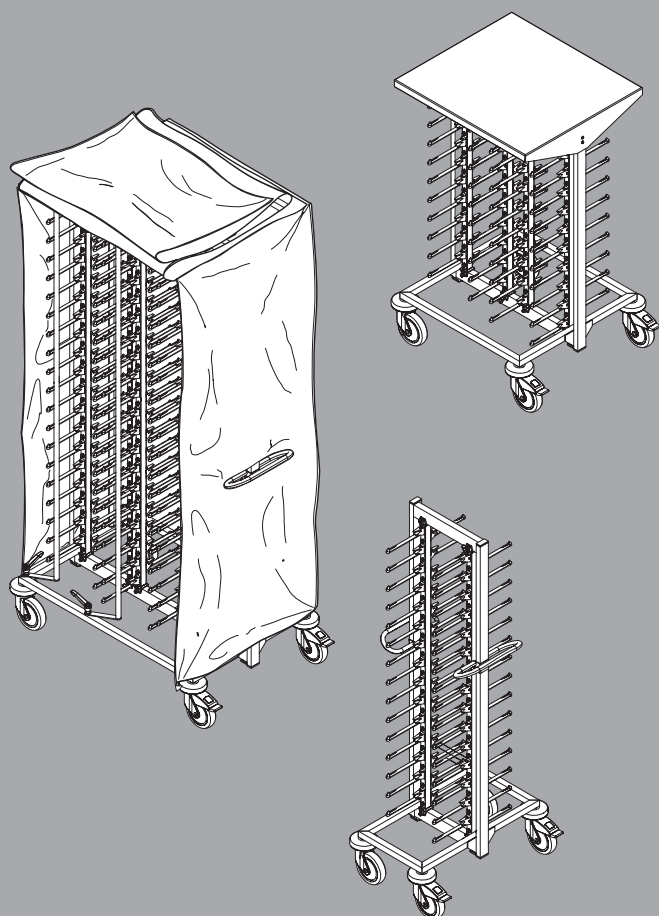


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# SERVISTAR GASTRO

## 30/40/60/80/120

Překlad originálního návodu k obsluze

---

## Všeobecné informace

<b>Autorská práva</b>	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.
<b>Technické změny</b>	Vyhrazujeme si právo na provedení změn, které přispívají k technickému pokroku.
<b>Dokumentace k výrobku</b>	Překlad originálního návodu k obsluze; cílová skupina: obsluhující personál, vedoucí kuchyně.
<b>Typografické konvence</b>	<p>☞ <b>Důležité upozornění</b> na zvláštnosti nebo zvláštní případy.</p> <p><b>i</b> <b>Vysvětlující informace</b> v instruktážních kapitolách nebo odstavcích.</p> <p>👉 <b>Odkaz</b> na kapitolu, odstavec nebo jiný dokument.</p> <p>✓ <b>Předpoklad</b>, který musí být splněn před provedením následujících kroků.</p> <p>➤ <b>Úkon</b> nebo činnost, který musí být proveden.</p>

---

### 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

<b>Informace týkající se výrobku</b>	Účel použití . . . . .	1
	Provozní podmínky . . . . .	1
	Charakteristika výrobku . . . . .	1
<b>Bezpečnost</b>	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
<b>Přeprava</b>	Poškození při dopravě – kontrola a vyřizování . . . . .	7
	Rozsah dodávky . . . . .	7
	Vybalení . . . . .	8
	Likvidace obalového materiálu . . . . .	8
<b>Montáž příslušenství</b>	Montáž příslušenství . . . . .	9
<b>Obsluha</b>	Přehled částí zařízení . . . . .	11
	Úprava rozteče držáků talířů u jednotlivých úložných sloupců . . . . .	12
	Plnění zařízení . . . . .	13
	Přemístění zařízení na jiné stanoviště . . . . .	15
	Přejíždění přes rampy, nájezdy, šikmé plochy . . . . .	16
	Roznášení jídel . . . . .	16
<b>Čištění a ošetřování</b>	Ušlechtilá ocel . . . . .	17
	Hliník . . . . .	17
	Intervaly čištění . . . . .	17
	Metody čištění . . . . .	17
	Čistící prostředky . . . . .	18
	Čištění zařízení (každodenní čištění) . . . . .	19
	Čištění hygienické rolety . . . . .	19
	Uskladnění hygienické rolety . . . . .	20
	Demontáž zařízení pro důkladné čištění . . . . .	20
	Důkladné čištění zařízení . . . . .	20
	Montáž zařízení po důkladném čištění . . . . .	21
	Odstranění koroze na ušlechtilé oceli . . . . .	21
<b>Údržba</b>	Zajištění pravidelné údržby zařízení . . . . .	22
	Kontrola parkovacích brzd . . . . .	22
<b>Oprava</b>	Oprávněné osoby . . . . .	23
	Popis závady . . . . .	23
	Výměna komponent . . . . .	23
	Náhradní díly . . . . .	23
	Adresa . . . . .	24
<b>Likvidace</b>	Likvidace zařízení . . . . .	24
<b>Technické údaje</b>	Všeobecné údaje . . . . .	25
	Životní prostředí . . . . .	25

<b>Údaje pro objednání</b>	SERVISTAR GASTRO 30 . . . . .	26
	SERVISTAR GASTRO 40 . . . . .	26
	SERVISTAR GASTRO 60 . . . . .	26
	SERVISTAR GASTRO 80 . . . . .	26
	SERVISTAR GASTRO 120 . . . . .	26
	Návod k obsluze . . . . .	26
	Montážní návod . . . . .	26
	Držák talířů pravý . . . . .	26
	Držák talířů levý . . . . .	26
<b>Příslušenství</b>	Výškově stavitelné manipulační madlo . . . . .	26
	Hygienická roleta . . . . .	26
	Čisticí utěrka z mikrovláken B.PRO . . . . .	26
	Prostředek pro čištění a ošetřování ušlechtilé oceli DeepClean Stainless Steel . . . . .	26

---

## Informace týkající se výrobku

- Účel použití** SERVISTAR je konstruován pro tyto účely použití:
- Prostorově úsporná přeprava talířů s jednotlivými porcemi jídel
  - Prostorově úsporné uložení talířů s jednotlivými porcemi jídel
- SERVISTAR se používá v restauracích, hotelích, pohostinstvích, cateringových firmách a v sociální gastronomii.

**Provozní podmínky** **Prostředí**

Prostředí, jaké je obvyklé v kuchyních a jídelnách.

**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**

SERVISTAR se skládá z rámového podvozku, nosného rámu, několika profilových trubek a z držáků talířů namontovaných na profilových trubkách. Patentované držáky talířů jsou opatřeny protiskluzovým povrchem, který spolu s třibodovým uložením zajišťuje bezpečné držení jídelních talířů. Díky konstrukci absorbující chvění drží talíře na svém místě i při delších přepravních cestách.

Rámový podvozek a nosný rám jsou zhotoveny kompletně z ušlechtilé oceli a jsou pevné proti kroucení.

Čtyři otočná kolečka jsou pevně přišroubována k rámovému podvozku. Dvě z nich jsou vybavena parkovací brzdou. Otočná kolečka nabízíme v různých provedeních.

**Obsluha**

Pohyblivé nárazníky na rozích podvozku chrání SERVISTAR a mobiliář před poškozením.

Držáky talířů jsou namontovány na profilových trubkách z eloxovaného hliníku. Profilové trubky jsou (ze strany trubky) upevněny k nosnému rámu stavěcími šrouby, což umožňuje plynulé nastavení vzdálenosti držáků podle velikosti talířů. Nastavení usnadňují stupnice na horním a dolním příčniku nosného rámu.

### **Volitelné vybavení/příslušenství**

Na nosný rám lze namontovat výškově stavitelná manipulační madla z ušlechtilé oceli, která umožňují snadnou manipulaci.

Všechna provedení mohou být vybavena hygienickou roletou. Hygienická roleta se skládá z rámové konstrukce z ušlechtilé oceli a z plastové fólie se zipy na hranách.

Všechna provedení lze na objednávku dodat se zábranou pro zajištění talířů.

Zábrana umožňuje dodatečné zajištění jídelních talířů. Skládá se z třmene pro každý úložný sloupec. Třmen lze otočit před talíře, takže talíře např. při přepravě nákladním autem nemohou vyklouznout z držáků.

Dodatečné vybavení zábranou není možné!

Nahoru na nosný rám lze namontovat odkládací desku. Odkládací desku nelze kombinovat s hygienickou roletou nebo se zábranou pro zajištění talířů.

Dodatečné vybavení odkládací deskou není možné!

---

# 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. Zařízení nesmí být používáno zejména v pecích a troubách, neboť hrozí nebezpečí poškození plastového povlaku držáků talířů.

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

## Přeprava

### Svislá poloha při přepravě

Zařízení smí být přepravováno výhradně ve svislé poloze, nastojato.

### Přeprava pomocí nákladního nebo dodávkového vozidla

Zařízení přepravujte výhradně na nákladním nebo dodávkovém vozidle s nakládací rampou. Sklon nakládací rampy nesmí překročit 10°.

Zařízení zajistěte proti posunutí na všech čtyřech stranách. Přes držáky talířů se nesmějí vést zajišťovací popruhy. Hrozí nebezpečí ohnutí držáků.

Zařízení zajistěte proti pohybu ve svislém směru během přepravy.

Zařízení přepravujte pouze s uvolněnými parkovacími brzdami. Zajištění pro přepravu pomocí parkovacích brzd není dovoleno.

**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.

**Nosnost**

Zařízení není konstruováno pro ukládání nebo přepravu těžkých předmětů. Nosnost držáků talířů a odkládací desky (příslušenství), uvedená v technických údajích, se nesmí překračovat.

Rámová konstrukce hygienické rolety se nesmí používat pro odkládání!

**Poškození**

Zařízení používejte pouze tehdy, když je v bezvadném stavu.

Při poškození odstavte zařízení tak, aby nemohlo být nežádoucím způsobem použito, a neprodleně zajistěte jeho opravu u některého z následujících pracovišť:

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

**Plnění**

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

**Parkovací brzdy**

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

**Změna stanoviště**

---

**Provedení s odkládací deskou**

Před každou změnou stanoviště odstraňte předměty z odkládací desky, pokud jí je zařízení vybaveno. Při tlačení zařízení mohou předměty z horní plochy zařízení sklouznout.

Zařízení pouze tlačte, nikoli táhněte.

Při tlačení držte zařízení za nosný rám nebo manipulační madla, nikdy za držáky talířů.

Při tlačení zařízení dejte pozor, abyste nepřehlédli osoby ani předměty, které jsou před ním. U osob, které přes zařízení nevidí, musí při přesunu jít před zařízením další osoba, která tak zajistí jeho bezpečnou jízdu.

Při jízdě zařízení stále přidržujte oběma rukama. Při naloženém zařízení a při pohybu ovládaném pouze jednou rukou hrozí nebezpečí, že nebude možno zařízení dostatečně rychle zbrzdit.

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

- Nikdy neuvádějte do pohybu zařízení se zajištěnými parkovacími brzdami
- Vyvarujte se nárazů
- Přes práh nebo schod zařízení přetahujte opatrně, mírným pohybem.

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 <10°.

Při přesouvání přes šikmou plochu může zařízení vybočit do strany. Na rampě a nájezdu musí zařízení posunovat vždy 2 osoby (na každé straně zařízení jedna).

## Čištění a ošetřování

### Hygiena

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

### 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 – všeobecné informace

K čištění nepoužívejte kovové předměty. Kovové předměty mohou zařízení poškodit a/nebo způsobit korozi.

Při čištění nepoužívejte předměty, které jsou špičaté nebo mají ostré hrany. Mohou zařízení poškodit.

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

### Čistící prostředky na držáky talířů

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

Nepoužívejte níže uvedené čistící prostředky ani čistící prostředky obsahující níže uvedené látky (poškození materiálu!):

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

### Voda na čištění

Po vyčištění zařízení řádně vysušte.

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

Vodu, která stekla na zem, důkladně vytřete.

### Odstranění koroze z napadených míst

Hliník může s kyselinami prudce reagovat. Před odstraněním koroze z ušlechtilé oceli proto musíte odstranit všechny hliníkové části a uložit je tak, aby je v žádném případě nemohla zasáhnout ani odstříkující kyselina.

Hliníkové části zařízení jsou profilové trubky s držáky talířů.

**Údržba      Parkovací brzdy**

Pravidelně kontrolujte účinnost parkovacích brzd.

Při nedostatečné aretaci 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**

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

Opravy v záruční lhůtě je nutno před jejich provedením ohlásit firmě B.PRO. Tyto opravy musejí být schváleny firmou B.PRO.

Při provedení oprav jinými pracovišti nebo bez pověření zaniká záruka.

**Výměna komponent**

Vadné komponenty (např. kolečka a nárazníky) mohou vyměnit i kvalifikovaní pracovníci, pokud absolvovali školení firmy B.PRO.

**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

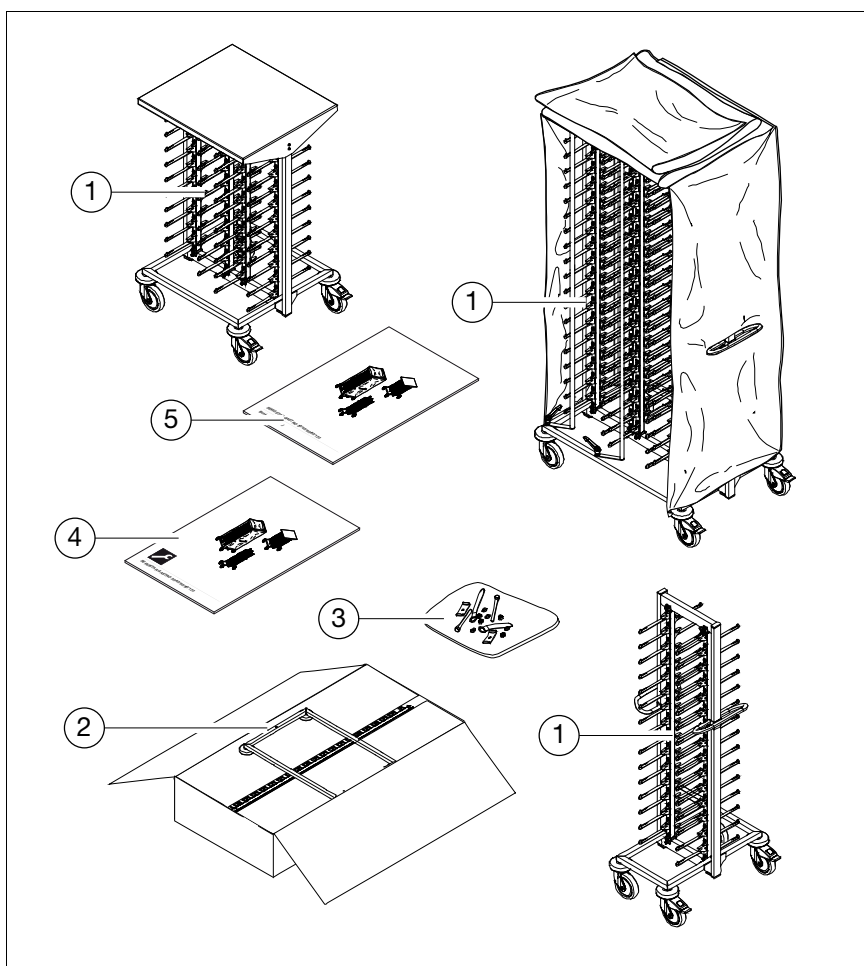
- ☞ Ihned po dodání je třeba zařízení zkontrolovat s ohledem na případná poškození při dopravě (vizuální kontrola).
- Poškození, k nimž při přepravě došlo, zdokumentujte v nákladním listu (popis závady) za přítomnosti dopravce.
- Poškození si nechte od dopravce potvrdit (podpisem).
- Zařízení si ponechte 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) SERVISTAR GASTRO (dodávka smontovaného výrobku)
- (2) SERVISTAR GASTRO (dodávka v balení "Flat Pack")
- (3) Montážní materiál (dodávka v balení "Flat Pack")
- (4) Montážní návod (pouze při dodání v balení "Flat Pack")
- (5) Návod k obsluze

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

**Vybalení**

- Otevřete přepravní obal na naznačených místech. Obal netrhejte ani nerozřezávejte!
- Zkontrolujte obsah dodávky.
- Odstraňte případné ochranné fólie ze zařízení.

**Likvidace obalového materiálu**

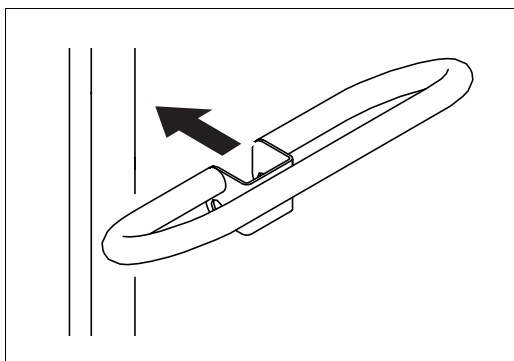
- ☞ Obal je z recyklovatelných materiálů.
- Chovejte se ekologicky: obalový materiál řádně předejte k recyklaci. Postupujte přitom v souladu s platnými zákonnými předpisy.

## Montáž příslušenství

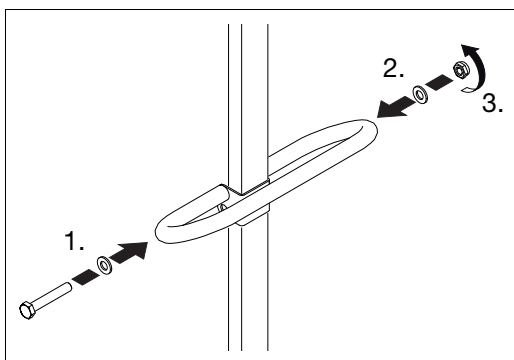
### Montáž příslušenství

#### Příslušenství "manipulační madlo"

- ☞ Manipulační madlo se nasune na nosný rám a zajistí šroubem. Výšku madla lze plynule nastavovat.
- Držák manipulačního madla nasuňte na svislou trubku nosného rámu.



