

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

ČESKY	CS
SUOMI	FI
HRVATSKI	HR
NORSK	NO
РУССКИЙ	RU
SLOVENSKO	SL

BAIN-MARIE
VESIHAUDE
BAIN-MARIE
BAIN-MARIE
БЕНМАРИ (ВОДЯНАЯ БАНЯ)
BAIN-MARIE

Návod k obsluze Käyttöohje Uputa za upotrebu

Bruksanvisning Руководство по эксплуатации Navodila za uporabo

cs - Překlad originálního návodu k obsluze 5

1. Pokyny pro uživatele 5	6. Čištění a údržba 10
1.1 Poznámky k návodu k obsluze 5	6.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!) 10
1.2 Symboly před textem 5	6.2 Vyprázdnění vany 10
1.3 Výstražné značky 5	6.3 Čištění zařízení 11
1.4 Výstražná slova 5	7. Poruchy a jejich odstranění 11
1.5 Používání v souladu s určeným účelem 6	8. Technické údaje 12
1.6 Chybné způsoby použití 6	9. Ustavení a připojení 13
1.7 Záznam údajů z typového štítku 6	9.1 Přeprava zařízení 13
2. Bezpečnostní pokyny 7	9.2 Instrukce pro místo ustavení 13
3. Popis zařízení 8	9.3 Ustavení stolních modelů 14
3.1 Popis jednotlivých částí 8	9.4 Připojení elektrického napájení 14
4. Uvedení do provozu 8	10. Údržba 15
4.1 Plnění vany 8	11. Likvidace starých zařízení 15
4.2 Zapnutí zařízení 9	12. Oprava 16
4.3 Vložte gastronomickou nádobu 9	EU Prohlášení o shodě 79
5. Ukončení provozu 9	

fi - Alkuperäisen käyttöohjeen käännös 17

1. Ohjeita käyttäjälle 17	6. Puhdistus ja hoito 22
1.1 Ohjeita käyttöohjeen käytöstä 17	6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!) 22
1.2 Symbolit ennen tekstiä 17	6.2 Altaan tyhjennys 22
1.3 Varoitusmerkki 17	6.3 Laitteen puhdistaminen 23
1.4 Signaalisanat 17	7. Häiriöt ja häiriönpoisto 23
1.5 Määräystenmukainen käyttö 18	8. Tekniset tiedot 24
1.6 Virhekäytöt 18	9. Kokoonpano ja liittäminen 25
1.7 Tyypikkilpitietojen kirjaaminen 18	9.1 Laitteen kuljetus 25
2. Turvallisuusohjeet 19	9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta 25
3. Laitteen kuvaus 20	9.3 Pöytämallien sijoittaminen 26
3.1 Toimintaosien kuvaus 20	9.4 Sähköliitäntä 26
4. Käyttöönotto 20	10. Huolto 27
4.1 Altaan täyttö 20	11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto 27
4.2 Laitteen päällekytkentä 21	12. Korjaus 28
4.3 Gastronomian-astian asettaminen 21	EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus 79
5. Käytön lopettaminen 21	

hr - Prijevod originalne upute za upotrebu 29

1. Napomene za korisnika 29	6. Čišćenje i njega 34
1.1 Napomene uz uputu za upotrebu 29	6.1 Napomene u vezi plemenitog čelika (opasnost od korozije!) 34
1.2 Simboli ispred teksta 29	6.2 Pražnjenje kade 34
1.3 Oznaka upozorenja 29	6.3 Čišćenje uređaja 35
1.4 Signalne riječi 29	7. Smetnje i uklanjanje smetnji 35
1.5 Namjenska upotreba 30	8. Tehnički podaci 36
1.6 Pogrešne primjene 30	9. Postavljanje i priključivanje 37
1.7 Unos podataka s tipske pločice 30	9.1 Transportiranje uređaja 37
2. Sigurnosne napomene 31	9.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja .. 37
3. Opis uređaja 32	9.3 Postavljanje stolnih modela 38
3.1 Opis funkcijskih dijelova 32	9.4 Priključivanje električnog napajanja 38
4. Puštanje u rad 32	10. Održavanje 39
4.1 Punjenje kade 32	11. Zbrinjavanje starih uređaja 39
4.2 Uključivanje uređaja 33	12. Popravak 40
4.3 Upotreba posuda za gastronomiju 33	EU izjava o usklađenosti 79
5. Kraj pogona 33	

no - Oversettelse av originalbruksanvisning 41

1. Brukerinstruksjoner 41	6. Rengjøring og stell 46
1.1 Merknader til bruksanvisningen 41	6.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!) .. 46
1.2 Symboler før teksten 41	6.2 Tømme karet 46
1.3 Varselskilt 41	6.3 Rengjøre apparatet 47
1.4 Signaord 41	7. Feil og utbedring 47
1.5 Forskriftsmessig bruk 42	8. Tekniske data 48
1.6 Feilaktig bruk 42	9. Oppstilling og tilkobling 49
1.7 Føre inn typeskiltdata 42	9.1 Transportere enheten 49
2. Sikkerhetsanvisninger 43	9.2 Merknader til oppstillingsstedet 49
3. Beskrivelse av enheten 44	9.3 Stille opp bordmodeller 50
3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene 44	9.4 Koble til elektrisk strømforsyning 50
4. Sette i drift 44	10. Vedlikehold 51
4.1 Fyll karet 44	11. Kassere gamle enheter 51
4.2 Slå på utstyret 45	12. Reparasjon 52
4.3 Sett inn Gastronorm-beholderen 45	EU-Samsvarserklæring 79
5. Avslutning av drift 45	

ru - Перевод оригинального руководства по эксплуатации 53

1. Указания для пользователя 53	6. Чистка и уход 58
1.1 Указания для руководства по эксплуатации 53	6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!) 58
1.2 Символы перед текстом 53	6.2 Опорожнение ванны 58
1.3 Предупреждающие знаки 53	6.3 Чистка устройства 59
1.4 Сигнальные слова 53	7. Неисправности и их устранение 59
1.5 Использование по назначению 54	8. Технические данные 60
1.6 Неправильное использование 54	9. Установка и подключение 61
1.7 Запись данных с заводской таблички 54	9.1 Транспортировка устройства 61
2. Указания по безопасности 55	9.2 Указания для места установки 61
3. Описание оборудования 56	9.3 Установка настольных моделей 62
3.1 Описание функциональных узлов 56	9.4 Подключение электропитания 62
4. Ввод в эксплуатацию 56	10. Техобслуживание 63
4.1 Заполнение ванны 56	11. Утилизация отработавшего оборудования 63
4.2 Включение устройства 57	12. Ремонт 64
4.3 Установка емкости 57	Сертификат соответствия 79
5. Завершение работы 57	

sl - Prevod originalnih navodil za uporabo 65

1. Navodila za uporabnika 65	6. Čiščenje in nega 70
1.1 Napotki o navodilih za uporabo 65	6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!) 70
1.2 Simboli pred besedilom 65	6.2 Praznjenje kadi 70
1.3 Opozorilni znak 65	6.3 Čiščenje naprave 71
1.4 Signalne besede 65	7. Motnje in odpravljanje motenj 71
1.5 Pravilna uporaba 66	8. Tehnični podatki 72
1.6 Napačne uporabe 66	9. Postavitev in priklop 73
1.7 Vnos podatkov s tipske tablice 66	9.1 Transport naprave 73
2. Varnostni napotki 67	9.2 Napotki o mestu postavitve 73
3. Opis naprave 68	9.3 Postavitev namiznih modelov 74
3.1 Opis funkcijskih delov 68	9.4 Priklop električnega napajanja 74
4. Vkllop 68	10. Vzdrževanje 75
4.1 Polnjenje kadi 68	11. Odlaganje starih naprav 75
4.2 Vkllop naprave 69	12. Popravilo 76
4.3 Vstavljanje gastronomske posode 69	EU-izjava o skladnosti 79
5. Konec uporabe 69	

1. Pokyny pro uživatele

Děkujeme, že jste se rozhodli pro produkt firmy B.PRO. Velmi nám záleží na tom, aby vám produkty firmy B.PRO poskytly mnoho radosti, usnadnění práce a vysoký užitek.

1.1 Poznámky k návodu k obsluze


Před uvedením zařízení do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze.

Návod k obsluze obsahuje důležitá upozornění pro správnou obsluhu, ustavení a instalaci. Dbejte zejména na upozornění ohledně bezpečného používání.

Dokumenty přiložené k zařízení uchovávejte stále připravené k nahlédnutí, a v případě prodeje zařízení je předejte dalšímu majiteli.

Jako provozovatel zajistěte, aby byl návod k obsluze přístupný kompetentnímu personálu.

1.2 Symboly před textem

 Budete vyzváni k určité manipulaci.

– Výčet, seznam

• Pokyny, funkční postupy



Informace! Pokyny se zvláště užitečnými informacemi a tipy

1.3 Výstražné značky



Varování před
nebezpečným



Varování před
nebezpečným elektrickým



Varování před
horkým povrchem

1.4 Výstražná slova

NEBEZPEČÍ

Varuje před **životu nebezpečným** zraněním osob.

VÝSTRAHA

Varuje před **závažným** zraněním osob.

OPATRŇ

Varuje před **lehkým až středně** vážným zraněním osob.

OPATRŇ

Varuje před věcnými škodami.

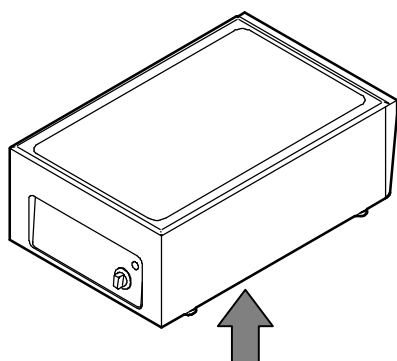
1.5 Používání v souladu s určeným účelem

- Zařízení smí být používáno pouze k udržování připravovaných pokrmů v gastronomických nádobách z ušlechtilé oceli v teplém stavu. Například pro připravované polévky, zeleninu, přílohy a omáčky.
- Zařízení je určeno pro profesionální použití a smí být provozováno pouze
 - zaučeným zaškoleným personálem,
 - když je zavřený vypouštěcí kohout,
 - s předpisově naplněnou vanou,
 - když je zařízení pod dohledem,
 - pro účel předpokládaný podle tohoto návodu k obsluze.
- Jiný druh použití nebo použití, přesahující tento rámec, se považuje za používání v rozporu s určeným účelem.
- Za škody z nesprávného používání ručí provozovatel sám.
- Jakýkoliv způsob zneužití zařízení vede k zániku záruky a obecného ručení výrobce.
- Úpravy tohoto zařízení jsou zakázány.

1.6 Chybné způsoby použití

- Zařízení nepoužívejte jako ukládací ani odkládací plochu!
- Toto zařízení se nesmí používat k ohřevu, sušení a skladování předmětů a neslouží k tavení materiálu!
- Zařízení nesmí být používáno k vyhřívání prostor!
- Zařízení nesmí používat
 - děti,
 - osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi,
 - nevyškolený personál.

1.7 Záznam údajů z typového štítku



Typový štítek

Před ustavením zařízení запиšte údaje z typového štítku do následujících řádků. Tyto údaje uveďte, když potřebujete servis pro toto zařízení. Přispívá to k rychlejšímu zpracování Vašich dotazů.

Ty a číslo artiklu:

Sériové číslo (S.č.):

Datum výroby (rok výroby):

2. Bezpečnostní pokyny



NEBEZPEČÍ! Identifikace a hodnocení rizik podle zákona o bezpečnosti práce

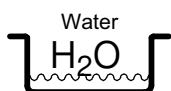
- Podle zákona o bezpečnosti práce musí zaměstnavatel posoudit, která rizika pro zaměstnance jsou s prací spojena a jaká opatření na ochranu zdraví při práci jsou nezbytná. Dodržujte k tomu pokyny profesního sdružení pro průmyslové kuchyně!
- Zaměstnavatel musí stanovit a poskytnout osobní ochranné prostředky.



VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu

- Pozor, během provozu je zařízení horké!
- Opatrně při vyjímání nádob: Nádoby jsou horké! Během vyjímání může vystupovat horký vzduch nebo pára!

OPATRNĚ! Nebezpečí poškození



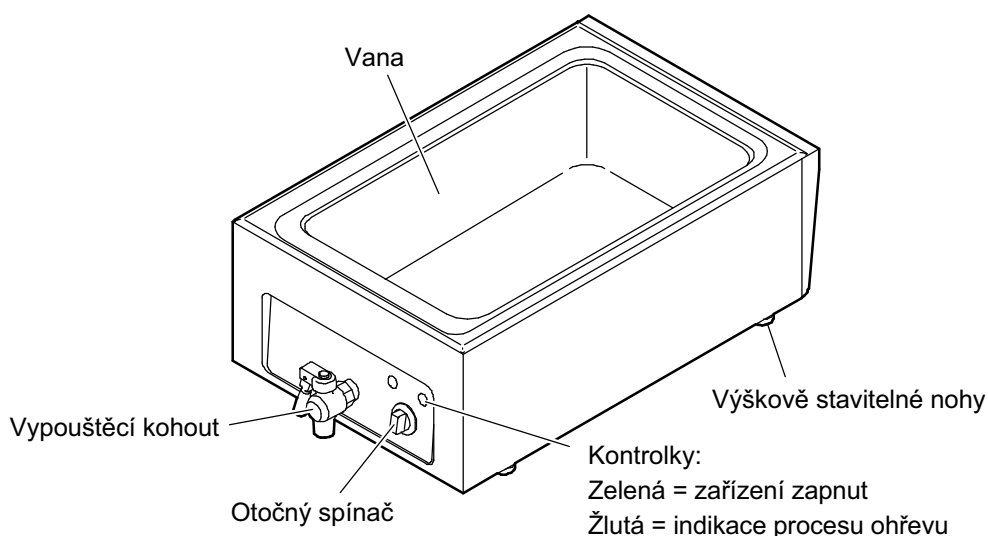
- Poškození vany přehřátím! Proto zařízení nikdy nezahřívajte bez vody ve vaně a před vyprázdněním vždy vypněte!
- Neplňte do prázdné vysoce zahřáté vany studenou vodu! Velkou změnou teploty může vzniknout velké napětí a může dojít k poškození zařízení.
- Studenou vanu naplňte vodou do výšky asi 3 cm. Gastronomické nádoby musí být v kontaktu s vodou!
- Pokrmy nesmí být vkládány přímo do vany. Pokrmy smí být ohřívány nebo udržovány teplé pouze v nádobách z ušlechtilé oceli!
- Nádoby nesmí být pokládány na dno vany! Nádoby musí být zavěšené! Používejte pouze nádoby z nerezové ušlechtilé oceli!
- **Poškození vany korozí nebo důlkovou korozí, způsobené vodou s obsahem soli nebo čistícími prostředky!** Vanu proto vyprazdňujte a čistěte před každou provozní přestávkou! Nenechávejte čistící prostředek ve vaně stát delší dobu. Vanu po vyčištění důkladně vypláchněte čistou vodou a vysušte.
- Zařízení neostříkujte ani nečistěte vodovodní hadicí, vysokotlakým čističem, parním vysokotlakým čističem ani parním čističem!
- Na čelní panel přístroje a skříň zařízení nestříkejte čistící pěnu! Pěnový čistič proniká i do nejmenších trhlin a ničí součásti v zařízení!
- Pokud nemůžete provozní poruchy odstranit pomocí strany 11, kapitola 7. "Poruchy a jejich odstranění", zařízení vypněte a informujte autorizovaný zákaznický servis.
- Po delší době odstavení nechte funkčnost zařízení zkontrolovat autorizovaným servisem.

3. Popis zařízení

Princip činnosti

- Termostatická regulace ohřevu
- Regulační omezovač teploty jako ochrana před přehřátím, chodem na sucho. Pokud je omezovač teploty pro ohřev vypnutý, nechte zařízení vychladnout. Po dostatečném vychladnutí omezovač teploty ohřev opět automaticky zapne.

3.1 Popis jednotlivých část



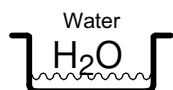
4. Uvedení do provozu

Pro správný provoz musí být zařízení odborně připojeno. Údaje hodnot elektrického připojení provozovatele musí být shodné s hodnotami připojení zařízení! Ustavení a připojení viz strana 13, kapitola 9.

- ☞ Zařízení před prvním uvedením do provozu vyčistěte čisticím prostředkem rozpouštějícím tuky.
- Čištění a péče, viz strana 10, kapitola 6.


4.1 Plnění vany

- ☞ Zavřete vypouštěcí kohout.
- ☞ Naplňte vanu do výšky asi 3 cm vodou.



- Gastronomické nádoby musí být v kontaktu s vodou a nesmí plavat.
- Pro zkrácení doby ohřevu: Naplňte teplou vodu a vanu během zahřívání zakryjte.
- Během provozu pravidelně kontrolujte výšku hladiny vody ve vaně a v případě potřeby doplňte vodu.

4.2 Zapnutí zařízení

	<p>POZOR! Horká voda, horké povrchy, horké předměty!</p> <p>Nebezpečí popálení!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Noste ochranné rukavice, odolné proti vodě! ☞ Postupujte s náležitou opatrností!
---	--

☞ Otočným spínačem zapněte zařízení a nastavte požadovanou teplotu (stupnice 1-10).

- Kontrolky svítí.
- Žlutá kontrolka zhasne, když je dosažena nastavená teplota.

Stupnice teplotních hodnot

Poloha otočného spínače	Teplota
2	cca 45°C
4	cca 60°C
6	cca 75°C
8	cca 90°C

4.3 Vložte gastronomickou nádobu

☞ Naplňte do gastronomické nádoby pokrmu a vložte nádobu do vany.

☞ Zakryjte gastronomickou nádobu víkem.

- Zakrytí gastronomické nádoby
 - brání vysušení pokrmů a
 - snižuje spotřebu elektrické energie.

5. Ukončení provozu

☞ Otočte otočný spínač do polohy 0.

- Kontrolky zhasnou.

☞ Vyčistěte zařízení, viz následující kapitola 6. "Čištění a péče".

☞ Vypněte elektrický hlavní vypínač zařízení nebo odpojte síťovou zástrčku.

6. Čištění a údržba


OPATRNĚ!

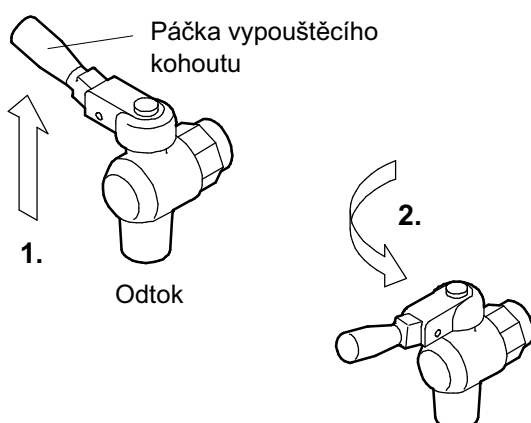
- Na ovládací panel a otočný spínač nepoužívejte agresivní čisticí prostředky!
- Zařízení neostřikujte ani nečistěte vodovodní hadicí, vysokotlakým čističem, parním vysokotlakým čističem ani parním čističem!
- Dodržujte návod k použití od výrobce čisticího prostředku!
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky!
- Nerezová ocel nesmí být v dlouhodobém kontaktu s koncentrovanými kyselinami, octem, roztokem kuchyňské soli, hořčicí, směsí koření, jinak dojde k poškození ochranné vrstvy. Nerezové plochy po použití očistěte a vytřete do sucha.

6.1 Informace o ušlechtilé oceli (nebezpečí koroze!)

- Prosím pamatujte! I vysoce kvalitní ušlechtilá ocel může při neodborném zacházení korodovat. Sůl, kyseliny, chlor, jód a zbytky potravin ničí ochrannou vrstvu a mohou vést i u kvalitní ušlechtilé ocele ke korozi, a to i k důlkové korozi!
- Povrch ušlechtilé oceli vytváří po poškození opět ochrannou vrstvu, ale jen když na povrch může působit vzduch nebo okysličená voda.
- Pokud nejsou zbytky jako vodní kamen, bílkoviny nebo škrob úplně odstraněny, zabrání to vzduchu nebo okysličené vodě, aby se dostaly k povrchu ušlechtilé oceli. Tím se pak nemůže vytvořit ochranná vrstva a vznikne koroze, např. důlková koroze, i u kvalitní ušlechtilé oceli. Provádějte proto důkladné čištění, aby po něm na povrchu nezůstávaly ulpělé zbytky.

6.2 Vyprázdnění vany

	<p>POZOR! Horká voda, horké povrchy, horké předměty!</p> <p>Nebezpečí popálení!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Noste ochranné rukavice, odolné proti vodě! ☞ Postupujte s náležitou opatrností!
---	--



OPATRNĚ! Poškození vany přehřátím! Proto zařízení před vyprázdněním vždy nejdříve vypněte.

- ☞ Vypněte zařízení a nechte vychladnout.
- ☞ Vyjměte nádoby z vany.
- ☞ Postavte pod odtok nádobu s dostatečným objemem.
- ☞ 1. Zdvihněte páčku, 2. Otevřete vypouštěcí kohout otáčením doleva.
- ☞ Sledujte vypouštění.

6.3 Čištění zařízení

- ☞ Vyprázdněte vanu.
- ☞ Naplňte čistou vodu a přidejte mycí prostředek.
- ☞ Vyčistěte vanu čisticím kartáčem.
- Při používání čisticích prostředků, uvolňujících vodní kamen, dodržujte pokyny pro čištění výrobce čisticího prostředku!
- ☞ Odstranění vodního kamene octovým roztokem:
 - Naplňte do vany octovou vodu do té výšky, než jsou všechny zbytky vodního kamene ponořené.
 - Nechte krátce povařit a nechte v závislosti na množství vodního kamene působit 15 až 30 minut.
 - Vypusťte čisticí ocet do zásobní nádoby. Čisticí ocet můžete pro odstranění vodního kamene použít několikrát.
 - Odstraňte zbytky ve vaně.
- ☞ Gastronomickou nádobu vyprázdněte a vyčistěte.
- ☞ Vyčištěné plochy důkladně propláchněte vodou a vytřete do sucha.
- ☞ Povrchy z nerezové oceli čistěte prostředky rozpouštějícími tuk nebo speciálními přípravky pro péči o nerezové plochy.
- ☞ Zavřete vypouštěcí kohout.

7. Poruchy a jejich odstranění

Pokud se vyskytnou poruchy, zkontrolujte je podle následující tabulky:

Porucha	Možná příčina	Odstranění
Při zapínání se nerozsvítí zelená kontrolka.	Hlavní vypínač zařízení není zapnutý.	Zapněte hlavní vypínač.
	Výpadek elektrického napájení.	Informujte dodavatele elektrické energie.
	Zareagovala síťová pojistka na straně provozovatele.	Případné chyby na zařízení nechte zkontrolovat autorizovaným zákaznickým servisem. Síťovou pojistku opět zapněte.
Zařízení je zapnuté a nehřeje.	Zařízení se například přehřálo při ohřevu pro sušení. Bezpečnostní termostát vypnul.	Spotřebič vypněte. Vyčkejte, než zařízení vychladne. Naplňte do vany vodu. Zapněte zařízení. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.

Nemůžete-li poruchu odstranit:

- zařízení vypněte a odpojte od elektrické sítě,
- neotvírejte plášť,
- informujte autorizovaný zákaznický servis.

8. Technické údaje

Bain-Marie	BC BM 700
Artikl č.	00574212, 00574368
Celkový příkon	0,7 kW
Napět	230 V 1N 50/60 Hz
Jištění	1 x 16 A
Citlivý odvod tepla	0,09 kW
Latentní odvod tepla	0,14 kW
Parní výkon	0,21 kg / h
Vnější rozměry (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Hmotnost	cca 15,5 kg
Stupeň jistění proti vodě	IP X4
Hluk zařízen	< 70dB (A)

Technické změny vyhrazeny!

9. Ustavení a připojení

- Dodržujte místní předpisy pro kuchyňská zařízení.
- Instalace musí být provedeny podle montážních návodů výrobce a podle uznávaných pravidel techniky.
- Zde uvedené práce ustavení a montážní práce smí být prováděny pouze kvalifikovaným montážním personálem!
- Dodržujte bezpečnostní pokyny!

9.1 Přeprava zařízení

- Respektujte hmotnost zařízení.

 Přepravujte zařízení pomocí vhodných přepravních prostředků nebo vysokozdvížným vozíkem.

9.2 Instrukce pro místo ustavení

- Dbejte na dostatek volného prostoru nad zařízením! Nad zařízením se nesmí nacházet regály nebo se nad zařízením nesmí otáčet pohyblivé otočné přípravky!
- Dbejte na dostatečný prostor pro pohyb obsluhy! A to také tak, aby při manipulaci na zařízení nemohlo dojít k ohrožení nechtěným nárazem osob.
- Pokud je zařízení provozováno v zákaznické zóně, musí být nainstalována odpovídající ochrana, aby se zákazník nemohl dostat do kontaktu se zařízením.
- Dbejte na informace profesního sdružení o pracovní bezpečnosti fritéz! Množství náplně se v případě instalace několika fritéz vedle sebe sčítá. To případně vyžaduje zvláštní preventivní požární opatření!
- Fritézy a opékače neinstalujte pod postřikovače!
- Vedle fritéz neinstaluje vodní lázně, vařiče, vařiče těstovin! Dodržujte minimální vzdálenost 900 mm nebo instalujte ochranu proti stříkání vody (odváděcí plech) s minimální výškou 350 mm.
- U indukčních zařízení: Nasátý vzduch nesmí obsahovat tuk a být teplejší než 40°C.
- Indukční zařízení neinstalujte nad přístroje, vyzařující teplo, jako například nad pečící trouby nebo termokomory.
- Zařízení smí být provozováno ve venkovním prostředí pouze se zastřešením a s dostatečnou ochranou před větrem. Zařízení a připojovací kabel chraňte před vlhkem!

9.3 Ustavení stolních modelů

Ustavení


- vodorovně a bez otřesů,
- pod odsávací hubici s filtry proti ohni,
- ne na vyhřívané plochy,
- ne na hořlavé plochy,
- ne k hořlavým stěnám.
- ne nad přístroje, vyzařující teplo, jako například nad pečící trouby nebo termokomory.

☞ Stáhněte ze zařízení ochranné folie. Zbytky lepidla odstraňte čisticím nebo mycím benzínem.

☞ Vyrovnajte zařízení pomocí šroubovacích nohou do vodorovné polohy.


☞ Při samostatném ustavení zařízení na úzké stoly nebo podstavce: Zařízení na stole nebo podstavci zajistěte proti převrácení a posunutí, např. přišroubováním na stěnu nebo podlahu.

9.4 Připojení elektrického napájení

	<p>NEBEZPEČÍ! Nebezpečné elektrické napětí!</p> <p>Nebezpečí zásahu elektrickým proudem, jehož následkem může být vážné zranění nebo usmrcení!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektrickou instalaci smí být provádět pouze autorizovaný zákaznický servis nebo kvalifikovaný elektrikář! <p>☞ Odpojte zařízení od napětí a zajistěte proti opětovnému zapnutí!</p>
--	--

- Elektrické připojení musí být provedeno podle platných ustanovení VDE 0100 a ustanovení příslušného dodavatele elektrické energie.
- Pohyblivé přípojné síťové vedení musí být provedeno minimálně podle pokynů H 07 RN-F.
- U zařízení se síťovými zástrčkami musí být síťová zástrčka dobře přístupná.
- Z bezpečnostních důvodů vám doporučujeme instalaci proudového chrániče. Důležité u indukčních zařízení: Používejte krátkodobě zpožděné proudové-chrániče ≥ 30 mA, citlivé na střídavý i stejnosměrný proud.
- Pro elektrické připojení dodržujte údaje na typovém štítku!
- Otočný spínač zařízení přepněte do polohy vypnuto, teprve pak zapojte síťovou zástrčku do správně nainstalované zásuvky!

10. Údržba

	<p>NEBEZPEČÍ! Nebezpečné elektrické napětí!</p> <p>Nebezpečí zásahu elektrickým proudem, jehož následkem může být vážné zranění nebo usmrcení!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Údržbářské práce na elektrických zařízeních smí být prováděny pouze autorizovaným zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným elektrikářem! ☞ Odpojte zařízení od napětí a zajistěte proti opětovnému zapnutí!
---	--

- Nechte na tomto přístroji provádět pravidelné kontroly a údržbu. Údržbářské práce představují např. bezpečnostní a funkční zkoušky a zkoušky těsnosti.
- Nechávejte v pravidelných intervalech, minimálně ale jednou ročně, prověřit správný stav bezpečnostních zařízení znalcem. Výsledek této kontroly zdokumentujte a dokument uschovejte.
- Instalaci, údržbu a opravy smí provádět pouze autorizovaný zákaznický servis nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Používejte jen originální příslušenství a náhradní díly!
- Doporučujeme Vám uzavřít smlouvu o údržbě se zákaznickým servisem.

11. Likvidace starých zařízení

- Před demontáží zařízení odpojte od přívodu elektrického napětí a zajistěte proti opětovnému zapnutí. Pak odpojte napájecí kabel na připojovací zásuvce a na zařízení.
- Vysloužilé spotřebiče nejsou bezcenným odpadem! Ekologickou likvidací můžete recyklovat cenné suroviny.
- V případě likvidace zařízení dodržujte příslušné právní předpisy.
- Elektrická zařízení se nesmí dostat do komunálního odpadu ani likvidovat společně s odpady z domácnosti.

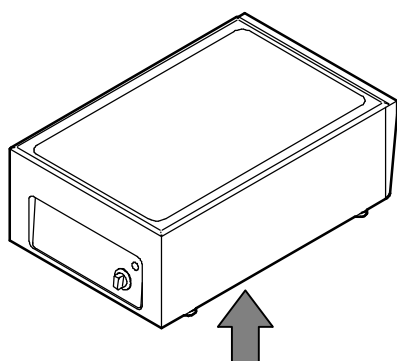


12. Oprava

Oprávněné osoby

Opravy smí provádět výhradně následující instituce:

- U provozovatele, vyškolený kvalifikovaný personál firmy B.PRO
- Externě, vyškolený kvalifikovaný personál firmy B.PRO
- Servis **B.PRO**



Typový štítek

Popis závady

Servis B.PRO potřebuje kromě přesného popisu závady následující údaje z typového štítku:

- Ty a číslo artiklu
- Sériové číslo (S.č.)
- Datum výroby (rok výroby)

Výměna komponent

Vadné komponenty, včetně síťového kabelu, smí měnit výhradně následující servisní místa:

- U provozovatele, vyškolený kvalifikovaný personál firmy B.PRO
- Externě, vyškolený kvalifikovaný personál firmy B.PRO
- Servis B.PRO

Náhradní díly

Při objednávání náhradních dílů jsou potřebné údaje:

- Označení náhradních dílů
- Ty a číslo artiklu
- Datum výroby (rok výroby) zařízení
- Množství

⇒ Viz servisní informační systém na internetu (www.bpro-solutions.com).

Adresa

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Ohjeita käyttäjälle

Kiitos, että päädyit hankinnassasi yrityksen B.PRO tuotteeseen. Meille on erittäin tärkeää, että yrityksen B.PRO tuotteet tuottavat sinulle iloa, työn helpotusta ja suurta hyötyä.

1.1 Ohjeita käyttöohjeen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin otat laitteen käyttöön.

Käyttöohjeessa on tärkeitä ohjeita laitteen asianmukaisesta käytöstä, sijoittamisesta ja asennuksesta. Huomioi etenkin ohjeet turvallisesta käytöstä.

Säilytä laitteen mukana olevat asiakirjat aina saatavilla ja luovuta ne laitteen mukana.

Huolehdi liikkeenharjoittajana siitä, että käyttöohje on laitetta käyttävän henkilöstön käytettävissä.

1.2 Symbolit ennen teksti

 Sinua pyydetään toimimaan.

- Luettelo, lista
- Ohjeita, toimintoja



Info! Ohjeita erittäin hyödyllisistä tiedoista ja vinkeistä

1.3 Varoitusmerkki



Varoitus
vaarapaikasta



Varoitus vaarallisesta
sähköjännitteestä



Varoitus kuumasta
pinnasta

1.4 Signaalisanat

VAARA

Varoittaa **hengenvaarallisista** henkilövahingoista.

VAROITUS

Varoittaa **pahoista** henkilövahingoista.

VARO

Varoittaa **lievistä ja ei niin pahoista** henkilövahingoista.

HUOMIO

Varoittaa esinevahingoista.

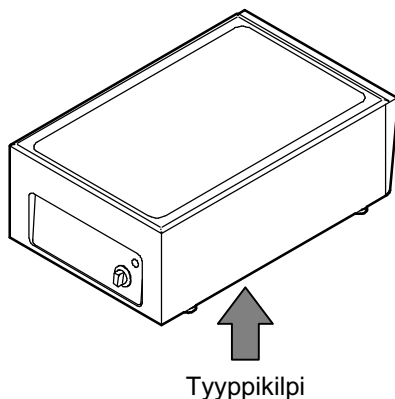
1.5 Määräystenmukainen käyttö

- Laitetta saa käyttää ainoastaan valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen jaloteräksessä valmistetuissa gastronomia-astioissa. Esimerkiksi valmistetuille keitoille, vihanneksille, lisäkkeille ja kastikkeille.
- Laite on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä saa käyttää vain
 - opastettu, koulutettu henkilöstö,
 - kun tyhjennyshana on suljettu,
 - kun allas on täytetty määräystenmukaisesti,
 - kun laitetta valvotaan,
 - käyttöohjeessa määrättyyn tarkoitukseen.
- Muunlainen tai edellisestä poikkeava käyttö katsotaan määräystenvastaiseksi.
- Määräystenvastaisesta käytöstä johtuvista vahingoista vastaa yksin käyttäjä.
- Laitteen kaikenlaisesta väärästä käytöstä valmistajan takuu sekä yleinen vastuu raukeaa.
- Muutokset laitteelle ovat kiellettyjä.

1.6 Virhekäytöt

- Älä käytä laitetta alustana tai säilytyspaikkana!
- Laitetta ei saa käyttää kohteiden lämmittämiseen, kuivaamiseen tai varastointiin taikka materiaalien sulattamiseen!
- Laitetta ei saa käyttää tilojen lämmittämiseen!
- Laitetta eivät saa käyttää
 - lapset,
 - fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset henkilöt,
 - kouluttamaton henkilöstö.

1.7 Tyypikilpitietojen kirjaaminen



Kirjaa laitteen tyypikilpitiedot ennen laitteen käyttöönottoa ylös seuraaville riveille. Ilmoita ne, jos tarvitset laitteen huoltopalvelua. Tämä auttaa meitä käsittelemään kysymyksesi nopeammin.

Tyyppi ja tuotenumero:

Sarjanumero (S.-nro):

Valmistuspäivä (valmistusvuosi):

2. Turvallisuusohjeet



VAARA! Työsuojelulain mukainen vaarojen selvittäminen ja arviointi

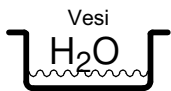
- Työnsuojelulain mukaan työnantajan on arvioitava, mitä vaaroja työskentelystä aiheutuu työntekijöille ja mitkä työsuojelutoimenpiteet ovat tarpeen. Huomioi tässä ammattiliittojen ohjeet teollisuuskeittiöitä varten!
- Työnantajan on nimettävä henkilökohtaiset suojavarusteet ja annettava ne työntekijöiden käyttöön.



VAROITUS! Loukkaantumisvaara

- Varo, käytön aikana laite on kuuma!
- Varo astioita poistaessasi: Astiat ovat kuumia! Poistamisen aikana saattaa esiintyä kuumaa ilmaa tai höyryä!

HUOMIO! Vaurioitumisvaara



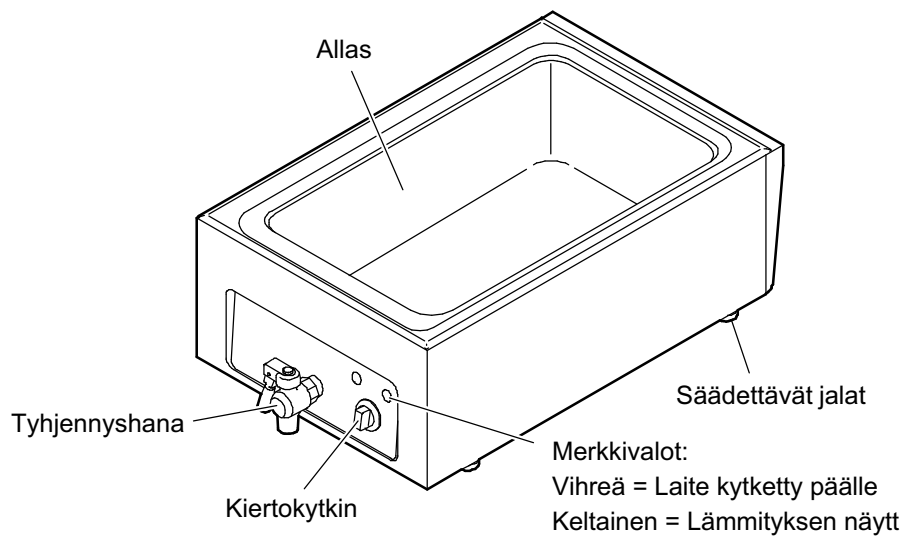
- Ylikuumenemisen aiheuttamat altaan vauriot! Älä siksi koskaan kuumenna laitetta ilman altaassa olevaa vettä ja sammuta laite aina ennen tyhjentämistä!
- Älä täytä kylmää vettä tyhjään, kuumennettuun altaaseen! Liian voimakas lämpötilanvaihtelu aiheuttaa suuria jännitteitä ja laite saattaa vaurioitua.
- Täytä allas vain kylmänä vedellä n. 3 cm:n korkeudelta. Gastronomia-astioiden on oltava kosketuksissa veteen!
- Ruokia ei saa asettaa suoraan altaaseen. Ruokia saa lämmitellä tai pitää lämpimänä ainoastaan jaloteräksistä valmistetuissa astioissa!
- Astioita ei saa asettaa altaan pohjalle! Astiat on ripustettava laitteeseen! Käytä ainoastaan ruostumattomasta jaloteräksistä valmistettuja astioita!
- **Korroosion tai pistesyöpymisen aiheuttamat altaan vauriot suolapitoisen veden tai puhdistusaineiden vuoksi!** Tyhjennä ja puhdista siksi allas ennen jokaista käyttötaukoa! Älä jätä puhdistusainetta altaaseen pidemmäksi aikaa. Huuhtelee allas puhdistuksen jälkeen perusteellisesti vedellä ja kuivaa se.
- Älä ruiskuta tai puhdista laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Älä ruiskuta etusuojuksia ja laitteen muita suojuksia vaahtopesurilla! Puhdistusvaahto tunkeutuu pienimpiinkin rakoihin ja tuhoaa laitteen rakenneosia!
- Jos et pysty poistamaan käyttöhäiriöitä sivun 23 luvun 7. "Häiriöt ja häiriönpoisto" avulla, sammuta laite ja ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.
- Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen toimintakyky pitempien seisonta-aikojen jälkeen.

3. Laitteen kuvaus

Toimintatapa

- Lämmityksen termostaattinen säät
- Säädetty lämpötilarajoin ylikuumenemis- ja kuivasuojana. Jos lämpötilarajoin on sammuttanut lämmityksen, anna laitteen jäähtyä. Riittävästi jäähtytyään lämpötilarajoin kytkee lämmityksen automaattisesti takaisin päälle.

3.1 Toimintaosien kuvaus



4. Käyttöönotto

Laite on liitettävä asiantuntevasti asianmukaista käyttöä varten. Rakennuksen sähköisten liitännäis-vojen on vastattava laitteen liitännäisvoja! Pystytys ja liittäminen, katso sivu 25 luku 9.

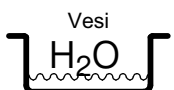
☞ Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöönottoa rasvaa irrottavalla puhdistusaineella.

- Puhdistus ja hoito, katso sivu 22 luku 6.

4.1 Altaan täytt


☞ Sulje tyhjennyshana.

☞ Täytä allas vedellä n. 3 cm:n korkeuteen.



- Gastronomia-astoiden on oltava kosketuksissa veteen, eivätkä ne saa uida vedessä.
- Lämmitysajan lyhentämiseksi: Täytä lämmintä vettä ja peitä allas lämmityksen aikana.
- Tarkasta käytön aikana säännöllisesti altaan vedentaso ja täytä vettä tarvittaessa lisää.

4.2 Laitteen päällekytkentä

	<p>VARO! Kuumaa vettä, kuumia pintoja, kuumia esineitä!</p> <p>Palovammojen vaara!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Käytä vedenpitäviä suojakäsineitä! ☞ Ole varovainen!
---	---

☞ Kytke laite päälle kääntökytkimestä ja säädä haluttu lämpötila (asteikko 1-10).

- Merkkivalot palavat.
- Keltainen merkkivalo sammuu, kun toivottu lämpötila saavutetaan.

Lämpötila-arvojen asteikko

Kiertokytkimen asento	Lämpötila
2	n. 45 °C
4	n. 60 °C
6	n. 75 °C
8	n. 90 °C

4.3 Gastronomia-astian asettaminen

☞ Täytä ruoat gastronomia-astiaan ja aseta astia altaaseen.

☞ Sulje gastronomia-astiat kannella.

- Gastronomia-astioiden peittäminen
 - estää ruokien kuivumisen ja
 - vähentää energiankulutusta.

5. Käytön lopettaminen

☞ Käännä kääntökytkin asentoon 0.

- Merkkivalot sammuvat.

☞ Puhdista laite, katso seuraava luku 6. "Puhdistus ja hoito".

☞ Kytke laitteen etupuolen sähköpääkytkin pois päältä tai irrota verkkopistoke.

6. Puhdistus ja hoito


HUOMIO!

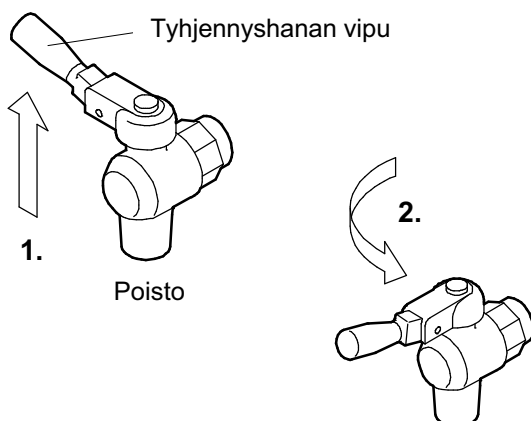
- Älä päästä syövyttäviä puhdistusaineita käyttöpaneelille ja kääntökytkimelle!
- Älä ruiskuta tai puhdistaa laitetta vesiletkulla, painepesurilla, höyrypainepesurilla tai höyrypesurilla!
- Huomioi puhdistusaineen valmistajan käyttöohjeet!
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita!
- Jaloteräs ei saa joutua pidemmäksi aikaa kosketuksiin väkevöityjen happojen, väkietikan, keittosuolaliuoksen, sinapin, maustesekoitusten kanssa, sillä muuten sen suojakerros vahingoittuu. Huuhtelee jaloteräspinnat käytön jälkeen puhtaalla vedellä ja hankaa kuivaksi.

6.1 Jaloterästä koskevia ohjeita (korroosiovaara!)

- Huomaa! Myös laadukas jaloteräs voi ruostua virheellisessä käsittelyssä. Suola, hapot, kloori, jodi ja ruokajäämät vaurioittavat suojakerrosta, mikä voi johtaa myös laadukkaan jaloteräksen ruostumiseen ja pistesyöpymiseen!
- Jaloteräksen ulkopinta muodostaa vaurioitumisen jälkeen taas suojakerroksen, mutta vain, jos ilma tai hyvin happipitoinen vesi pääsee vaikuttamaan ulkopintaan.
- Jos jäämiä, kuten esim. kalkkia, valkuaista tai tärkkelystä ei poisteta täydellisesti, se estää ilman tai hyvin happipitoisen veden pääsyn jaloteräspinnalle. Suojakerros ei siten enää pääse muodostumaan ja pinta ruostuu, esim. pistesyöpymällä, myös laadukkaalla jaloteräksellä. Suorita puhdistus siksi perusteellisesti niin, ettei puhdistuksen jälkeen pinnassa ole enää mitään jäämiä.

6.2 Altaan tyhjennys

	<p>VARO! Kuumaa vettä, kuumia pintoja, kuumia esineitä!</p> <p>Palovammojen vaara!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Käytä vedenpitäviä suojakäsineitä! ☞ Ole varovainen!
---	---



HUOMIO! Ylikuumenemisen aiheuttamat altaan vauriot! Sammuta siksi laite aina ensin ennen tyhjennystä.

- ☞ Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
- ☞ Ota astiat altaasta.
- ☞ Aseta lämpötiloja kestävä, riittävän kokoinen astia poiston alle.
- ☞ 1. Nosta vipu, 2. Avaa tyhjennyshana vasemmalle kääntäen.
- ☞ Valvo tyhjennystä.

6.3 Laitteen puhdistaminen

☞ Tyhjennä allas.

☞ Täytä puhtaalla vedellä ja lisää astianpesuainetta.

☞ Puhdista allas puhdistusharjalla.

- Kalkkia irrottavia puhdistusaineita käytettäessä on huomioitava puhdistusainevalmistajan puhdistusohjeet!

☞ Poista kertynyt kalkki etikkaliuoksella:

- Täytä etikkavettä altaaseen niin korkealle, että kaikki kalkkijäämät peittyvät.
- Kiehauta etikka lyhyesti ja anna vaikuttaa kalkkikertymästä riippuen n. 15-30 minuuttia.
- Tyhjennä puhdistusetikka säilytysastiaan. Voit käyttää puhdistusetikkaa useita kertoja kalkinpoistoon.
- Poista jäämät altaasta.

☞ Tyhjennä gastronomia-astiat ja puhdista ne.

☞ Huuhtelee puhdistetut pinnat perusteellisesti vedellä ja hankaa ne kuiviksi.

☞ Puhdista jaloteräspinnat rasvaa irrottavalla puhdistusaineella tai erityisellä jaloteräksen hoitoaineella.

☞ Sulje tyhjennyshana.

7. Häiriöt ja häiriönpoisto

Jos häiriöitä ilmenee, tarkista ne seuraavan taulukon perusteella:

Häiri	Mahdollinen syy	Apu
Käynnistetessä vihreä merkkivalo ei pala.	Laitteen edessä olevaa pääkytkintä ei ole kytketty päälle.	Kytke pääkytkin päälle.
	Koko sähkönsyöttö puuttuu.	Ota yhteyttä sähkölaitokseen.
	Rakennuksen verkkovaro on lauennut.	Anna valtuutetun asiakaspalvelun tarkastaa laitteen mahdolliset viat. Kytke verkkovaro taas päälle.
Laite on kytketty päälle, eikä se kuumene.	Laite on ylikuumentunut esimerkiksi kuivalämmityksen vuoksi. Lämpötilarajoin on sammuttanut.	Sammuta laite. Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Täytä altaaseen vettä. Kytke laite päälle. Jos vika esiintyy edelleen, ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.

Jos et saa korjattua häiriötä:

- sammuta laite ja irrota se sähköverkosta,
- älä avaa koteloa,
- ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluun.

8. Tekniset tiedot

Vesihaude	BC BM 700
Tuotenro	00574212, 00574368
Kokonaisliitäntäarvo	0,7 kW
Jännite	230 V 1N 50/60 Hz
Suojaus	1 x 16 A
Lämmönlvovutus herkk	0,09 kW
Lämmönlvovutus latentti	0,14 kW
Höyryäminen	0,21 kg / h
Ulkomitat (PxLxK)	400 x 620 x 240 mm
Paino	n. 15,5 kg
Suojausaste vettä vastaan	IP X4
Laitteen äänenpääst	< 70 dB (A)


Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään!

9. Kokoonpano ja liittäminen

- Huomioi paikalliset keittiötä koskeva tekniset määräykset.
- Laite on asennettava valmistajan asennusohjeiden ja voimassa olevien teknisten säädösten mukaan.
- Tässä mainitut laitteen kokoonpano- ja asennustyöt saa suorittaa vain ammattitaitoinen asennushenkilöstö!
- Huomioi turvallisuusohjeet!

9.1 Laitteen kuljetus

- Huomioi laitteen paino.

 Kuljeta laitetta tarkoituksenmukaisella kuljetusavulla tai nostovaunulla.

9.2 Ohjeita kokoonpanopaikasta

- Huomioi tarpeellinen vapaa tila laitteen ympärillä! Laitteen yläpuolella ei saa olla hyllyjä tai liikuteltavia kääntölaitteita ei saa pystyä kääntämään laitteen yläpuolella!
- Huomioi tarpeellinen liikkumatila käyttäjää varten! Myös siten, ettei laitetta käsitellessä henkilöille ole vaaraa vahingossa satuttaa itseään siihen.
- Jos laitetta käytetään asiakasalueella, on tarpeellinen suoja kiinnitettävä niin, ettei asiakkaalla ole mahdollisuutta päästä kosketuksiin laitteen kanssa.
- Huomioi ammattiliiton rasvakeittimiä koskevat työsuojelutiedot! Täyttömäärät lasketaan yhteen, jos useampi rasvakeitin sijoitetaan vierekkäin. Se vaatii mahdollisesti erityisiä palosuojelutoimenpiteitä!
- Rasvakeittimiä ja paistolaitteita ei saa asettaa sprinkerilaitteiston alle!
- Vesihaude, keitin, pastakeitin on sijoitettava rasvakeittimen viereen! Pidä vähintään 900 mm:n väli tai asenna roiskesuoja (roiskeita hylkivä suojus), jonka vähimmäiskorkeus on 350 mm.
- Induktiolaitteilla: Imetty ilma ei saa olla rasvapitoista eikä sen lämpötila saa ylittää 40°C.
- Älä aseta induktiolaitteita lämpöä säteileville laittelle, kuten esimerkiksi leivinuunin tai lämpökaapin päälle.
- Laitetta saa käyttää ulkona vain, kun se riittävästi tuulelta suojattu ja siinä on katos. Suojaa laite ja liitäntäjohto kosteudelta!

9.3 Pöytämallien sijoittaminen

Sijoittaminen


- vaakasuoraan ja tärinättömään paikkaan,
- imukuvun alle, jossa on liekinestosuodattimet,
- ei lämmitetyille pinnoille,
- ei palaville pinnoille,
- ei palaviin seiniin.
- Älä aseta lämpöä säteileville laitteille, kuten esimerkiksi leivinuunin tai lämpökaapin päälle.

☞ Poista laitteesta suojakelmut. Poista liiman loput puhdistus- tai pesubensiinillä.

☞ Kohdista laite vaakasuoraan ruuvijaloista.



☞ Laitteiden yksittäinen sijoittaminen kapeille pöydille tai alusrakenteille: Varmista laite ja pöytä tai alusrakenne kallistumisen ja siirtymisen varalta esim. ruuvamalla se lattiatasossa seinään.

9.4 Sähköliitännät

	<p>VAARA! Vaarallinen sähköjännite!</p> <p>Sähköiskun vaara, jonka seurauksena on mahdollisesti vakava ruumiinvamma tai kuolema!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sähköasennukset saa suorittaa vain valtuutettu asiakaspalvelu tai sähköalan ammattilainen! <p>☞ Kytke laitteesta virta pois ja varmista se uudelleen käynnistämisen varalta!</p>
--	--

- Sähköliitännän täytyy olla voimassa olevien VDE 0100 määräysten ja kulloinkin vastuussa olevan energialaitoksen määräysten mukainen.
- Liikkuvan verkkoliitäntäjohdon on oltava vähintään mallia H 07 RN-F.
- Laitteet, joissa on verkkopistoke, on verkkopistokkeeseen päästävä helposti käsiksi.
- Turvallisuussyistä suosittelemme vikavirtasuojakytkimen asentamista. Tärkeää induktiolaitteilla: Käytä lyhytaikaisesti hidasta yleisvirtaherkkää FI-suojakytkintä ≥ 30 mA.
- Huomioi sähköliitännää varten tyyppikilven tiedot!
- Aseta laittaaan kääntökytkin asentoon Pois, kiinnitä vasta sitten verkkopistoke oikein asennettuun pistorasiaan!

10. Huolto

	<p>VAARA! Vaarallinen sähköjännite!</p> <p>Sähköiskun vaara, jonka seurauksena on mahdollisesti vakava ruumiinvamma tai kuolema!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huoltotyöt sähkölaitteilla saa suorittaa vain valtuutettu asiakaspalvelu tai sähköalan ammattilainen! <p> Kytke laitteesta virta pois ja varmista se uudelleen käynnistämisen varalta!</p>
---	---

- Anna tämä laite tarkastettavaksi ja huollettavaksi säännöllisesti. Huoltotoita ovat esimerkiksi turvallisuus-, toiminta- ja tiiviystarkastukset.
- Tarkastuta asiantuntijalla turvallisuuslaitteiden asianmukainen kunto niiden rasituksesta riippuen vähintään kerran vuodessa. Pidä tarkastusten tuloksista kirjaa ja säilytä se.
- Asennus-, huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa vain valtuutettu asiakaspalvelu tai sähköalan ammattilainen.
- Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita ja alkuperäisiä varaosia!
- Suosittelemme solmimaan huoltosopimuksen asiakaspalvelun kanssa.

11. Käytettyjen laitteiden jätehuolto

- Kytke laitteesta virta ja varmista se uudelleen käynnistämisen varalta ennen sen purkamista. Irrota sen jälkeen verkkojohto verkkoliitännän pistorasiasta ja laitteesta.
- Käytetyt laitteet eivät ole arvotonta jätettä! Ympäristöystävällisesti hävitettäessä voidaan kierrätyksestä saada arvokkaita raaka-aineita.
- Huomioi laitteen jätehuollossa vastaavat lakisääteiset määräykset.
- Ammattikäyttöiset sähkölaitteet eivät saa päästä kunnan jätehuoltoon eikä niitä saa hävittää kotitalousjätteiden mukana.

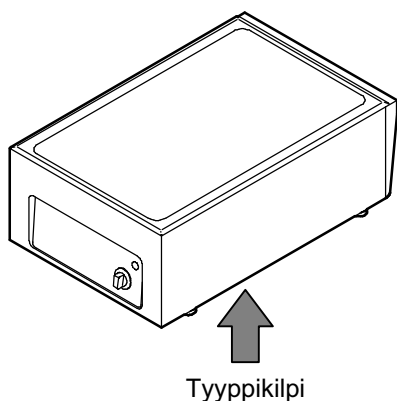


12. Korjaus

Oikeutetut henkilöt

Vain seuraavilla korjauspaikoilla on lupa korjata laite:

- Yrityksen sisäinen, B.PRO kouluttama ammattihenkilöstö
- Ulkoinen, B.PRO kouluttama asiakaspalvelu
- B.PRO-huolto



Vian kuvaus

B.PRO-huolto tarvitsee vian tarkan kuvauksen lisäksi seuraavat tiedot tyypikilvestä:

- Tyyppi ja tuotenumero
- Sarjanumero (S.Nr)
- Valmistuspäivä (Baujahr)

Komponenttien vaihto

Vialliset komponentit, verkkojohto mukaan lukien. saa vaihtaa vain seuraavat huoltopaikat:

- Yrityksen sisäinen, B.PRO kouluttama ammattihenkilöstö
- Ulkoinen, B.PRO kouluttama asiakaspalvelu
- B.PRO-huolto

Varaosat

Varaosien tilauksessa tarvitaan seuraavat tiedot:

- Varaosan kuvaus
 - Tyyppi ja tuotenumero
 - Laitteen valmistusvuosi (Baujahr)
 - Määr
- ⇒ Katso huollon tietojärjestelmä netistä (www.bpro-solutions.com).

Osoite

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Napomene za korisnika

Zahvaljujemo se što ste se odlučili za proizvod tvrtke B.PRO. Vrlo nam je stalo da s proizvodima tvrtke B.PRO imate puno zadovoljstva, da Vam olakšavaju rad i da od njih imate puno koristi.

1.1 Napomene uz uputu za upotrebu

Pažljivo pročitajte uputu za upotrebu prije puštanja uređaja u pogon.

Uputa za upotrebu sadrži važne napomene za pravilno rukovanje, postavljanje i instaliranje. Posebnu pažnju posvetite napomenama za sigurno korištenje.

Dokumente, priložene uređaju, pohranite i držite ih uvijek na dohvat ruke i proslijedite ih zajedno s uređajem.

Kao korisnik se pobrinite da uputa za upotrebu bude dostupna ovlaštenom osoblju.

1.2 Simboli ispred teksta

 Od vas se zahtjeva neka radnja.

- Nabranjanje, popis
- Napomene, slijed funkcija



Info! Napomene s naročito korisnim informacijama i savjetima

1.3 Oznaka upozorenja



Upozorenje na
mjesto opasnosti



Upozorenje na opasan
električni napon



Upozorenje na vruću
površinu

1.4 Signalne riječi

OPASNOST

Upozorava na **po život opasne** rizike za ljude.

UPOZORENJE

Upozorava na **teške** rizike za ljude.

OPREZ

Upozorava na **lake do srednje teške** rizike za ljude.

POZOR

Upozorava na materijalne štete.

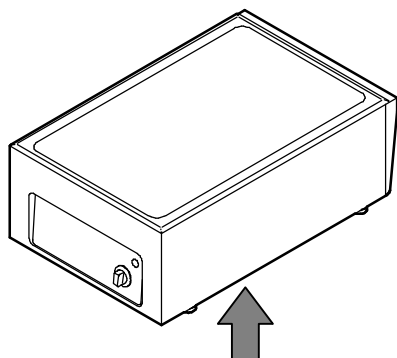
1.5 Namjenska upotreba

- Uređaj se smije koristiti samo za održavanje topline kod pripremljenih namirnica u posuđu za gastronomiju od plemenitog čelika. Na primjer za pripravljene juhe, povrće, priloge i sosove.
- Uređaj služi za komercijalnu uporabu i smije se koristiti samo
 - od strane upućenog i školovanog osoblja,
 - ako je slavina za pražnjenje zatvorena,
 - s propisno napunjenom kadom,
 - kad se uređaj nalazi pod nadzorom,
 - za predviđenu namjenu prema uputi za upotrebu.
- Drugačija ili prekoračujuća upotreba vrijedi kao nenamjenska.
- Za štete, nastale nenamjenskom upotrebom, odgovara samo korisnik.
- Svako pogrešno korištenje uređaja dovodi do gubitka prava na jamstvo i opće odgovornosti proizvođača.
- Izmjene na ovom uređaju su zabranjene.

1.6 Pogrešne primjene

- Uređaj nemojte koristiti kao odlagalište ili površinu za postavljanje!
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje, sušenje i skladištenje predmeta, a ne smije se koristiti ni za otapanje materijala!
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje prostorija!
- Uređaj se ne smije koristiti od strane
 - djece,
 - osoba s ograničenim psihičkim, fizičkim, senzoričkim ili duševnim sposobnostima,
 - od nepodučenog osoblja.

1.7 Unos podataka s tipske pločice



Tipska pločica

Prije postavljanja uređaja upišite podatke sa tipke pločice u sljedeće retke. Molimo da ove podatke navedete, ako budete trebali neku servisnu uslugu za uređaj. To doprinosi bržoj obradi vašeg upita.

Tip i broj artikla:

Serijski broj (S.Nr.):

Datum izrade (Baujahr):

2. Sigurnosne napomene



OPASNOST! Utvrđivanje i ocjena rizika prema zakonu o zaštiti na radu

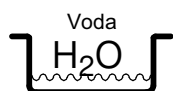
- Prema zakonu o zaštiti na radu poslodavac mora procijeniti, s kojim rizicima za namještenike je rad povezan i koje mjere zaštite na radu su potrebne. S tim u vezi obratite pažnju na napomene cehovskog udruženja za komercijalne kuhinje!
- Poslodavac treba imenovati i staviti na raspolaganje osobnu zaštitnu opremu.



UPOZORENJE! Opasnost od povreda

- Oprez, uređaj je tokom rada vruć!
- Oprez kod vađenja posuda: Posude su vruće! Tokom vađenja može doći do izlaženja vrućeg zraka ili pare!

POZOR! Opasnost od oštećenja



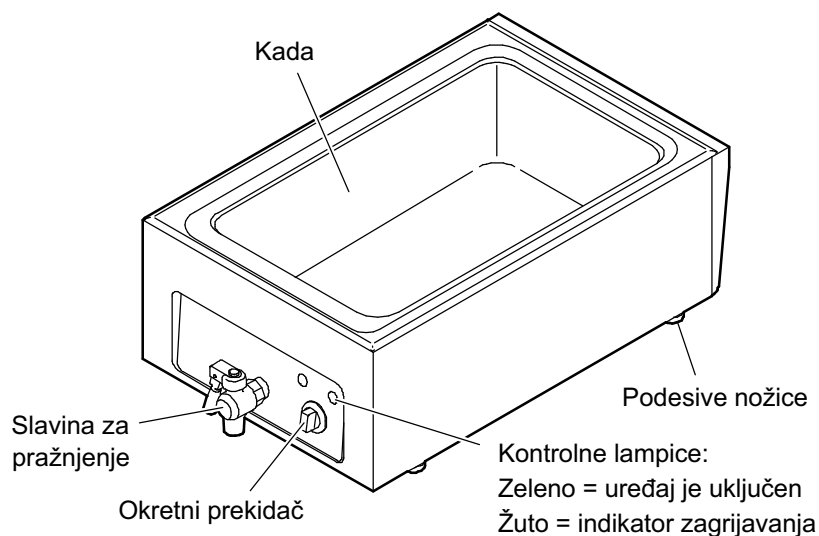
- Oštećivanje kade uslijed pregrijavanja! Zato uređaj nikad nemojte zagrijavati bez vode u kadi i prije pražnjenja ga uvijek isključite!
- U praznu, jako zagrijanu kadu, nemojte ulijevati hladnu vodu! Zbog prejake promjene temperature dolazi do velikog naprezanja i mogu nastati oštećenja na uređaju.
- Kadu punite vodom samo kad je hladna u visini od cca. 3 cm. Posude za gastronomiju moraju imati kontakt s vodom!
- Namirnice se ne smiju stavljati neposredno u kadu. Namirnice se smiju zagrijavati ili držati toplima samo u posudama od plemenitog čelika!
- Posude se ne smiju stavljati na dno kade! Posude moraju biti zakvačene! Koristite samo posude od nehrđajućeg plemenitog čelika!
- **Oštećenje kade uslijed korozije ili točkaste korozije, uzrokovane slanom vodom ili sredstvima za čišćenje!** Stoga kadu ispraznite i očistite prije svake radne stanke! Nemojte ostavljati sredstvo za čišćenje dulje vrijeme u kadi. Kadu nakon čišćenja temeljito isperite vodom i posušite.
- Uređaj nemojte prskati ni čistiti crijevom za vodu, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom pare ili aparatom za čišćenje parom!
- Prednje stranice i obloge uređaja nemojte tretirati sredstvom za čišćenje pjennom! Pjenasto sredstvo za čišćenje prodire i u najmanje proreze i uništava komponente u uređaju!
- Ako smetnje u radu ne možete ukloniti pomoću poglavlja 7. na stranici 35 "Smetnje i pomoć", onda isključite uređaj i obavijestite ovlaštenu servisnu službu.
- Nakon dužih vremena mirovanja uređaj pustite da pregleda neka autorizirana servisna služba na funkcionalnost.

3. Opis uređaja

Način funkcioniranja

- Termostatska regulacija grijanja
- Regulirajući graničnik temperature kao zaštita od pregrijavanja i od rada na suho. Kad graničnik temperature isključi grijač, ostavite uređaj da se ohladi. Nakon dovoljnog hlađenja graničnik temperature automatski ponovno uključuje grijač.

3.1 Opis funkcijskih dijelova



4. Puštanje u rad

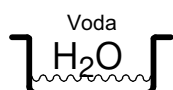
Za pravilan rad uređaj mora biti stručno priključen. Podaci električnih vrijednosti priključka u zgradi moraju odgovarati vrijednostima priključka uređaja! Postavljanje i priključivanje vidi stranicu 37 poglavlje 9.

- ☞ Uređaj prije prvog puštanja u pogon očistite sa sredstvom za čišćenje koje otapa mast.
- Čišćenje i njega vidi stranicu 34 poglavlje 6.

4.1 Punjenje kade


☞ Zatvorite slavinu za pražnjenje.

☞ Kadu napunite vodom u visinu od cca. 3 cm.



- Posude za gastronomiju moraju imati kontakt s vodom i ne smiju plivati.
- Radi skraćivanja vremena zagrijavanja: Ulijte toplu vodu, a kadu tokom zagrijavanja poklopite.
- Tokom rada redovito provjeravajte razinu vode u kadu i po potrebi dolijevajte vodu.

4.2 Uključivanje uređaja

	<p>OPREZ! Vruća voda, vruće površine, vrući predmeti!</p> <p>Opasnost od opekline!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite nepromočive zaštitne rukavice! ☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!
---	--

☞ Uređaj uključite pomoću okretnog prekidača i podesite željenu temperaturu (skala 1-10).

- Kontrolne lampice svijetle.
- Žuta kontrolna lampica se gasi kad je dostignuta podešena temperatura.

Skala s vrijednostima temperature

Okretni prekidač - položaj	Temperatura
2	cca. 45°C
4	cca. 60°C
6	cca. 75°C
8	cca. 90°C

4.3 Upotreba posuda za gastronomiju

☞ Napunite posudu za gastronomiju namirnicama i stavite posudu u kadu.

☞ Zatvorite posudu za gastronomiju poklopcem.

- Poklapanje posude za gastronomiju
 - sprječava isušivanje namirnica i
 - smanjuje potrošnju energije.

5. Kraj pogona

☞ Okretni prekidač okrenite u položaj 0.

- Kontrolne lampice se gase.

☞ Očistite uređaj, vidi sljedeće poglavlje 6. "Čišćenje i njega".

☞ Isključite električni glavni prekidač ispred uređaja ili izvucite mrežni utikač.

6. Čišćenje i njega


POZOR!

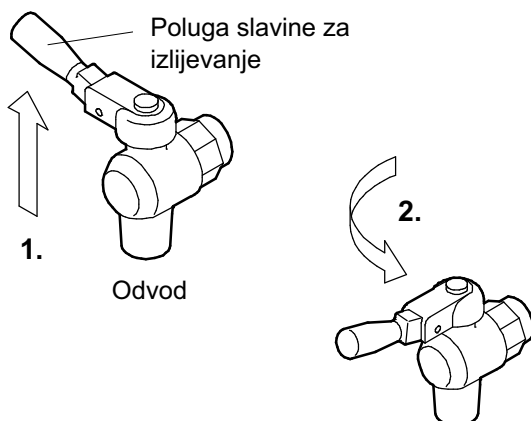
- Na masku za rukovanje i okretni prekidač nemojte nanositi nagrizajuća čistila!
- Uređaj nemojte prskati ni čistiti crijevom za vodu, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom, aparatom za čišćenje pod visokim tlakom pare ili aparatom za čišćenje parom!
- Obratite pažnju na upute za upotrebu od strane proizvođača sredstva za čišćenje!
- Nemojte koristiti nikakva abrazivna sredstva za čišćenje!
- Plemeniti čelik ne smije duže vrijeme dolaziti u kontakt s koncentriranim kiselinama, esencijom octa, solnom otopinom, senfom, mješavine začina, jer se inače oštećuje zaštitni sloj. Površine od plemenitog čelika nakon upotrebe isperite i brisanjem posušite.

6.1 Napomene u vezi plemenitog čelika (opasnost od korozije!)

- Molimo obratite pažnju! I visoko kvalitetni plemeniti čelik nepravilnim rukovanjem može korodirati. Sol, kiseline, klor, jod i ostaci namirnica razaraju zaštitni sloj i mogu i kod visoko kvalitetnog plemenitog čelika dovesti do korozije i točkaste korozije!
- Površina plemenitog čelika nakon oštećenja ponovno stvara zaštitni sloj, ali samo u slučaju kad zrak ili voda bogata kisikom, može djelovati na površinu.
- Ako se ostaci kao što su npr. kamenac, bjelanjak ili škrob ne odstrane u potpunosti, onda to sprječava da zrak ili voda bogata kisikom dospije na površinu plemenitog čelika. Na taj način se više ne može stvarati zaštitni sloj i nastaje korozija npr. točkasta korozija, čak i kod visokog kvalitetnog plemenitog čelika. Stoga temeljito čistite, tako da nakon čišćenja ne prijanjaju nikakvi ostaci.

6.2 Pražnjenje kade

	<p>OPREZ! Vruća voda, vruće površine, vrući predmeti!</p> <p>Opasnost od opekline!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite nepromočive zaštitne rukavice! ☞ Postupajte s odgovarajućim oprezom!
---	--



POZOR! Oštećivanje kade uslijed pregrijavanja!
Stoga uređaj prije pražnjenja uvijek prvo isključite.

- ☞ Isključite uređaj i pustite da se ohladi.
- ☞ Izvadite posudu iz kade.
- ☞ Ispod izljeva postavite temperaturno otpornu posudu dovoljnog volumena.
- ☞ 1. Podignite polugu, 2. Slavinu za izlivanje otvorite okretanjem prema lijevo.
- ☞ Kontrolirajte postupak izlivanja.

6.3 Čišćenje uređaja

- ☞ Ispraznite kadu.
- ☞ Ulijte čistu vodu i dodajte sredstvo za pranje posuđa.
- ☞ Očistite kadu četkom za čišćenje.
- Kod primjene sredstava za čišćenje koji otapaju kamenac obratite pažnju na upute za čišćenje od strane proizvođača sredstva za čišćenje!
- ☞ Uklanjanje naslaga kamenca octenom otopinom:
 - Vodenu otopinu octa ulijte toliko da svi ostaci kamenca budu prekriveni.
 - Ocat kratko zakuhajte i ovisno o naslagi kamenca pustite da djeluje cca. 15 do 30 minuta.
 - Ocat za čišćenje ispusite u neku posudu za zalihe. Ocat za čišćenje možete više puta koristiti za odstranjivanje kamenca.
 - Odstranite ostatke u kadi.
- ☞ Ispraznite i očistite posudu za gastronomiju.
- ☞ Očišćene površine temeljito isperite vodom i brisanjem posušite.
- ☞ Površine od plemenitog čelika čistite sredstvom za čišćenje koje otapa masnoću ili specijalnim sredstvom za njegu plemenitog čelika.
- ☞ Zatvorite slavinu za pražnjenje.

7. Smetnje i uklanjanje smetnji

Ako dođe do nekih smetnji, onda vas molimo da ih provjerite pomoću slijedeće tablice:

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć
Kod uključivanja ne svijetli zelena kontrolna lampica.	Glavni prekidač ispred uređaja nije uključen.	Uključite glavni prekidač.
	Nedostaje napajanje strujom u cijelosti.	Obavjestite poduzeće za opskrbu električnom energijom.
	Kućni mrežni osigurač je isključio.	Eventualne greške na uređaju dajte na provjeru ovlaštenoj servisnoj službi. Ponovno uključite mrežni osigurač.
Uređaj je uključen i ne zagrijava.	Uređaj se pregrijavao, na primjer zbog grijanja na suho. Graničnik temperature je isključio.	Isključite uređaj. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Ulijte vodu u kadu. Uključite uređaj. Ako do greške i dalje bude dolazilo, obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

Ako smetnju ne možete ukloniti:

- isključite uređaj i odvojite od električne mreže,
- kućište nemojte otvarati,
- obavijestite ovlaštenu servisnu službu.

8. Tehnički podaci

Bain-Marie	BC BM 700
Br. artikla	00574212, 00574368
Ukupna vrijednost priključka	0,7 kW
Napon	230 V 1N 50/60 Hz
Osigurač	1 x 16 A
Emisija topline, senzorički	0,09 kW
Emisija topline latentno	0,14 kW
Emisija pare	0,21 kg / h
Vanjske dimenzije (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Težina	cca. 15,5 kg
Stupanj zaštite od vode	IP X4
Šum uređaja	< 70dB (A)

Tehničke izmjene pridržane!

9. Postavljanje i priključivanje

- Obratite pažnju na lokalne propise, specifične za tehniku za kuhinje.
- Instalacije moraju biti izvedene prema uputama za montažu od strane proizvođača i prema priznatim pravilima tehnike.
- Ovdje navedeni radovi na postavljanju i montaži smiju biti izvođeni samo od strane stručnog osoblja za montažu!
- Obratite pažnju na sigurnosne napomene!

9.1 Transportiranje uređaja

- Obratite pažnju na težinu uređaja.

 Uređaj transportirajte odgovarajućim pomoćnim transportnim sredstvima ili dizalicom.

9.2 Napomene u pogledu mjesta postavljanja

- Ostavite dovoljno slobodnog prostora iznad uređaja! Iznad uređaja se ne smiju nalaziti regali, a ne smije postojati ni mogućnost zakretanja pomičnih zakretnih mehanizama!
- Ostavite dovoljno slobodnog prostora za kretanje rukovatelja! Također na način da prilikom rukovanja uređajem ne dođe do ugrožavanja uslijed nehotičnog sudaranja s drugim ljudima.
- Ako se uređaj upotrebljava u području gdje su i mušterije, onda se mora postaviti odgovarajuća zaštita da se spriječi kontakt mušterije s uređajem.
- Obratite pažnju na informacije o sigurnosti na radu cehovskog udruženja u pogledu friteza! Količine punjenja se zbrajaju, ako se više friteza postavlja jedna pored druge. To iziskuje eventualno posebne mjere za zaštitu od požara!
- Friteze i uređaje za pečenje nemojte postavljati ispod protupožarnih prskalica!
- Vodenu kupku, kuhalo, kuhalo za tjesteninu nemojte postavljati pored friteze! Ostavite minimalni razmak od 900 mm ili instalirajte zaštitu od prskanja (odbojni lim) minimalne visine od 350 mm.
- Kod indukcijskih uređaja: Usisani zrak ne smije sadržavati mast ni biti topliji od 40°C.
- Indukcijske uređaje nemojte postavljati iznad uređaja koji emitiraju toplinu, kao što su na primjer pećnice ili toplinski ormari.
- Uređaj na otvorenom smije raditi samo s natkrovljem i dovoljnom zaštitom od vjetra. Uređaj i priključni kabel zaštitite od vlage!

9.3 Postavljanje stolnih modela

Postavljanje

- vodoravno i bez vibracija,
- ispod nape s protupožarnim filtrima,
- ne na zagrijane površine,
- ne na zapaljive površine,
- ne na zapaljive zidove.
- ne iznad uređaja koji emitiraju toplinu, kao što su na primjer pećnice ili toplinski ormari.

☞ Skinite zaštitne folije s uređaja. Ostatke ljepljivih ostataka odstranite benzinom za čišćenje- ili pranje.

☞ Uređaj pomoću podesivih nožica postavite vodoravno.

☞ U slučaju- pojedinačnog postavljanja uređaja na uske stolove ili postolja: Uređaj i stol ili podnožje osigurajte od preokretanja i pomicanja, npr. vijčanim spojem na zid ili na pod.

9.4 Priključivanje električnog napajanja



OPASNOST! Opasni električni napon!



Opasnost od strujnog udara, kao posljedica moguća tjelesna povreda ili usmrćivanje!

- Električne- instalacije smije izvoditi samo ovlaštena servisna služba ili neki stručni električar!

☞ Ispustite napon iz uređaja i osigurajte od ponovnog uključivanja!

- Električni priključak mora biti izveden prema važećim odredbama VDE 0100 i odredbama odgovarajuće nadležnog poduzeća za opskrbu električnom energijom.
- Pomični električni priključni vod mora biti izveden barem prema H 07 RN-F.
- Kod uređaja s mrežnim utikačima, mrežni utikač mora biti lako dostupan.
- Iz sigurnosnih razloga preporučamo ugradnju- zaštitnog strujnog prekidača. Važno kod indukcijskih uređaja: Koristite FI-zaštitne prekidače, osjetljive na sve struje s kratkotrajnom zadržkom ≥ 30 mA.
- Za električni priključak obratite pažnju na podatke s tipske pločice!
- Okretni prekidač postavite na Isključeno, tek nakon toga utaknite utikač u propisno instaliranu utičnicu!

10. Održavanje

	<p>OPASNOST! Opasni električni napon!</p> <p>Opasnost od strujnog udara, kao posljedica moguća tjelesna povreda ili usmrćivanje!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Radove na održavanju na električnim uređajima smije izvoditi samo ovlaštena servisna služba ili neki stručni električar! <p> Ispustite napon iz uređaja i osigurajte od ponovnog uključivanja!</p>
---	---

- Predajte ovaj uređaj na izvođenje redovitih inspekcija i održavanja. Radovi na održavanju su na primjer provjere sigurnosti-, funkcije- i nepropusnosti.
- Pravilno stanje sigurnosnih mehanizama predajte na provjeru nekoj stručnoj osobi već prema intenzitetu upotrebe, ali najmanje jednom godišnje. Rezultat te provjere treba biti dokumentiran i pohranjen.
- Radove na instalacijama-, održavanjima- i popravcima smije izvoditi samo neka ovlaštena servisna služba ili stručni električar.
- Koristite samo originalni- pribor i originalne- rezervne dijelove!
- Preporučamo sklapanje ugovora o održavanju sa servisnom službom.

11. Zbrinjavanje starih uređaja

- Prije demontaže iz uređaja ispustite napon i osigurajte protiv ponovnog uključivanja. Zatim električni kabel izvucite iz utičnice i iz uređaja.
- Stari uređaji nisu beskoristan otpad! Ekološkim zbrinjavanjem se mogu reciklirati vrijedne sirovine.
- Kod zbrinjavanja uređaja obratite pažnju na odgovarajuće zakonske propise.
- Komercijalni električni uređaji ne smiju dospjeti u komunalni sustav zbrinjavanja otpada niti se smiju zbrinjavati preko otpada iz domaćinstava.

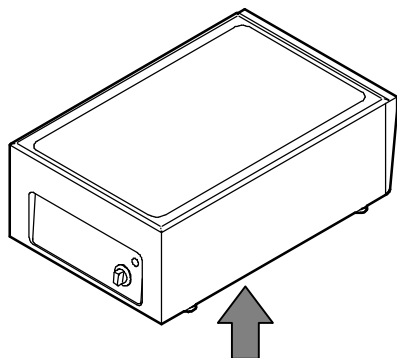


12. Popravak

Ovlaštene osobe

Popravke smiju izvoditi isključivo sljedeće službe:

- Interno stručno osoblje poduzeća, školovano od strane tvrtke B.PRO
- Eksterna servisna služba, školovana od strane tvrtke B.PRO
- B.PRO-Servis



Tipska pločica

Opis defekta

B.PRO servisu su, osim točnog opisa defekta, potrebni sljedeći podaci s tipske pločice:

- Tip i broj artikla
- Serijski broj (S.Nr.)
- Datum izrade (Baujahr)

Zamjena komponenata

Neispravne komponente, uključujući i električni kabel, smiju mijenjati isključivo sljedeće servisne službe:

- Interno stručno osoblje poduzeća, školovano od strane tvrtke B.PRO
- Eksterna servisna služba, školovana od strane tvrtke B.PRO
- B.PRO-Servis

Rezervni dijelovi

Kod naručivanja rezervnih dijelova potrebni su:

- Naziv rezervnog dijela
 - Tip i broj artikla
 - Datum proizvodnje (godina proizvodnje) uređaja
 - Količina
- ⇒ Vidi sustav servisnih informacija na internetu (www.bpro-solutions.com).

Adresa

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Brukerinstruksjoner

Takk for at du har valgt et produkt fra B.PRO. Det er viktig for oss, at du har mye glede, arbeidslettelse og stor nytte av produkter fra B.PRO.

1.1 Merknader til bruksanvisningen

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk enheten.

Bruksanvisningen inneholder viktige anvisninger for en forskriftsmessig betjening, oppstilling og installasjon. Vær spesielt oppmerksom på anvisningene for sikker bruk.

Sørg for at dokumentene som er vedlagt enheten alltid oppbevares lett tilgjengelig og at disse gis videre med enheten.

Som eier må du sørge for at bruksanvisningen er tilgjengelig for personellet som skal arbeide med enheten.

1.2 Symboler før teksten

 Du oppfordres til en handling.

- Opptelling, opplisting
- Anvisninger, funksjonsforløp



Info! Henvisninger med spesielt nyttige informasjoner og tips

1.3 Varselskilt



Advarsel mot
farested



Advarsel mot farlig elektrisk
spenning



Advarsel mot varm
overflate

1.4 Signalord

FARE

Advarer mot **livsfarlige** personskader.

ADVARSEL

Advarer mot **alvorlige** personskader.

FORSIKTIG

Advarer mot **lettere til middels alvorlige** personskader.

OBS

Advarer mot materielle skader.

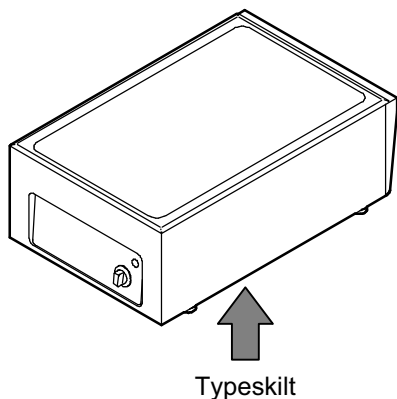
1.5 Forskriftsmessig bruk

- Apparatet må kun benyttes til å holde varm tilberedte mat i Gastronorm-beholdere av edelstål. For eksempel til tilberedte supper, grønnsaker, tillegg og sauser.
- Enheten er tiltenkt næringsmessig virksomhet og må kun tas i bruk
 - av opplært personale med utdanning,
 - når tappeventilen er stengt,
 - med forskriftsmessig fylt badekar,
 - når enheten er under oppsyn,
 - til tiltenkt formål iht. bruksanvisningen.
- En annen bruk eller bruk utover dette gjelder som ikke-forskriftsmessig.
- Brukeren alene er ansvarlig for skader som oppstår som følge av ikke-forskriftsmessig bruk.
- Hver feilaktige bruk av enheten fører til tap av garantien og det generelle ansvaret til produsenten.
- Det er forbudt å foreta endringer på denne enheten.

1.6 Feilaktig bruk

- Ikke bruk enheten som fraleggingsplass og oppbevaringssted!
- Enheten må ikke brukes til oppvarming, tørking og lagring av gjenstander og må ikke brukes til smelting av materialer!
- Apparatet må ikke brukes til oppvarming av rom!
- Enheten må ikke brukes av
 - barn,
 - personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter,
 - Personale som ikke er opplært.

1.7 Føre inn typeskiltdata



Før oppstilling av enheten skal typeskiltdataene føres inn i den etterfølgende linjen. Vennligst angi disse dataene, når du har behov for en serviceytelse for enheten. Dette bidrar til en raskere bearbeiding av ditt spørsmål.

Type og artikkelnummer:

Serienummer (s.nr.):

Produksjonsdato (byggear):

2. Sikkerhetsanvisninger



FARE! Identifisering og vurdering av risiko i henhold til arbeidsmiljøloven

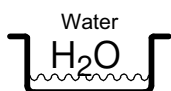
- Etter arbeidsmiljøloven må arbeidsgiveren vurdere, hvilke farer for de ansatte som er forbundet med arbeidet og hvilke tiltak til arbeidervernet som er nødvendig. Vær hertil oppmerksom på henvisningene til bransjeorganisasjonen for kommersielle kjøkken!
- Arbeidsgiveren må angi det personlige verneutstyret og stille dette til disposisjon.



ADVARSEL! Fare for personskade

- Forsiktig, under anvendelsen er apparatet varmt!
- Vær forsiktig når du tar ut beholderen: Beholderene er varme! Mens det tas ut kan det komme ut varm luft eller damp!

OBS! Fare for skader



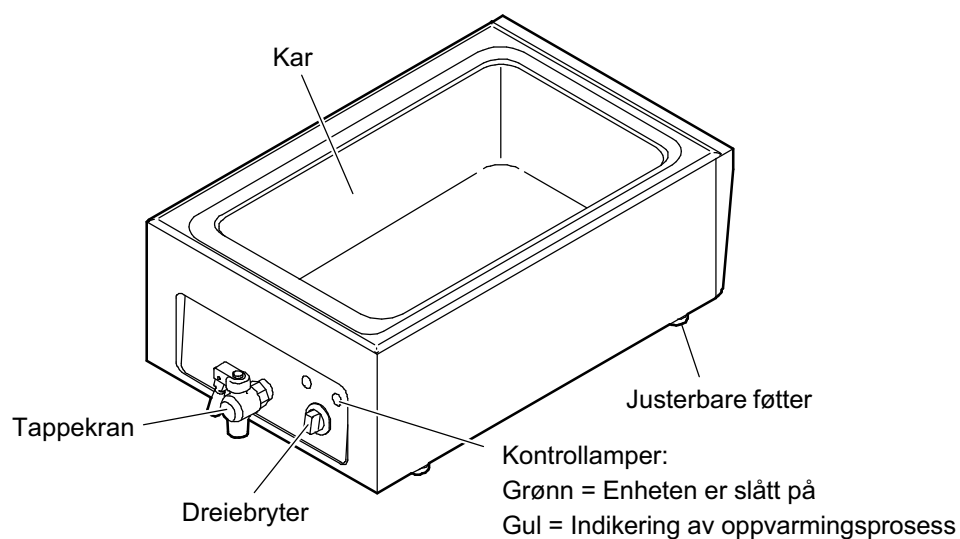
- Skade på karet grunnet overoppheting! Apparatet må derfor aldri varmes opp uten vann i karet og må alltid slås av før tømning!
- Ikke fyll på kaldt vann i det tomme høyt oppvarmede karet! Grunnet for store svingninger i temperatur, oppstår høye spenninger og det kan oppstå skader på apparatet.
- Fyll karet med vann ca. 3 cm høyt kun i kald tilstand. Gastronorm-beholdere må være i kontakt med vannet!
- Mat må ikke pyttes direkte i karet. Matvarene må kun varmes opp eller holdes varme i beholdere av edelstål!
- Beholdere må ikke stilles på bunnen til karet! Beholdere må henges inn! Benytt kun beholdere av rustfritt edelstål!
- **Skader på karet gjennom korrosjon eller gropkorrosjon, forårsaket av saltholdig vann eller rengjøringsmidler!** Tøm og rengjør derfor karet før ethvert arbeidsavbrudd! Ikke la rengjøringsmiddel stå i karet over lengre tid. Spyl karet grundig med vann etter rengjøringen og tørk det.
- Ikke spyl eller rengjør apparatet med vannslange, høytrykksspyler, damp-høytrykksspyler eller damprenser!
- Ikke sprøyt inn frontskjermen og enhetens kledning med skumrengjøringsmiddel! Skumrengjøringsmiddelet trenger inn i de minste sprekker og ødelegger komponenter i apparatet!
- Når driftsfeil ikke kan utbedres ved hjelp av side 47 kapittel 7. "Feil og utbedring", slå av apparatet og ta kontakt med autorisert kundeservice.
- La en autorisert kundeservice kontrollere apparatet for funksjon etter lengre stillstandstider.

3. Beskrivelse av enheten

Funksjonsmåte

- Termostatisk regulering av oppvarming
- Regulerende temperaturbegrenser som overopphetings- og tørkebeskyttelse. Når temperaturbegrenseren har slått av oppvarmingen, la apparatet avkjøles. Etter tilstrekkelig avkjøling slår temperaturbegrenseren oppvarmingen automatisk på igjen.

3.1 Beskrivelse av funksjonsdelene



4. Sette i drift

For forskriftsmessig drift må enheten tilkobles fagmessig. Tilkoblingsverdiene til det elektriske anlegget på oppstillingsstedet må stemme overens med tilkoblingsverdiene til enheten! Oppstilling og tilkobling se side 49 kapittel 9.

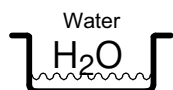
🔧 Rengjør enheten med fettløsende rengjøringsmiddel før første idriftsetting.

- Rengjøring og pleie se side 46 kapittel 6.

4.1 Fyll karet


🔧 Steng tappekranen.

🔧 Fyll karet ca. 3 cm høyt med vann.



- Gastronorm-beholdere må være i kontakt med vannet og må ikke svømme.
- For å forkorte oppvarmingstiden: Fyll på varmt vann og dekk til karet under oppvarmingen.
- I løpet av driften, kontroller regelmessig høyden på vannnivået i karet og fyll etter når det er nødvendig.

4.2 Slå på utstyret

	<p>FORSIKTIG! Varmt vann, varme overflater, varme gjenstander!</p> <p>Forbrenningsfare!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bruk vanntette vernehansker! ☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!
---	--

- ☞ Bruk dreiebryteren til å slå på apparatet og still inn ønsket temperatur (skala 1-10).
- Kontrolllampene lyser.
- Den gule kontrollampen slokker, når den innstilte temperaturen er nådd.

Temperaturverdi skala

Dreiebryter - stilling	Temperatur
2	ca. 45°C
4	ca. 60°C
6	ca. 75°C
8	ca. 90°C

4.3 Sett inn Gastronorm-beholderen

- ☞ Fyll matvarer i Gastronorm-beholderen og sett beholderen i karet.
- ☞ Lukk Gastronorm-beholderen med lokket.
- Tildekking av Gastronorm-beholderene
 - forhindrer at matvarene tørker ut og
 - reduserer energibruken.

5. Avslutning av drift

- ☞ skru dreiebryteren på „0"
- Kontrolllampene slukker.
- ☞ Rengjør enheten, se etterfølgende kapittel 6. "Rengjøring og stell"
- ☞ Slå av den elektriske hovedbryteren som forsyner enheten eller trekk ut strømkontakten.

6. Rengjøring og stell


OBS!

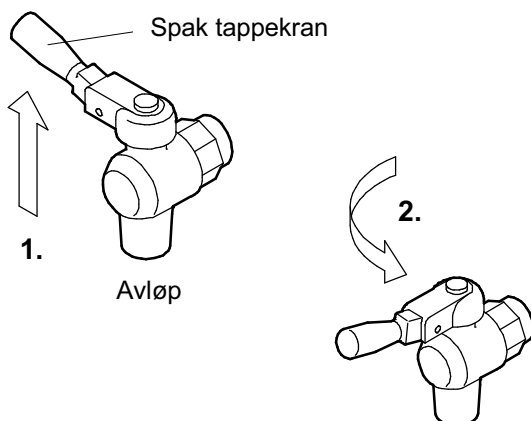
- Betjeningspanel og dreiebryterne må ikke utsettes for etsende rengjøringsmidler!
- Ikke spyl eller rengjør apparatet med vannslange, høytrykksspyler, damp-høytrykksspyler eller damprenser!
- Følg bruksanvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten!
- Ikke bruk skurende pussemidler!
- Rustfritt stål må ikke komme i kontakt med konsentrerte syrer, eddikessens, kokesaltløsning, sennep, krydderblandinger over lengre tid, da det ellers angriper beskyttelseslaget. Skyll flater av rustfritt stål rene etter bruk og tørk de av.

6.1 Merknader til rustfritt stål (korrosjonsfare!)

- OBS! Også høyverdig rustfritt stål kan ved feilaktig håndtering utsettes for korrosjon. Salt, syre, klor, jod og matrester ødelegger beskyttelseslaget og kan også ved høyverdig rustfritt stål føre til korrosjon og groppkorrosjon!
- Overflaten til det rustfrie stålet vil etter skade igjen danne et beskyttelseslag, men kun når luft eller oksygenrikt vann kan virke inn på overflaten.
- Når avleiringer av f. eks. kalk, eggehvite eller stivelse ikke fjernes fullstendig, forhindrer dette, at luft eller oksygenrikt vann kommer i kontakt med overflaten til det rustfrie stålet. Det dermed ikke lenger dannes noe beskyttelseslag og det oppstår korrosjon f. eks. groppkorrosjon, også på høyverdig rustfritt stål. Sørg derfor for grundig rengjøring, slik at det ikke sitter igjen noen avleiringer etter rengjøringen.

6.2 Tømme karet

	<p>FORSIKTIG! Varmt vann, varme overflater, varme gjenstander!</p> <p>Forbrenningsfare!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bruk vanntette vernehansker! ☞ Gå frem med tilsvarende forsiktighet!
---	--



OBS! Skade på karet grunnet overoppheting! Slå derfor alltid av apparatet før tømning.

- ☞ Slå av enheten og la den avkjøle.
- ☞ Ta ut beholderen av karet.
- ☞ Plasser en temperaturbestandig beholder med tilstrekkelig volum under avløpet.
- ☞ 1. Løft spaken, 2. Åpne tappekranen ved å dreie til venstre.
- ☞ Hold oppsyn med tappeprosessen.

6.3 Rengjøre apparatet

- ☞ Tømme karet.
- ☞ Fyll på rent vann og tilsett oppvaskmiddel.
- ☞ Rengjør karet med rengjøringsbørste.
- Ved bruk av kalkløsende rengjøringsmiddel, følg rengjøringsanvisningene til produsenten av rengjøringsmiddelet!
- ☞ Fjern kalkavleiring med eddikblanding:
 - Fyll eddikvann så høyt i karet, at alle kalkavleiringene er dekket.
 - Gi det et kort oppkok og la det virke 15 til 30 minutter avhengig av kalkavleiringen.
 - Slipp ut rengjøringseddiken i en lagerbeholder. Rengjøringseddiken kan du bruke til kalkfjerning flere ganger.
 - Fjernes rester fra karet.
- ☞ Tøm og rengjør Gastronorm-beholderen.
- ☞ Skyll rengjorte flater grundig med vann og tørk av.
- ☞ Rengjør flater av rustfritt stål med fettløsende rengjøringsmiddel eller spesialpleiemiddel for rustfritt stål.
- ☞ Steng tappekranen.

7. Feil og utbedring

Dersom det skulle oppstå feil, foreta en kontroll ved hjelp av den følgende tabellen:

Feil	Mulig årsak	Utbedring
Den grønne kontrollampen lyser ikke når enheten slås på.	Hovedbryteren før enheten er ikke slått på.	Slå på hovedbryteren.
	Den komplette strømforsyningen mangler.	Ta kontakt med strømselskapet.
	Nettsikringen har koblet ut.	La eventuelle feil i enheten kontrolleres av en autorisert kundeservice. Slå nettsikringen på igjen.
Enheten er slått på og varmer ikke.	Apparatet ble for eksempel overopphetet gjennom tørroppvarming. Temperaturbegrenseren har slått av.	Slå av apparatet. Vent, til apparatet er avkjølt. Fyll på vann i karet. Slå på apparatet. Hvis feilen oppstår videre, ta kontakt med autorisert kundeservice.

Dersom du ikke kan utbedre feilen:

- slå av enheten og koble den fra strømmettet,
- ikke åpne huset,
- ta kontakt med autorisert kundeservice.

8. Tekniske data

Bain-Marie	BC BM 700
Artikkelnr.	00574212, 00574368
Totalt strømforbruk	0,7 kW
Spennning	230 V 1N 50/60 Hz
Sikring	1 x 16 A
Varmeavgivelse sensibel	0,09 kW
Varmeavgivelse latent	0,14 kW
Dampavgivelse	0,21 kg / h
Utvendige mål (LxBxH)	400 x 620 x 240 mm
Vekt	ca. 15,5 kg
Beskyttelsesgrad mot vann	IP X4
Støynivå	< 70dB (A)


Med forbehold om tekniske endringer!

9. Oppstilling og tilkobling

- Overhold de lokale kjøkkentekniske forskriftene.
- Installasjonene må gjennomføres iht. monteringsveiledningen til produsenten og iht. til anerkjente tekniske regler.
- De her oppførte oppstillings- og monteringsarbeidene må kun utføres av monteringsfagpersonell!
- Overhold sikkerhetsanvisningene!

9.1 Transportere enheten

- Vær oppmerksom på enhetens vekt.

 Transporter enheten med egnede transporthjelpemidler eller jekketralle.

9.2 Merknader til oppstillingsstedet

- Sørg for at det er tilstrekkelig med fritt rom over enheten! Det må ikke befinne seg hyller over enheten eller kunne svinges bevegelige svinginnretninger over enheten!
- Sørg for tilstrekkelig bevegelsesplass for betjeningen! Også slik, at det under håndteringen av enheten ikke fører til fare ved at det utilsiktet støtes mot personer.
- Hvis enheten settes i drift i kundeområdet, må det monteres en tilsvarende avskjerming, slik at kunden ikke kan komme i kontakt med enheten.
- Vær oppmerksom på arbeidssikkerhetsinformasjon til frituregryter fra bransjeorganisasjonen for kommersielle kjøkken! Påfyllingsmengdene legges sammen, når flere frituregryter stilles opp ved siden av hverandre. Dette krever eventuelt spesielle brannsikringstiltak!
- Frituregryter og stekekar må ikke stilles opp under et sprinkleranlegg!
- Ikke plasser vannbad, kokere, pastakokere ved siden av frituregryter! Overhold minsteavstanden på 900 mm eller installer en sprutbeskyttelsesinnretning (avvisningsplate) med en minstehøyde på 350 mm.
- Ved induksjonsenheter: Luften som suges inn må ikke være fettholdig og ikke varmere enn 40°C.
- Induksjonsenheter må ikke plasseres over varmeavgivende enheter, som for eksempel over stekeovner eller varmeskap.
- Utendørs er det kun tillatt å bruke enheten under tak og med tilstrekkelig vindskjerming. Beskytt enheten og tilkoblingskablene mot fuktighet!

9.3 Stille opp bordmodeller

Stille opp


- vannrett og fritt for vibrasjoner,
- under en avtrekkshette med flammebeskyttelsesfiltre,
- ikke på oppvarmede flater,
- ikke på brennbare flater,
- ikke på brennbare vegger.
- ikke over varmeavgivende enheter, som for eksempel over stekeovner eller varmeskap.

☞ Trekk av beskyttelsesfoliene på enheten. Fjern limrester med rengjørings- eller vaskebensin.

☞ Rett ut enheten vannrett via skruføttene.


☞ Ved enkeltoppstilling av enheter på smale bord eller underkonstruksjoner: Sikre enheten og bordet eller underkonstruksjonen mot velting og forskyvning, f. eks. ved å skru fast i veggen og gulvet.

9.4 Koble til elektrisk strømforsyning

	<p>FARE! Farlig elektrisk spenning!</p> <p>Fare gjennom strømslag med mulig alvorlig personskade eller død som følge!</p> <ul style="list-style-type: none">• Elektroinstallasjoner må kun gjennomføres av autorisert kundeservice eller elektrofagpersonell! <p>☞ Koble enheten spenningsfri og sikre mot gjeninnkobling!</p>
--	---

- Elektrotilkoblingen må foretas iht. gjeldende bestemmelser VDE 0100 og bestemmelsene til det gjeldende ansvarlige strømselskapet.
- Den bevegelige nettilkoblingsledningen må minst være utført iht. H 07 RN-F.
- Ved enheter med strømkontakt må strømkontakten være godt tilgjengelig.
- Av sikkerhetsgrunner anbefaler vi at det installeres en jordfeilbryter. Viktig ved induksjonsenheter: Bruk korttids forsinkede allstrømsensitive FI-jordfeilbrytere ≥ 30 mA.
- Påse at den elektriske tilkoblingen utføres iht. dataene på typeskiltet!
- Still dreiebryterne til enheten på Av, først deretter skal strømkontakten settes i en forskriftsmessig installert stikkontakt!

10. Vedlikehold

	<p>FARE! Farlig elektrisk spenning!</p> <p>Fare gjennom strømslag med mulig alvorlig personskade eller død som følge!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vedlikeholdsarbeider på elektroenheter må kun gjennomføres av autorisert kundeservice eller elektrofagpersonell! <p>☞ Koble enheten spenningsfri og sikre mot gjeninnkobling!</p>
---	--

- Sørg for at det gjennomføres regelmessig inspeksjon og vedlikehold av denne enheten. Vedlikeholdsarbeider er f. eks. sikkerhets-, funksjons- og tetthetskontroller.
- Sikkerhetsinnretninger skal avhengig av belastningen, men minst en gang årlig, kontrolleres for forskriftsmessig tilstand av elektrofagpersonell. Resultatet av denne kontrollen må dokumenteres og tas vare på.
- Installasjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeider må kun gjennomføres av autorisert kundeservice eller elektrofagpersonell.
- Bruk kun original-tilbehør og original-reservedeler!
- Vi anbefaler at det inngås en vedlikeholdsavtale med kundeservicen.

11. Kassere gamle enheter

- Før demontering må enheten kobles spenningsfri og sikres mot gjeninnkobling. Deretter fjernes tilkoblingen av strømkabelen på strømuttaket og på enheten.
- Gamle enheter er ikke verdiløst avfall! Gjennom miljøvennlig avfallshåndtering kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.
- Overhold de gjeldende forskriftene ved kassering av enheten.
- Kommersielle elektriske enheter må ikke tilføres den kommunale avfallsbehandlingen eller kastes sammen med husholdningsavfall.

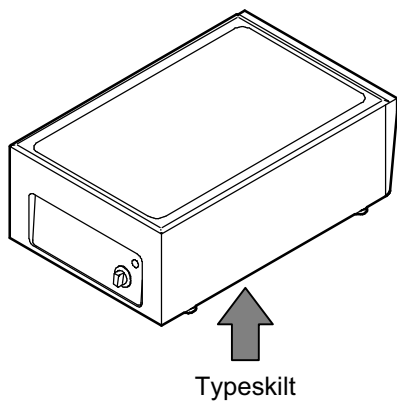


12. Reparasjon

Autoriserte personer

Reparasjoner må utelukkende utføres følgende instanser:

- Internt fagpersonell som er opplært av B.PRO
- Eksternt fagpersonell som er opplært av B.PRO
- B.PRO-service



Defekt-beskrivelse

I tillegg til nøyaktig beskrivelse av defekten, krever B.PRO-servicen de følgende angivelsene fra typeskiltet:

- Type og artikkelnummer
- Serienummer (s.nr.)
- Produksjonsdato (byggeår)

Utskiftning av komponenter

Defekte komponenter, inkludert strømkabelen, må utelukkende skiftes ut av følgende serviceinstanser:

- Internt fagpersonell som er opplært av B.PRO
- Eksternt fagpersonell som er opplært av B.PRO
- B.PRO-service

Reservedeler

Ved bestilling av reservedeler er det nødvendig med:

- Reservedelbetegnelse
- Type og artikkelnummer
- Produksjonsdato (byggeår) til enheten
- Antall

⇒ Se service-informasjonssystem på internett (www.bpro-solutions.com).

Adresse

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Указания для пользователя

Благодарим вас за выбор изделия фирмы B.PRO. Для нас очень важно, чтобы продукция фирмы B.PRO приносила вам удовольствие и пользу и делала вашу работу легче.

1.1 Указания для руководства по эксплуатации

Прежде чем вводить устройство в эксплуатацию, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации содержит важные указания по надлежащей эксплуатации, установке и подключению. Особо соблюдайте указания по безопасному использованию.

Храните документацию, прилагаемую к данному устройству, всегда готовой к использованию; передавайте ее вместе с устройством дальше.

Как организатор работ примите меры, чтобы данное руководство по эксплуатации было доступно уполномоченному персоналу.

1.2 Символы перед текстом

 Запрос действия пользователя.

– Перечисление, список

• Указания, последовательности процессов



Информация! Указания с особенно полезной информацией и советы

1.3 Предупреждающие знаки



Предупреждение
об опасной зоне



Предупреждение об опасном
электрическом напряжении



Предупреждение о
горячей поверхности

1.4 Сигнальные слова

ОПАСНО

Предупреждает об **опасных для жизни** травмах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждает о **тяжелых** травмах.

ОСТОРОЖНО

Предупреждает о **травмах** легкой или средней тяжести.

ВНИМАНИЕ

Предупреждает о материальном ущербе.

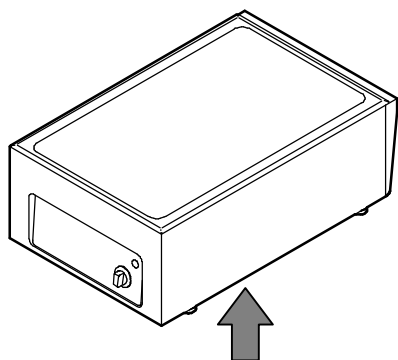
1.5 Использование по назначению

- Данное устройство разрешается использовать только для поддержания в горячем состоянии приготовленных блюд в гостроемкостях из нержавеющей стали. Например, для готовых супов, овощей, гарниров и соусов.
- Данное устройство предназначено только для промышленного использования, и его эксплуатация разрешена только
 - проинструктированному и обученному персоналу,
 - при закрытом сливном кране,
 - с надлежащим образом заполненной ванной,
 - под наблюдением,
 - в предусмотренных согласно руководству по эксплуатации целях.
- Иное или выходящее за рамки указанного использования считается использованием не по назначению.
- За ущерб, вызванный ненадлежащим использованием, отвечает исключительно пользователь.
- Любое неправильное использование устройства ведет к аннулированию гарантии и общей ответственности изготовителя.
- Вносить изменения в устройство запрещено.

1.6 Неправильное использование

- Не используйте данное устройство в качестве подставки и поверхности для размещения!
- Запрещается использовать данное устройство для нагревания, сушки и хранения предметов и для плавления материалов!
- Запрещается использовать данное устройство для обогрева помещений!
- Данное устройство запрещается использовать
 - детям,
 - лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями,
 - необученному персоналу.

1.7 Запись данных с заводской таблички



Заводская табличка

Перед монтажом устройства запишите данные с заводской таблички в строки ниже. Приводите эти данные при обращении в службу сервиса по поводу данного устройства. Это поможет более быстрой обработке ваших запросов.

Тип и артикульный номер:

Серийный номер (сер. №):

Дата (год) изготовления:

2. Указания по безопасности



ОПАСНО! Сбор сведений об опасностях и их оценка согласно закону об охране труда

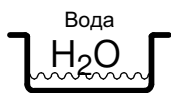
- Работодатель согласно закону об охране труда обязан оценить имеющиеся для принимающего участие в работе персонала опасности и требуемые меры по охране труда. При этом также соблюдайте указания профсоюзов для фабрик-кухонь!
- Работодатель обязан определить и предоставить средства индивидуальной защиты.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмы

- Осторожно! Устройство во время работы нагревается!
- Соблюдайте осторожность при выемке емкостей: емкости нагреваются! Во время выемки возможен выход горячего воздуха или пара!

ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения



- Опасность повреждения ванны из-за перегрева! Поэтому никогда не нагревайте устройство, если в ванной нет воды, и перед опорожнением всегда выключайте его!
- Не наливайте холодную воду в пустую разогретую ванну! Слишком резкая смена температуры вызывает высокие механические напряжения и может повлечь за собой повреждение устройства.
- Заполните ванну (только в холодном состоянии) водой примерно на 3 см. Гастроемкости должны сохранять контакт с водой!
- Запрещается класть продукты питания прямо в ванну. Продукты питания разрешается подогревать и поддерживать в подогретом состоянии только в емкостях из нержавеющей стали!
- Запрещается ставить емкости на дно ванны! Емкости должны быть подвешены! Используйте только емкости из нержавеющей стали!
- **Повреждение ванны коррозией, в том числе питтинговой коррозией, под воздействием соленой воды или чистящих средств!** Поэтому перед каждым перерывом в работе сливайте и очищайте ванну! Не оставляйте чистящее средство в ванне надолго. После чистки основательно сполосните ванну водой и просушите ее.
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Запрещается обрабатывать лицевые панели и кожухи устройства пенным очистителем! Пенный очиститель проникает в мельчайшие щели и разрушает внутренние детали устройства!
- Если невозможно устранить неисправность на основе стр. 59, гл. 7. «Неисправности и их устранение», выключите устройство и обратитесь в уполномоченную сервисную службу.
- После продолжительных простоев проверяйте устройство на работоспособность силами уполномоченной сервисной службы.

3. Описание оборудования

Принцип работы

- Термостатический регулятор нагрева
- Регулирующий ограничитель температуры с функцией защиты от перегрева и работы без воды. Если нагрев был выключен ограничителем температуры, дайте устройству остыть. После достаточного охлаждения ограничитель температуры снова автоматически включает нагрев.

3.1 Описание функциональных узлов



4. Ввод в эксплуатацию

Для исправной работы должно быть выполнено надлежащее подключение устройства. Данные электрического подключения заказчика должны совпадать с соответствующими параметрами устройства! Установка и подключение, см. стр. 61 гл. 9.

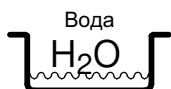
☞ Перед первым вводом в эксплуатацию очистите устройство жирорастворяющим чистящим средством.

- Чистка и уход, см. стр. 58 гл. 6.

4.1 Заполнение ванны


☞ Закройте сливной кран.

☞ Заполните ванну водой примерно на 3 см.



- Гастроемкости должны сохранять контакт с водой и не должны плавать.
- Для сокращения времени нагрева: налейте горячую воду и накройте ванну во время нагрева.
- Во время работы регулярно проверяйте уровень воды в ванне и при необходимости доливайте ее.

4.2 Включение устройства

	<p>ОСТОРОЖНО! Горячая вода, горячие поверхности, горячие предметы!</p> <p>Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки! ☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!
---	---

☞ С помощью поворотного выключателя включите устройство и установите требуемую температуру (шкала 1÷10).

- Контрольные лампы загорятся.
- При достижении заданной температуры желтая контрольная лампа гаснет.

Температурная шкала

Положение поворотного выключателя	Температура
2	прим. 45°C
4	прим. 60°C
6	прим. 75°C
8	прим. 90°C

4.3 Установка гастроемкости

☞ Поместите блюдо в гастроемкость, а саму гастроемкость в ванну.

☞ Закройте гастроемкость крышкой.

- Накрывание гастроемкостей позволит
 - предотвратить высыхание блюд и
 - снизить расход электроэнергии.

5. Завершение работы

☞ Установите поворотный выключатель в положение «0».

- Контрольные лампы гаснут.

☞ Очистите устройство, см главу далее 6. «Чистка и уход».

☞ Отключите главный электрический выключатель и отсоедините сетевую вилку.

6. Чистка и уход


ВНИМАНИЕ!

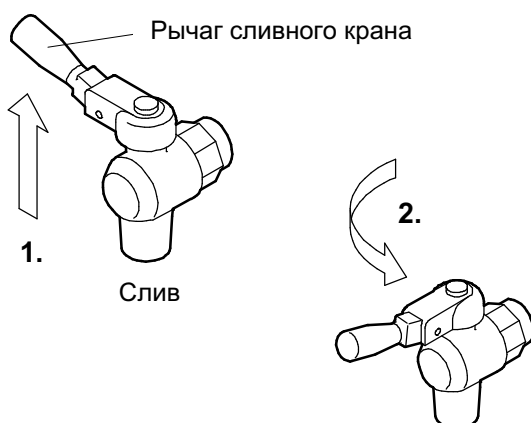
- Не используйте едкие очистители для очистки панели управления и поворотного выключателя!
- Запрещается поливать или чистить данное устройство водой из шланга, аппаратом чистки под высоким давлением, аппаратом чистки паром под высоким давлением и/или пароочистителем!
- Соблюдайте руководство по пользованию от изготовителей чистящих средств!
- Не используйте абразивные чистящие средства!
- Запрещается длительное соприкосновение нержавеющей стали с концентрированными кислотами, уксусной эссенцией, раствором поваренной соли, горчицей, смесями приправ из-за возможного повреждения защитного слоя. Поверхности из нержавеющей стали после использования чистите и насухо вытирайте.

6.1 Указания для нержавеющей стали (опасность коррозии!)

- Пожалуйста, соблюдайте! Даже высококачественная нержавеющая сталь может подвергаться коррозии при ненадлежащем обращении. Соль, кислоты, хлор, йод и остатки пищи разрушают защитное покрытие и могут стать причиной коррозии, в том числе питтинговой коррозии, даже нержавеющей стали!
- Поверхность нержавеющей стали после повреждения сразу образует новый защитный слой, но только при условии, что на поверхность воздействует только воздух или обогащенная кислородом вода.
- Если эти остатки, например накипь, белок или крахмал, удаляются не полностью, это приводит к тому, что воздух либо обогащенная кислородом вода не попадают на металлическую поверхность. Таким образом, это препятствует образованию защитного слоя, появляется ржавчина, например, питтинговая коррозия, даже на высококачественной нержавеющей стали. Поэтому проводите тщательную очистку, чтобы не оставалось никаких остатков.

6.2 Опорожнение ванны

	<p>ОСТОРОЖНО! Горячая вода, горячие поверхности, горячие предметы!</p> <p>Опасность ожога!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Надевайте водонепроницаемые защитные перчатки! ☞ Действуйте с соответствующей осторожностью!
---	---



ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения ванны из-за перегрева! Поэтому перед опорожнением всегда сначала выключайте устройство.

- ☞ Выключите устройство и дайте ему остыть.
- ☞ Выньте из ванны емкости.
- ☞ Подставьте под слив термостойкую емкость достаточным объемом.
- ☞ 1. Поднимите рычаг, 2. Вращением влево откройте сливной кран.
- ☞ Контролируйте процесс слива.

6.3 Чистка устройства

- ☞ Опорожните ванну.
- ☞ Залейте чистую воду и добавьте средство для мытья.
- ☞ Очистите ванну щеткой.
- При использовании растворяющих накипь чистящих средств соблюдайте указания производителя средства!
- ☞ Удаление накипи раствором уксуса:
 - Налейте водяной раствор уксуса в таком объеме, чтобы он закрыл все остатки накипи.
 - Ненадолго доведите уксус до кипения и оставьте примерно на 15÷30 минут, в зависимости от количества накипи.
 - Слейте уксусный раствор в емкость. Уксусный раствор можно использовать для удаления накипи несколько раз.
 - Удалите из ванны отложения.
- ☞ Опорожните и очистите гастроемкости.
- ☞ Основательно промойте водой очищенные поверхности и вытрите их насухо.
- ☞ Поверхности из нержавеющей стали чистите жирорастворяющим средством или специальным средством по уходу за изделиями из такой стали.
- ☞ Закройте сливной кран.

7. Неисправности и их устранение

При возникновении неисправностей воспользуйтесь приведенной ниже таблицей:

Неисправность	Возможная причина	Действия по устранению
При включении не горит зеленая контрольная лампа.	Не включен главный выключатель перед устройством.	Включите главный выключатель.
	Отсутствует электропитание в сети.	Обратитесь на предприятие энергоснабжения.
	Сработал сетевой предохранитель на стороне заказчика.	Проверьте возможные неисправности устройства силами уполномоченной сервисной службы. Снова включите сетевой предохранитель.
Устройство включено, но не нагревает.	Например, устройство перегрелось в результате работы без воды. Ограничитель температуры сработал.	Выключите устройство. Подождите остывания устройства. Налейте в ванну воду. Включите устройство. Если ошибка появилась снова, то обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

Если не удастся устранить неисправность:

- выключите устройство и отсоедините от электросети,
- не открывайте корпус,
- обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

8. Технические данные

Бенмари (водяная баня)	BC BM 700
№ арт.	00574212, 00574368
Общая подключаемая мощность	0,7 кВт
Напряжение	230 В 1N 50/60Гц
Устройство защиты	1 x 16 А
Теплоотдача эффективная	0,09 кВт
Теплоотдача полная	0,14 кВт
Производительность по пару	0,21 кг/ч
Габариты (ДхШхВ)	400 x 620 x 240 мм
Вес	прим. 15,5 кг
Степень защиты от воды	IP X4
Шум от устройства	< 70 дБ (А)


Мы сохраняем за собой право на технические изменения!

9. Установка и подключение

- Соблюдайте действующие на месте предписания по оборудованию кухонь.
- Монтаж должен быть выполнен согласно инструкциям изготовителя по монтажу и общепризнанным правилам техники.
- Приведенные здесь работы по установке и монтажу должна проводить уполномоченная монтажная служба!
- Соблюдайте указания по безопасности!

9.1 Транспортировка устройства

- Учитывайте вес устройства.

 Выполняйте транспортировку устройства с помощью подходящих вспомогательных устройств или подъемной тележки.

9.2 Указания для места установки

- Предусмотрите достаточное свободное пространство над устройством! Над устройством не должны находиться полки или зона поворота подвижных поворотных устройств!
- Предусмотрите достаточное свободное пространство для управления! так чтобы во время работы с устройством избежать случайного столкновения с другими людьми.
- Если устройство эксплуатируется в клиентской зоне, должна быть установлена соответствующая защита, так чтобы исключить прикосновение клиента к устройству.
- Соблюдайте также предписания по охране труда для фритюрниц от отраслевых союзов! Если фритюрницы устанавливаются рядом, их загрузочные объемы суммируются. Это может потребовать особых мер противопожарной защиты!
- Не устанавливайте фритюрницы и жаровни под спринклерной системой пожаротушения!
- Не устанавливайте водяные бани, варочные устройства и паставарки рядом с фритюрницами! Соблюдайте минимальное расстояние 900 мм или установите устройство защиты от брызг (дефлектор) минимальной высотой 350 мм.
- Для индукционных устройств: Всасываемый воздух не должен содержать жир и быть горячее 40°C.
- Не устанавливайте индукционные устройства над источниками тепла, такими как печи или термошкафы.
- Использовать данное устройство на открытом воздухе разрешается только под крышей и с достаточной ветрозащитой. Защитите устройство и соединительные кабели от влаги!

9.3 Установка настольных моделей

Установка

- горизонтальная, без вибраций,
- под вытяжным колпаком с пламязащитным фильтром,
- на ненагреваемой поверхности,
- на негорючей поверхности,
- у негорючих стен,
- не над источниками тепла, такими как печи или термошкафы.

- ☞ Снимите с устройства защитную пленку. Удалите остатки клея чистящим или промывочным бензином.
- ☞ Выверните устройство по горизонтали с помощью винтовых ножек.
- ☞ При одиночной установке устройств на узких столах и подставках: Защитите устройство и стол или подставку от опрокидывания или сдвига, например, прикрутив их к стене или полу.

9.4 Подключение электропитания




ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!

Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!

- Выполнять электромонтажные работы разрешается только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалистам-электрикам!
- ☞ Обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения!

- Электроподключение должно быть выполнено согласно действующим положениям VDE 0100 и положениям уполномоченного предприятия электроснабжения.
- Подвижный сетевой кабель должен быть выполнен как минимум согласно H 07 RN-F.
- В устройствах с сетевой вилкой должен быть обеспечен удобный доступ к вилке.
- Из соображений безопасности рекомендуем установить автомат защиты по току утечки (УЗО). Важно для индукционных устройств: Используйте чувствительное ко всем видам тока УЗО с короткой задержкой- ≥ 30 мА.
- Для электрического подключения соблюдайте данные, приведенные на заводской табличке!
- Установите поворотный выключатель в положение «Выкл.», только после этого подсоедините сетевую вилку к надлежащим образом установленной розетке!

10. Техобслуживание

	<p>ОПАСНО! Опасное электрическое напряжение!</p> <p>Опасность электрического удара – возможны тяжелые травмы или смерть!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять работы по техобслуживанию электрических устройств разрешается только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалистам-электрикам! ☞ Обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения!
---	--

- Обеспечьте регулярные техосмотр и техобслуживание данного устройства. Работы по техобслуживанию: например, проверка безопасности, функционирования и течей.
- Состояние приборов безопасности должно быть, в зависимости от нагрузки, не реже одного раза в год проверено уполномоченным специалистом. Задокументируйте и сохраните результаты данной проверки.
- Работы по монтажу, техобслуживанию и ремонту разрешается проводить только уполномоченным специалистам сервисной службы или специалисту-электрику.
- Используйте только оригинальные принадлежности и оригинальные запчасти!
- Рекомендуем заключить с сервисной службой договор на техобслуживание.

11. Утилизация отработавшего оборудования

- Перед демонтажом обесточьте устройство и примите меры защиты от несанкционированного включения. В заключение отсоедините сетевой кабель от сетевой розетки и устройства.
- Б/у машины и устройства представляют собой определенную ценность! Благодаря экологичной утилизации может быть получено полезное сырье.
- При утилизации устройства соблюдайте соответствующие предписания закона.
- Запрещается утилизация промышленных электрических устройств посредством коммунального вывоза отходов или вместе с бытовым мусором.

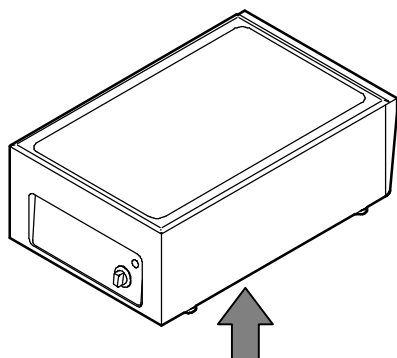


12. Ремонт

Уполномоченные лица

Ремонтные работы разрешается выполнять исключительно следующим службам:

- собственный квалифицированный персонал, обученный специалистами B.PRO,
- сторонняя сервисная служба, обученная специалистами B.PRO,
- сервисная служба B.PRO.



Заводская табличка

Описание дефекта

Сервисная служба B.PRO, помимо точного описания дефекта, требует указания следующих данных заводской таблички:

- тип и артикульный номер,
- серийный номер (серт. №),
- дата (год) изготовления.

Замена компонентов

Замену неисправных компонентов, включая сетевой кабель, разрешается выполнять исключительно следующим службам:

- собственный квалифицированный персонал, обученный специалистами B.PRO,
- сторонняя сервисная служба, обученная специалистами B.PRO,
- сервисная служба B.PRO.

Запчасти

При заказе запчастей требуется указание следующих данных:

- наименование запчасти,
- тип и артикульный номер,
- дата (год) изготовления устройства,
- количество.

⇒ См. сервисную информацию на сайте (www.bpro-solutions.com).

Адрес

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Navodila za uporabnika

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka podjetja B.PRO. Želimo si, da bi vam izdelki podjetja B.PRO bili v veliko veselje, vam poenostavili delo in bili v veliko korist.

1.1 Napotki o navodilih za uporabo


Pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo.

Navodila za uporabo vsebujejo pomembne napotke za pravilno upravljanje, postavitve in namestitve. Upoštevajte predvsem napotke o varni uporabi.

Dokumente, priložene napravi, imejte vedno pri roki in jih izročite morebitnemu novemu lastniku naprave.

Kot upravitelj poskrbite, da so navodila za uporabo dostopna pooblaščenemu osebju.

1.2 Simboli pred besedilom

 Pozvani ste k dejanju.

– Naštevaje, seznam

• Napotki, poteki



Informacije! Napotki s posebno uporabnimi informacijami in namigi

1.3 Opozorilni znak



Opozorilo pred
nevarnim mestom



Opozorilo pred nevarno
električno napetostjo



Opozorilo pred vročo
površino

1.4 Signalne besede

NEVARNOST

Opozarja pred **življenjsko nevarnimi** telesnimi poškodbami.

OPOZORILO

Opozarja pred **hudimi** telesnimi poškodbami.

PREVIDNO

Opozarja pred **lažjimi do srednje težkimi** telesnimi poškodbami.

POZOR

Opozarja pred gmotno škodo.

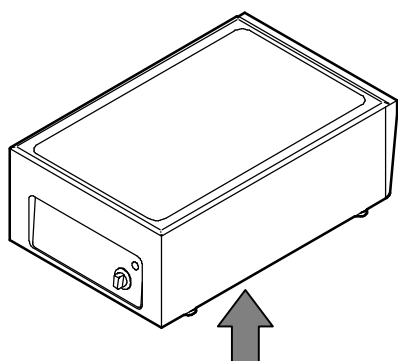
1.5 Pravilna uporaba

- Napravo je dovoljeno uporabljati samo za vzdrževanje toplote pripravljenih jedi v gastronomskih posodah iz legiranega jekla. Na primer za pripravljene juhe, zelenjavo, priloge in omake.
- Naprava je predvidena za obrtno uporabo, uporabljajo pa jo lahko samo
 - usposobljene in izšolane osebe;
 - ko je praznilni ventil zaprt;
 - z ustrezno napolnjeno kadjo;
 - ko je naprava pod nadzorom;
 - v namen, predviden v navodilih za uporabo.
- Vsaka drugačna uporaba velja kot nepravilna.
- Za škodo, nastalo zaradi napačne uporabe, odgovarja uporabnik sam.
- Vsakršna zloraba naprave vodi do razveljavitve garancije in splošnega jamstva proizvajalca.
- Spremembe na tej napravi so prepovedane.

1.6 Napačne uporabe

- Naprave ne uporabljati kot polico in odlagalno površino!
- Naprave ne uporabljati za segrevanje, sušenje in shranjevanje predmet in za taljenje materialov!
- Naprave ni dovoljeno uporabljati za ogrevanje prostorov!
- Naprave ne smejo uporabljati
 - otroci;
 - osebe z omejenimi fizičnimi, senzornimi in duševnimi sposobnostmi;
 - neusposobljene osebe.

1.7 Vnos podatkov s tipske tablice



Tipska tablica

Pred postavitvijo naprave vnesite podatke s tipske tablice v naslednje vrstice. Te podatke navedite, kadar potrebujete servisno storitev za napravo. Tako bo mogoče hitreje obdelati vaša vprašanja.

Tip in številka artikla:

Serijska številka (ser. št.):

Datum izdelave (leto izdelave):

2. Varnostni napotki



NEVARNOST! Ugotavljanje in iskanje nevarnosti v skladu z zakonom o varnosti pri delu

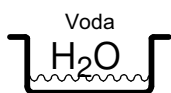
- V skladu z zakonom o varnosti pri delu mora delodajalec oceniti, katere nevarnosti za zaposlene so povezane z delom in kateri ukrepi za varnost pri delu so potrebni. Pri tem upoštevajte napotke poklicne zadruga za obrtne kuhinje!
- Delodajalec mora imenovati in zagotoviti osebno zaščitno opremo.



OPOZORILO! Nevarnost poškodb

- Previdno, med uporabo je naprava vroča!
- Previdno pri odstranjevanju posod: posode so vroče! Med odstranjevanjem posod lahko pride do izstopanja vročega zraka ali pare!

POZOR! Nevarnost poškodb



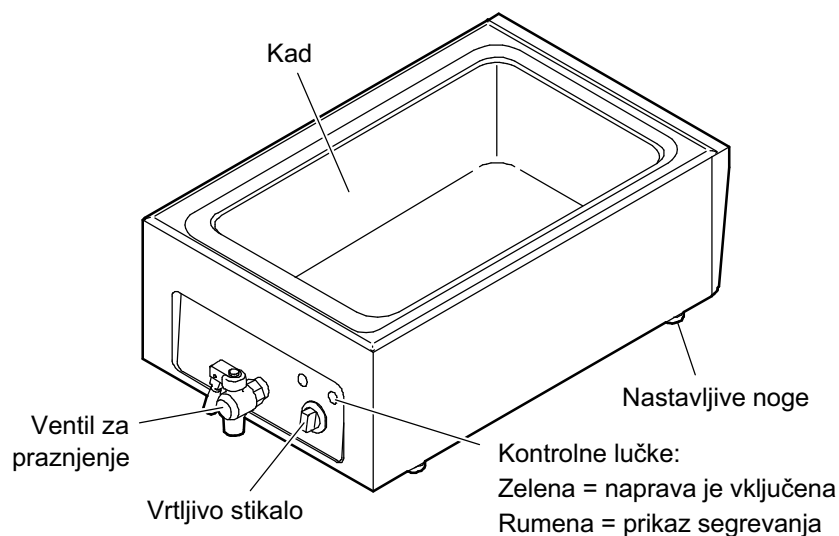
- Poškodba kadi zaradi pregretja! Zato naprave nikoli ne segrevajte brez vode v kadi in jo vedno izključite, preden odstranite vodo!
- V prazno, močno segreto kad ne nalivajte mrzle vode! Zaradi prevelike temperaturne spremembe nastanejo visoke napetosti in naprava se lahko poškoduje.
- Kad samo v hladnem stanju napolnite s pribl. 3 cm visoko vode. Gastronomske posode morajo imeti stik z vodo!
- Jedi ne dajati neposredno v kad. Jedi je dovoljeno segrevati ali jih ohranjati tople samo v posodah iz legiranega jekla!
- Posod ni dovoljeno postaviti na dno kadi! Posode je treba vpeti! Uporabljajte samo posode iz nerjavečega legiranega jekla!
- **Poškodbe kadi zaradi korozije ali luknjičaste korozije, nastale zaradi slane vode ali čistil!** Zato kad pred vsakim premorom pri uporabi izpraznite in očistite! Čistil ne pustite dlje časa stati v kadi. Kad po čiščenju temeljito sperite z vodo in osušite.
- Naprave ne škropiti oz. čistiti z vodovodno vodo, visokotlačnim čistilnikom, parnim visokotlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom!
- Sprednjih zaslonk in obloge naprave ne čistiti s penastim čistilom! Penasto čistilo prodre namreč v najmanjše reže in tako uniči sestavne dele v napravi!
- Če obratovalnih motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo strani 71 v poglavju 7. "Motnje in ukrepi", napravo izključite in obvestite pooblaščenega serviserja.
- Po daljšem času neuporabe naj vam delovanje naprave preveri pooblaščen serviser.

3. Opis naprave

Način delovanja

- Termostatsko reguliranje ogrevanja
- Regulirno temperaturno omejevalo kot zaščita pred pregrevanjem in sušenjem. Če je temperaturno omejevalo izključilo ogrevanje, počakajte, da se naprava ohladi. Ko se naprava zadostno ohladi, temperaturno omejevalo samodejno znova vključi ogrevanje.

3.1 Opis funkcijskih delov



4. Vklop

Za pravilno obratovanje mora biti naprava strokovno priključena. Podatki električnih priključnih vrednosti na mestu postavitve se morajo ujemati s priključnimi vrednostmi naprave! Za postavitev in priklop glejte stran 73, poglavje 9.

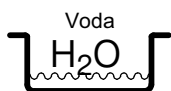
☞ Pred prvo uporabo napravo očistite z razmaščevalcem.

- Za čiščenje in nego glejte stran 70, poglavje 6.

4.1 Polnjenje kadi


☞ Zaprite praznilni ventil.

☞ V kad napolnite pribl. 3 cm vode.



- Gastronomske posode morajo imeti stik z vodo in ne smejo plavati.
- Za skrajšanje časa segrevanja: nalijte toplo vodo in med segrevanjem kad pokrijte.
- Med delovanjem redno preverjajte nivo vode v kadi in po potrebi dolijte vodo.

4.2 Vkllop naprave

	<p>PREVIDNO! Vroča voda, vroče površine, vroči predmeti!</p> <p>Nevarnost opeklin!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite nepremočljive zaščitne rokavice! ☞ Bodite previdni!
---	---

☞ Z vrtljivim stikalom vključite napravo in nastavite želeno temperaturo (skala 1-10).

- Kontrolne lučke svetijo.
- Rumena kontrolna lučka ugasne, ko se doseže nastavljena temperatura.

Temperaturne vrednosti na skali

Vrtljivo stikalo - položaj	Temperatura
2	pribl. 45 °C
4	pribl. 60 °C
6	pribl. 75 °C
8	pribl. 90 °C

4.3 Vstavljanje gastronomske posode

☞ Napolnite jedi v gastronomsko posodo in vstavite posodo v kad.

☞ Gastronomsko posodo pokrijte s pokrovom.

- Pokrivanje gastronomskih posod
 - preprečuje izsušitev jedi in
 - zmanjša porabo energije.

5. Konec uporabe

☞ Vrtljivo stikalo obrnite na položaj 0.

- Kontrolne lučke ugasnejo.

☞ Očistite napravo; glejte naslednje poglavje 6. "Čiščenje in nega".

☞ Izključite električno glavno stikalo pred napravo ali izvlecite električni vtič.

6. Čiščenje in nega


POZOR!

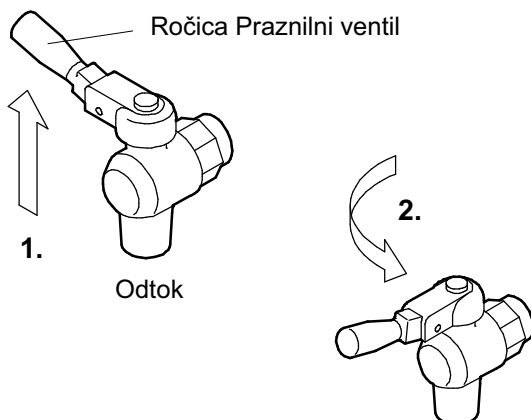
- Na upravljalno ploščo in vrtljivo stikalo ne nanašajte jedkih čistil!
- Naprave ne škropiti oz. čistiti z vodovodno vodo, visokotlačnim čistilnikom, parnim visokotlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom!
- Upoštevajte navodila za uporabo proizvajalca čistila!
- Ne uporabljati grobih čistil!
- Legirano jeklo ne sme biti dlje časa v stiku s koncentriranimi kislinami, esenco kisa, raztopino kuhinjske soli in mešanico začimb, ker ti poškodujejo zaščitni sloj. Površine iz legiranega jekla po uporabi sperite z vodo in obrišite do suhega.

6.1 Napotki za legirano jeklo (nevarnost korozije!)

- Upoštevajte! Tudi visoko kakovostno legirano jeklo lahko zaradi nepravilne obdelave zarjavi. Sol, kisline, klor, jod in ostanki hrane uničijo zaščitni sloj in lahko tudi pri visoko kakovostnem legiranem jeklu vodi do korozije in luknjičaste korozije!
- Površina legiranega jekla po poškodbi znova ustvari zaščitni sloj, vendar samo, če na površino učinkujeta zrak ali voda, bogata s kisikom.
- Če ostankov, kot so vodni kamen, beljakovine ali škrobi, ne odstranite povsem, to preprečuje zraku in vodi, bogati s kisikom, da bi prišla v površino legiranega jekla. Tako se zaščitni sloj več ne more narediti in tudi na visoko kakovostnem legiranem jeklu pride do korozije, kot je npr. luknjičasta korozija. Zato temeljito očistite, da po čiščenju ne bo več nobenih ostankov.

6.2 Praznjenje kadi

	<p>PREVIDNO! Vroča voda, vroče površine, vroči predmeti!</p> <p>Nevarnost opeklin!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nosite nepremočljive zaščitne rokavice! ☞ Bodite previdni!
---	---



POZOR! Poškodba kadi zaradi pregretja! Zato je treba napravo vedno najprej izključiti, preden jo izpraznite.

- ☞ Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.
- ☞ Odstranite posodo iz kadi.
- ☞ Pod odtok postavite ustrezno veliko posodo, odporno na temperature.
- ☞ 1. Dvignite ročico. 2. Praznilni ventil odprite v levo.
- ☞ Nadzirajte praznjenje.

6.3 Čiščenje naprave

☞ Izpraznite kad.

☞ Nalijte čisto vodo in dodajte sredstvo za pomivanje posode.

☞ Kad očistite s čistilno krtačo.

- Pri uporabi čistil za odstranjevanje vodnega kamna upoštevajte napotke za čiščenje proizvajalca čistil!

☞ Vodni kamen odstranite z raztopino kisa:

- Kad napolnite z raztopino kisa, dokler ne prekrijete vseh ostankov vodnega kamna.
- Kis na kratko zavrite in glede na količino vodnega kamna pustite učinkovati pribl. 15 do 30 minut.
- Čistilni kis izlijte v posodo. Čistilni kis lahko uporabite večkrat za odstranjevanje vodnega kamna.
- Odstranite ostanke v kadi.

☞ Izpraznite in očistite gastronomsko posodo.

☞ Očiščene površine temeljito sperite z vodo in podrgnite do suhega.

☞ Površine iz legiranega jekla s čistilom za razmaščevanje ali posebnim čistilom za legirano jeklo.

☞ Zaprite praznilni ventil.

7. Motnje in odpravljanje motenj

Če se pojavijo motnje, jih preverite s pomočjo naslednje tabele:

Motnja	Možni vzrok	Ukrep
Ob vklopu zelena kontrolna lučka ne sveti.	Glavno stikalo pred napravo ni vključeno.	Vključite glavno stikalo.
	Izpad celotnega električnega napajanja.	Obvestite podjetje za oskrbo z električno energijo.
	Omrežna varovalka zgradbe se je izključila.	Morebitne napake v napravi naj vam pregleda pooblaščen servisier. Ponovno vključite omrežno varovalko.
Naprava je vključena in ne segreva.	Naprava se je npr. pregrela zaradi suhega ogrevanja. Temperaturno omejevalo se je izključilo.	Izključite napravo. Počakajte, da se naprava ohladi. Nalijte vodo v kad. Vključite napravo. Če se napaka še naprej pojavlja, obvestite pooblaščenega servisierja.

Če težave ne morete odpraviti:

- izključite napravo, jo ločite od električnega omrežja,
- ne odpirajte ohišja,
- obvestite pooblaščenega servisierja.

8. Tehnični podatki

Bain-Marie	BC BM 700
Št. artikla	00574212, 00574368
Skupna priključna vrednost	0,7 kW
Napetost	230 V 1N 50/60 Hz
Varovalka	1 x 16 A
Oddajanje toplote, senzibilno	0,09 kW
Oddajanje toplote, latentno	0,14 kW
Oddajanje pare	0,21 kg / h
Zunanje mere (DxŠxV)	400 x 620 x 240 mm
Teža	pribl. 15,5 kg
Stopnja zaščite pred vodo	IP X4
Hrup naprave	< 70dB (A)

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb!

9. Postavitev in priklop

- Upoštevajte krajevne, tehnične predpise za kuhinje.
- Inštalacije morajo biti izvedene v skladu z montažnimi navodili proizvajalca in priznanimi tehničnimi pravili.
- Tukaj navedena postavitvena in montažna dela lahko izvaja samo montažno strokovno osebje!
- Upoštevajte varnostne napotke!

9.1 Transport naprave

- Upoštevajte težo naprave.

 Napravo transportirajte s primernimi transportnimi pripomočki ali dvižnimi vozički.

9.2 Napotki o mestu postavitve

- Upoštevajte, da mora biti nad napravo dovolj prostora! Nad napravo ne sme biti polic oz. nad napravo se ne sme dati premikati premičnih, vrtljivih priprav!
- Upoštevajte zadostno površino premikanja za upravljanje! Tudi tako, da med ravnanjem z napravo ne obstajajo nevarnosti zaradi nezgodnega trčenja ob osebe.
- Pri uporabi naprave v kuhinji je treba namestiti ustrezno zaščito, ki otrokom preprečuje stik z napravo.
- Upoštevajte informacije za varnost pri delu pri ravnanju s fritezami! Polnilne količine se seštevajo, če eno poleg druge postavite več fritez. Pri tem so potrebni morebitni posebni protipožarni ukrepi!
- Fritez in pekačev ne postavljajte pod škropilne sisteme!
- Vodne kopeli, kuhalnikov in kuhalnikov za testenine ne postavljajte poleg fritez! Upoštevajte najmanjšo razdaljo 900 mm ali namestite zaščitno pripravo pred brizganjem (odbojno pločevino), ki mora biti visoka najmanj 350 mm.
- Pri indukcijskih napravah: Vsesani zrak ne sme biti masten in toplejši od 40°C.
- Indukcijskih naprav ne postavljajte nad naprave, ki oddajajo toploto, kot so npr. pečice ali toplotne omare.
- Napravo je na prostem dovoljeno uporabljati samo pod streho in z zadostno zaščito proti vetru. Napravo in priključne kable zaščitite pred vlago!

9.3 Postavitev namiznih modelov

Postavite


- vodoravno in na mesto brez tresljajev,
- pod napo s protiplamenskimi filtri,
- ne na ogrevane površine,
- ne na vnetljive površine,
- ne na vnetljive stene,
- ne nad naprave, ki oddajajo toploto, kot so npr. pečice ali toplotne omare.

☞ Snemite zaščitno folijo z naprave. S čistilnim ali pralnim bencinom odstranite ostanke lepila.

☞ S pomočjo navojnih nog napravo postavite vodoravno.

☞ Pri samostoječi postavitvi naprav na ozke mize ali podstavke: Napravo in mizo ali podstavek zavarujte, da se ne morejo prevrniti in premikati npr. s pomočjo pritrdilnih vijakov v steno ali tla.

9.4 Priklop električnega napajanja

	<p>NEVARNOST! Nevarna električna napetost!</p> <p>Nevarnost zaradi električnega udara z možnimi posledičnimi hudimi telesnimi poškodbami ali smrtjo!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Električne inštalacije lahko izvaja samo pooblaščen serviser ali električar! <p>☞ Izključite napravo iz napetosti in jo zavarujte pred ponovnim vklopom!</p>
--	--

- Električni priklop je treba izvesti v skladu z veljavnimi določili VDE 0100 in določili pristojnega podjetja za oskrbo z električno energijo.
- Premični električni vod mora biti izveden najmanj v skladu s H 07 RN-F.
- Pri napravah z električnimi vtiči mora biti vtič dobro dostopen.
- Zaradi varnosti priporočamo vgradnjo zaščitnega stikala za okvarni tok. Pomembno pri indukcijskih napravah: Uporabite FI-zaščitna stikala ≥ 30 mA s kratkočasno zakasnitvijo občutljivosti na vse tokove.
- Pri električnem priklopu upoštevajte podatke na tipski ploščici!
- Vrtljivo stikalo naprave postavite na izključen položaj in šele nato električni vtič vtaknite v pravilno nameščeno vtičnico!

10. Vzdrževanje



NEVARNOST! Nevarna električna napetost!

Nevarnost zaradi električnega udara z možnimi posledičnimi hudimi telesnimi poškodbami ali smrtjo!

- Vzdrževalna dela na električnih napravah lahko izvaja samo pooblaščen serviser ali električar!

 Izključite napravo iz napetosti in jo zavarujte pred ponovnim vklopom!

- Napravo je treba redno pregledovati in vzdrževati. Vzdrževalna dela so npr. varnostni pregledi, kontrole delovanja in kontrole tesnjenja.
- Glede na obremenitev mora pravilno stanje varnostnih naprav najmanj enkrat letno preveriti izvedenec. Rezultat tega pregleda je treba zapisati in shraniti.
- Inštalacijska, vzdrževalna in servisna dela lahko izvaja samo pooblaščen serviser ali električar.
- Uporabljajte samo originalne dodatke in nadomestne dele!
- Priporočamo, da sklenete vzdrževalno pogodbo s servisno službo.

11. Odlaganje starih naprav

- Pred demontažo izključite napajanje naprave in jo zavarujte pred ponovnim vklopom. Nato odklopite električni kabel na priključni vtičnici in napravi.
- Stare naprave niso ničvreden odpad! Z okolju prijavnim odlaganjem je mogoče obnoviti dragocene surovine.
- Pri odlaganju naprave med odpadke upoštevajte zakonske predpise.
- Obrtni električnih naprav ni dovoljeno vreči med komunalne odpadke ali gospodinjske odpadke.

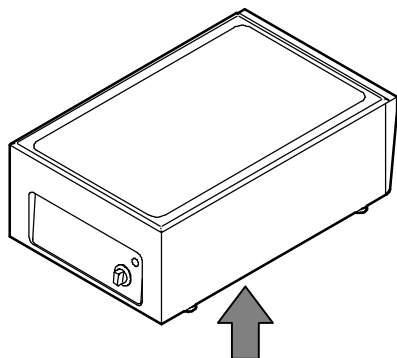


12. Popravilo

Pooblašcene osebe

Popravila lahko izvajajo samo naslednji organi:

- interno strokovno osebje, usposobljeno s strani podjetja B.PRO;
- zunanja servisna služba, usposobljena s strani podjetja B.PRO;
- servisna služba podjetja B.PRO.



Tipska tablica

Opis napake

Servisna služba B.PRO poleg natančnega opisa napake potrebuje še naslednje podatke s tipske tablice:

- tip in številka artikla
- serijska številka (ser. št.)
- datum izdelave (leto izdelave)

Zamenjava delov

Pokvarjene dele, vključno z električnim kablom, lahko zamenjajo samo naslednje servisne službe:

- interno strokovno osebje, usposobljeno s strani podjetja B.PRO;
- zunanja servisna služba, usposobljena s strani podjetja B.PRO;
- servisna služba podjetja B.PRO.

Nadomestni deli

Pri naročanju nadomestnih delov je treba navesti naslednje podatke:

- oznaka nadomestnega dela
 - tip in številka artikla
 - datum izdelave (leto izdelave) naprave
 - količina
- ⇒ Glejte servisni informacijski sistem na spletu (www.bpro-solutions.com).

Naslov

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com



EU- Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinien entsprechen. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Maschinen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Maschinentypen

Bain-Marie
Cook
00574212, 00574368

EU-Richtlinien

Niederspannungsrichtlinie
2014/35/EU
Richtlinien Elektromagnetische
Verträglichkeit 2014/30/EU
RoHS Directives 2011/65/EU

Angewandte harmonisierte EN-Normen

DIN EN 60335-1:2020-08
DIN EN 60335-2-50:2008-11
DIN EN 55014-1:2018-08 + A11:2021-03
DIN EN 55014-2:2016-01 + COR 1:2017-03
DIN EN IEC 61000-3-2:2019-12
DIN EN 61000-3-3:2020-07
DIN EN 62233:2008-11 + COR 1:2009-04

Jahr der CE-Kennzeichnung
2021

EU Declaration of Conformity

We hereby declare that the design of the machines stated below and the actual models sold by us meet the relevant safety and health requirements as outlined in EU guidelines. This declaration shall cease to be valid if modifications not authorised by us are made to the machines.

Machine types

Bain-marie

EU guidelines

Low voltage guideline
2014/35/EU
Electromagnetic compatibility
guidelines 2014/30/EU
RoHS Directives 2011/65/EU

Harmonised EN standards applied

Year of CE-marking
2021

Déclaration UE de conformité

Nous déclarons, par la présente, que la conception et le type, de même que les versions mises en circulation, des machines décrites ci-après sont conformes aux directives européennes en vigueur en matière de sécurité et de santé. Cette déclaration perd toute validité en cas de modification des machines effectuée sans notre accord.

Types de machines

Bain-marie

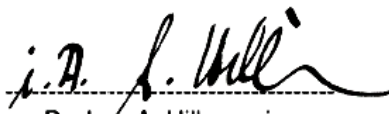
Directives européennes


Directives européennes sur les basses tensions 2014/35/UE
Directives européennes sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
RoHS Directives 2011/65/UE

Normes EN harmonisées utilisées

Ans de marque de CE
2021

Oberderdingen, 2021-10-01


Dr.-Ing. A. Hillenmeier
Leiter Forschung + Entwicklung /
Director Research + Development


R. Keller
Qualitätsmanagement /
Quality Management

B.PRO GmbH
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Telefon +49 (0)7045 44-81416
Fax +49 (0)7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS