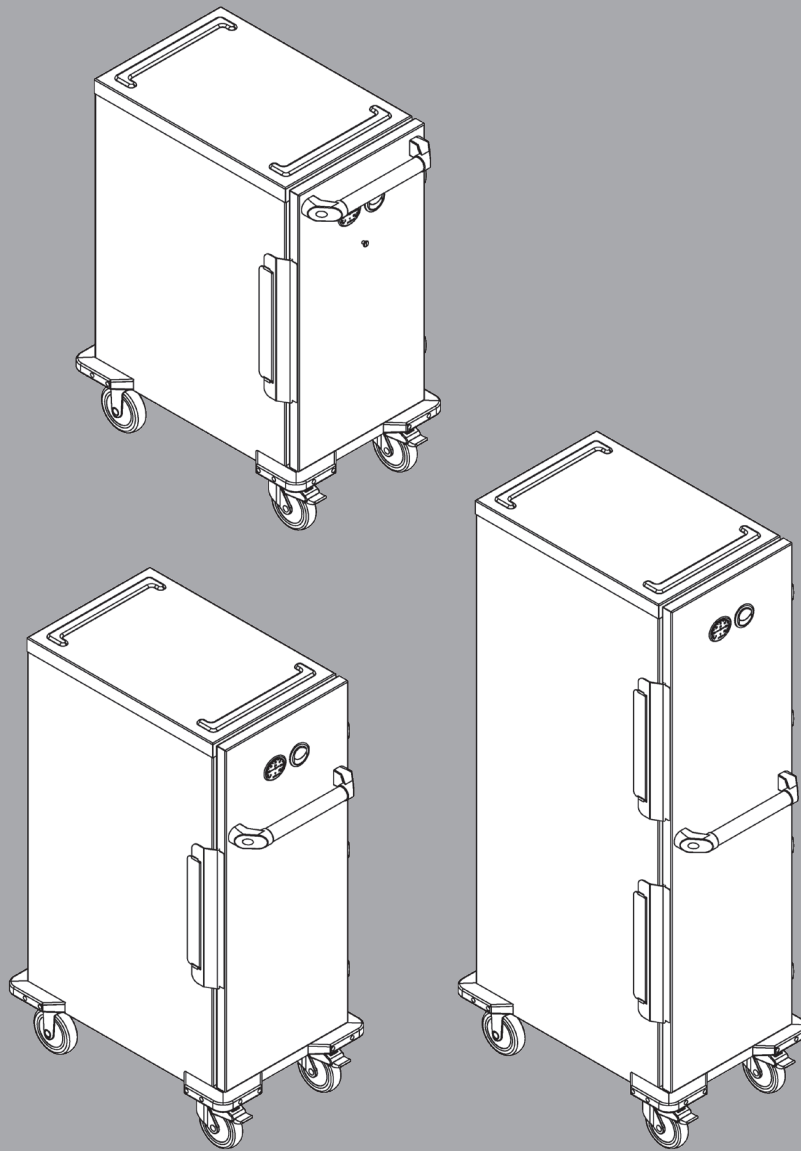




B.PRO THERM ROESTVRIJ STAAL, ONVERWARMDE BPT 820 E/1020 E/1220 E

Vertaling van de originele bedieningshandleiding

Algemeen

Copyright	Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd. Alle informatie mag geheel noch gedeeltelijk worden vermenigvuldigd, verspreid of voor commerciële doeleinden gebruikt of aan derden ter beschikking worden gesteld.
Technische wijzigingen	Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden.
Productdocumentatie	Vertaling van de originele bedieningshandleiding; doelgroep: bedienend personeel, keukenchef.
Typografische conventies	 Belangrijke aanwijzing voor bijzonderheden resp. speciale gevallen. i Verklarende informatie in inleidende hoofdstukken of -paragrafen.  Kruisverwijzing naar een hoofdstuk, paragraaf of extern document. ✓ Voorwaarde waaraan moet zijn voldaan voordat de volgende stappen worden uitgevoerd. ► Handeling of taak die moet worden uitgevoerd.

Apparaatuitvoering XYZ

Een op deze manier gemarkeerde paragraaf geldt uitsluitend voor een bepaalde **apparaatuitvoering** of apparaatoptie.

Waarschuwingen

Signaalwoord!

Soort en bron van gevaar

Mogelijke gevolgen bij het niet in acht nemen van de waarschuwing.

- Maatregel om het gevaar en de gevolgen daarvan te vermijden.

Het signaalwoord (Voorzichtig, Waarschuwing, Gevaar) duidt de gevarenklasse aan.

Voorzichtig waarschuwt voor mogelijk licht letsel of materiële schade.

Waarschuwing waarschuwt voor mogelijk ernstig letsel.

Gevaar waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk letsel.

Inhoud

Over dit product	Gebruiksdoel	1
	Gebruiksvoorwaarden	1
	Productkenmerken	1
	Standaarduitvoering	2
	Opties/toebehoren	2
Veiligheid	Algemeen	3
	Over dit product	3
	Transport	3
	Bediening	4
	Reiniging en onderhoud	5
	Onderhoud	6
	Reparatie	6
	Normen en richtlijnen	6
	Productmarkering	6
Transport	Transportschade controleren/afwikkelen	7
	Levering	7
	Uitpakken	8
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	8
Bediening	Apparaatoverzicht	9
	Deur openen	10
	Deur sluiten	11
	Apparaat beladen	11
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	12
	Rijden over opritten, kuilen en hellingen	13
	Gerechten warmhouden	13
	Vochtigheidsgraad in het apparaat regelen	13
	Gerechten koelhouden	15
	Gerechten uitnemen	16
Hulp bij problemen	Corrosie aan roestvrij stalen delen	17
	Apparaat uitwendig beschadigd	17
Reiniging en onderhoud	Roestvrij staal	18
	Reinigingsinterval	18
	Reinigingsmethoden	18
	Reinigingsmiddelen	18
	Apparaat reinigen	20
	Deur verwijderen	20
	Corrosieplekken op roestvrij staal verwijderen	21
Onderhoud	Laat het apparaat regelmatig onderhouden	22
	Deurafdichting controleren	22
	Wielvastzetters controleren	22
Reparatie	Bevoegde personen	23
	Defectomschrijving	23
	Reserveonderdelen	23
	Adres	24
Afvoer	Apparaat afvoeren	24

Technische gegevens	Algemene gegevens	25
	Omgeving	26
Bestelgegevens	BPT 820 E	27
	BPT 1020 E	27
	BPT 1220 E	27
	Bedieningshandleiding	27
Toebehoren	Gastronorminzetbakken	27
	Inschuiframes	27
	Oplegranden	27
	Eutectische platen	27
	Menukaarten voor B.PROTHERM roestvrij staal	27
	B.PRO microvezelreinigingsdoek	27
	RVS-reinigings- en -onderhoudsmiddel DeepClean Stainless Steel	27

Over dit product

Gebruiksdoel De B.PROTHERM roestvrij staal, onverwarmd is bedoeld voor de volgende gebruiksdoeleinden:

- Het warmhouden van gerechten in Gastronorminzetbakken
- Het transporteren van gerechten in Gastronorminzetbakken
- Het koelhouden van gerechten in Gastronorminzetbakken – in combinatie met eutectische platen (koelaccu's)

De B.PROTHERM roestvrij staal mag uitsluitend worden gebruikt voor opslag en transport van levensmiddelen in bakken.

Opslag en transport van brandbare stoffen of stoffen die een nadelige invloed hebben op levensmiddelen is niet toegestaan.

De B.PROTHERM roestvrij staal, onverwarmd is met name geschikt voor gebruik op de institutionele markt (ziekenhuizen, bejaardenhuizen, kinderdagverblijven), in de hotellerie en gastronomie (banketten, partyservice) en in de bedrijfsgastronomie (kantines, mensa's).

Transport van personen met of op het apparaat of de erop gemonteerde delen is niet toegestaan. Het apparaat mag niet worden gebruikt als "opstap" of als klimtoestel (kinderen) – gevaar voor kantelen.

Het apparaat mag niet worden gebruikt voor transport of opslag van gevaarlijke of giftige stoffen/ vloeistoffen.

Gebruiksvoorwaarden **Omgeving**

Omgevingsomstandigheden zoals deze in keukens gebruikelijk zijn.

Instructie van derden

Wanneer het apparaat aan derden wordt uitgeleend, moeten deze personen worden geïnstrueerd voor een veilig gebruik van het apparaat en op mogelijke risico's worden gewezen.

Productkenmerken **Algemeen**

De B.PROTHERM roestvrij staal, onverwarmd is standaard gemaakt van roestvrij staal.

De behuizing is dubbelwandig en geïsoleerd.

Het compartiment bevat afhankelijk van het model 11, 14 resp. 20 paar diepgetrokken geleiders.

De voorzijde van het apparaat is afgesloten met een dubbelwandig geïsoleerde deur. De deur, die indien gewenst kan worden verwijderd, is voorzien van één resp. twee spansluitingen.

Onder de deur bevindt zich een condensopvanggoot.

Bediening en bedrijf

De B.PROTHERM roestvrij staal, onverwarmd kan worden beladen met Gastronorminzetbakken GN 1/1. Met inschuiframes en oplegranden (toebehoren) kunnen ook de onderverdelingen daarvan worden gebruikt.

De temperatuur in het compartiment kan van buitenaf op een analoog temperatuuroverzicht worden afgelezen. De vochtigheidsgraad in het compartiment kan met een klepmechanisme worden geregeld.

Met de veiligheidsduwhandgreep kan het apparaat eenvoudig worden verplaatst op twee bok- en twee zwenkwielen met wielvastzetter. Stabiele stoothoeken beschermen tegen mogelijke beschadigingen.

De uitvoeringen van de B.PROTHERM roestvrij staal, onverwarmd onderscheiden zich door de volgende kenmerken:

B.PROTHERM 820 E

- Voor plaatsing van maximaal 3 Gastronorminzetbakken GN 1/1-200 (voorbeeld)
-

B.PROTHERM 1020 E

- Voor plaatsing van maximaal 3 Gastronorminzetbakken GN 1/1-200 en 1 Gastronorminzetbak GN 1/1-100 (voorbeeld)
-

B.PROTHERM 1220 E

- Voor plaatsing van maximaal 5 Gastronorminzetbakken GN 1/1-200 (voorbeeld)
-

Standaarduitvoering	De B.PROTHERM roestvrij staal, onverwarmd is standaard als volgt uitgerust: • Stoothoeken op alle hoeken van het apparaat • Twee zwenkwielen en twee bokwielen van kunststof, waarvan de zwenkwielen met wielvastzetter
Opties/toebehoren	De B.PROTHERM roestvrij staal, onverwarmd is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting: • Menukaarthouder • Wielen uitgevoerd in diverse materialen • Extra stootbeveiliging aan de bovenzijde (kunststof plaat) • Bovenzijde glad met vierzijdige imperiaal van RVS

Veiligheid

Algemeen Het apparaat is volgens de huidige stand der techniek gebouwd. Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan die mogen worden gesteld aan een veilig gebruik. Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat restrisico's. De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld om u tegen deze risico's te beschermen.

Veiligheidsvoorschriften

Lees de veiligheidsvoorschriften in dit hoofdstuk nauwkeurig door en neem deze in acht.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de veiligheidsvoorschriften in deze bedieningshandleiding in acht worden genomen.

Waarschuwingen

Neem waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingdriehoek) in de tekst in acht.

Bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding moet voor de eerste ingebruikneming zorgvuldig worden gelezen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat alle gebruikers, voordat zij het apparaat de eerste keer bedienen, deze handleiding hebben gelezen.

Deze bedieningshandleiding moet zo worden bewaard dat deze voor de bedieners op elk moment toegankelijk is.

Over dit product **Gebruiksdoel**

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de voorziene gebruiksdoeleinden.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat het apparaat deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.

Gebruiksvoorwaarden

Gebruik het apparaat uitsluitend onder de toegestane omgevingsomstandigheden.

De bedieners van het apparaat moeten in de bediening zijn geïnstrueerd en deze bedieningshandleiding hebben begrepen.

Transport **Verticale transportpositie**

Transporteer het apparaat uitsluitend rechtop staand.

Transport met vrachtwagen of bestelwagen

Transporteer het apparaat uitsluitend in een vrachtwagen of bestelwagen met laadklep.

Borg het apparaat aan alle vier zijden tegen ongewenste verplaatsingen.

Borg het apparaat tegen verticale bewegingen tijdens het transport.

Gebruik gepolsterde borgstangen.

Een transportbeveiliging uitsluitend op basis van de wielvastzetters is niet voldoende.

Bediening Algemeen

De gebruiker moet de aan het apparaat verbonden risico's kennen en kunnen inschatten.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personen die geen voor de bediening van het apparaat relevante fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen kennen.

Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het in goede staat is.

Zorg er bij beschadigingen voor dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen en laat het direct repareren door één van de volgende servicepunten:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Borg het apparaat altijd met de wielvastzetters tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwacht weggrollen letsel en materiële schade veroorzaken.

Open tijdens het warm- of koelhouden van gerechten het apparaat alleen gedurende korte tijd om gerechten uit te nemen.

Dek Gastronorminzetbakken altijd af met een deksel.

Gastronorminzetbakken met vloeibare gerechten

Over de rand klotsende en uit het apparaat lopende gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken. Sluit Gastronorminzetbakken die zijn gevuld met vloeibare gerechten altijd af met een deksel. Vermijd schokkende bewegingen van de Gastronorminzetbakken.

Belading

Belaad het apparaat uitsluitend met Gastronorminzetbakken voorzien van een deksel.

Om verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenkant van het apparaat te voorkomen, moet het apparaat bij gedeeltelijke belading van beneden naar boven worden beladen.

Het in de technische gegevens vermelde maximale laadvermogen mag niet worden overschreden.

Eutectische platen (koelaccu's)

Verwijder tijdens het warmhouden van gerechten eutectische platen uit het apparaat.

Belastbaarheid van de bovenzijde van het apparaat

Belast de bovenzijde van het apparaat met in totaal niet meer dan 33 kg.

Hete onderdelen, voorwerpen en gerechten

Wanneer het apparaat met hete gerechten wordt beladen, kan de binnenzijde van het apparaat heet worden.

Hete onderdelen van het apparaat en zich daarin bevindende voorwerpen (b.v. Gastronorminzetbakken) kunnen verbrandingen veroorzaken. Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (b.v. met pannenlappen of isolerende handschoenen).

De warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken.

Warme buitenzijde van het apparaat

Wanneer het apparaat met hete gerechten wordt beladen, kan de buitenzijde van het apparaat warm worden.

Plaats geen voor warmte gevoelige voorwerpen of gerechten op de bovenzijde van het apparaat.

Hygiënevoorschriften

Bij het warmhouden van gerechten moeten de overeenkomstige levensmiddelenbepalingen en eigenschappen van de gerechten in acht worden genomen.

Insluitgevaar van kinderen

Beveilig lege apparaten voor kinderen. Kinderen die in een leeg apparaat zijn geklommen, kunnen zich niet zelf bevrijden wanneer de deur van buitenaf wordt vergrendeld. Plaats lege apparaten met de deurzijde tegen de muur of in een voor kinderen niet toegankelijke ruimte.

Verplaatsen

Verwijder alle voorwerpen van de bovenzijde voordat het apparaat wordt verplaatst. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen voorwerpen van de bovenzijde afglijden of kan het apparaat kantelen.

Houd de deur tijdens het verplaatsen gesloten. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen Gastronorminzetbakken uit het apparaat glijden.

Om schade aan de wielen te voorkomen, moet overbelasting worden vermeden:

- Verplaats het apparaat niet met ingeschakelde wielvastzetters
- Voorkom stoten
- Rijd niet over drempels of afstapjes
- Rijd niet over oneffen vloeren

Verplaats het apparaat uitsluitend door te duwen, niet door te trekken.

Duw het apparaat altijd met twee handen aan de buis van de duwhandgreep. Afhankelijk van het gewicht van het apparaat bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het gevaar dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

Let erop, dat de handen niet tussen de duwhandgrepen en muren of andere voorwerpen (b.v. kasten) bekneld raken (gevaar voor beknelling).

Duw het apparaat uitsluitend met twee personen (één aan elke kant van het apparaat) over opritten en kuilen.

Wanneer het apparaat op een helling staat moet het, naast de ingeschakelde wielvastzetters, met aanvullende maatregelen (b.v. wielblokken) worden geborgd tegen onverwacht weggrollen.

Het apparaat is bij stilstand stabiel tot een helling van 10°. Verplaats het apparaat uitsluitend over oppervlakken met een helling kleiner dan 10°.

Reiniging en onderhoud

Hygiëne

De voorschriften van de Hygiënerichtlijn 93/43/EEG en de nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.

De binnenzijde van het apparaat voldoet aan de eisen van hygiëne-uitvoering H 1.

Reinigingsinterval

Reinig het apparaat grondig na ieder gebruik.

Reinigingsmethode

Gebruik uitsluitend toegestane reinigingsmethoden.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukreiniger.

Reinigingsmiddel voor kunststof delen

Gebruik geen schuurmiddelen. Schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

Gebruik geen van de volgende reinigingsmiddelen (materiële schade!):

- Ethanol, 2-propanol en hogere alcoholen
- Aceton
- Wasbenzine
- Terpentine
- Acetaten

Reinigingswater

Wanneer er tijdens of na het reinigen water op de vloer terecht komt, bestaat het risico van uitglijden.

Ruim op de grond terecht gekomen water volledig op.

Maak het apparaat na het reinigen goed droog. Verwijder daarbij al het reinigingswater van de bodem van het apparaat.

Hete onderdelen en voorwerpen

Wanneer het apparaat met hete gerechten wordt beladen, kan de binnenzijde van het apparaat heet worden.

Hete onderdelen van het apparaat en zich daarin bevindende voorwerpen kunnen verbrandingen veroorzaken. Laat het apparaat voor reiniging afkoelen.

Onderhoud

Wielvastzetters

Controleer de wielvastzetters regelmatig op hun goede werking.

Laat bij onvoldoende remwerking het defecte wiel direct vervangen door één van de volgende servicepunten:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Reparatie

Bevoegde personen

Het apparaat mag uitsluitend door de volgende servicepunten worden gerepareerd:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Bij reparaties door derden of zonder voorafgaande opdracht vervalt de garantie.

Normen en richtlijnen

Neem alle geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht worden genomen.

Productmarkering

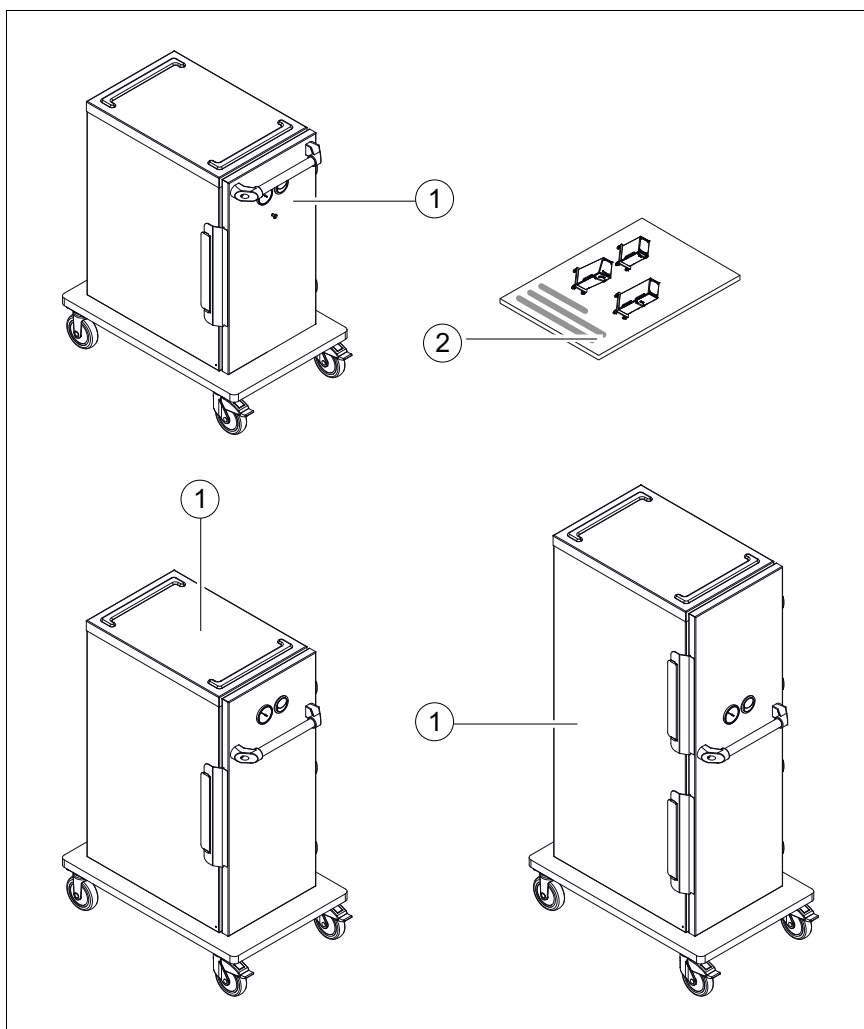
Het apparaat is voorzien van een typeplaatje. Bij verwijdering van het typeplaatje vervalt de garantie.

Transport

Transportschade controleren/ afwikkelen

- ☞ Het apparaat moet direct na levering worden gecontroleerd op transportschade (zichtcontrole).
- Leg transportschade in het bijzijn van de transporteur vast op de vrachtbrief (omschrijving van de schade).
- Laat de transporteur de schade bevestigen (handtekening).
- Behoud het apparaat en reclameer de schade met de vrachtbrief bij B.PRO.
- of –
- Accepteer het apparaat niet en stuur het met de transporteur aan B.PRO terug.
- ☞ Op deze manier is gegarandeerd dat de schade op de juiste wijze wordt afgehandeld. Achteraf gemelde transportschade moet door de ontvanger van het apparaat eenduidig kunnen worden aangetoond.

Levering



- (1) B.PROTHERM roestvrij staal, onverwarmd
BPT 820 E, BPT 1020 E, BPT 1220 E
- (2) Bedieningshandleiding

De exacte omvang van de levering en de uitvoering van het apparaat staan vermeld in de leveringsdocumenten.

Uitpakken

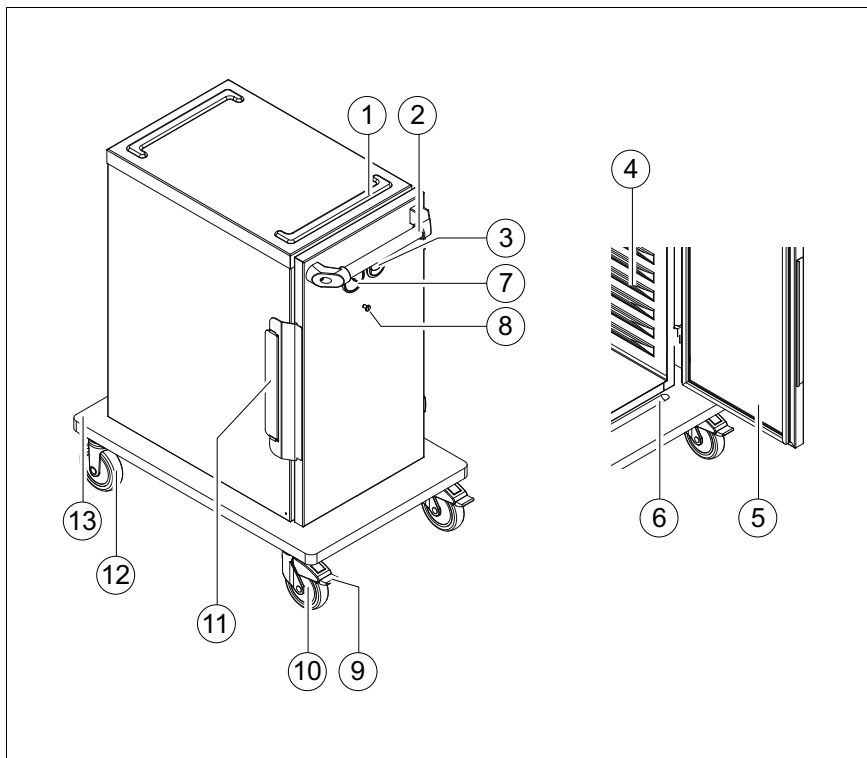
- Open de transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen. Niet scheuren of snijden!
- Controleer de levering.
- Verwijder eventuele beschermfolie van de binnen- en buitenzijde van het apparaat.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- ☞ De verpakkingsmaterialen bestaan uit recyclebaar materiaal.
- Voer het verpakkingsmateriaal milieubewust en conform de wettelijke voorschriften af naar een recyclingbedrijf.

Bediening

Apparaatoverzicht



- (1) Stapelrand
- (2) Duwhandgreep
- (3) Klep voor regeling van de vochtigheidsgraad
- (4) Rib
- (5) Deurafdichting
- (6) Condensopvanggoot
- (7) Temperatuurdisplay
- (8) Menukaarthouder (optioneel)
- (9) Wielvastzetters
- (10) Zwenkwiel
- (11) Deursluiting
- (12) Bokwiel
- (13) Stoothoek

Deur openen

Waarschuwing!

Hete binnenzijde/hete Gastronorminzetbakken!

De binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen kunnen heet zijn en verbrandingen veroorzaken.

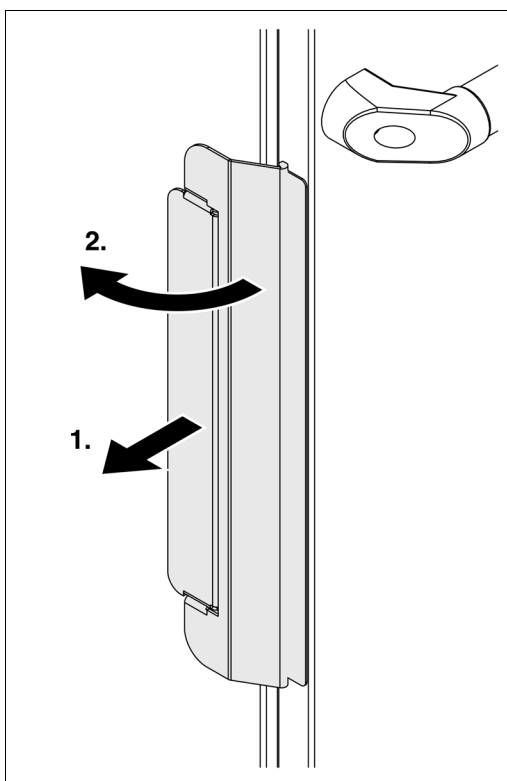
- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (b.v. met pannenlappen of isolerende handschoenen).

Waarschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

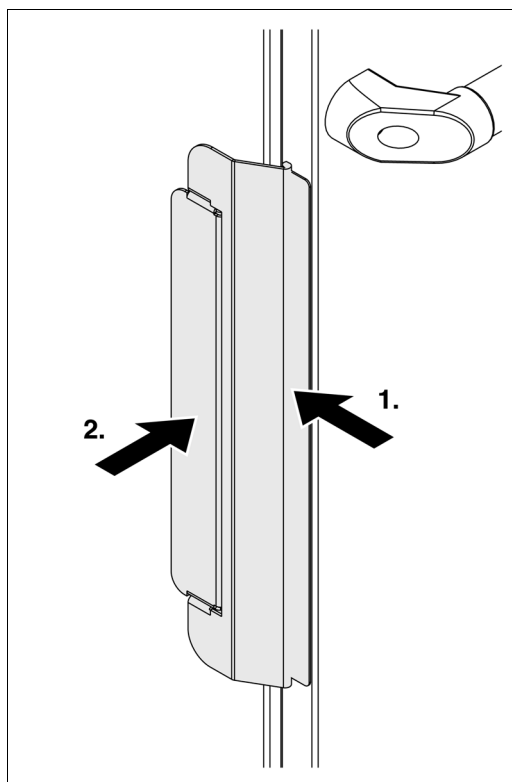
Vloeibare, hete gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbakken lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Houd Gastronorminzetbakken recht.
 - Sluit Gastronorminzetbakken altijd af met een deksel.
- Open de spanhandgreep/-grepen (1.) en klap deze tegen de zijwand (2.).



- Klap de deur open.

- Deur sluiten**
- Klap de deur tot voor de behuizing dicht.
 - Haak de spanhandgreep/-grepen (1.) in en sluit deze (2.).



- Apparaat beladen**
- ☞ Let bij belading van het apparaat op voldoende verlichting.
 - ☞ Gerechten mogen uitsluitend in afgedekte Gastronorminzetbakken in het apparaat worden geplaatst.
 - ☞ Sluit Gastronorminzetbakken die zijn gevuld met vloeibare gerechten altijd af met een deksel.
 - ✓ Gerechten voor warmhouden zijn opgewarmd resp. voor koelhouden zijn voorgekoeld
 - ✓ Gastronorminzetbakken afgedekt (inzetbakken met vloeibare gerechten met deksel)

Waarschuwing!

Verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenkant van het apparaat!

Wanneer alleen bovenin het apparaat zware Gastronorminzetbakken worden geplaatst, verplaatst het zwaartepunt van het apparaat zich naar boven en bestaat het risico dat het apparaat kantelt. Een kantelend apparaat kan ernstig letsel veroorzaken!

- Belaad het apparaat van onder naar boven.
 - Belaad bij gedeeltelijke belading uitsluitend het onderste gedeelte van het apparaat.
-
- Open de deur.
 - Schuif de Gastronorminzetbakken in het apparaat.
 - Sluit de deur.

Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

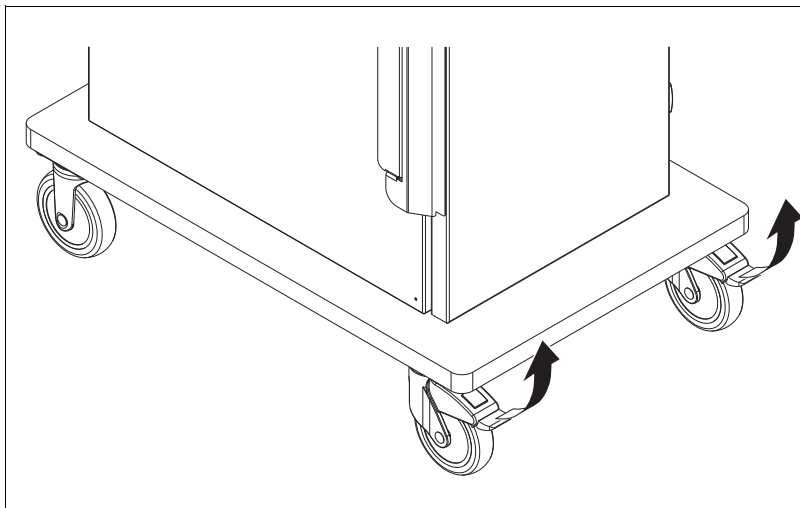
- ✓ De deur van het apparaat is gesloten
- Controleer dat zich geen voorwerpen boven op het apparaat bevinden.

⚠ Voorzichtig!

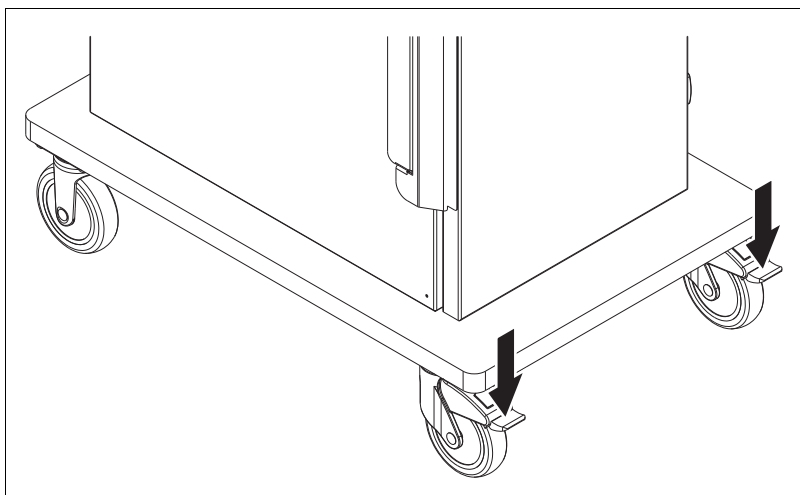
Beknelling van de voet!

Bij het losmaken en vastzetten van de wielvastzetters kan de voet bekneld raken en verwonden.

- Let erop, dat de voet niet tussen de wielvastzetter en de stoothoek komt.
- Maak de wielvastzetters los.



- Duw het apparaat met beide handen aan de stang van de duwhandgreep voorzichtig naar de nieuwe locatie.
- Zet de wielvastzetters vast.



Rijden over opritten, kuilen en hellingen

☞ Alle aanwijzingen, voorwaarden en instructies voor verplaatsing op een horizontaal vlak gelden ook voor het rijden over opritten, goten en hellingen.

- ✓ 2 personen
- Controleer eerst dat het apparaat zonder risico over oprit, kuil of helling kan worden verplaatst.

 Waarschuwing!

Kantelen van het apparaat!

Het apparaat kan bij het rijden over hellingen kantelen.

- Rijd het apparaat nooit over hellingen (b.v. een oprit) met een helling >10°.

 Waarschuwing!

Onvoldoende remwerking van de wielvastzetters!

Op hellingen kan het voorkomen dat de wielvastzetters onvoldoende remwerking

hebben. Het apparaat kan in beweging komen en personen verwonden.

- Zet het apparaat op een helling vast met de wielvastzetters en borg het aanvullend tegen weggrollen (b.v. met wielblokken).

Gerechten warmhouden

- Houd de gerechten zo lang warm als gewenst.

Vochtigheidsgraad in het apparaat regelen

☞ Naast het temperatuurdisplay bevindt zich een klepmechanisme om de vochtigheidsgraad in het apparaat te regelen. De klep kan handmatig worden geopend om een optimale kwaliteit van de gerechten te bereiken (b.v. voor kip, frites of groente).

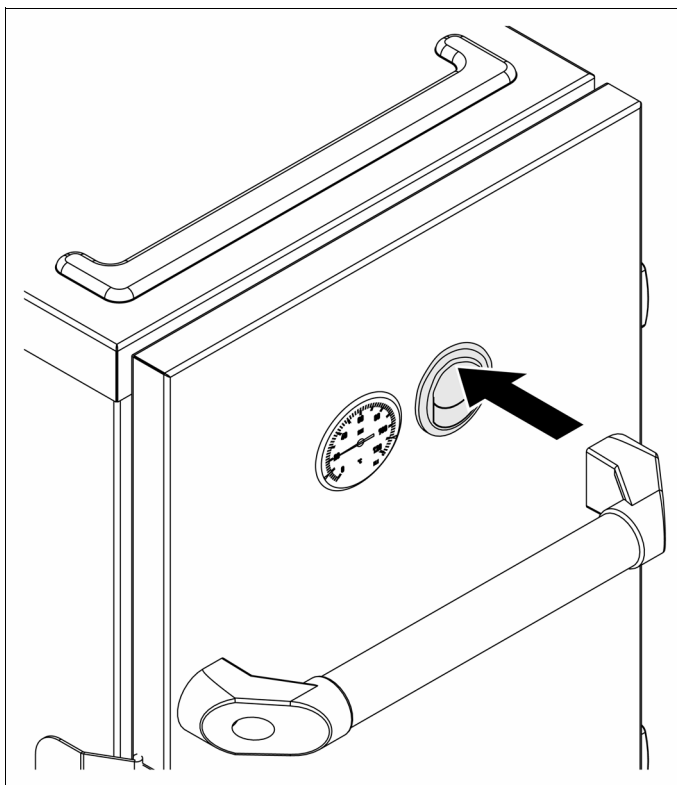
 Waarschuwing!

Vrijkomende hete waterdamp!

Bij het openen van de klep voor regeling van de vochtigheidsgraad kan hete damp vrijkomen en verbrandingen veroorzaken.

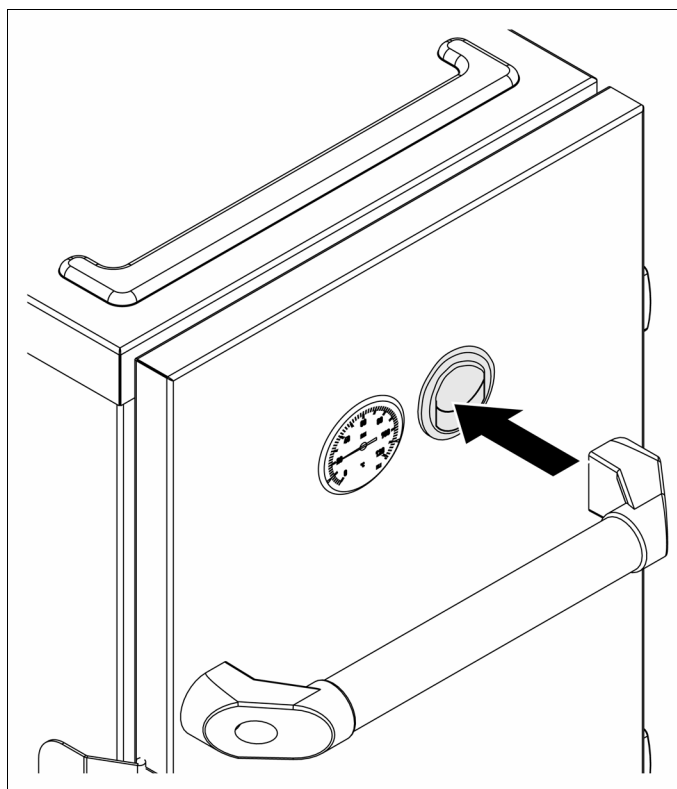
- Open de klep uitsluitend met pannelappen of isolerende handschoenen.
- Houd voldoende afstand tot de klep.

- Druk op het geribbelde vlak van het bovenste deel van de klep voor regeling van de vochtigheidsgraad om deze te openen.



- Open de klep zo ver als gewenst.

- Druk op het onderste deel van één van beide klepdelen om de klep voor regeling van de vochtigheidsgraad te sluiten.



Gerechten koelhouden

- i** Het primaire gebruiksdoel van het apparaat is het warmhouden van gerechten. In combinatie met voorgekoelde eutectische platen (koelaccu's) kan het apparaat echter ook worden gebruikt om voorgekoelde gerechten korte tijd koel te houden.
- ☞ Het apparaat is in geen geval geschikt om gerechten lange tijd koel te houden. De betreffende normen moeten in acht worden genomen.
- Schuif één of meer voorgekoelde eutectische platen in het apparaat.
- Sluit de deur.

Gerechten uitnemen



Waarschuwing!

Verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenkant van het apparaat!

Wanneer eerst de onderste Gastronorminzetbakken uit het apparaat worden genomen, verplaatst het zwaartepunt van het apparaat zich naar boven en bestaat het risico dat het apparaat kantelt. Een kantelend apparaat kan ernstig letsel veroorzaken!

- Ontlaad het apparaat van boven naar beneden.



Waarschuwing!

Hete binnenzijde/hete Gastronorminzetbakken!

De binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen kunnen heet zijn en verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (b.v. met pannenlappen of isolerende handschoenen).



Waarschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

Vloeibare, hete gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbakken lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Houd Gastronorminzetbakken recht.
- Sluit Gastronorminzetbakken altijd af met een deksel.
- Vermijd schokkende bewegingen van de Gastronorminzetbakken.

- Open de deur.
- Neem de Gastronorminzetbakken uit.

☞ Het apparaat moet na gebruik grondig worden gereinigd.

☞ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 18.

Hulp bij problemen

Corrosie aan roestvrij stalen delen

Oorzaak	Maatregel
Verkeerd gebruik/onderhoud.	■ Verwijder de corrosieplekken. ↳ Paragraaf "Corrosieplekken op roestvrij staal verwijderen" op pagina 21. ■ Let op correct gebruik/onderhoud.

Apparaat uitwendig beschadigd

Oorzaak	Maatregel
Schade door transport, verplaatsen of andere invloeden van buitenaf.	■ Zorg dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik kan worden genomen. ■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 23.

Reiniging en onderhoud

Roestvrij staal Corrosiebestendigheid

De corrosiebestendigheid van roestvrijstaal berust het aanwezig zijn van een zogenaamde passieve laag aan het materiaaloppervlak.

Beschadigingen van de passieve laag door mechanische invloeden worden – bij voldoende aanwezige zuurstof aan het materiaaloppervlak – vanzelf hersteld.

Beschadigingen van de passieve laag door de chemische invloed van reducerende (zuurstofverbruikende) stoffen beschadigen het materiaal. Behandeling met oxiderende zuren kan de beschadiging tegenwerken.

Neem onderstaande aanwijzingen voor reiniging en onderhoud in acht om de corrosiebestendigheid in stand te houden.

Reinigingsinterval Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

Reinigingsmethoden De voorgeschreven reinigingsmethode voor de normale dagelijkse reiniging is schoonvegen met een vochtige doek.

Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.

Voor reiniging van de binnenzijde van het apparaat zijn (met verwijderde circulatieverwarmingsmodule!) bovendien de volgende reinigingsmethoden toegestaan:

- Reiniging met een lagedruksproeier
- Waterslang met open einde

☞ Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukreiniger.

☞ Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen bij het reinigen.

Reinigingsmiddelen Roestvrij stalen oppervlakken

Voorzichtig!

Materiële schade!

Contact van roestvrij staal met onderstaande stoffen kan corrosie veroorzaken:

- geconcentreerde zuren, halogenen (chloride, bromide, jodide) en hun zouten en kruiden
- Zuurdampen die b.v. ontstaan bij betegelingswerkzaamheden
- Contact met andere metalen
- Contact met ijzer (b.v. staalwol, spanen uit leidingen, ijzerhoudend water)

Onder kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten kan – door het ontbreken van luchttoevoer – eveneens corrosie optreden.

- Vermijd contact met geconcentreerde zuren, halogenen en hun zouten, kruiden, andere metalen, ijzer of ijzerhoudende stoffen. Wrijf het apparaat zo nodig af met een in schoon water gespoelde doek.
 - Voorkom beschadiging van roestvrij stalen oppervlakken, met name door andere metalen.
 - Verwijder regelmatig kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten door reiniging.
-

De volgende reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt:

- Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Reinigingsmiddelen voor roestvrij stalen oppervlakken bij sterke vervuiling:

- Gangbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal, b.v. DeepClean Stainless Steel
- Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht.

Kunststof oppervlakken

Voorzichtig!

Materiële schade!

RVS-reinigings- en schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak. Onderstaande reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen met de volgende ingrediënten

veroorzaken eveneens schade aan het oppervlak.

- Ethanol, 2-propanol of hogere alcoholen
- Aceton
- Wasbenzine
- Terpentine
- Acetaten

■ Gebruik geen RVS-reinigings- en schuurmiddelen.

■ Gebruik geen oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.

De volgende reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt:

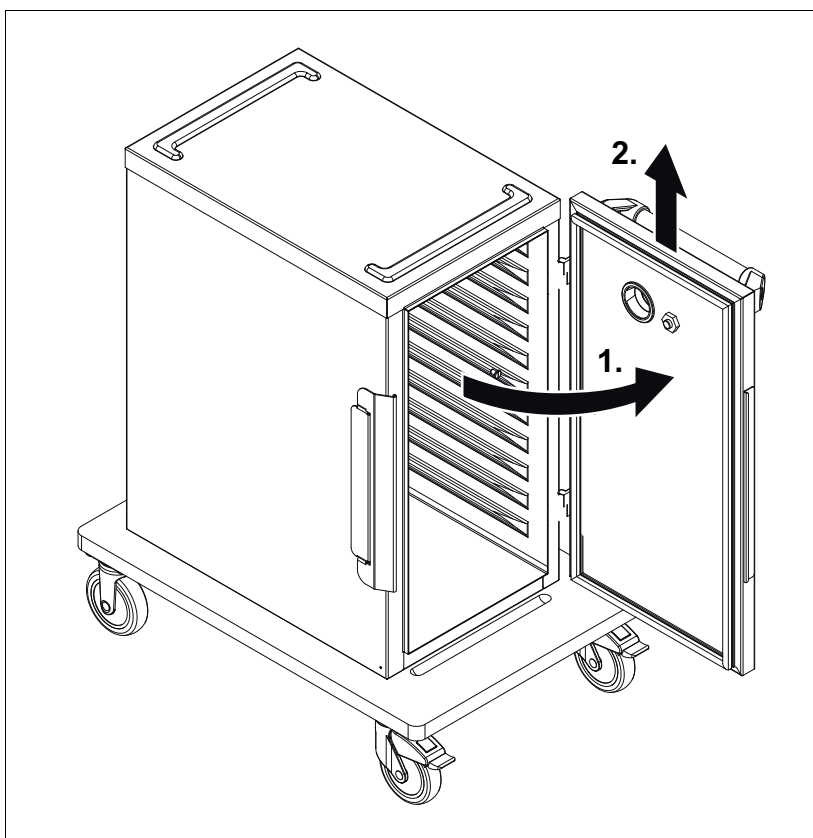
- Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Apparaat reinigen

- Controleer dat de binnenzijde van het apparaat is afgekoeld.
- Verwijder indien gewenst de deur.
 - ↳ Paragraaf "Deur verwijderen" op pagina 20.
- Reinig het apparaat met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.
- Veeg na gebruik van een RVS-reinigingsmiddel na met een in schoon water gespoelde, vochtige doek en wrijf het apparaat droog.

Deur verwijderen

- ☞ Voor een grondige reiniging kan de deur worden verwijderd.
- ✓ De binnenzijde van het apparaat is afgekoeld
- Open de spansluiting van de deur.
- Klap de deur ca. 90° open (1.), schuif hem omhoog (2.) en licht hem uit het scharnier.



Corrosieplekken op roestvrij staal verwijderen

Nieuwe corrosieplekken

- Verwijder de corrosieplekken met een schuurmiddel of fijn schuurpapier.

Oude/hardnekkige corrosieplekken

- i** De hier beschreven reinigingsmethoden voor oude/hardnekkige corrosieplekken worden geadviseerd door de Industriële vereniging voor woning-, verwarmings- en keukentechniek (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).
- ☞ De reinigingsmethoden voor oude/hardnekkige corrosieplekken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technisch geschoold personeel onder naleving van de geldende voorschriften.



Waarschuwing!

Bijtende stoffen!

De voor de verwijdering van corrosieplekken gebruikte zuren kunnen voorwerpen (b.v. kleding) en personen aantasten. Bij contact met de ogen kan het gezichtsvermogen onherstelbaar worden beschadigd. In het ergste geval kan dit leiden tot volledige blindheid.

- Draag beschermende kleding (veiligheidsbril, veiligheidshandschoenen, ...).
- Houd personen die niet bij de reiniging zijn betrokken uit de buurt.
- Verwijder de corrosieplekken met een 2- tot 3-procents oxaalzuuroplossing.
- Wanneer reiniging met oxaalzuur niet helpt, behandel de corrosieplekken dan met een 10-procents salpeterzuuroplossing.

Onderhoud

Laat het apparaat regelmatig onderhouden

- ☞ B.PRO adviseert regelmatig onderhoud van het apparaat door voldoende opgeleid technisch personeel. Regelmatig onderhoud voorkomt uitval van het apparaat, verlengt de levensduur en zorgt voor waardebehoud.
- Laat het apparaat regelmatig door voldoende opgeleid technisch personeel onderhouden.

Deurafdichting controleren

- ☞ De deurafdichting moet regelmatig op beschadigingen worden gecontroleerd.
- Controleer de deurafdichting op beschadigingen (zichtcontrole).
- Laat bij schade reparaties uitvoeren door één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - B.PRO-service

Wielvastzetters controleren

- ☞ De wielvastzetters moeten na elke verplaatsing van het apparaat op hun goede werking worden gecontroleerd.
- Zet de wielvastzetters vast.
- Probeer het apparaat met ingeschakelde wielvastzetters (zonder geweld!) te verplaatsen.
- Laat bij onvoldoende werking van een wielvastzetter het defecte wiel direct vervangen door één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - B.PRO-service

Reparatie

Bevoegde personen

☞ Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de volgende servicepunten:

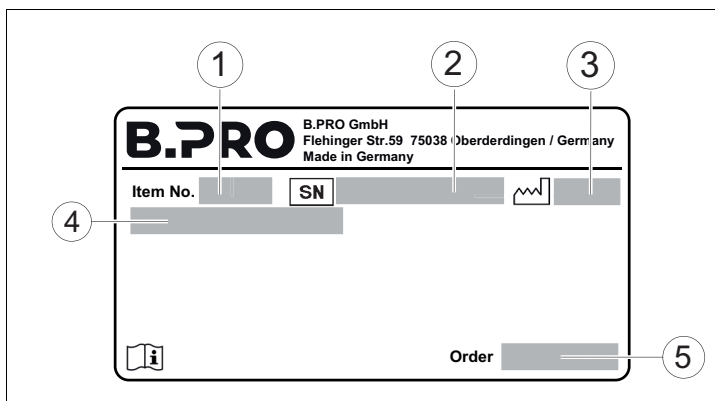
- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Defectomschrijving

De B.PRO-service heeft naast een nauwkeurige omschrijving van het defect de volgende gegevens van het typeplaatje nodig:

- Artikelnummer
- Serienummer
- Productiedatum
- Model
- Productieopdrachtnummer (niet aanwezig bij standaarduitvoering)

Het typeplaatje bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat.



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Model
- (5) Productieopdrachtnummer (niet aanwezig bij standaarduitvoering)

Reserveonderdelen

Bij bestelling van reserveonderdelen is de volgende informatie nodig:

- Benaming van het reserveonderdeel
- Artikelnummer
- Productiedatum van het apparaat
- Aantal

☞ Zie de onderhouds-CD-ROM en de onderhoudsdocumentatie (verkrijgbaar bij de B.PRO-service).

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

Afvoer

Apparaat afvoeren

- ☞ Dit product mag niet samen met ander bedrijfsafval worden afgevoerd.
 - Maak het apparaat en de deursluitingen voor afvoer onbruikbaar.
 - Voer het apparaat af naar een recyclingbedrijf.
- ☞ Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de B.PRO-service.
 - ☞ Paragraaf "Adres" op pagina 24.

Technische gegevens

- i** Afhankelijk van de uitvoering kunnen voor een apparaat waarop deze bedieningshandleiding betrekking heeft, ook afwijkende technische gegevens (elektrische en koeltechnische kenmerken, afmetingen, belading) van toepassing zijn. De juiste informatie staat op de typeplaat of in de specifieke opdrachtdocumentatie resp. tekeningen.

Algemene gegevens

Afmetingen, gewicht en aantal geleiders

Model	L x B x H (in mm)	Gewicht (in kg)	Aantal geleiderparen
BPT 820 E	490 x 780 x 977	44	11
BPT 1020 E	490 x 780 x 1150	51	14
BPT 1220 E	490 x 780 x 1495	71	20

Beladingscapaciteit en laadvermogen

Model	Capaciteit (GN-inzetbakken) – voorbeeld	Max. belading in kg
BPT 820 E	3 x 1/1-200	85
BPT 1020 E	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 E	5 x 1/1-200	130

Beladingscapaciteit opties bovenzijde

☞ Dakbelasting is niet toegestaan bij de BPT 1220 E met wielen van 125 mm.

☞ Belading op de bovenzijde is bij de BPT 420/620 KB(R)UH nooit toegestaan.

Optie	Model	Wieluitvoering	Capaciteit (max.) – voorbeeld	Max. belading in kg
Extra stootbeveiliging aan de bovenzijde (kunststof plaat)	BPT 820 E BPT 1020 E	125	—	0
Extra stootbeveiliging aan de bovenzijde (kunststof plaat)	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	—	0
Bovenzijde glad met vierzijdige imperiaal van RVS	BPT 820 E BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Bovenzijde glad met vierzijdige imperiaal van RVS	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	BPT 320 KB (R)	33
Stapelrand	BPT 820 E BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Stapelrand	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	BPT 320 KB (R)	33

Omgeving Omgevingsomstandigheden – bedrijf

Temperatuur: +15 °C tot +32 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Omgevingsomstandigheden – opslag, transport

Temperatuur: –10 °C tot +40 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Materiaal

Behuizing: roestvrij staal, polyamide, polyethyleen

Isolatie: polyurethaan

Bestelgegevens

BPT 820 E	Artikelnummers:	572 515, 364 931
BPT 1020 E	Artikelnummers:	572 518, 364 934
BPT 1220 E	Artikelnummers:	572 520, 364 936
Bedieningshandleiding	Documentnummer:	154 370

Toebehoren

Gastronorminzetbakken	Artikelnummer:	B.PRO-prijslijst
Inschuiframes	Artikelnummer:	564 352
Oplegranden	Artikelnummer:	B.PRO-prijslijst
Eutectische platen	Artikelnummer:	B.PRO-prijslijst
Menukaarten voor B.PROTHERM roestvrij staal	Artikelnummer:	572 513
B.PRO microvezelreinigingsdoek	Artikelnummer:	126 999
RVS-reinigings- en -onderhoudsmiddel DeepClean Stainless Steel	Artikelnummer:	511 895

Normen

DIN 18867-7: Grootkeukenapparatuur - Verrijdbare toestellen -
Gerechtentransport- en uitgiftewagens.

DIN 18865-9: Grootkeukenapparatuur, uitgiftesystemen, kastbinnenzijden in
standaard- en hygiëne-uitvoering.

DGUV-voorschrift 110-003: Werkzaamheden in keukens.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS