněné osoby

Zařízení smějí opravovat výhradně následující servisní pracoviště:

- Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
- Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
- Servis firmy B.PRO

Při provedení oprav jinými pracovišti nebo bez pověření zaniká záruka.

Normy a směrnice

Je třeba dodržovat platné normy, směrnice a bezpečnostní předpisy.

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

Označení výrobku

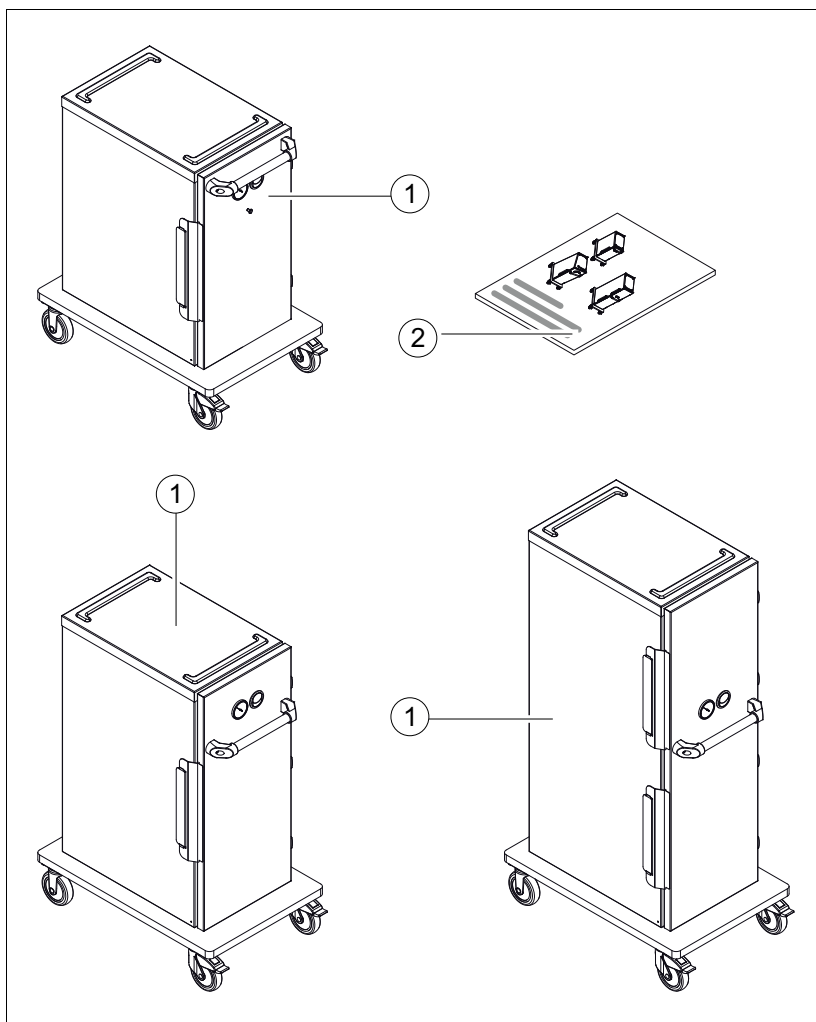
Zařízení je opatřeno typovým štítkem. Při odstranění typového štítku zaniká záruka.

Přeprava

Poškození při dopravě – kontrola a vyřizování

- ☞ Ihned po dodání je třeba zařízení zkontrolovat s ohledem na případná poškození při dopravě (vizuální kontrola).
- Poškození, k nimž při přepravě došlo, zdokumentujte v nákladním listu (popis závady) za přítomnosti dopravce.
- Poškození si nechejte od dopravce potvrdit (podpisem).
- Zařízení si ponechte a poškození reklamujte u firmy B.PRO na základě nákladního listu.
- nebo –
- Zařízení nepřebírejte a předejte je dopravci k vrácení firmě B.PRO.
- ☞ Tento postup je podmínkou řádné likvidace škody. Později ohlášená poškození při dopravě musí příjemce zařízení patřičným způsobem prokázat.

Rozsah dodávky



- (1) Přeprava B.PROTHERM z ušlechtilé oceli, nevyhřívaná
BPT 820 E, BPT 1020 E, BPT 1220 E
- (2) Návod k obsluze

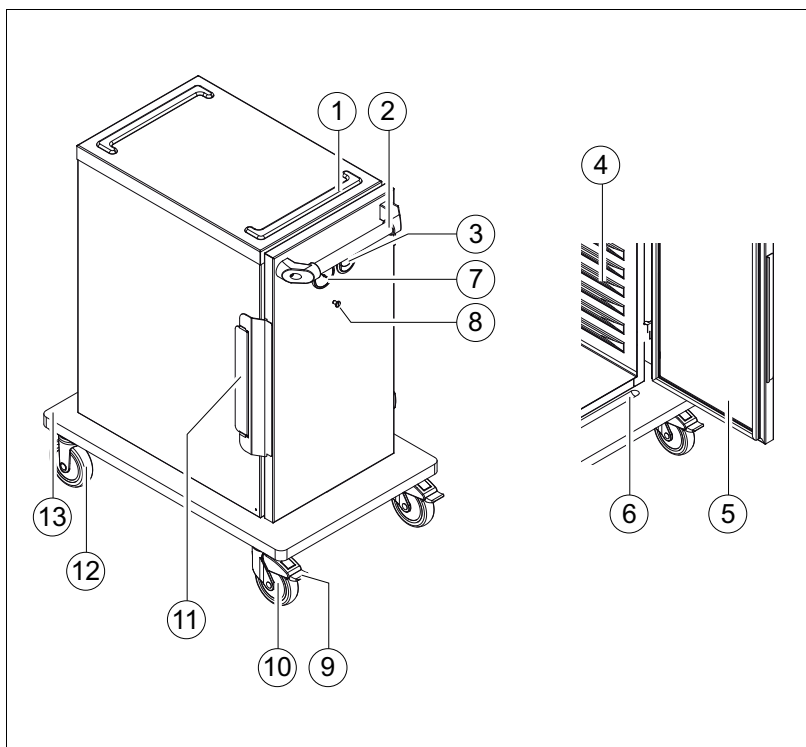
Přesný rozsah dodávky a provedení zařízení jsou uvedeny v dodacích listech.

- Vybalení**
- Otevřete přepravní obal na označených místech. Obal netrhejte ani nerozřezávejte!
 - Zkontrolujte obsah dodávky.
 - Odstraňte případně použité ochranné fólie ze zařízení.

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

Obsluha

Přehled částí zařízení



- (1) Osazení pro stohování
- (2) Manipulační madlo
- (3) Klapka pro regulaci vlhkosti
- (4) Úložná lišta
- (5) Těsnění dvířek
- (6) Žlábek pro zachycení kondenzované vody
- (7) Ukazatel teploty
- (8) Držák popisovacích karet (volitelné vybavení)
- (9) Parkovací brzda
- (10) Otočné kolečko
- (11) Dveřní uzávěr
- (12) Pevné kolečko
- (13) Rohový nárazník

Otevření dvířek zařízení



Výstraha!

Horký vnitřek zařízení/Horké gastronádoby!

Vnitřek zařízení a v něm uložené gastronádoby nebo jiné předměty mohou být horké a způsobit popáleniny.

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

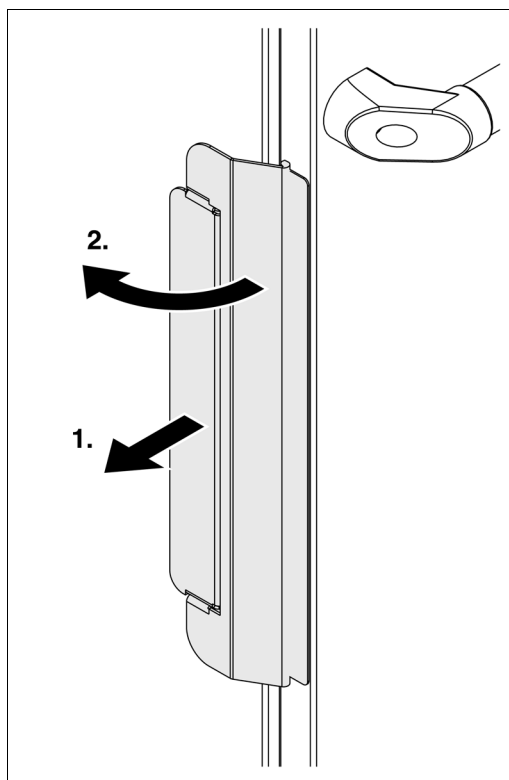


Výstraha!

Horká tekutá jídla!

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

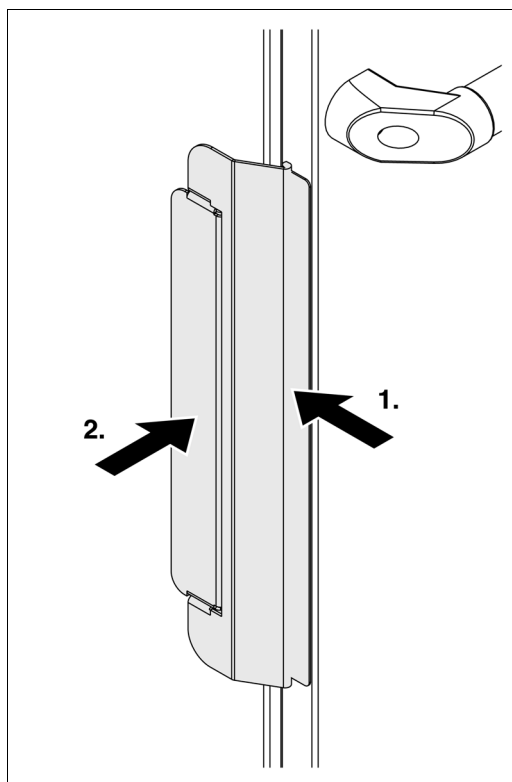
- Gastronádoby udržujte ve vodorovné poloze.
- Gastronádoby vždy zavírejte těsnicím víkem.
- Otevřete záklopný uzávěr (záklopné uzávěry) (1.) a otočte jej (je) k boční stěně (2.).



- Otevřete dvířka zařízení.

Zavření dvířek zařízení

- Zavřete dvířka zařízení.
- Zaklesněte záklopný uzávěr (záklopné uzávěry) (1.) a zavřete jej (je) (2.).



Plnění zařízení

- ☞ Při plnění zařízení dbejte na dostatečné osvětlení.
- ☞ Jídla se do zařízení smějí ukládat pouze v zakrytých gastronádobách.
- ☞ Gastronádoby, které jsou naplněné tekutým jídlem, nechávejte vždy uzavřené těsnicím víkem.
- ✓ Jídla jsou ohřáta či vychlazena na potřebnou teplotu
- ✓ Gastronádoby jsou zakryty (nádoby s tekutým jídlem jsou uzavřeny těsnicím víkem)



Výstraha!

Přemístění těžiště směrem k horní straně zařízení!

Vkládají-li se gastronádoby pouze do horní části zařízení, přemístí se jeho těžiště nahoru a hrozí nebezpečí, že se zařízení převrhne. Padající zařízení může být příčinou těžkého úrazu!

- Zařízení plňte vždy zdola nahoru.
- Při částečném zaplnění ukládejte jídla jen do spodní části zařízení.
- Otevřete dvířka zařízení.
- Zasuňte gastronádoby do zařízení.
- Zavřete dvířka zařízení.

Přemístění zařízení na jiné stanoviště

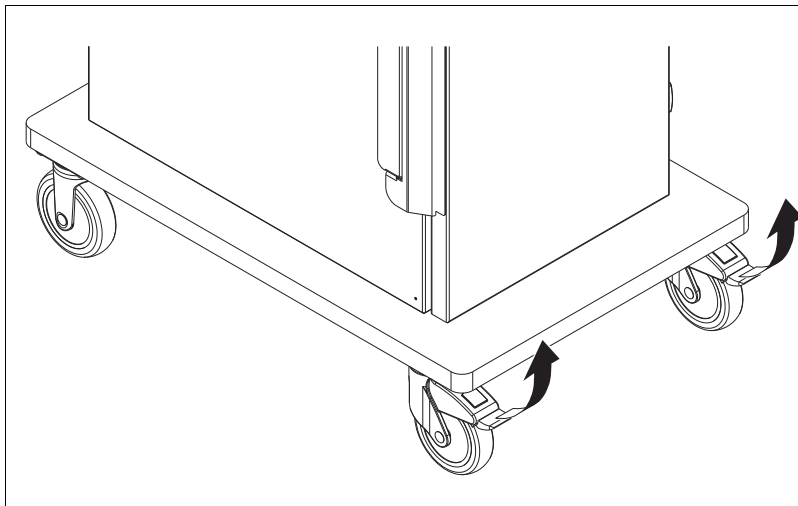
- ✓ Dveře zařízení jsou uzavřeny
- Přesvědčte se, že se na horní ploše zařízení nenacházejí žádné předměty.

⚠ Pozor!

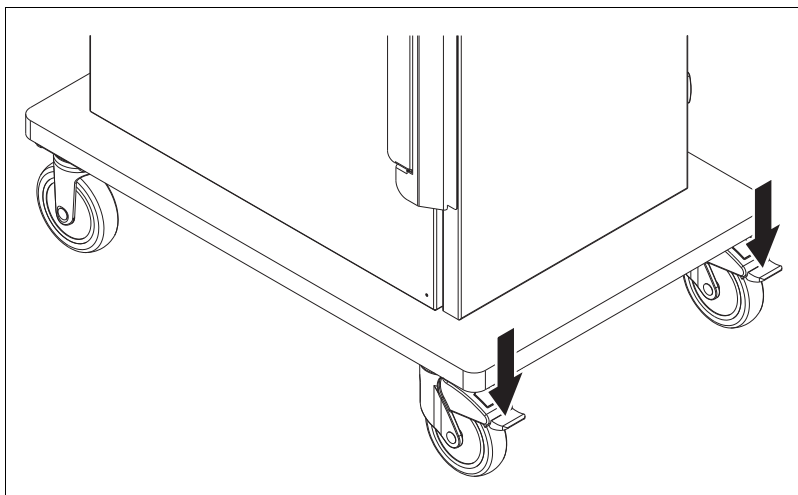
Přivřená noha!

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

- Dejte pozor, aby se vám noha nedostala mezi parkovací brzdu a rohový nárazník.
-
- Uvolněte parkovací brzdu.



- Zařízení opatrně, s oběma rukama na trubce manipulačního madla přesuňte na nové stanoviště.
- Zajistěte parkovací brzdu.



**Přejíždění přes rampy, nájezdy,
šikmé plochy**

☞ Všechny informace, podmínky a pokyny k úkonům týkající se změny stanoviště na rovné ploše platí rovněž pro přejíždění přes rampy, nájezdy a šikmé plochy.

✓ 2 osoby

- Nejprve zkontrolujte, zda je možné zařízení bezpečně přesunout přes rampu, nájezd nebo šikmou plochu.



Výstraha!

Převrnutí zařízení!

Při přejíždění šikmé plochy se zařízení může převrátit.

- Nikdy se zařízením nepřejíždějte plochu (např. rampu) se sklonem $>10^\circ$.



Výstraha!

Nedostatečný účinek parkovacích brzd!

Na rampách není zaručen účinek

parkovacích brzd. Zařízení se může dát do pohybu a zranit osoby.

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

**Udržování teplých jídel na
požadované teplotě**

- Udržujte teplotu jídel tak dlouho, jak je nutné.

Regulace vlhkosti uvnitř zařízení

☞ Pro regulaci vlhkosti uvnitř zařízení slouží klapkový mechanismus vedle ukazatele teploty. Klapku lze manuálně otevřít za účelem dosažení optimální kvality jídel (např. kuřat, hranolků nebo zeleniny).



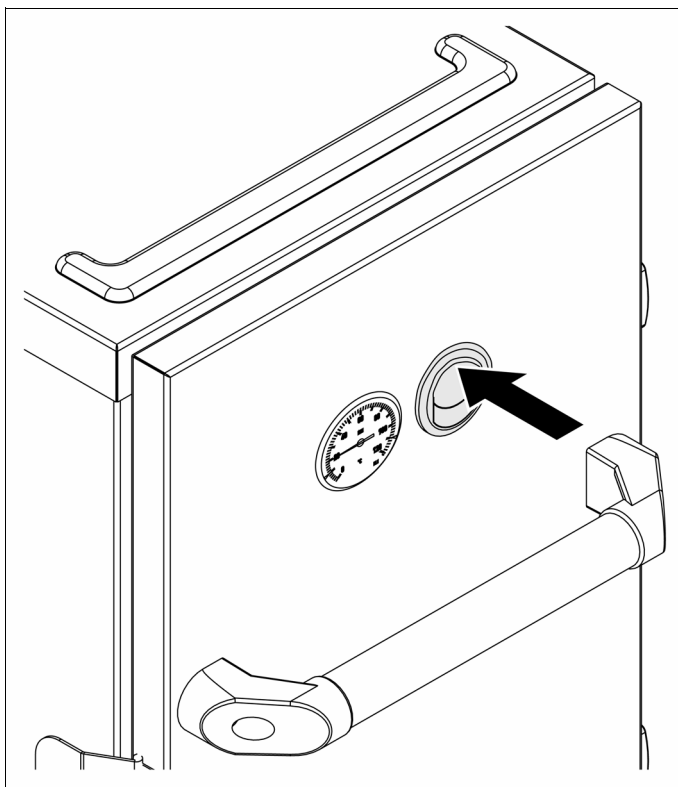
Výstraha!

Výstup horké páry!

Při otevírání klapky pro regulaci vlhkosti může z otvoru vystupovat horká pára a způsobit opaření.

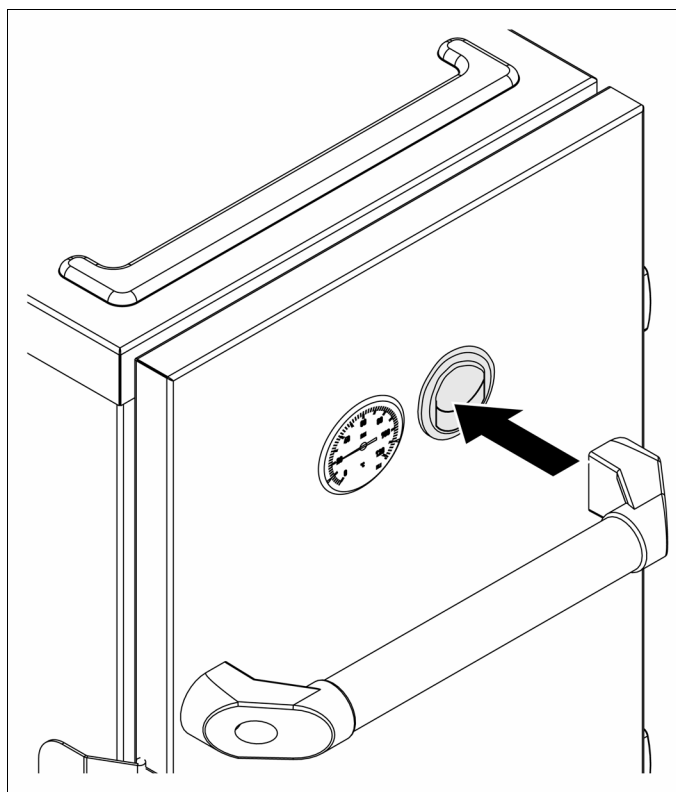
- Klapku otevírejte jen za pomoci chňapky nebo ochranných rukavic.
 - Udržujte dostatečný odstup od klapky.
-

- Při otvírání klapky pro regulaci vlhkosti zatlačte na rýhovanou plochu horní lamely.



- Klapku otevřete natolik, kolik je potřeba.

- Při zavírání klapky pro regulaci vlhkosti zatlačte na spodní část některé lamely.



Uchovávání chlazené stravy

- i** Hlavním účelem použití zařízení je udržování teploty teplých jídel. V kombinaci s vychlazenými eutektickými deskami (akumulačními chladíči) však lze zařízení použít i ke krátkodobému udržování teploty vychlazených jídel.
- ☞ Zařízení není v žádném případě určeno k dlouhodobému uchovávání teploty studených jídel. Je třeba dodržovat příslušné normy.
- Do zařízení vsuňte vychlazené eutektické desky.
- Zavřete dvířka zařízení.

Vyjímání jídel



Výstraha!

Přemístění těžiště směrem k horní straně zařízení!

Vyjímají-li se ze zařízení nejprve spodní gastronádoby, přemístí se těžiště nahoru a hrozí nebezpečí, že se zařízení převrhne. Padající zařízení může být příčinou těžkého úrazu!

- Zařízení vyprazdňujte shora dolů.



Výstraha!

Horký vnitřek zařízení/Horké gastronádoby!

Vnitřek zařízení a v něm uložené gastronádoby nebo jiné předměty mohou být horké a způsobit popáleniny.

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



Výstraha!

Horká tekutá jídla!

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

- Gastronádoby udržujte ve vodorovné poloze.
- Gastronádoby vždy zavírejte těsnicím víkem.
- Při manipulaci s gastronádobami se vyvarujte trhavých pohybů.

- Otevřete dvířka zařízení.

- Vyjměte gastronádoby.

☞ Po použití musí být zařízení důkladně vyčištěno.

↳ Kapitola "Čištění a ošetřování" na straně 18.

Pomoc při problémech

Koroze na částech z ušlechtilé oceli

Příčina	Opatření
Nesprávné zacházení/ ošetřování.	- Odstraňte korozi na napadených místech. ↳ Odstavec "Odstranění koroze z ušlechtilé oceli" na straně 21. - Dbejte na správné zacházení/ošetřování.

Zařízení vykazuje vnější poškození

Příčina	Opatření
Poškození při přepravě, při změně stanoviště nebo jinými vnějšími vlivy.	- Zajistěte zařízení před nežádoucím uvedením do provozu. - Uvědomte organizaci s oprávněním k provádění oprav. ↳ Kapitola "Oprava" na straně 23.

Čištění a ošetřování

Ušlechtilá ocel

Korozivzdornost

Korozivzdornost nerezavějící oceli je založena na existenci takzvané pasivní vrstvy na povrchu materiálu. Poškození pasivní vrstvy, ke kterému došlo mechanickým působením, se – v případě, že je na povrchu materiálu přítomen dostatek kyslíku – odstraní samočinně. Poškozením pasivní vrstvy v důsledku chemického působení látek s redukčním účinkem (spotřebovávajících kyslík) dochází k poškození materiálu. Tomuto poškození lze zamezit ošetřením kyselinami s oxidačním účinkem. Pro zachování korozivzdornosti dbejte níže uvedených pokynů k čištění a ošetřování.

Intervaly čištění

Zařízení musí být důkladně vyčištěno po každém použití.

Metody čištění

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

Při čištění vnitřku zařízení jsou (pouze při vymontovaném topném modulu!) povoleny ještě tyto postupy:

- Čištění nízkotlakou vodní sprchou
- Hadice na vodu s otevřeným koncem

☞ Nepoužívejte parní čističe ani přístroje pro tlakové čištění.

☞ Při čištění nepoužívejte předměty, které jsou špičaté nebo mají ostré hrany.

Čisticí prostředky

Povrchy z ušlechtilé oceli



Pozor!

Poškození materiálu!

Styk korozivzdorné oceli s níže vyjmenovanými látkami může způsobit korozi:

- Koncentrované kyseliny, halogeny (chloridy, bromidy, jodidy) a jejich soli a také koření
- Páry kyselin, které vznikají např. při pokládání obkladů a dlažeb
- Kontakt s cizími kovy
- Kontakt se železem (např. s ocelovou vlnou, třískami z potrubí, železitou vodou).

V důsledku nedostatečného přívodu vzduchu může koroze vznikat také pod vrstvami vápenatých usazenin, tuku, škrobu a bílkovin.

- Zabraňte styku s koncentrovanými kyselinami, halogeny a jejich solemi, kořením, cizími kovy, železem nebo látkami obsahujícími železo. Povrch případně otřete hadrem, vymáchaným v čisté vodě.
 - Dbejte na to, aby nedošlo k narušení povrchu z korozivzdorné oceli, a to zejména působením jiných kovů.
 - Vrstvy vápenatých usazenin, tuku, škrobu a bílkovin je třeba pravidelně odstraňovat čištěním.
-

Smějí se používat níže vyjmenované čisticí prostředky:

- Běžně prodávané čisticí prostředky ve vodném roztoku
- Měkká čisticí utěrka
- Čisticí utěrka z mikrovláken B.PRO (používejte jen s vodou)

Čisticí prostředky na plochy z ušlechtilé oceli při silnějším znečištění:

- Prostředek na čištění ušlechtilé oceli běžné obchodní jakosti, např. Deep-Clean Stainless Steel
- Plochy z korozivzdorné oceli udržujte vždy čisté, suché a s možností přístupu vzduchu.

Plastové povrchy



Pozor!

Poškození materiálu!

Čisticí prostředky na ušlechtilou ocel a abrazivní čisticí prostředky způsobují škrábance na povrchu. Povrch poškozuji rovněž níže uvedené čisticí prostředky nebo čisticí prostředky s obsahem níže vyjmenovaných látek:

- Etanol, izopropanol nebo vyšší alkoholy
- Aceton
- Benzin k čištění
- Terpentýn
- Octany

- Nepoužívejte čisticí prostředky na ušlechtilou ocel a abrazivní čisticí prostředky.
 - Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující rozpouštědla.
-

Smějí se používat níže vyjmenované čisticí prostředky:

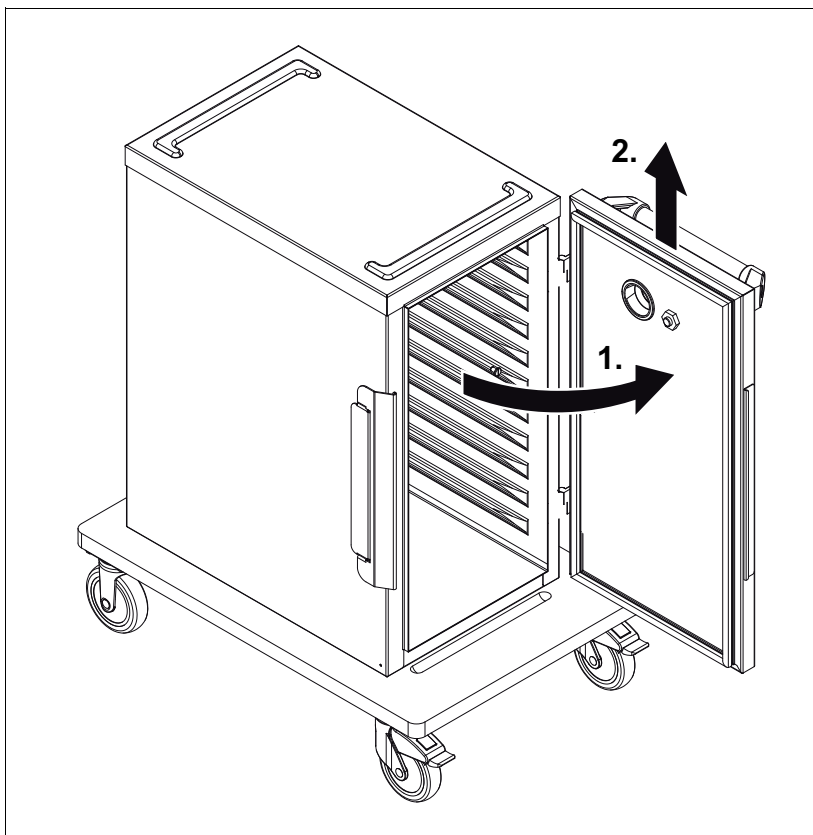
- Běžně prodávané čisticí prostředky ve vodném roztoku
- Měkká čisticí utěrka
- Čisticí utěrka z mikrovláken B.PRO (používejte jen s vodou)

Čištění zařízení

- Přesvědčte se, že vnitřek zařízení vychladl.
- V případě potřeby vysadte dvířka.
 - ↳ Odstavec "Vysazení dvířek zařízení" na straně 20.
- Zařízení vyčistěte výše popsanými metodami čištění a uvedenými čistícími prostředky.
- Po použití čistícího prostředku na ušlechtilou ocel otřete čišťený povrch vlhkým hadrem, vymáchaným v čisté vodě, a utřete jej do sucha.

Vysazení dvířek zařízení

- ☞ Při důkladném čištění je možno vysadit dvířka.
- ✓ Vnitřek zařízení je vychladlý
- Otevřete záklopný uzávěr dvířek.
- Dvířka zařízení otevřete přibližně v úhlu 90° (1.), vysuňte je nahoru (2.) a vyvěste ze závěsu.



Odstranění koroze z ušlechtilé oceli

Místa čerstvě napadená korozí

- K odstranění koroze z napadených míst použijte abrazivní čisticí prostředek nebo jemný brusný papír.

Místa se starší korozí nebo místa silněji napadená korozí

- i Zde popsané postupy čištění pro místa se starší korozí nebo místa silněji napadená korozí vycházejí z doporučení Svazu výrobců techniky pro domácnost, vytápění a kuchyňské techniky /Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V./ (HKI).

☞ Postupy čištění na místech se starší korozí nebo míst silněji napadených korozí smí provádět pouze technicky vyškolení pracovníci při dodržení zvláštních předpisů.



Výstraha!

Žíraviny!

Kyseliny používané k odstranění koroze na napadených místech mohou způsobit poleptání předmětů (např. oděvu) a osob. Při kontaktu s očima může dojít k nevratnému poškození zraku. V krajním případě může být následkem úplná ztráta zraku.

- Používejte ochranný oděv (ochranné brýle, rukavice, ...).
 - Nedovolte přístup osobám, které se na čištění nepodílejí.
-
- Korozi na napadených místech odstraňte 2–3procentní kyselinou šťavelovou.
 - Pokud není čištění kyselinou šťavelovou úspěšné, použijte na místa napadená korozí 10procentní kyselinu dusičnou.

Údržba

Zajištění pravidelné údržby zařízení

- ☞ Firma B.PRO doporučuje pravidelnou údržbu zařízení příslušně vyškoleným odborným personálem. Pravidelná údržba zabraňuje výpadkům zařízení, prodlužuje jeho životnost a slouží obecně uchování hodnot.
- Zajistěte pravidelnou údržbu zařízení příslušně vyškoleným odborným personálem.

Kontrola těsnění dvířek

- ☞ Těsnění dvířek je třeba pravidelně kontrolovat, zda není poškozené.
- Zkontrolujte těsnění dvířek, zda není poškozené (vizuální kontrola).
- V případě poškození zajistěte výměnu u některého z následujících pracovišť:
 - Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
 - Servis firmy B.PRO

Kontrola parkovacích brzd

- ☞ Účinnost parkovacích brzd musí být zkontrolována po každé změně stanoviště zařízení.
- Zajistěte parkovací brzdu.
- Pokuste se pohnout zařízením při zajištěných brzdách (bez násilí!).
- Při nedostatečné účinnosti brzd zajistěte neprodleně výměnu vadného kolečka u některého z následujících pracovišť:
 - Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
 - Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
 - Servis firmy B.PRO

Oprava

Oprávněné osoby

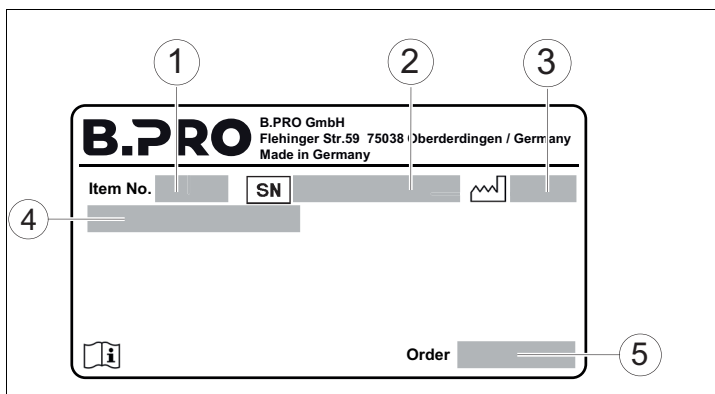
☞ Opravy smí provádět výhradně následující servisní pracoviště:

- Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
- Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
- Servis firmy B.PRO

Popis závady

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

- Číslo výrobku
 - Sériové číslo
 - Datum výroby
 - Model
 - Výrobní číslo zakázky (není uvedené v případě standardního provedení)
- Typový štítek je umístěn na zadní straně zařízení.



- (1) Číslo výrobku
- (2) Sériové číslo
- (3) Datum výroby
- (4) Model
- (5) Výrobní číslo zakázky (není uvedené v případě standardního provedení)

Náhradní díly

Při objednávce náhradních dílů jsou zapotřebí tyto údaje:

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

☞ Viz servisní CD ROM a servisní dokumentace (lze zakoupit u servisu B.PRO).

Adresa

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

Likvidace

Likvidace zařízení

- ☞ Výrobek se nesmí likvidovat spolu s ostatním živnostenským odpadem.
- Před likvidací upravte přístroj a dveřní uzávěry tak, aby byly nepoužitelné.
- Předejte zařízení do střediska pro druhotné suroviny.
- ☞ Další informace ohledně likvidace vám poskytne prodejce nebo servis firmy B.PRO.
- ☞ Odstavec "Adresa" na straně 23.

Technické údaje

- i** Přístroj, jehož se týká tento návod k obsluze, může mít v závislosti na provedení odlišné technické údaje (elektrické parametry, parametry chlazení, rozměry, užitečné zatížení). Povinné údaje jsou uvedeny na typovém štítku nebo v konkrétní dokumentaci k zakázce či ve výkresech.

Všeobecné údaje

Rozměry, hmotnost a počet úložných lišt

Model	d x š x v (v mm)	Hmotnost (v kg)	Počet dvojic úložných lišt
BPT 820 E	490 x 780 x 977	44	11
BPT 1020 E	490 x 780 x 1150	51	14
BPT 1220 E	490 x 780 x 1495	71	20

Kapacita a hmotnost náplně

Model	Kapacita (gastronádoby) – příklad	Max. hmotnost náplně v kg
BPT 820 E	3 x 1/1-200	85
BPT 1020 E	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 E	5 x 1/1-200	130

Kapacita náplně, volitelné vybavení střechy

☞ Zatížení střechy u BPT 1220 E s kolečky 125 není přípustné.

☞ Užitečné zatížení na střeše s BPT 420/620 KB(R)UH není obecně dovolené.

Volitelné vybavení	Model	Provedení koleček	Kapacita, příklad (max.)	Max. hmotnost náplně v kg
Doplňkový nárazník na střeše (plastová deska))	BPT 820 E BPT 1020 E	125	—	0
Doplňkový nárazník na střeše (plastová deska)	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	—	0
Hladká střecha se 4stranným zvýšeným okrajem z chromniklové oceli	BPT 820 E BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Hladká střecha se 4stranným zvýšeným okrajem z chromniklové oceli	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	BPT 320 KB (R)	33
Osazení pro stohování	BPT 820 E BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Osazení pro stohování	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	BPT 320 KB (R)	33

Prostředí Požadavky na prostředí – provoz

Teplota: +15 °C až +32 °C

Relativní vlhkost vzduchu:bez orosení

Požadavky na prostředí – skladování a přeprava

Teplota: -10 °C až +40 °C

Relativní vlhkost vzduchu:bez orosení

Materiál

Korpus zařízení:ušlechtilá ocel, polyamid, polyetylen

Izolace: polyuretan

Údaje pro objednání

BPT 820 E	Číslo výrobku:	572 515, 364 931
BPT 1020 E	Číslo výrobku:	572 518, 364 934
BPT 1220 E	Číslo výrobku:	572 520, 364 936
Návod k obsluze	Číslo dokumentu:	154 627

Příslušenství

Gastronádoby	Číslo výrobku:	☞ Ceník B.PRO
Vkládací rám	Číslo výrobku:	564 352
Opěrné lišty	Číslo výrobku:	☞ Ceník B.PRO
Eutektické desky	Číslo výrobku:	☞ Ceník B.PRO
Popisovací karty pro přepravky B.PROTHERM z ušlechtilé oceli	Číslo výrobku:	572 513
Utěrka z mikrovláken B.PRO	Číslo výrobku:	126 999
Prostředek pro čištění a ošetřování ušlechtilé oceli DeepClean Stainless Steel	Číslo výrobku:	511 895

Normy

DIN 18867-7: Přístroje pro velkokapacitní kuchyně – Mobilní přístroje – Přeprava a vydávání jídel.

DIN 18865-9: Přístroje pro velkokapacitní kuchyně – Výdejní zařízení – Vnitřní prostory skříní ve standardním a hygienickém provedení.

Předpis DGUV 110-003: Práce v kuchyňských provozech.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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