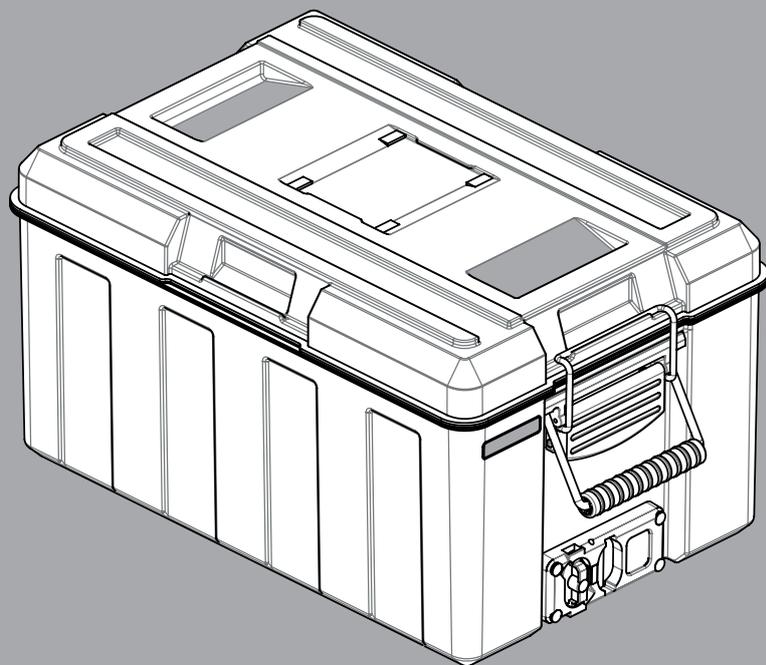


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM

320 KB/320 KBR

Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации

Общая информация

Copyright	Настоящее руководство защищено авторским правом. Любую информацию нельзя ни частично, ни полностью тиражировать, распространять, использовать в целях конкуренции или делать доступной третьим лицам.
Технические изменения	Мы оставляем за собой право на технические изменения, служащие техническому прогрессу.
Документация на изделие	Перевод оригинальной инструкции по эксплуатации; целевая группа: обслуживающий персонал, директор кухни.
Условные обозначения	<ul style="list-style-type: none"> Важное указание на особенности или особые случаи.i Поясняющая информация в главах и разделах. Ссылка на главу, подраздел или другой документ.✓ Условие, которое должно быть соблюдено перед выполнением следующей операции.► Действия или работа, которые должны быть выполнены.

Исполнение изделия XYZ

Отмеченный таким образом раздел распространяется только на определенное **исполнение изделия** или на его опцию.

Предупреждения

Сигнальное слово!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

- Меры по предотвращению опасности и ее последствий.
-

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

Осторожно предупреждает о возможных легких травмах или материальном ущербе.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Опасность предупреждает о возможных тяжелых/смертельных травмах.

Содержание

Об этом изделии	Назначение	1
	Условия эксплуатации	1
	Характеристики изделия	1
Безопасность	Общая информация	3
	Об этом изделии	3
	Транспортировка	3
	Ввод в эксплуатацию	4
	Обслуживание и эксплуатация	4
	Чистка и уход	7
	Ремонт	8
	Нормы и правила	8
	Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия	9
	Комплект поставки	9
	Распаковка	9
	Утилизация упаковочного материала	10
Ввод в эксплуатацию	Условия эксплуатации	11
	Подключение контейнера	11
Обслуживание и эксплуатация	Обзор контейнера	13
	Обзор регулятора температуры	14
	Способы загрузки – обзор	15
	Открыть крышку	17
	Закрыть крышку	17
	Мокрая загрузка контейнера	20
	Прямая загрузка контейнера	22
	Перемещение контейнера на новое место	23
	Поддержание блюд в горячем состоянии	25
	Выгрузка блюд	26
	Использование контейнера на раздаче блюд	26
	Прекращение эксплуатации контейнера	27
Помощь при появлении проблем	Не горит светодиодный индикатор/показание температуры	28
	Светодиодный индикатор горит, но блюда не поддерживаются в (достаточно) горячем состоянии	28
	Индикатор температуры горит, но блюда не поддерживаются в (достаточно) горячем состоянии	29
	Индикатор температуры показывает ошибку LO	30
	Коррозия деталей из нержавеющей стали	30
	Контейнер имеет внешние повреждения	30
Краткая диагностика BPT 320 KB(R), начиная с версии 3	Двухцветный светодиодный индикатор работы/состояния	31
	Сигнализация ошибок	31
	Индикатор температуры	31
	Сигнализация ошибок	32
Чистка и уход	Нержавеющая сталь	34
	Периодичность чистки	34
	Методы чистки	34
	Чистящие средства	34
	Удаление коррозии с нержавеющей стали	35
	Регулярное техническое обслуживание контейнера	36

	Обработка крышки штекерного разъема средством ухода за резиной.	36
	Периодическая проверка электрической безопасности	36
	Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети	36
	Уполномоченный персонал	37
	Описание неисправности	37
	Запчасти	37
	Адрес	37
Утилизация	Утилизация контейнера	38
	Общие характеристики	39
	Электрические характеристики	39
	Окружающая среда	39
	V.PROTHERM 320 KB	40
	V.PROTHERM 320 KBR	40
	Руководство по эксплуатации	40
Принадлежности	Набор карточек меню	40
	Гастроемкости	40
	Опорная перемычка	40
	Транспортировочная и раздаточная тележка	40
	Микрофибровая салфетка V.PRO	40
	Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	40

Об этом изделии

Назначение Контейнер B.PROTHERM 320 KB/320 KBR предназначен для следующего:

- поддержание блюд в горячем состоянии в гастроемкостях
- поддержание блюд в горячем состоянии в заполненной горячей водой ванне контейнера
- транспортировка блюд в гастроемкостях
- раздача блюд

Контейнер B.PROTHERM 320 KB/320 KBR не предназначен для разогрева или приготовления блюд.

Контейнер B.PROTHERM 320 KB/320 KBR нельзя использовать для обогрева помещения.

Контейнер B.PROTHERM 320 KB/320 KBR хорошо подходит прежде всего для организации питания в социальных учреждениях (больницах, домах престарелых, детских садах), в гостиницах (банкеты, кейтеринг), а также на предприятиях (в столовых).

Не разрешается использовать контейнер для транспортировки и хранения опасных или ядовитых веществ/жидкостей.

Условия эксплуатации **Окружающая среда**

Контейнер разрешается эксплуатировать при температуре окружающей среды от +15 °С до +38 °С и нормальной влажности воздуха (без образования росы).

Контейнер разработан для эксплуатации на высоте до 2000 м над уровнем моря.

Инструктаж третьих лиц

Если контейнер сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать их о безопасном обращении с контейнером и обратить их внимание на возможные опасности.

Характеристики изделия **Общая информация**

Контейнер B.PROTHERM 320 KB/320 KBR изготовлен из полипропилена и имеет ванну из нержавеющей стали.

Стенки и крышка контейнера запенены полиуретановой пеной. Контейнер имеет подогрев. Температура термостатически ограничена.

Имеются два исполнения контейнера B.PROTHERM 320 KB/320 KBR, различающиеся регулированием температуры:

- B.PROTHERM 320 KB: исполнение с жестко заданной температурой +90 °С
- B.PROTHERM 320 KBR: исполнение с регулированием температуры с шагом в 1 градус в диапазоне от +40 °С до +95 °С и режимом "Full Power" с жестко заданной температурой +98 °С

Контейнер B.PROTHERM 320 KB/320 KBR имеет крышку, которая крепится к корпусу контейнера с помощью двух стяжных замков из нержавеющей стали.

Обслуживание и эксплуатация

Контейнер можно загружать тремя способами:

- Сухая загрузка:
Гastroемкости загружаются в сухую ванну из нержавеющей стали
- Мокрая загрузка:
Гastroемкости устанавливаются в ванну из нержавеющей стали, заполненную 4 литрами горячей воды (рекомендуемый способ загрузки)
- Прямая загрузка:
Ванна напрямую заполняется горячим жидким блюдом или горячей водой, в которую кладется блюдо (например, сосиски)

В ванну можно устанавливать гastroемкости глубиной до 200 мм.

В ванне помещается максимум одна гastroемкость GN 1/1 – 200.

Ванну можно поделить в продольном направлении одной опорной перемычкой и в поперечном направлении – одной или двумя опорными перемычками.

При установке одной или двух поперечных перемычек, в ванну можно вставлять гastroемкости GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 и GN 1/9.

При установке одной продольной перемычки в ванну можно вставлять гastroемкости GN 2/4, GN 1/4 и GN 1/6.

Рабочее состояние контейнера V.PROTHERM 320 KB показано светодиодным индикатором.

Контейнер V.PROTHERM 320 KBR имеет двухзначный индикатор температуры. Он расположен рядом со штекерной нишей.

Благодаря хорошей изоляции температура горячих блюд в контейнере сохраняется длительное время.

Пластмассовые полозья на нижней стороне гарантируют хорошую устойчивость контейнера. В выемки на крышке контейнера входят полозья устанавливаемого сверху контейнера (максимум 3 контейнера друг на друга).

На коротких сторонах имеются износостойкие пластмассовые ручки для переноски контейнера.

На крышке контейнера V.PROTHERM 320 KB/320 KBR имеется держатель для карточек меню. На карточках можно указать, например, содержимое контейнера.

Для контейнера V.PROTHERM 320 KB/320 KBR фирма V.PRO предлагает различные транспортировочные и раздаточные тележки.

Чистка

Штекерная ниша герметично закрывается от проникновения воды.

Контейнер можно мыть в посудомоечной машине, если температура в ней не поднимается выше +90 °C.

Ремонт

Изнашиваемые детали (полозья и ручки) просто заменяются.

Безопасность

- Общая информация** Контейнер изготовлен на современном уровне развития техники. При этом выполнены все требования для безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации контейнера могут возникать опасные ситуации. Правила техники безопасности и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве, помогут предотвратить эти опасности.
- Правила техники безопасности**
Внимательно прочитайте и соблюдайте правила техники безопасности, содержащиеся в этой главе.
Пользователь отвечает за соблюдение правил техники безопасности, содержащиеся в этом руководстве.
- Предупреждения**
Обращайте внимание на содержащиеся в тексте предупреждения со знаком опасности (предупреждающий треугольник).
- Руководство по эксплуатации**
Перед первым применением внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.
Весь персонал должен прочитать это руководство до начала эксплуатации контейнера.
Храните это руководство так, чтобы оно всегда было доступно для обслуживающего персонала.
- Чистка и техническое обслуживание**
Перед чисткой, техобслуживанием и при замене деталей отсоединяйте контейнер от электросети. На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети и / или штекер сетевого провода в подходящее место, защищающее их от влаги, повреждений и загрязнений.
- Об этом изделии**
- Назначение**
Контейнер разрешается эксплуатировать только в соответствии с его назначением.
Потребитель отвечает за надлежащее использование контейнера по назначению.
Не допускается перевозка людей на контейнере и его пристройках.
Запрещается использовать контейнер вместо лестницы и не разрешается забираться на него детям (опасность опрокидывания).
- Условия эксплуатации**
Эксплуатация контейнера разрешается только в допустимых условиях окружающей среды.
Пользователи контейнера должны быть проинструктированы об обращении с ним, а также должны прочитать и усвоить это руководство по эксплуатации.
- Транспортировка**
- Вертикальное положение при транспортировке**
Переносите контейнер только в вертикальном положении.

Штабелирование нескольких контейнеров

Можно ставить максимум три контейнера один на другой. Поставленные один на другой контейнеры всегда предохраняйте от опрокидывания.

Транспортировка грузовым автомобилем или автофургоном

Закрепите контейнер от смещения со всех четырех сторон.

Закрепите контейнер от вертикальных перемещений во время транспортировки.

Ввод в эксплуатацию

Эксплуатация контейнера после хранения

Если контейнер доставляется из холодного складского помещения на кухню, то содержащаяся в воздухе влага оседает на поверхности и внутри контейнера. Из-за влаги на подключенном к электросети контейнере существует опасность короткого замыкания и удара электрическим током.

Эксплуатируйте контейнер только после того, как он согреется до комнатной температуры.

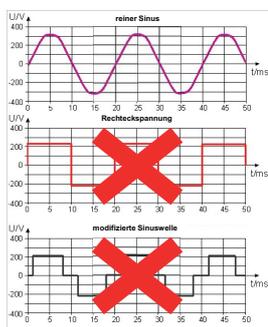
Подключение к электросети

Указанные на заводской табличке напряжение и частота должны совпадать с соответствующими параметрами электросети.

Используйте только оригинальный сетевой провод.

Запрещается пользоваться контейнером с поврежденной изоляцией сетевого провода, с поврежденной вилкой подключения к электросети или поврежденным штекером подключения сетевого провода к контейнеру.

Вынимайте штекер и вилку из розетки только за их корпус.



Эксплуатация с инвертором

При работе с инвертором (например, при подключении к бортовой сети автомобиля) учтите, что на выход инвертора должно подаваться чистое синусоидальное переменное напряжение ("pure sine").

Применение инвертора, который не соответствует этому требованию, ведёт к повреждению регулятора температуры и выходу контейнера из строя.

Крышка контейнера

Эксплуатируйте контейнер только с оригинальной крышкой.

Обслуживание и эксплуатация

Общая информация

Потребитель должен знать и уметь оценивать связанные с контейнером опасности.

Осторожно!

Возможно ухудшение качества продуктов питания!

Сбои в электропитании, неисправности контейнера и другие нарушения во время хранения или регенерации могут ухудшить качество находящихся в нем продуктов питания.

- После снижения температуры внутри продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания, и при необходимости утилизируйте их.

Повреждения

Пользуйтесь контейнером только в исправном состоянии.

При повреждении контейнера закройте его так, чтобы им нельзя было пользоваться, и напрямую свяжитесь с сервисной службой B.PRO.

Санитарно-гигиенические требования

При поддержании блюд в горячем состоянии соблюдайте соответствующие требования к продуктам питания и учитывайте свойства блюд.

Штабелирование нескольких контейнеров

Можно ставить максимум три контейнера один на другой.

Гастроёмкости с жидкими блюдами

Расплескивающиеся и вытекающие из контейнера жидкости могут привести к ошпариванию. Гастроёмкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывайте уплотняющимися крышками.

Загрузка

Загружайте контейнер только гастроёмкостями или непосредственно горячей жидкостью.

Установленные в контейнер гастроёмкости должны быть жаростойкими до температуры не менее +100 °С. Например, **не разрешается** использовать гастроёмкости из поликарбоната.

В контейнер не разрешается загружать гастроёмкости с жестко установленными вверх ручками. Такие ручки могут повредить крышку.

Пользуйтесь только исправными гастроёмкостями. Края гастроёмкости не должны быть деформированы и не должны быть острыми. Иначе существует опасность повреждения контейнера.

Температура выше +100 °С может повредить полимерные материалы, из которых изготовлен контейнер. Не загружайте в контейнер и не ставьте на него горячие гастроёмкости и другие предметы с температурой выше +100 °С, например, гастроёмкости, нагретые в комбинированном пароконвектомате.

Возможно образование трещин от внутренних напряжений из-за холодной воды в горячей ванне

Если залить в горячую ванну холодную воду, то резкое изменение температуры может вызвать образование микроскопических трещин от внутренних напряжений, что может привести к коррозии. Перед тем как заливать в ванну холодную воду, дайте ванне остыть, или заливайте горячую воду.

Предприятие

При длительном подогреве с открытой крышкой происходят большие потери тепла. Эксплуатируйте контейнер только с закрытой крышкой. Открывайте подключенный к электросети контейнер только на короткое время для загрузки и выгрузки блюд.

Внутри контейнера не должны находиться никакие посторонние источники тепла.

Внутри контейнера не допускается открытое пламя.

Предупреждение!

Опасность ошпаривания!

Крышка контейнера не закрывается абсолютно плотно, потому что при охлаждении образуется разрежение (вакуум), и плотно закрытую крышку невозможно открыть. Из-за того что крышка не закрывается плотно, при поддержании блюд в горячем состоянии может выйти горячий пар и причинить тяжёлые ожоги.

- Открывайте крышку с особой осторожностью, надевайте защитные рукавицы.

Перемещение стола на другое место

Загруженный контейнер может быть очень тяжёлым (до 45 кг). Подъем тяжелых грузов может причинить вред здоровью. Это особенно касается людей, уже имевших повреждения опорно-двигательного аппарата.

Чтобы снизить опасность причинения вреда здоровью, всегда поднимайте контейнер вдвоем. По возможности пользуйтесь при подъеме контейнера подходящими вспомогательными средствами.

Поднимайте/переносите контейнер только за ручки для переноски, и ни в коем случае за ручки замков. Если поднимать/переносить контейнер за ручки замков, то крышка может открыться, и нижняя часть контейнера может упасть.

Крышка контейнера не закрывается абсолютно плотно. Потому что при охлаждении образуется разрежение (вакуум), и плотно закрытую крышку будет невозможно открыть.

Из-за того, что крышка не закрывается абсолютно плотно, нужно действовать особо осторожно при мокрой или прямой загрузке горячей жидкостью. При подъеме и переноске контейнера существует опасность выхода горячего пара или протечки горячей жидкости между краем ванны и крышкой, что может причинить ожоги.

Особо высокая опасность существует, когда один человек несет контейнер двумя руками перед собой. Если контейнер при подъеме, опускании или переноске опрокинется на себя, то горячая жидкость может вытечь и причинить сильные ожоги.

По возможности заполняйте контейнер только после того, как установите его на месте эксплуатации. Перемещайте контейнер в вертикальном положении и лучше всего вдвоем.

Поставленные один на другой контейнеры всегда предохраняйте от опрокидывания при перемещении на другое место.

Если максимум три поставленных один на другой контейнера перевозятся на другое место на передвижной подставке (например, транспортировочной тележке), то примите необходимые меры, чтобы исключить любые опасности травмирования людей и повреждения имущества. К ним относятся среди прочего:

- Не допускайте превышения допустимой нагрузки на подставку
- Закрепите контейнер/ы на передвижной подставке так, чтобы исключить опрокидывание
- Перемещайте контейнер/ы всегда вдвоем
- Перевозите по наклонным поверхностям только с уклоном < 10°
- Защитите контейнер/ы от случайного откатывания

Полозья контейнера изнашиваются, если двигать его по полу. Чтобы предотвратить изнашивание полозьев, не толкайте и не тащите контейнер, непосредственно стоящий на полу.

Края и углы пластмассового корпуса могут повредиться от сильных ударов. В этом случае вода может проникнуть между стенками контейнера, прежде всего при мойке в посудомоечной машине. Это может привести к неисправимому повреждению нагрева. Всегда бережно обращайтесь с контейнером. Не допускайте ударов.

Чистка и уход Гигиена

Соблюдайте положения Директивы по гигиене 93/43/EWG, а также национальные правила гигиены, действующие в стране, где эксплуатируется оборудование.

Периодичность чистки

Выполняйте чистку контейнера после каждого использования.

Методы чистки

Применяйте только разрешенные методы чистки.

Не используйте для чистки острые предметы.

Запрещается чистка струей пара и водой под высоким давлением.

Чистящие средства

Пользуйтесь только разрешенными чистящими средствами.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Абразивные средства царапают поверхности.

Не пользуйтесь указанными далее чистящими средствами или чистящими средствами со следующими ингредиентами (возможно повреждение материалов!):

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

Штекерный разъем контейнера

Попавшая в штекерный разъем вода может вызвать короткое замыкание. В этом случае существует опасность удара электрическим током.

Перед чисткой выньте вилку подключения к сети из розетки и штекер сетевого провода из штекерного разъема на контейнере. Храните сетевой провод в подходящем месте защищенным от влаги. Закройте штекерный разъем на контейнере водонепроницаемой крышкой.

Техническое обслуживание Периодические проверки электрической безопасности

Не реже одного раза в шесть месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0701-0702.

Сетевой провод и вилка подключения к сети

Не реже одного раза в шесть месяцев согласно BGV A 3 или соответствующим национальным правилам проверять сетевой кабель и вилку сетевого кабеля на наличие механических повреждений и старение.

Ремонт Уполномоченный персонал

Ремонт контейнера разрешается выполнять только персоналу, обученному фирмой B.PRO. В случае неисправности оборудования обращайтесь в сервисную службу фирмы B.PRO.

При ремонте силами другого персонала перестает действовать гарантия.

Нормы и правила Соблюдайте действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

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

Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/дальнейшие действия

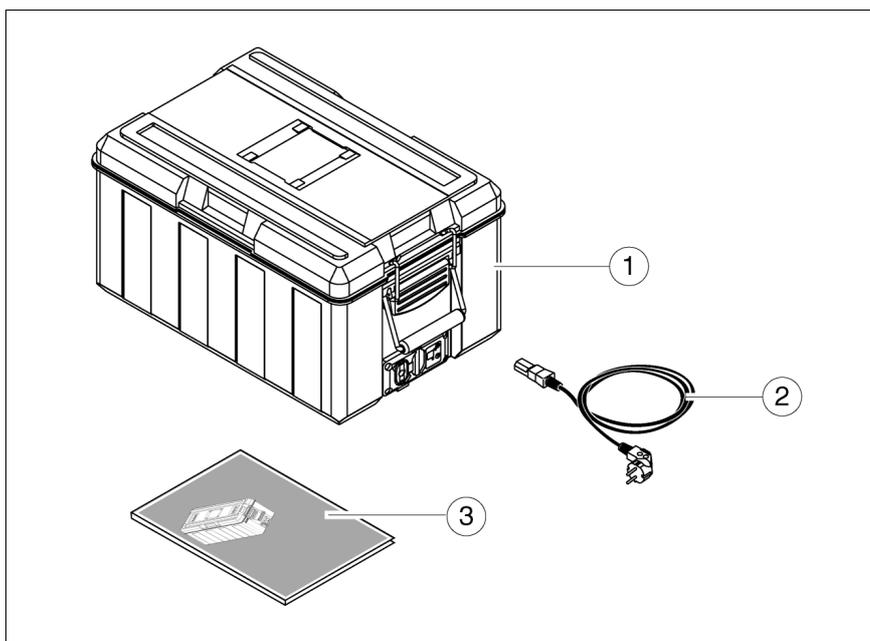
- ☞ Сразу после доставки осмотрите контейнер с целью обнаружения повреждений при транспортировке.
- Задокументируйте в товарно-транспортной накладной обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора (опишите повреждения).
- Экспедитор должен подтвердить наличие повреждений (поставить подпись).
- Примите оборудование и с накладной предъявите рекламацию фирме B.PRO.

– или –

Не принимайте оборудование и с экспедитором верните на фирму B.PRO.

- ☞ Такой порядок действий обеспечивает надлежащее урегулирование возмещения ущерба. На заявленные позже повреждения при транспортировке получатель должен будет предъявить доказательства.

Комплект поставки



- (1) B.PROTHERM 320 KB/320 KBR
- (2) Сетевой провод
- (3) Руководство по эксплуатации

Точный комплект поставки и исполнение контейнера указаны в сопроводительной документации.

Распаковка

- Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах. Не рвите и не режьте упаковку!
- Проверьте комплект поставки.

Утилизация упаковочного материала

- ☞ Упаковочный материал можно сдать на предприятие, занимающееся сбором и переработкой отходов, с указанием номера контракта на утилизацию. Если нет действующего номера контракта на утилизацию, то его можно запросить в сервисной службе фирмы B.PRO.
- Правильно утилизируйте упаковочный материал с соблюдением правил охраны окружающей среды.

Ввод в эксплуатацию

- Условия эксплуатации**
- ✓ Контейнер не имеет выявленных дефектов или видимых повреждений
 - ✓ Синусоидальное напряжение при работе контейнера с инвертором (например, при подключении к бортовой сети автомобиля)

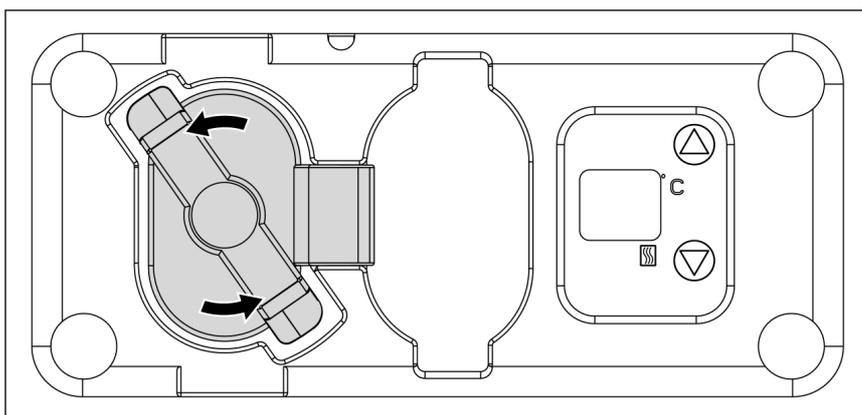
- Подключение контейнера**
- ☞ Контейнер не имеет выключателя. Контейнер "включается" подключением к электросети.

Осторожно!

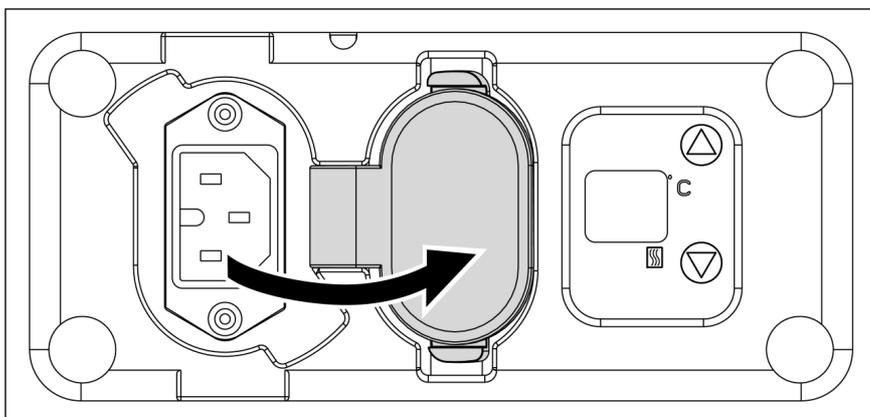
Возможно причинения ущерба!

Возможно повреждение электроники контейнера, если она не рассчитана на напряжение или частоту электросети.

- Перед подключением удостоверьтесь в том, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.
- Убедитесь, что внутри контейнера нет чувствительных к теплу предметов.
- Откройте крышку штекерного разъема, повернув ручку против часовой стрелки.



- Откройте крышку и вставьте её в углубление.



- Вставьте штекер сетевого провода в штекерный разъем на контейнере.

B.PROTHERM 320 KB

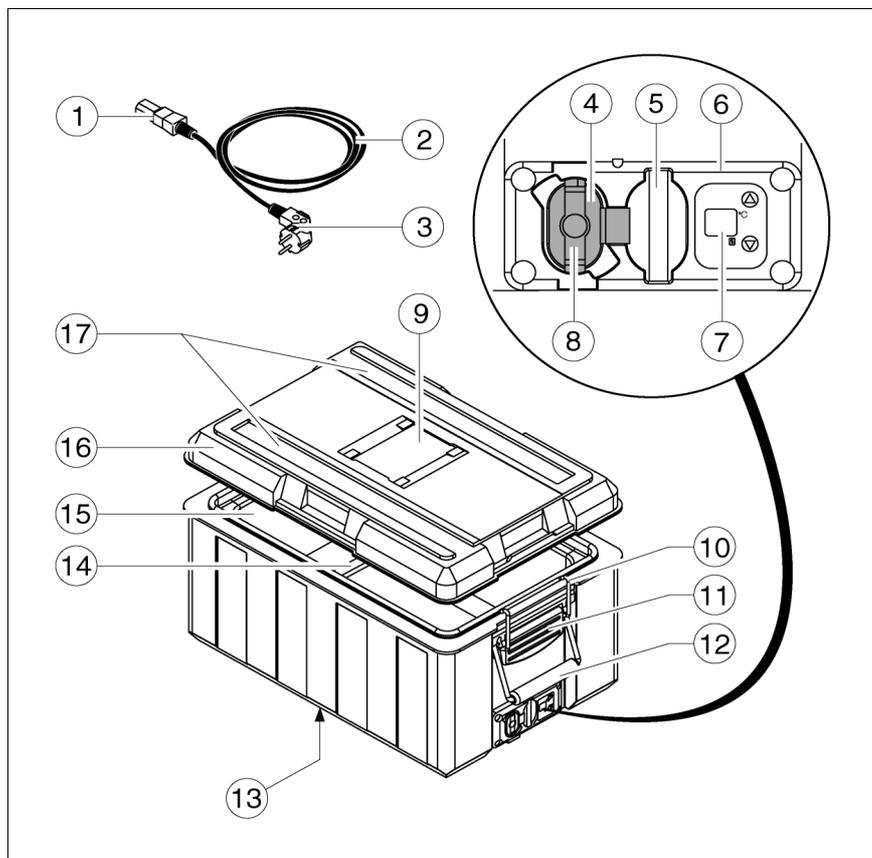
- ▶ Вставьте вилку подключения к сети в розетку.
Светодиодный индикатор мигает зеленым светом на стадии разогрева. После завершения разогрева, т.е. когда достигается заданная температура, светодиодный индикатор горит постоянно.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- i** Контейнер настроен на заводе на режим "Full Power" (FP). В режиме "Full Power" контейнер достигает максимальной температуры (около +98 °C).
 - ▶ Вставьте вилку подключения к сети в розетку.
Индикатор температуры выполняет самотестирование светодиодного дисплея и кратковременно показывает 88.
Затем показание переключается на фактическую температуру в контейнере.
Светодиодная точка справа рядом со второй цифрой температуры показывает, что нагрев включен.
 - ☞ Когда регулятор температуры выключает нагрев, светодиодная точка справа рядом со второй цифрой температуры гаснет. Регулирование температуры может выключить нагрев, когда заданная температура ещё полностью не достигнута. Когда температура опускается ниже заданного значения, нагрев снова включается, и опять загорается светодиод.
-

Обслуживание и эксплуатация

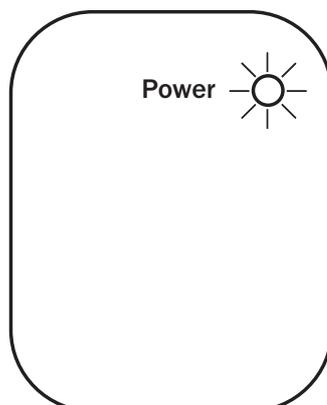
Обзор контейнера



- (1) Штекер на сетевом проводе
- (2) Сетевой провод
- (3) Вилка подключения к сети
- (4) Крышка, под которой находится штекерный разъем
- (5) Углубление для крышки при открытом штекерном разьеме
- (6) Штекерная ниша
- (7) В штекерной нише:
B.PROTHERM 320 KB: Пленка со светодиодным индикатором LED
B.PROTHERM 320 KBR: Регулятор температуры
- (8) Запорная ручка крышки
- (9) Держатель карточки меню
- (10) Скоба замка
- (11) Ручка замка
- (12) Ручка для переноски
- (13) На нижней стороне: полозья
- (14) Опорная перемычка для меньших гастроемкостей (принадлежности)
- (15) Ванна из нержавеющей стали
- (16) Крышка
- (17) Выемки для установки контейнеров друг на друга

☞ В держатель карточки меню можно вставить карточку. На этой карточке можно фломастером написать блюда, находящиеся в контейнере.

Обзор регулятора температуры Регулятор температуры

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ На B.PROTHERM 320 KB заданная температура жестко установлена равной +90 °С. Вместо индикатора температуры и кнопок нанесена пленка со светодиодным индикатором. Светодиодный индикатор мигает зеленым светом на стадии разогрева. После завершения разогрева, т.е. когда достигается заданная температура, светодиодный индикатор горит постоянно.

B.PROTHERM 320 KBR

- (1) Индикатор температуры: при включенном контейнере показывает фактическую температуру в контейнере и при коротком нажатии любой кнопки - заданную температуру.
- (2) Кнопка "вверх": увеличивает заданную температуру (нажать несколько раз или держать несколько секунд нажатой).
- (3) Кнопка "вниз": уменьшает заданную температуру (нажать несколько раз или держать несколько секунд нажатой).
- (4) Светодиодная точка "подогрева": горит, когда подогрев работает.

Способы загрузки – обзор

Контейнер можно загружать тремя способами:

Сухая загрузка гастроемкостей

- Гастроемкости загружаются в сухую ванну из нержавеющей стали
- При заполнении небольшим количеством блюд мы рекомендуем предварительно прогреть контейнер

Порядок действий при сухой загрузке:

☞ Подраздел "Сухая загрузка контейнера" на стр. 18.

Мокрая загрузка гастроемкостей

- Гастроемкости загружаются в ванну из нержавеющей стали, заполненную 4 л горячей воды (предписанное количество)
- При загрузке небольшого количества блюд мы рекомендуем предварительно разогреть контейнер
- Преимущества мокрой загрузки:
 - Очень хорошая передача тепла гастроемкостям через горячий пар.
 - Заливаемая вода является хорошим аккумулятором тепла.
 - B.PROTHERM 320 KBR: более равномерное распределение температуры в контейнере, чем при сухой загрузке. Благодаря этому точнее работает регулирование температуры.

Порядок действий при мокрой загрузке:

☞ Подраздел "Мокрая загрузка контейнера" на стр. 20.

Прямая загрузка в ванну из нержавеющей стали

- Ванна напрямую заполняется горячим жидким блюдом или горячей водой, в которую кладется блюдо (например, сосиски)
- Блюдо в контейнере разогревается до жестко установленной температуры (B.PROTHERM 320 KB) или до заданной температуры (B.PROTHERM 320 KBR). Это нужно учитывать при разогреве чувствительных блюд (например, сосисок)
- Заливайте в ванну горячую воду, так как контейнер не рассчитан на нагрев большого количества воды
- Если контейнер заполняется горячим блюдом или горячей жидкостью, то не требуется его предварительный разогрев

Порядок действий при прямой загрузке:

☞ Подраздел "Прямая загрузка контейнера" на стр. 22.

☞ При прямой загрузке соль и другие вещества находятся в прямом контакте с ванной из нержавеющей стали. Контакт с некоторыми веществами может вызвать коррозию. Поэтому при прямой загрузке нужно после работы тщательно вымыть ванну и затем протереть насухо.

Показание заданной температуры

B.PROTHERM 320 KBR

- i** Диапазон регулирования температуры составляет от +40 °С до +95 °С. Максимальная температура (около +98 °С) достигается, когда контейнер находится в режиме "Full Power" (FP). Режим "Full Power" является заводской исходной установкой для контейнера.
- ▶ Подключите контейнер к электросети.
 - ☞ Подраздел "Подключение контейнера" на стр. 11.
 Индикатор температуры выполняет самотестирование светодиодного дисплея и кратковременно показывает 88.
 Затем показание переключается на фактическую температуру в контейнере.
 Светодиодная точка справа рядом со второй цифрой температуры показывает, что нагрев включен.
- ▶ Чтобы посмотреть заданную температуру, коротко нажмите любую кнопку на регуляторе.
 На дисплее будет показана заданная температура. Показание FP означает "Full Power", т.е. максимальная заданная температура.
 Через несколько секунд показание автоматически возвращается к фактической температуре.

Настройка заданной температуры

B.PROTHERM 320 KBR

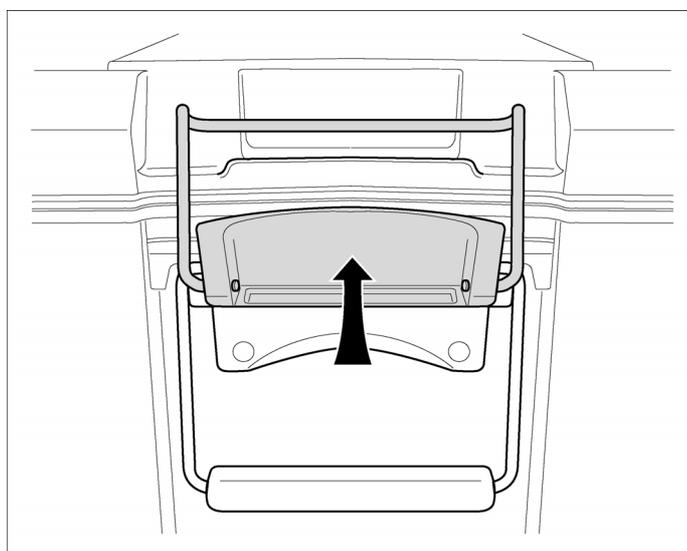
- ☞ Наименьшее значение температуры, которое можно задать, составляет +40 °С, наибольшее - FP (Full Power), соответствующее температуре около +98 °С.
- ☞ Во время регулирования заданной температуры подогрев автоматически выключается. Светодиодная точка рядом со второй цифрой температуры не горит. После регулирования температуры подогрев сам включится, когда фактическая температура опустится ниже заданного значения.
- ✓ Контейнер подключен к электросети
- ▶ Чтобы уменьшить заданную температуру, несколько раз коротко нажмите кнопку "вниз".
 После первого нажатия будет показана заданная температура (FP означает "Full Power"). Каждое следующее нажатие снижает заданную температуру на 1 °С.
 – или –
 Нажмите кнопку "вниз" и держите нажатой.
 Примерно через 1 секунду температура начнет непрерывно меняться.
- ▶ Чтобы увеличить заданную температуру, несколько раз нажмите кнопку "вверх".
 После первого нажатия будет показана заданная температура (FP означает "Full Power"). Каждое следующее нажатие увеличивает заданную температуру на 1 °С.
 – или –
 Нажмите кнопку "вверх" и держите нажатой.
 Примерно через 1 секунду температура начнет непрерывно меняться.



- Дождитесь окончания настройки, когда показание переключится на фактическую температуру.
Последняя настройка заданной температуры автоматически сохраняется в памяти.
- i** Регулятор постоянно хранит заданную температуру. После прерывания электропитания будет активным последнее заданное значение температуры.
- i** Если электропитание прерывается во время регулирования заданной температуры, то заданная ранее температура остается неизменной. Регулятор сохраняет новую заданную температуру только после того, как на дисплее будет снова показана фактическая температура.

Открыть крышку

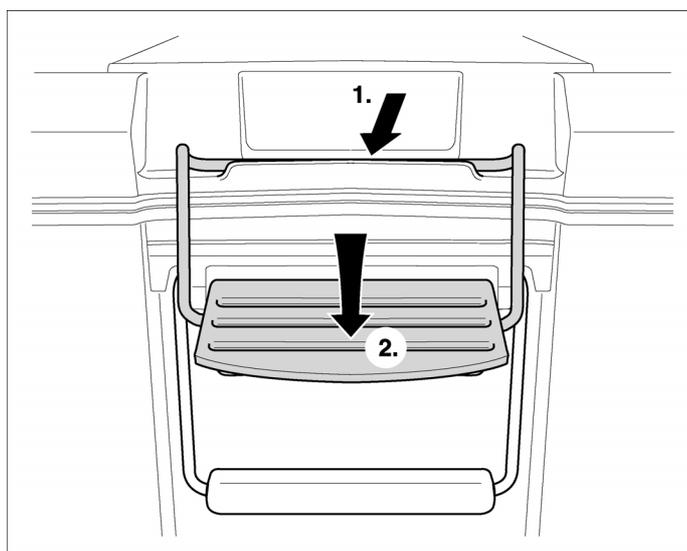
- Раскройте ручки обоих замков настолько, чтобы скобы вышли из зацепления.



- Снимите крышку с корпуса контейнера.

Закреть крышку

- Установите крышку на корпус контейнера.
- С двух сторон зацепите скобу замка (1.) и закройте ручку (2.).



Сухая загрузка контейнера

- i** Пояснение способов загрузки приведено после обзора контейнера:
 - ↳ Подраздел "Способы загрузки – обзор" на стр. 15.
- ☞ В.PRO рекомендует загружать в контейнер гостроемкости из нержавеющей стали (хорошая теплопроводность по сравнению с гостроемкостями из пластмассы).
- ☞ Рекомендуются гостроемкости с универсальными ручками, за которые емкость можно легко вынуть из контейнера.
- ☞ В контейнер не разрешается загружать гостроемкости с жестко установленными вверх ручками. Такие ручки могут повредить крышку.
- ☞ Гостроемкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывайте уплотняющимися крышками.

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ При сухой загрузке распределение температуры в контейнере хуже, чем при мокрой. Показанная температура может значительно отличаться от фактической температуры в контейнере. Фактическая температура в некоторых зонах контейнера может быть ниже, чем температура на датчике температурного регулятора, которая показана на дисплее. В.PRO рекомендует эксплуатировать контейнер при сухой загрузке в режиме "Full Power" (FP).
 - ↳ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 16.

Предварительный разогрев контейнера

- ☞ Если большая часть контейнера загружается горячими блюдами, то предварительный нагрев не требуется. Если загружается небольшое количество горячих блюд, то мы рекомендуем предварительно разогреть контейнер перед загрузкой.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ После предварительного разогрева в течение 45 минут внутреннее пространство контейнера нагревается до +70 °C +/-5 °C.

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ В режиме "Full Power" внутреннее пространство контейнера после предварительного разогрева в течение 45 минут нагревается до +70 °C +/-5 °C.
-
- ✓ Чистка и сушка ванны из нержавеющей стали
 - ✓ Контейнер не загружен
 - Убедитесь, что внутри контейнера нет чувствительных к теплу предметов.
 - Установите крышку и закройте замки.
 - ↳ Подраздел "Закрывать крышку" на стр. 17.
 - Подключите контейнер к электросети.
 - ↳ Подраздел "Подключение контейнера" на стр. 11.

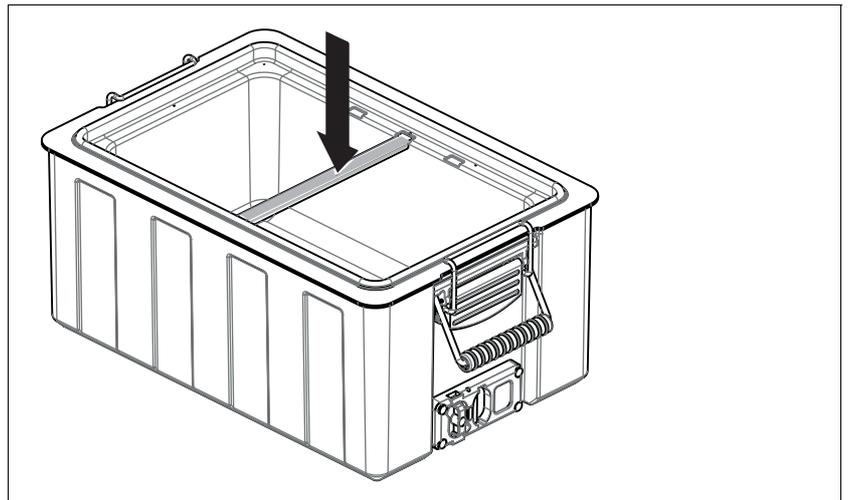
B.PROTHERM 320 KBR

- Задайте температуру.
 - ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 16.

- Разогрейте контейнер.

Загрузка контейнера гостроемкостями

- ✓ Контейнер предварительно разогрет (при небольшом количестве блюд)
- ✓ Емкости для блюд и блюда нагреты (емкости не выше +100 °С)
- ✓ Гостроемкости находятся в исправном состоянии (края не деформированы и не острые)
- ✓ Гостроемкости закрыты (емкости с жидкими блюдами закрыты уплотняющими крышками)
- Откройте крышку.
 - ☞ Подраздел "Открыть крышку" на стр. 17.
- ☞ Ванну можно поделить в продольном направлении одной опорной перемычкой и в поперечном направлении – одной или двумя опорными перемычками.
- ☞ При установке одной или двух поперечных перемычек, в ванну можно вставлять гостроемкости GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 и GN 1/9. При установке одной продольной перемычки в ванну можно вставлять гостроемкости GN 2/4, GN 1/4 и GN 1/6. Опорные перемычки можно дополнительно заказать на фирме B.PRO (номер для заказа см. в прайс-листе B.PRO).
- ☞ Пример загрузки с одной опорной перемычкой в поперечном направлении: одна гостроемкость GN 1/2 и две гостроемкости GN 1/4.
- При необходимости установите одну или несколько опорных перемычек.



- Вставьте гостроемкости в ванну.
- Установите крышку и закройте замки.
 - ☞ Подраздел "Закрыть крышку" на стр. 17.

Мокрая загрузка контейнера

- i** Пояснение способов загрузки приведено после обзора контейнера:
 - ↳ Подраздел "Способы загрузки – обзор" на стр. 15.
- ☞ В.PRO рекомендует загружать в контейнер гостроемкости из нержавеющей стали (хорошая теплопроводность по сравнению с гостроемкостями из пластмассы).
- ☞ Рекомендуются гостроемкости с универсальными ручками, за которые емкость можно легко вынуть из контейнера.
- ☞ В контейнер не разрешается загружать гостроемкости с жестко установленными вверх ручками. Такие ручки могут повредить крышку.
- ☞ Гостроемкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывайте уплотняющимися крышками.

Заполнение ванны водой

- i** При мокрой загрузке ванна из нержавеющей стали перед разогревом и/или загрузкой заполняется 4 литрами воды (предписанное количество).
- ☞ Для сокращения времени предварительного нагрева или полного отказа от предварительного нагрева рекомендуется заполнять ванну **горячей** водой.
- ✓ Ванна очищена и пустая

Осторожно!

Возможно образование трещин от внутренних напряжений из-за холодной воды в горячей ванне!

Если залить в горячую ванну холодную воду, то резкое изменение температуры может вызвать образование микроскопических трещин от внутренних напряжений.

- Перед тем как заливать в ванну холодную воду, дайте ванне остыть, или заливайте горячую воду.
- Откройте крышку.
 - ↳ Подраздел "Открыть крышку" на стр. 17.
- Залейте в ванну 4 литра горячей воды (предписанное количество).

Предварительный разогрев контейнера

- ☞ Если большая часть контейнера загружается горячими блюдами, то предварительный нагрев не требуется. Если загружается небольшое количество горячих блюд, то мы рекомендуем предварительно разогреть контейнер перед загрузкой.

V.PROTHERM 320 KB

- ☞ После предварительного разогрева в течение 45 минут внутреннее пространство контейнера с 4 литрами воды нагревается до +70 °C +/-5 °C.
-

B.PROTHERM 320 KBR

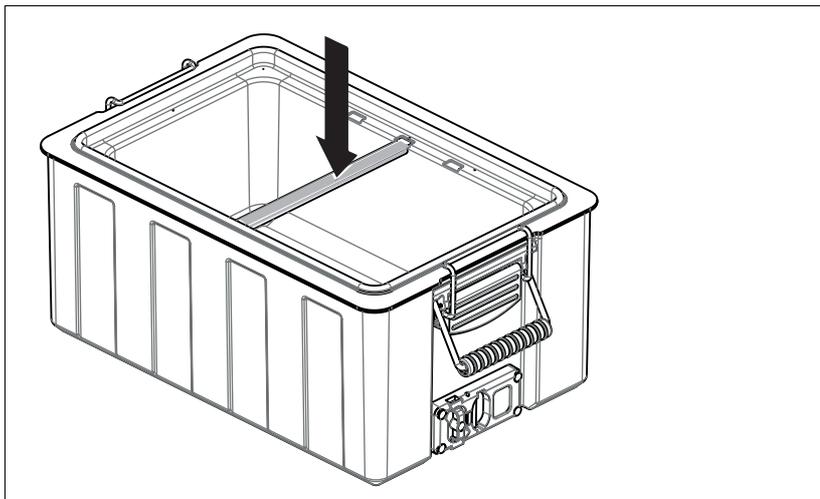
☞ В режиме "Full Power" внутреннее пространство контейнера с 4 литрами воды после предварительного разогрева в течение 45 минут нагревается до +70 °C +/-5 °C.

- ✓ В ванну залито 4 литра воды (предписанное количество)
- ✓ Контейнер не загружен
- Установите крышку и закройте замки.
 - ☞ Подраздел "Закрыть крышку" на стр. 17.
- Подключите контейнер к электросети.
 - ☞ Подраздел "Подключение контейнера" на стр. 11.
- Разогрейте контейнер.

Загрузка контейнера гостроемкостями

- ✓ В ванну залито 4 литра горячей воды (предписанное количество)
 - ✓ Контейнер разогрет при необходимости
 - ✓ Емкости для блюд и блюда нагреты (емкости не выше +100 °C)
 - ✓ Гастроемкости находятся в исправном состоянии (края не деформированы и не острые)
 - ✓ Гастроемкости закрыты (емкости с жидкими блюдами закрыты уплотняющими крышками)
 - Откройте крышку.
 - ☞ Подраздел "Открыть крышку" на стр. 17.
- ☞ Ванну можно поделить в продольном направлении одной опорной перемычкой и в поперечном направлении – одной или двумя опорными перемычками.
- ☞ При установке одной или двух поперечных перемычек, в ванну можно вставлять гастроемкости GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 и GN 1/9. При установке одной продольной перемычки в ванну можно вставлять гастроемкости GN 2/4, GN 1/4 и GN 1/6. Опорные перемычки можно дополнительно заказать на фирме B.PRO (номер для заказа см. в прайс-листе B.PRO).
- ☞ Пример загрузки с одной опорной перемычкой в поперечном направлении: одна гастроемкость GN 1/2 и две гастроемкости GN 1/4.

- При необходимости установите одну или несколько опорных перемычек.



- Вставьте гастроемкости в ванну.
- Установите крышку и закройте замки.
 - ↳ Подраздел "Закрыть крышку" на стр. 17.

Прямая загрузка контейнера

Прямая загрузка/заполнение ванны из нержавеющей стали

- Пояснение способов загрузки приведено после обзора контейнера:
 - ↳ Подраздел "Способы загрузки – обзор" на стр. 15.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Заливайте в ванну горячую жидкость (около +70 °C), так как контейнер не рассчитан на нагрев большого количества жидкости. Если контейнер заполняется горячей жидкостью, то предварительный разогрев не требуется.
 - ☞ Загруженные непосредственно в контейнер блюда разогреваются до жестко заданной на заводе температуры. Это нужно учитывать при разогреве чувствительных блюд (например, сосисок).
 - ☞ При прямой загрузке ванну можно заполнять максимум 25 литрами жидкости.
 - ✓ Ванна очищена и пустая
 - ✓ Жидкое блюдо или вода нагрета минимум до +70 °C
 - Залейте в ванну не более 25 литров горячего блюда или горячей воды.
 - Установите крышку и закройте замки.
 - ↳ Подраздел "Закрыть крышку" на стр. 17.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ Температура заливаемой жидкости должна при заполнении примерно соответствовать требуемой температуре блюда. Контейнер не рассчитан на нагрев большого количества воды. Если контейнер заполняется горячей жидкостью, то предварительный разогрев не требуется.
 - ☞ Загруженные непосредственно в контейнер блюда разогреваются до заданной температуры. Это нужно учитывать при разогреве чувствительных блюд (например, сосисок).
 - ☞ При прямой загрузке ванну можно заполнять максимум 25 литрами жидкости.
 - ✓ Ванна очищена и пуста
 - ✓ Жидкое блюдо или вода нагреты примерно до заданной температуры
 - Залейте в ванну не более 25 литров горячего блюда или горячей воды.
 - Установите крышку и закройте замки.
 - ☞ Подраздел "Закрыть крышку" на стр. 17.
-

Перемещение контейнера на новое место

- ☞ Загруженный контейнер может быть очень тяжёлым (см. технические характеристики). Чтобы снизить опасность причинения вреда здоровью, всегда поднимайте контейнер вдвоем. По возможности пользуйтесь при подъеме контейнера подходящими вспомогательными средствами.
- ☞ При перемещении на новое место можно ставить не более трех контейнеров друг на друга. Поставленные один на другой контейнеры всегда предохраняйте от опрокидывания при перемещении на другое место.
- ☞ B.PRO предлагает для контейнера различные транспортировочные тележки.
- ☞ Если максимум три поставленных один на другой контейнера перевозятся на другое место на передвижной подставке (например, транспортировочной тележке), то примите необходимые меры, чтобы исключить любые опасности травмирования людей и повреждения имущества. К ним относятся среди прочего:
 - Не допускайте превышения допустимой нагрузки на подставку
 - Закрепите контейнер/ы на передвижной подставке так, чтобы исключить опрокидывание
 - Перемещайте контейнер/ы всегда вдвоем
 - Перевозите по наклонным поверхностям только с уклоном $< 10^\circ$
 - Защитите контейнер/ы от случайного откатывания
- ✓ Два человека

⚠ Предупреждение!

Горячий пар!

Крышка контейнера не закрывается абсолютно плотно. Выходящий горячий пар может привести к ошпариванию.

- ▶ Не беритесь за край крышки незащищенными руками.
-
-

⚠ Предупреждение!

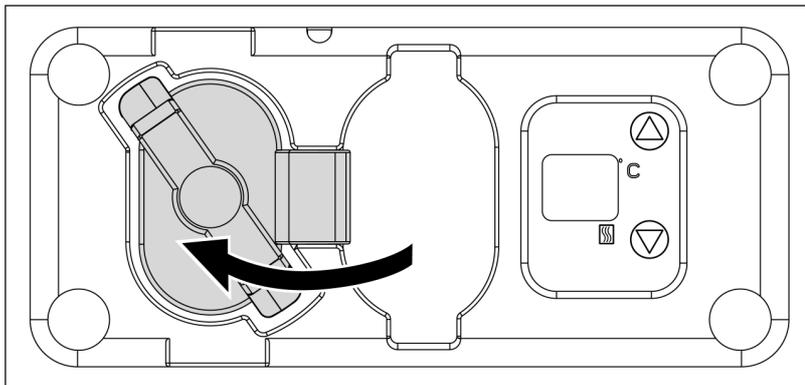
Возможно вытекание горячей жидкости!

Крышка контейнера не закрывается абсолютно плотно.

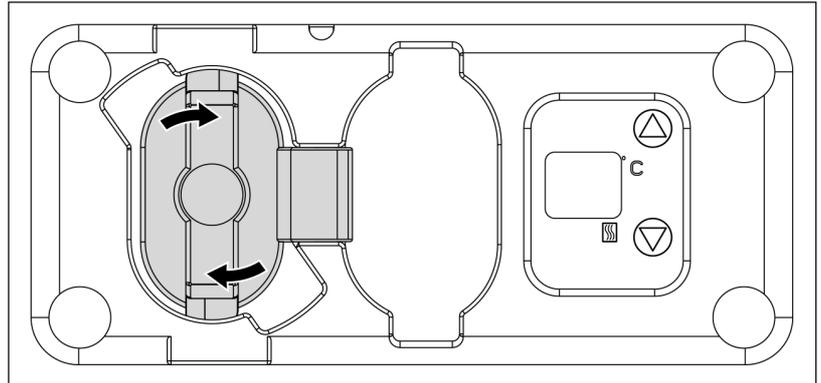
Когда ванна заполнена жидкостью (при прямой или мокрой загрузке), то при перемещении на другое место существует опасность выхода горячего пара или протечки горячей жидкости между краем ванны и крышкой. Опасность ошпаривания!

Особо высокая опасность существует, когда один человек несет контейнер двумя руками перед собой. Если контейнер при подъеме, опускании или переноске опрокинется на себя, то горячая жидкость может вытечь и причинить сильные ожоги.

- ▶ По возможности переносите контейнер на другое место до заполнения жидкостью.
 - ▶ Переносите/перевозите заполненный контейнер только в вертикальном положении.
 - ▶ По возможности переносите/перевозите заполненный контейнер вдвоем.
-
- ▶ Выньте вилку подключения к сети из розетки.
 - ▶ Выньте штекер сетевого провода из разъема на контейнере.
 - ▶ Храните сетевой провод в подходящем месте защищенным от влаги.
 - ▶ Закройте крышкой штекерный разъем.



- Герметично закройте крышку штекерного разъема, для чего поверните запорную ручку крышки по часовой стрелке.



- Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- При необходимости поставьте (максимум) 3 контейнера один на другой, при этом полозья верхнего контейнера должны войти в уголки на крышке нижнего контейнера.
- Предохраняйте поставленные друг на друга контейнеры от опрокидывания.
- Осторожно переместите контейнер/ы на новое место.

Поддержание блюд в горячем состоянии

- i Благодаря хорошей изоляции даже выключенный контейнер может длительное время поддерживать блюда горячими.

Осторожно!

Возможно ухудшение качества пищевых продуктов после отключения электропитания!

Сбои в электропитании, неисправности контейнера и другие нарушения во время хранения могут ухудшить качество находящихся в контейнере продуктов питания.

- После снижения температуры внутри продукта проверьте, ухудшилось ли качество продуктов питания, и при необходимости утилизируйте их.

 При поддержании блюд в горячем состоянии соблюдайте соответствующие требования к продуктам питания и учитывайте свойства блюд. Мы не советуем длительное время хранить блюда в контейнере.

 При длительном подогреве с открытой крышкой происходят большие потери тепла. Эксплуатируйте контейнер только с закрытой крышкой. Открывайте подключенный к электросети контейнер только на короткое время для загрузки и выгрузки блюд.

Предупреждение!

Горячий пар!

Крышка контейнера не закрывается абсолютно плотно. Выходящий горячий пар может привести к ошпариванию.

- Не беритесь за край крышки незащищенными руками.

- ▶ Если после разогрева контейнер был отсоединен от электросети (например, для перемещения на другое место), то снова подсоедините его к электросети.
☞ Подраздел "Подключение контейнера" на стр. 11.
- ▶ Держите крышку закрытой во время поддержания блюд в горячем состоянии и открывайте только по необходимости на короткое время (например, для выемки блюд).
- ▶ Поддерживайте блюда в горячем состоянии, сколько это требуется.

Выгрузка блюд

Предупреждение!

Горячий пар!

Крышка контейнера не закрывается абсолютно плотно. Выходящий горячий пар может привести к ошпариванию.

- ▶ Не беритесь за край крышки незащищенными руками.

Предупреждение!

Горячее внутреннее пространство контейнера/горячие гастроемкости!

При поддержании блюд в горячем состоянии внутреннее пространство контейнера, находящиеся в нем гастроемкости и другие предметы могут нагреться и вызвать ожоги.

- ▶ Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, с полотенцем или в рукавицах).

Предупреждение!

Горячие жидкие блюда!

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

- ▶ Всегда закрывайте гастроемкости уплотнительными крышками.
- ▶ Держите гастроемкости в горизонтальном положении.

- ▶ Откройте крышку.
- ▶ Выньте гастроемкости/блюда.

- ☞ После использования тщательно очистите контейнер.
☞ Раздел "Чистка и уход" на стр. 7.

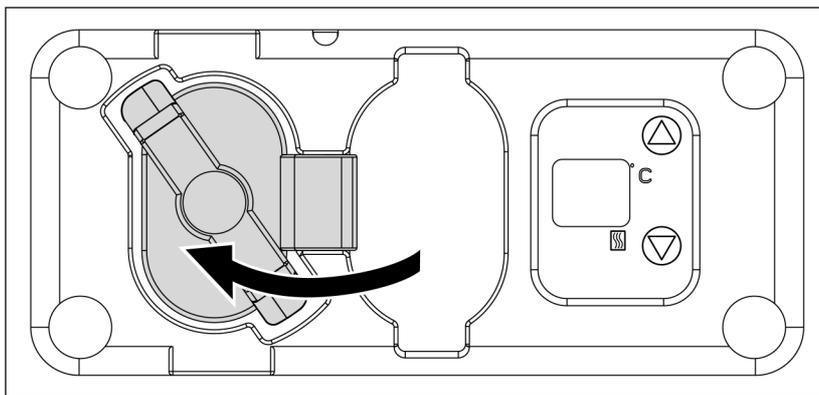
Использование контейнера на раздаче блюд

- ☞ При использовании контейнера на раздаче блюд (например, для буфета) необходимо прежде всего соблюдать следующее:
 - Не оставляйте подключенный к электросети контейнер открытым (закрывайте крышкой)
 - Открывайте подключенный к электросети контейнер только на короткое время для загрузки и выгрузки блюд
 - Для раздачи блюд можно пользоваться раздаточными тележками V.PRO

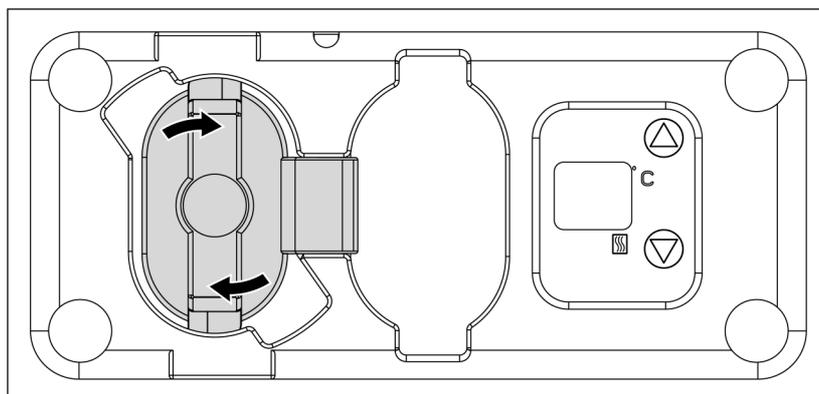
Прекращение эксплуатации

Прекращение эксплуатации контейнера

- Выньте вилку подключения к сети из розетки.
- Выньте штекер сетевого провода из разъема на контейнере.
- Храните сетевой провод в подходящем месте защищенным от влаги.
- Закройте штекерный разъем на контейнере крышкой.



- Герметично закройте крышку штекерного разъема, для чего поверните запорную ручку крышки по часовой стрелке.



Помощь при появлении проблем

Не горит светодиодный индикатор/показание температуры

Причина	Действия
Светлое окружение.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Затемните светодиодный индикатор/показание температуры. ■ Если проблема не устранена, то см. другие причины.
Не вставлена вилка в розетку и/или штекер в разъем контейнера.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вставьте вилку подключения к сети в розетку и/или штекер сетевого провода в разъем контейнера.
Поврежден сетевой провод, например, обрыв (возможно без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены сетевого провода. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 37.
Неисправен предохранитель электросети (предохранитель в здании).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте предохранитель электросети, замените при необходимости.
Неисправна электроника контейнера или светодиодный индикатор/индикатор температуры.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу V.PRO. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 37.

Светодиодный индикатор горит, но блюда не поддерживаются в (достаточно) горячем состоянии

V.PROTHERM 320 KB

Причина	Действия
Блюда загружены в контейнер холодными.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Загружайте в контейнер только горячие блюда.
Контейнер/блюда не закрыты.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Закройте гастроемкость крышкой. ■ Закройте крышку контейнера.
Неисправна электроника контейнера.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу V.PRO. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 37.

Индикатор температуры горит, но блюда не поддерживаются в (достаточно) горячем состоянии

V.PROTHERM 320 KBR

Причина	Действия
Блюда загружены в контейнер холодными.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Загружайте в контейнер только горячие блюда.
Контейнер/блюда не закрыты.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Закройте гастроемкость крышкой. ■ Закройте крышку контейнера.
Задана низкая температура.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Задайте более высокую температуру. ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 16.
При сухой загрузке распределение температуры в контейнере хуже, чем при мокрой. Показанная температура может значительно отличаться от фактической температуры в контейнере. Фактическая температура в некоторых зонах контейнера может быть ниже, чем температура на датчике температурного регулятора, которая показана на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Эксплуатируйте контейнер в режиме "Full Power" (FP). ☞ Подраздел "Настройка заданной температуры" на стр. 16. – или – Выполните мокрую загрузку контейнера. ☞ Подраздел "Мокрая загрузка контейнера" на стр. 20.
Неисправна электроника контейнера.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу V.PRO. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 37.

Индикатор температуры показывает ошибку HI

V.PROTHERM 320 KBR

Причина	Действия
Температура в контейнере выше +99 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Подождите, пока контейнер остынет. Индикатор температуры покажет фактическую температуру, как только она снова будет находиться в диапазоне показаний регулятора. Если индикатор температуры не переходит на показание фактической температуры, то это свидетельствует о неисправности электроники.
Неисправна электроника контейнера.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу V.PRO. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 37.

Индикатор температуры показывает ошибку LO

Причина	Действия
Температура в контейнере ниже +1 °С.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Подождите, пока контейнер нагреется. Индикатор температуры покажет фактическую температуру, как только она снова будет находиться в диапазоне показаний регулятора. Если индикатор температуры не переходит на показание фактической температуры, то это свидетельствует о неисправности электроники.
<p>Неисправна электроника контейнера.</p> <p>При неисправной электронике контейнер может сам перейти на режим "Full-Power" (FP).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу B.PRO. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 37.

Коррозия деталей из нержавеющей стали

Причина	Действия
Неправильное обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Удалите коррозию. ☞ Подраздел "Удаление коррозии с нержавеющей стали" на стр. 35. ■ Обеспечьте правильное обращение и уход.

Контейнер имеет внешние повреждения

Причина	Действия
Повреждение при транспортировке, перемещении на другое место или от других внешних воздействий.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Прекратите эксплуатацию контейнера. ☞ Раздел "Прекращение эксплуатации" на стр. 27. ■ Не пользуйтесь контейнером и защитите от пользования другими людьми. ■ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ☞ Раздел "Ремонт" на стр. 37.

Краткая диагностика ВРТ 320 KB(R), начиная с версии 3

Двухцветный светодиодный индикатор работы/состояния

В.PROTHERM 320 KB

Мигает, зеленый, 0,5 Гц:	Разогрев	
Горит постоянно, зеленый	Температура достигнута	

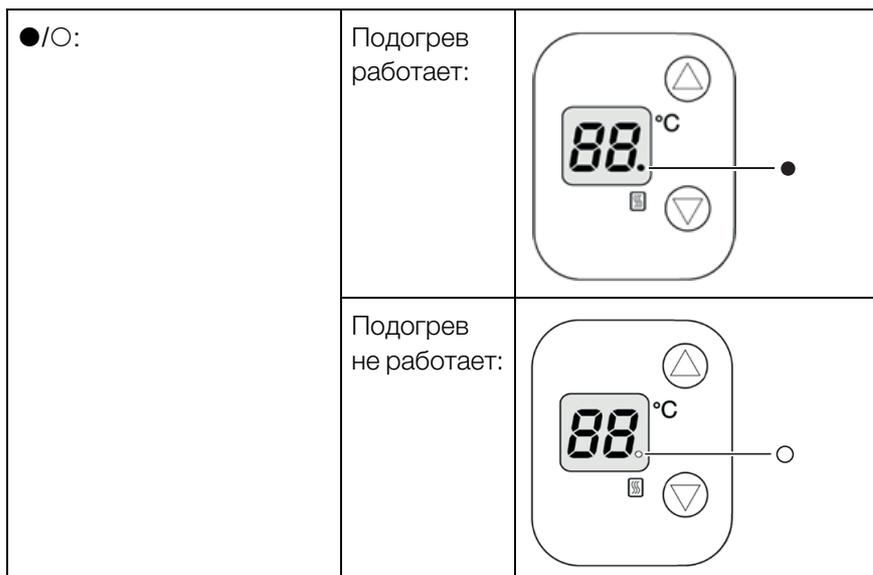
Сигнализация ошибок

Мигает, 2 с красный, 2 с зеленый:	Короткое замыкание нагрева (короткое замыкание в нагревательном проводе силиконового мата)
Мигает, 2 с красный, 1 с зеленый:	Обрыв нагрева (обрыв нагревательного провода силиконового мата)
Мигает, 1 с красный, 2 с зеленый:	Обрыв датчика цепи PTC
Мигает, 1 с красный, 1 с зеленый:	Короткое замыкание датчика цепи PTC
Горит постоянно, красный	Неправильный инвертор (нет синусоидальной формы напряжения)
Мигает, 0,5 с красный, 0,5 с не горит	Высокое напряжение
Мигает, 0,5 с красный, 3,5 с не горит	Низкое напряжение

Индикатор температуры

В.PROTHERM 320 KBR

Диапазон регулирования:	от 0 до 90 °C
Диапазон индикации:	-9 °C ... 99 °C
Индикация 'HI':	> 99 °C
Индикация 'LO':	< -9 °C
Индикация 'FP':	Режим Full Power



Сигнализация ошибок

Код	Ошибки	Причина	Действия
HS: (H5)	Короткое замыкание нагрева, нагрев не работает	Короткое замыкание нагревательного провода, возможно проникла влага в корпус электроники или неплотности в области донной панели	<ul style="list-style-type: none"> ■ Замените весь нагревательный мат ■ Замените все уплотнения в области донной панели
Hb: (H6)	Неисправность нагрева, обрыв греющего провода или питающих проводов, нагрев выключается	Обрыв провода или сработала термическая защита нагревательного мата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Замените весь нагревательный мат. ■ Замените все уплотнения в области донной панели.
Fb: (F6)	Обрыв датчика	Неисправный датчик температуры, характеристика сопротивления вне допуска	<ul style="list-style-type: none"> ■ Замените датчик NTC. ■ При необходимости замените весь нагревательный мат.
FS: (F5)	Короткое замыкание датчика	Короткое замыкание в проводах датчика температуры, характеристика сопротивления вне допуска	<ul style="list-style-type: none"> ■ Замените датчик NTC. ■ При необходимости замените весь нагревательный мат.

Код	Ошибки	Причина	Действия
-	Нет индикации		► Проверьте питающие провода и предохранитель электроники регулятора.
Uo	Высокое напряжение	>260 В	► Проверьте сетевое напряжение
Ui	Низкое напряжение	<200 В	► Проверьте сетевое напряжение

Чистка и уход

- Нержавеющая сталь** Поверхности из нержавеющей стали всегда содержать в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.
- Регулярно очищайте поверхности от слоев извести, жира, крахмала и белка. Под этими слоями при отсутствии доступа воздуха может образоваться коррозия.
- Не допускайте длительного контакта деталей из нержавеющей стали с концентрированными кислотами, приправами, солями и т.д. Контакт с этими веществами может вызвать коррозию. Пары кислот, образующиеся при чистке керамических плиток, также могут привести к коррозии.
- Старайтесь не повреждать поверхности из нержавеющей стали, в частности, другими металлами. При контакте с другими металлами образуются химические соединения, которые могут вызвать коррозию.
- Ни в коем случае не допускайте контакта с чугуном и сталью. Если нержавеющая сталь войдет в соприкосновение с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой), то это может привести к сильной коррозии.
- Периодичность чистки** После каждого использования тщательно очищайте контейнер.
- Проверьте наличие внешних повреждений перед загрузкой контейнера в посудомоечную машину.
- ☞ При прямой загрузке соль и другие вещества находятся в прямом контакте с ванной из нержавеющей стали. Контакт с некоторыми веществами может вызвать коррозию. Поэтому при прямой загрузке нужно после работы тщательно вымыть ванну и затем протереть насухо.
- Методы чистки** Основным методом ежедневной чистки является протирание влажной тряпкой.
- Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щеткой с полимерной или натуральной щетиной.
- Контейнер можно мыть в посудомоечной машине, если температура в ней не поднимается выше 90 °С.
- Все остальные методы очистки должны быть разрешены фирмой B.PRO.
- ☞ Запрещается погружать контейнер в воду и другие жидкости.
- ☞ Запрещается чистка струей пара, водой под высоким давлением и другими подобными средствами.
- Чистящие средства** Чистящие средства при легком загрязнении:
- Водный раствор обычных чистящих средств
 - Мягкие протирачные тряпки
 - Микрофибровая салфетка B.PRO (использовать только с водой)

Чистящие средства при отложениях извести на ванне из высококачественной стали:

- Небольшие отложения извести:
обычные чистящие средства для нержавеющей стали, например, DeepClean Stainless Steel
- Большие отложения извести: уксусная или лимонная кислота

Чистка контейнера

- Выньте вилку подключения к сети из розетки.
- Выньте штекер сетевого провода из разъема на контейнере.
- Храните сетевой провод в подходящем месте защищенным от влаги.
- Закройте штекерный разъем на контейнере водонепроницаемой крышкой.
☞ Раздел "Прекращение эксплуатации" на стр. 27.
- Если крышка штекерного разъема повреждена или отсутствует, то контейнер нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Убедитесь, что внутреннее пространство контейнера остыло.
- Выполните чистку контейнера с использованием указанных выше методов чистки и чистящих средств.
- После использования чистящего средства для нержавеющей промойте очищенные места водой.
- После чистки протрите контейнер насухо.

Удаление коррозии с нержавеющей стали

Свежая коррозия

- Убедитесь, что вилка подключения к электросети вынута из розетки.
- Удалите коррозию с помощью абразивного чистящего средства или тонкой шлифовальной бумагой.

Старая/сильная коррозия

i Приведенные здесь меры по чистке старой/сильной коррозии являются рекомендациями Союза производителей бытового, отопительного и кухонного оборудования (HKI).

☞ Удаление старой/сильной коррозии разрешается выполнять только технически обученному персоналу с соблюдением действующих норм и правил.

Предупреждение!

Агрессивные вещества!

Используемые для удаления коррозии кислоты могут разъедать предметы (например, одежду) и вызывать ожоги. При попадании в глаза возможно необратимое нарушение зрения. В наихудшем случае возможна полная потеря зрения.

- Надевайте защитную одежду (защитные очки, рукавицы ...).
- Не допускайте к месту чистки посторонних людей.

- Убедитесь, что вилка подключения к электросети вынута из розетки.
- Удалите коррозию 2–3-процентной щавелевой кислотой.
- Если чистка щавелевой кислотой не даст результатов, то обработайте коррозию 10-процентной азотной кислотой.

Техническое обслуживание

Регулярное техническое обслуживание контейнера

☞ В.PRO рекомендует, чтобы регулярное техническое обслуживание контейнера выполнял специально обученный персонал. Регулярное техническое обслуживание предотвращает выход контейнера из строя, увеличивает срок службы и способствует общему поддержанию оборудования в рабочем состоянии.

- Регулярно поручайте специально обученному персоналу выполнение технического обслуживания контейнера.

Обработка крышки штекерного разъема средством ухода за резиной

- Для увеличения срока службы крышки штекерного разъема, регулярно (ежемесячно) обрабатывайте резиновое уплотнение обычным средством ухода за резиной.

Периодическая проверка электрической безопасности

- Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0701-0702.

Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети

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

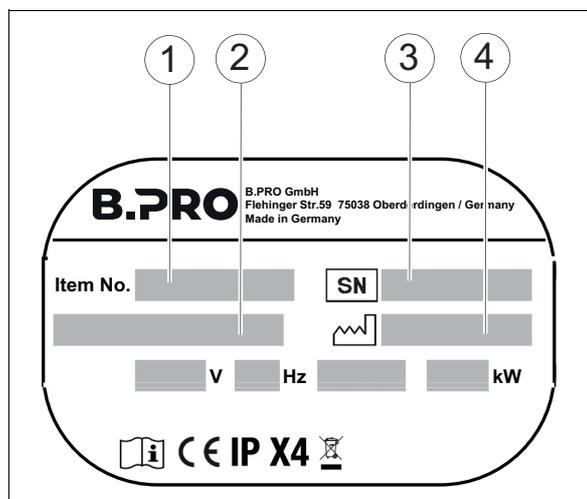
Ремонт

Уполномоченный персонал ➔ Ремонт контейнера разрешается выполнять только персоналу, обученному фирмой B.PRO. В случае неисправности оборудования обращайтесь в сервисную службу фирмы B.PRO.

Описание неисправности Для регистрации неисправности сервисной службе фирмы B.PRO требуются следующие сведения с заводской таблички:

- Номер артикула
- Модель
- Серийный номер
- Дата изготовления

Заводская табличка находится на штекерной нише.



- (1) Номер артикула
- (2) Обозначение модели
- (3) Серийный номер
- (4) Дата изготовления

Запчасти При заказе запчастей требуются следующие сведения:

- Обозначение запчасти
- Номер артикула
- Дата изготовления контейнера
- Количество

➔ См. систему сервисной информации в интернете (www.bpro-solutions.com).

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

Утилизация

Утилизация контейнера



i При утилизации отработавшего свой срок электрического или электронного оборудования вместе с обычным бытовым мусором существует опасность загрязнения окружающей среды и причинения вреда здоровью людей содержащимися в этом оборудовании материалами.

Поэтому контейнер нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а нужно сдать отдельно в пункт утилизации электрического оборудования (например, на специальное предприятие по утилизации отходов).

Как указание на это обстоятельство контейнер имеет маркировку показанном здесь знаком в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных приборов согласно статье 15(2) директивы 2012/19/EU (WEEE). Кроме того при утилизации необходимо учитывать другие национальные особенности.

- Перед утилизацией приведите контейнер в непригодное для эксплуатации состояние (например, отрежьте вилку подключения к электросети).
 - Сдайте контейнер на специализированное предприятие для переработки или в пункт сбора отработанного электрического оборудования.
- ☞ Это изделие нельзя утилизировать вместе с другим промышленным мусором.
- ☞ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.
- ☞ Раздел "Адрес" на стр. 37.

Технические характеристики

i В зависимости от исполнения, контейнер, на который распространяется действие этого руководства по эксплуатации, может иметь отличающиеся технические характеристики (параметры электрического оборудования, размеры и др.). Точная информация приведена на заводской табличке, в специальной документации к заказу и на чертежах.

Общие характеристики

Размеры и вес

Размеры (Д x Ш x В):	643 мм x 430 мм x 375 мм
Порожний вес:	13,5 кг
Вместимость:	Одна габаритная GN 1/1 – 200 или соответствующее количество меньшего размера

Максимальная загрузка в кг

35 кг

Температура в контейнере

B.PROTHERM 320 KB

около +90 °C

B.PROTHERM 320 KBR

регулируется от +40 °C до +95 °C с шагом в 1 градус
около +98 °C в режиме "Full Power" (FP)

Теплостойкость

Пластмасса корпуса контейнера устойчива к температуре до +90 °C, кратковременно (не дольше 10 минут) до +100 °C.

Электрические характеристики

Параметры подключения

Напряжение:	220–240 В ~, 50–60 Гц (чистое синусоидальное переменное напряжение)
Мощность:	400 Вт

Степень защиты

IP X6 (запрещается чистка струей пара, водой под высоким давлением и другими подобными средствами).

Окружающая среда

Условия окружающей среды при эксплуатации

Температура:	+15 °C ... +38 °C
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Условия окружающей среды при хранении и транспортировке

Температура:	-10 °C ... +40 °C
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Эмиссии

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

Материалы

Корпус контейнера: Полипропилен
Изоляция: Полиуретановая пена
Ванна контейнера: Сталь CNS 18/10

Данные для заказа

B.PROTHERM 320 KB	Номер артикула:	566 242
B.PROTHERM 320 KBR	Номер артикула:	572 228
Руководство по эксплуатации	Номер документа:	154 871

Принадлежности

Набор карточек меню	Номер артикула:	↪ Прайс-лист B.PRO
Гастроемкости	Номер артикула:	↪ Прайс-лист B.PRO
Опорная перемычка	Номер артикула:	↪ Прайс-лист B.PRO
Транспортировочная и раздаточная тележка	Номер артикула:	↪ Прайс-лист B.PRO
Микрофибровая салфетка B.PRO	Номер артикула:	126 999
Средство для чистки и ухода за нержавеющей сталью DeepClean Stainless Steel	Номер артикула:	511 895

Нормы, директивы, сертификаты качества

DIN 18864: Оборудование для кухонь на предприятиях общественного питания – Термоконтэйнеры для транспортировки блюд.

DIN EN 60335-1: Безопасность электрических приборов бытового и подобного назначения, часть 1: общие требования.

DIN EN 60335-2: Безопасность электрических приборов бытового и подобного назначения; часть 2-50: Особые требования к электрическим устройствам поддержания тепла для промышленного применения.

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

Правила DGUV 110-003: Работа на кухнях

BGV A3 (VBG 4): Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием.



Маркировка CE

Контэйнер соответствует следующим директивам:

- 2014/30/EU "Директива Европейского парламента и Совета о согласовании правовых положений стран-членов ЕС по электромагнитной совместимости"
- 2014/35/EU "Директива Европейского парламента и Совета о согласовании правовых положений стран-членов ЕС по электрооборудованию для использования в определенных диапазонах напряжения"
- 2011/65/EU "Директива Европейского парламента и Совета об ограничении использования определенных опасных материалов в электрических и электронных приборах"



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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