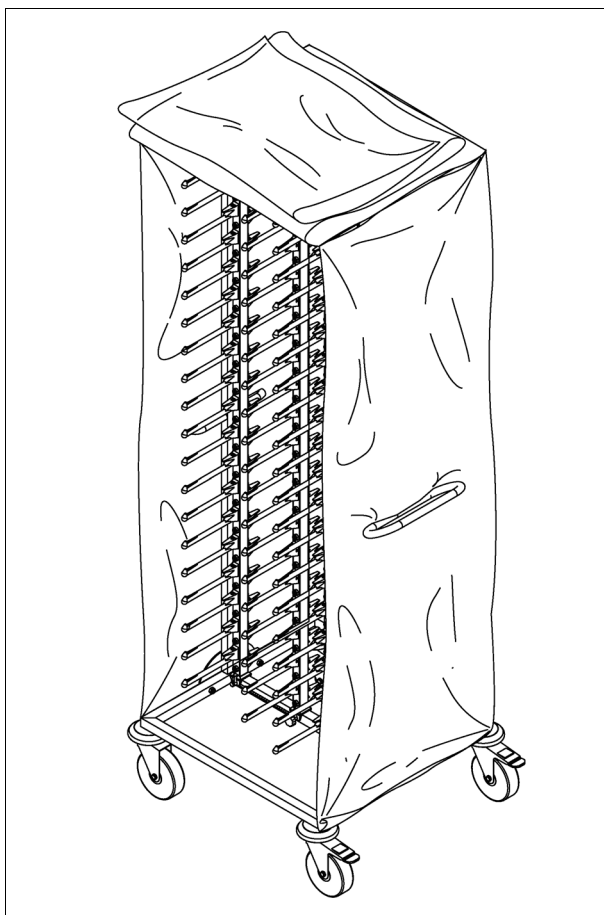
- Pomocí dodaného montážního materiálu upevněte madlo v požadované výšce.



#### Příslušenství "hygienická roleta"

- i** Hygienická roleta se skládá z nosné desky a plastové fólie. Plastová fólie se skládá z horního dílu, dvou bočních dílů s podélnými otvory pro manipulační madla (volitelné vybavení) a z jednoho předního a jednoho zadního dílu bez otvorů.
- ☞ Odkládací desku a hygienickou roletu nelze použít současně.
- ☞ Byl-li SERVISTAR objedнан již s hygienickou roletou, dodává se se smontovanou nosnou deskou, plastová fólie je přiložena.
- Ujistěte se, že jsou stavěcí šrouby na spodní straně nosné desky vyšroubované.
- Nasuňte nosnou desku na nosný rám.
- Utáhněte stavěcí šrouby.

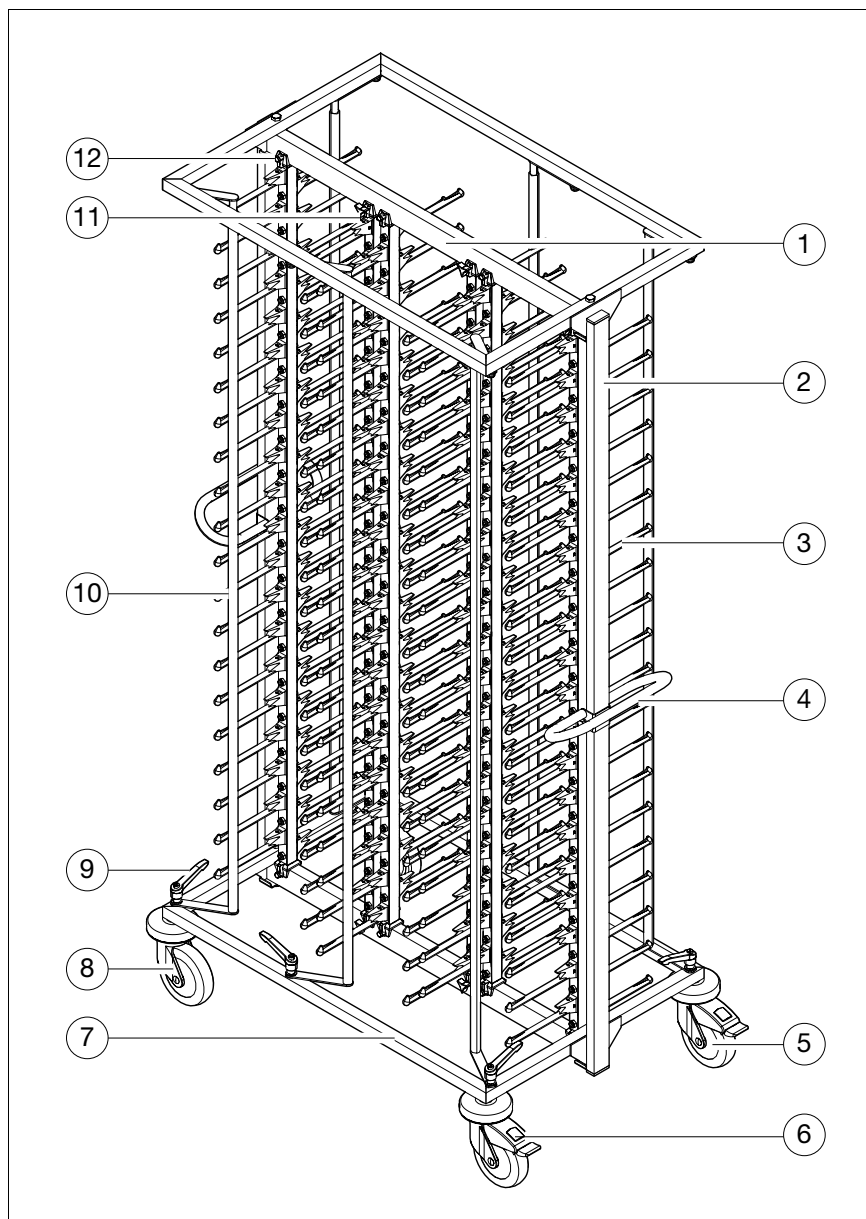
- Plastovou fólii navlečte přes nosnou desku tak, aby podélné otvory pro manipulační madla byly na správném místě.



- Zatáhněte všechny čtyři zipy.
-

## Obsluha

### Přehled částí zařízení



- (1) Stupnice
- (2) Nosný rám
- (3) Držák talířů
- (4) Manipulační madlo (volitelné vybavení)
- (5) Otočné kolečko s parkovací brzdou
- (6) Parkovací brzda
- (7) Rámový podvozek
- (8) Otočné kolečko
- (9) Upínací páka pro aretaci zábrany pro zajištění talířů (volitelné vybavení)
- (10) Třmen zábrany pro zajištění talířů (volitelné vybavení)
- (11) Stavěcí šroub s hvězdicovou hlavou pro ruční zajištění profilové trubky
- (12) Stavěcí šroub s šestihrannou hlavou pro zajištění profilové trubky pomocí nářadí

### Úprava rozteče držáků talířů u jednotlivých úložných sloupců

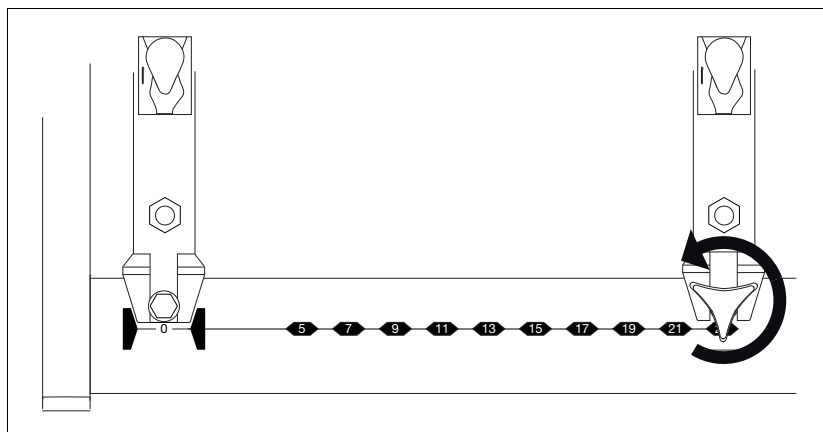
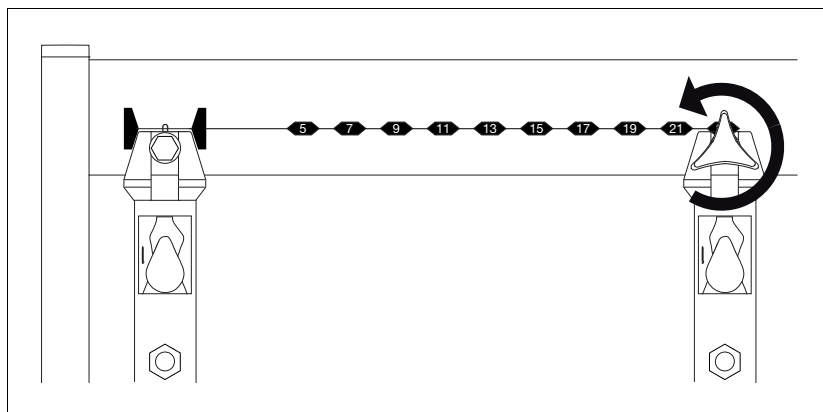
**i** Každý talíř drží dva držáky. Vodorovná rozteč držáků musí odpovídat velikosti a tvaru talíře. Tato rozteč platí vždy pro celý úložný sloupec. Používají-li se pouze talíře jedné velikosti, stačí rozteč držáků u každého úložného sloupce nastavit jen jednou. Používají-li se však pro různá jídla různé talíře, např. jeden den plytké a druhý den polévkové, bude pravděpodobně nutné provést úpravu rozteče každý den. Nastavení, které bylo pro určitý druh talířů již jednou zjištěno, lze rychle obnovit pomocí stupnice.

☞ Používají-li se při jednom jídle současně různé velikosti talířů, např. plytké a dezertní talíře, doporučujeme použít pro každou velikost talířů jeden úložný sloupec.

### Provedení se zábranou pro zajištění talířů

✓ Upínací páka zábrany je povolena a třmen odklopen

► Povolte horní a dolní stavěcí šroub s hvězdicovou hlavou na profilové trubce.



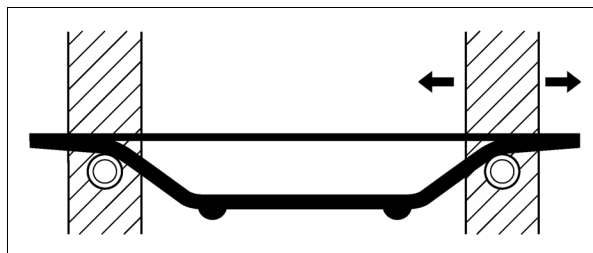
► Profilovou trubku s držáky talířů nastavte na známou rozteč a utáhněte stavěcí šrouby s hvězdicovou hlavou.

– nebo –

Zjistěte správnou rozteč pro talíř  
(viz následující kroky).



- Pro zjištění správné rozteče pro talíř vložte prázdný talíř a nastavte vodorovnou vzdálenost držáků tak, aby talíř ležel na držácích přesně v místě, kde prohlubeň talíře přechází do okraje.



- Prázdný talíř zasuněte tak daleko, aby kónické výřezy na zadní straně držáků sevřely okraj talíře.
- Pokud talíř neleží zcela vodorovně nebo se trochu kývá, mírně zvětšete nebo zmenšete vodorovnou rozteč držáků tak, aby talíř seděl správně.
- Utáhněte stavěcí šrouby.
- Poznamenejte si správnou rozteč pro tuto velikost talíře.

**Plnění zařízení** ✓ Parkovací brzdy jsou zajištěny

---

#### Provedení s příslušenstvím "hygienická roleta"

- ✓ Hygienická roleta je otevřena

---

#### Provedení se zábranou pro zajištění talířů

- ✓ Upínací páka zábrany je povolena a třmen odklopen

☞ Talíř neuchopujte za okraj, ale sáhněte celou rukou pod prohlubeň talíře.



#### Výstraha!

##### Nebezpečí převrnutí v důsledku přemístění těžiště směrem k horní straně zařízení!

Vkládají-li se talíře pouze do horní části zařízení, přemístí se těžiště nahoru a hrozí nebezpečí, že se zařízení převrhne.

- Zařízení plňte vždy zdola nahoru.



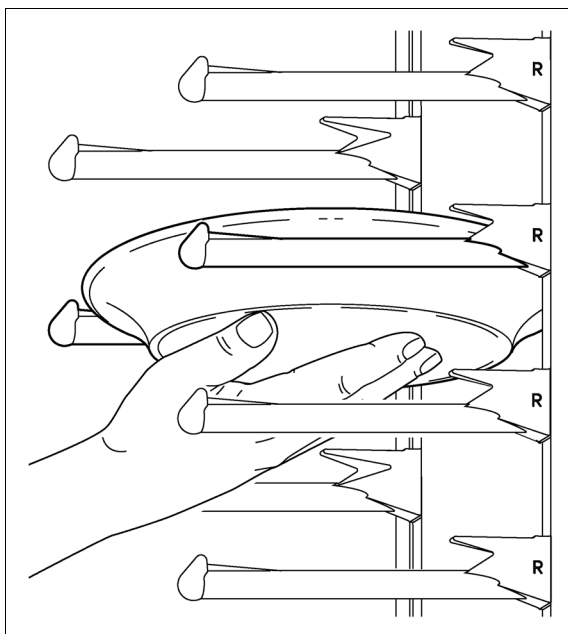
#### Výstraha!

##### Nebezpečí opaření!

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

- Talíř držte vodorovně.
  - Při manipulaci s talíři se vyvarujte trhavých pohybů.
-

- Při vkládání talíře do zařízení uložte talíř na držáky a zasuňte jej tak daleko, aby kónické výřezy na zadní straně držáků sevřely okraj talíře.



---

---

#### Provedení s příslušenstvím "hygienická roleta"

- Je-li zařízení vybaveno hygienickou roletou, spusťte roletu a zatáhněte zipy.

---

---

#### Provedení se zábranou pro zajištění talířů

- Po dokončení plnění povolte upínací páku zábrany pro zajištění talířů, otočte zábranu před talíře a páku utáhněte. Přechází-li rukojeť přes profil podvozku, nadzvedněte ji a zaklopte dovnitř.
-

**Přemístění zařízení na jiné  
stanoviště****Provedení se zábranou pro zajištění talířů**

- ✓ Třmen je v poloze před talíři a upínací páka je utažena

**Provedení s odkládací deskou**

- ✓ Na odkládací desce se nenacházejí žádné předměty

**⚠ Pozor!****Přivřená noha!**

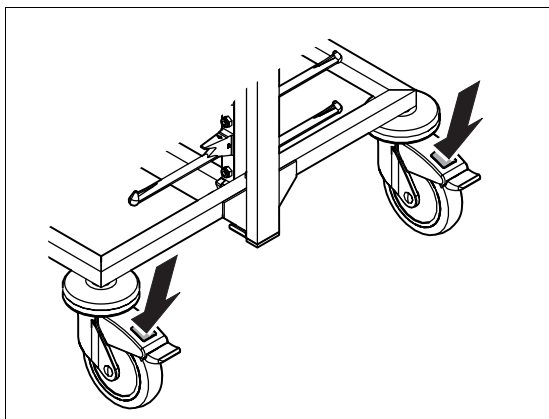
Při uvolňování a zajišťování parkovací brzdy může dojít k přivření a poranění nohy.

- Dejte pozor, aby se vám noha nedostala mezi parkovací brzdu a rámový podvozek.

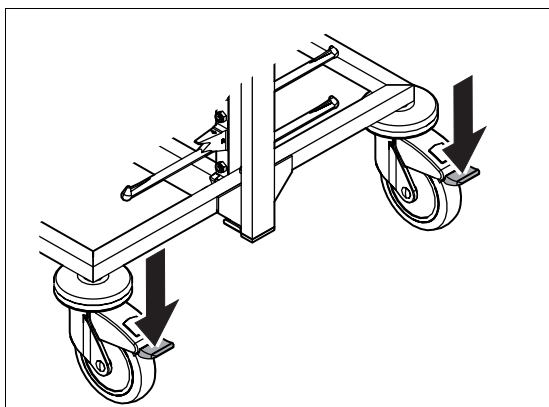
**⚠ Výstraha!****Omezený výhled!**

Při tlačení zařízení před sebou lze přehlédnout osobu před zařízením a zranit ji. Následkem omezeného výhledu lze poškodit zařízení nebo předmět před zařízením.

- Zajistěte, aby při přesunu šla před zařízením další osoba.
- Uvolněte parkovací brzdu.



- Zařízení opatrně oběma rukama přesuňte na nové stanoviště.
- Zajistěte parkovací brzdu.



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

- ✓ Dvě osoby

**Výstraha!****Převrnutí zařízení!**

Při přejíždění šikmé plochy se zařízení může převrátit.

- Nikdy se zařízením nepřejíždějte plochu (např. rampu) se sklonem  $>10^\circ$ .
- Nejprve zkontrolujte, zda je možné zařízení bezpečně přesunout přes rampu, nájezd nebo šikmou plochu.
- Na rampě, nájezdu nebo šikmé ploše musí pohyb opatrně zajišťovat dvě osoby (na každé straně zařízení jedna).

**Roznášení jídel**

- ☞ Talíř neuchopujte za okraj, ale sáhněte celou rukou pod prohlubeň talíře.

**Výstraha!****Nebezpečí převrnutí v důsledku přemístění těžiště směrem k horní straně zařízení!**

Vyjímají-li se ze zařízení nejprve spodní talíře, přemístí se těžiště nahoru a hrozí nebezpečí, že se zařízení převrhne.

- Zařízení vždy vyprazdňujte shora dolů.

**Výstraha!****Nebezpečí opaření!**

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

- Talíř držte vodorovně.
- Při manipulaci s talíři se vyvarujte trhavých pohybů.

**Provedení s příslušenstvím "hygienická roleta"**

- Rozepněte zipy hygienické rolety, sviňte její volnou stranu a položte ji na nosnou desku.

**Provedení se zábranou pro zajištění talířů**

- Povolte upínací páku (na podvozku), odklopte třmen a opět jej zajistěte upínací pákou.

- Při vyjímání talíře ze zařízení SERVISTAR dejte ruku pod talíř, talíř mírně nadzvedněte a vytáhněte jej vodorovně ven.

- Rozneste talíře.

- ☞ SERVISTAR se po použití musí vyčistit.

☞ Kapitola "Čištění a ošetřování" na straně 17.

---

## 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.

**Hliník** Poškození zušlechtěného povrchu hliníku v důsledku mechanického nebo chemického působení mohou způsobit korozi.

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).

Dále jsou přípustné následující metody čištění:

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

☞ Nepoužívejte parní čističe, přístroje pro tlakové čištění, vysokotlaké vodní sprchy ani podobná čisticí zařízení.

☞ 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. DeepClean Stainless Steel
- Plochy z korozivzdorné oceli udržujte vždy čisté, suché a s možností přístupu vzduchu.

**Hliníkové povrchy****Pozor!****Poškození materiálu!**

Čisticí prostředky na ušlechtilou ocel a abrazivní čisticí prostředky způsobují škrábance na povrchu a narušují zušlechtěný povrch. Povrch se stává porézním a nesplňuje již hygienické předpisy. Poškození povrchu může způsobit také styk s níže vyjmenovanými látkami:

- Čisticí prostředky obvykle používané v myčkách nádobí
- Silné kyseliny, používané např. k odstraňování koroze na ušlechtilé oceli

- Nepoužívejte čisticí prostředky na ušlechtilou ocel a abrazivní čisticí prostředky.
- Hliníkové díly nemyjte v myčce nádobí.
- Hliníkové díly nikdy nevystavujte působení silných kyselin.

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)

**Plastové povrchy****Pozor!****Poškození materiálu!**

Čistící prostředky na ušlechtilou ocel a abrazivní čisticí prostředky způsobují škrábance na povrchu. Povrch poškozují 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  
(každodenní čištění)**

- i Na tomto místě je popsáno každodenní čištění. Pro důkladné čištění lze demontovat profilové trubky s držáky talířů, čímž se získá lepší přístup k nosnému rámu v oblasti spon.

☞ Odstavec "Demontáž zařízení pro důkladné čištění" na straně 20.

**Pozor!****Nebezpečí uklouznutí!**

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

- Vodu, která stekla na zem, důkladně vytřete.
- Držáky talířů, profilové trubky a rámy čistěte výše popsanými metodami a čisticími prostředky.
- Je-li zařízení vybaveno také zábranou pro zajištění talířů nebo odkládací deskou (volitelné vybavení), vyčistěte je výše popsanými metodami a uvedenými čisticími prostředky.
- Po použití čisticího prostředku na ušlechtilou ocel otřete čišťený povrch vlhkým hadrem, vymáchaným v čisté vodě, a utřete jej do sucha.

**Čištění hygienické rolety****Provedení s příslušenstvím "hygienická roleta"****Pozor!****Nebezpečí uklouznutí!**

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

- Vodu, která stekla na zem, důkladně vytřete.
- Umyjte velmi důkladně podlahu.
- Rozepněte všechny čtyři zipy hygienické rolety.
- Sejměte roletu a rozprostřete ji na umytou podlahu.

- Roletu vyčistěte výše popsány metodami a uvedenými čisticími prostředky.
- Roletu osušte, navlečte ji na zařízení a zapněte.

### Uskladnění hygienické rolety

#### Provedení s příslušenstvím "hygienická roleta"

- ☞ Není-li hygienická roleta delší dobu používána, nesmí se plastová fólie skladovat složená. V místě skladu by mohlo dojít ke změnám materiálu (bíle zbarvená místa) a na základě toho k poškození plastové fólie v těchto místech.
- Nepoužívanou hygienickou roletu uchovávejte zavěšenou.

### Demontáž zařízení pro důkladné čištění

- ☞ Každý úložný sloupec se skládá ze 2 profilových trubek s držáky talířů. Spony profilových trubek jsou upevněny k nosnému rámu stavěcími šrouby. Spony levého profilu jsou vybaveny šrouby s šestihrannou hlavou, které se povolují/utahují pomocí nářadí. Spony pravého profilu jsou vybaveny šrouby s hvězdicovou hlavou, které se povolují/utahují rukou.
- ✓ Klíč 10 mm
- Povolte šrouby s hvězdicovou hlavou, kterými je profilová trubka nahoře a dole upevněna k rámu.
- Profilovou trubku sklopte doleva a vyjměte.
- Postup zopakujte u všech profilových trubek, upevněných šrouby s hvězdicovou hlavou.
- Pomocí nářadí povolte šrouby s šestihrannou hlavou, kterými je profilová trubka nahoře a dole upevněna k rámu.
- Profilovou trubku sklopte doprava a vyjměte.
- Postup zopakujte u všech profilových trubek, upevněných šrouby s šestihrannou hlavou.

### Důkladné čištění zařízení

- i Na rozdíl od každodenního čištění je při demontovaných profilových trubkách možné vyčistit nosný rám i v místě spon.



#### Pozor!

##### Eloxování hliníku je náchylné na poškození!

Při čištění profilových trubek z hliníku abrazivními čisticími prostředky a prostředky na čištění korozivzdorné oceli nebo při mytí v myčce dochází k poškození zušlechťeného povrchu hliníku (eloxování). Povrch se stává porézním a nesplňuje již hygienické předpisy. Věcné škody!

- K čištění profilové trubky používejte výhradně výše popsané metody a uvedené čisticí prostředky!



#### Pozor!

##### Nebezpečí uklouznutí!

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

- Vodu, která stekla na zem, důkladně vytřete.



**Montáž zařízení po důkladném  
čištění**

- Držáky talířů a rámy čistěte výše popsány metodami a čisticími prostředky.
- Po použití čisticího prostředku na ušlechtilou ocel otřete čistěný povrch vlhkým hadrem, vymáchaným v čisté vodě, a utřete jej do sucha.

☞ Každý úložný sloupec se skládá ze 2 profilových trubek s držáky talířů. Spony profilových trubek jsou upevněny k nosnému rámu stavěcími šrouby. Spony levého profilu jsou vybaveny šrouby s šestihrannou hlavou, které se povolují/utahují pomocí nářadí. Spony pravého profilu jsou vybaveny šrouby s hvězdicovou hlavou, které se povolují/utahují rukou.

- ✓ Klíč 10 mm

**Provedení se 6 úložnými sloupci**

☞ Úložné sloupce se montují vystřídane.

Dvě a dvě profilové trubky, jejichž spony jsou opatřeny stejným typem stavěcích šroubů, jsou otočeny horním držákem talířů dopředu. Jedna a jedna profilová trubka jsou otočeny horním držákem talířů dozadu. Profilové trubky, jejichž horní držák talířů míří dopředu, tvoří vnější úložné sloupce.

- Jednu z profilových trubek, jejichž spony jsou opatřeny stavěcími šrouby s šestihrannou hlavou, otočte tak, aby šipka na držácích talířů byla shora viditelná a mířila doleva.
- Profilovou trubku vsadte do nosného rámu tak, aby se spona nacházela v oblasti stupnice označené "0".
- Zašroubujte šrouby s šestihrannou hlavou a utáhněte je pomocí nářadí.
- Postup zopakujte u zbývajících profilových trubek vybavených šrouby s šestihrannou hlavou.
- Jednu z profilových trubek, jejichž spony jsou opatřeny stavěcími šrouby s hvězdicovou hlavou, otočte tak, aby šipka na držácích talířů byla shora viditelná a mířila doprava.
- Profilovou trubku vsadte do nosného rámu tak, aby se nalevo vedle ní nacházela profilová trubka se stavěcími šrouby s šestihrannou hlavou, jejíž horní držák talířů míří stejným směrem.
- Utáhněte stavěcí šrouby s hvězdicovou hlavou.
- Postup zopakujte u zbývajících profilových trubek se stavěcími šrouby s hvězdicovou hlavou.

**Odstranění koroze na ušlechtilé  
oceli****Místa čerstvě napadená korozí na ušlechtilé oceli**

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

**Místa se starší korozí nebo místa silněji napadená korozí na ušlechtilé oceli**

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 korozi 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, ochranné rukavice atd.).
  - Nedovolte přístup osobám, které se na čištění nepodílejí.
- 

### **Výstraha!**

**Chemické reakce s hliníkem!**

Kyseliny mohou s hliníkem prudce reagovat. Ohrožení zdraví bublající kyselinou a reakčními produkty. Věcné škody v důsledku rozkladu hliníku!

- Na hliník **nepoužívejte** níže popsané postupy!
  - Před čištěním dílů z ušlechtilé oceli odstraňte všechny hliníkové části z dosahu odstříkující kyseliny.
- 

- 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 parkovacích brzd**

- ☞ Účinnost parkovacích brzd musí být zkontrolována po každé změně stanoviště zařízení.
  - Zajistěte parkovací brzdu.
  - Pokuste se zařízením pohnout (bez násilí!).
  - Při nedostatečné aretaci 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:

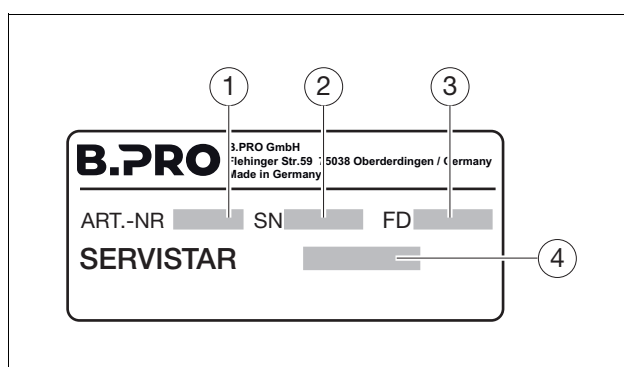
- ✓ Interní odborný personál vyškolený firmou B.PRO
- ✓ Externí pracovníci služeb vyškolení firmou B.PRO
- ✓ Servis firmy B.PRO

### Popis závady

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

- Číslo výrobku
- Datum výroby
- Model
- Sériové číslo

Typový štítek je umístěn na nosném rámu.



- (1) Číslo výrobku
- (2) Datum výroby
- (3) Model
- (4) Sériové číslo

### Výměna komponent

☞ Vadné komponenty (např. nárazníky a kolečka) smí vyměnit výhradně následující servisní pracoviště:

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

### Náhradní díly

Při objednávce náhradních dílů jsou zapotřebí tyto údaje:

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

☞ Viz servisní informační systém na internetu ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)).

**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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

---

## Likvidace

- Likvidace zařízení**
- Před likvidací upravte zařízení tak, aby bylo nepoužitelné.
  - Předejte zařízení do střediska pro druhotné suroviny.
  - ☞ Další informace ohledně likvidace vám poskytne prodejce nebo servis firmy B.PRO.
  - ☞ Odstavec "Adresa" na straně 24.

## Technické údaje

### Všeobecné údaje Rozměry a hmotnost (standardní provedení)

Model	Kapacita (talíře)	Délka v mm (cca)	Šířka v mm (cca)	Výška v mm (cca)	Hmotnost prázdného zařízení v kg (cca)
SERVISTAR GASTRO 30	2 x 15	653	398	1456	14
SERVISTAR GASTRO 40	4 x 10	653	663	1056	16
SERVISTAR GASTRO 60	4 x 15	653	663	1456	18,5
SERVISTAR GASTRO 80	4 x 20	653	663	1856	23
SERVISTAR GASTRO 120	6 x 20	653	933	1856	29

### Nosnost

Držák talířů	Odkládací deska (příslušenství)
0,5 kg, tzn. 1 kg na úložné místo	20 kg při rovnoměrném rozložení

### Svislá vzdálenost talířů

80 mm

### Životní prostředí

#### Materiál

Rám ušlechtilá ocel, profilová trubka hliník, nárazník polyetylen, držák talířů polyamid 6 a TPE

## Údaje pro objednání

<b>SERVISTAR GASTRO 30</b>	Číslo výrobku:	373 731, 573 702, 573 703, 573 704, 573 705
<b>SERVISTAR GASTRO 40</b>	Číslo výrobku:	373 732, 573 706, 573 707, 573 708, 573 709
<b>SERVISTAR GASTRO 60</b>	Číslo výrobku:	373 733, 573 710, 573 711, 573 692, 573 693
<b>SERVISTAR GASTRO 80</b>	Číslo výrobku:	373 734, 573 694, 573 695, 573 696, 573 697
<b>SERVISTAR GASTRO 120</b>	Číslo výrobku:	373 735, 573 698, 573 699, 573 700, 573 701
<b>Návod k obsluze</b>	Číslo dokumentu:	154 373
<b>Montážní návod</b>	Číslo dokumentu:	154 621
<b>Držák talířů pravý</b>	Číslo výrobku:	☞ Ceník B.PRO
<b>Držák talířů levý</b>	Číslo výrobku:	☞ Ceník B.PRO

## Příslušenství

<b>Výškově stavitelné manipulační madlo</b>	Číslo výrobku:	573 717
<b>Hygienická roleta</b>	Číslo výrobku:	☞ Ceník B.PRO (Hygienické rolety se liší podle velikosti jednotlivých typů)
<b>Čisticí utěrka z mikrovláken B.PRO</b>	Číslo výrobku:	126 999
<b>Prostředek pro čištění a ošetřování ušlechtilé oceli DeepClean Stainless Steel</b>	Číslo výrobku:	511 895

## Normy, směrnice, znak zkušebny

BGR 111 (pravidla profesních oborových organizací, dříve ZH1/37): Pravidla pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci v kuchyních.

DIN EN ISO 9001: Firma B.PRO má certifikaci DIN EN ISO 9001.



Zkušební značka NSF: NSF International potvrzuje shodu s požadavky normy NSF/ANSI Standard 4: Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.



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](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS