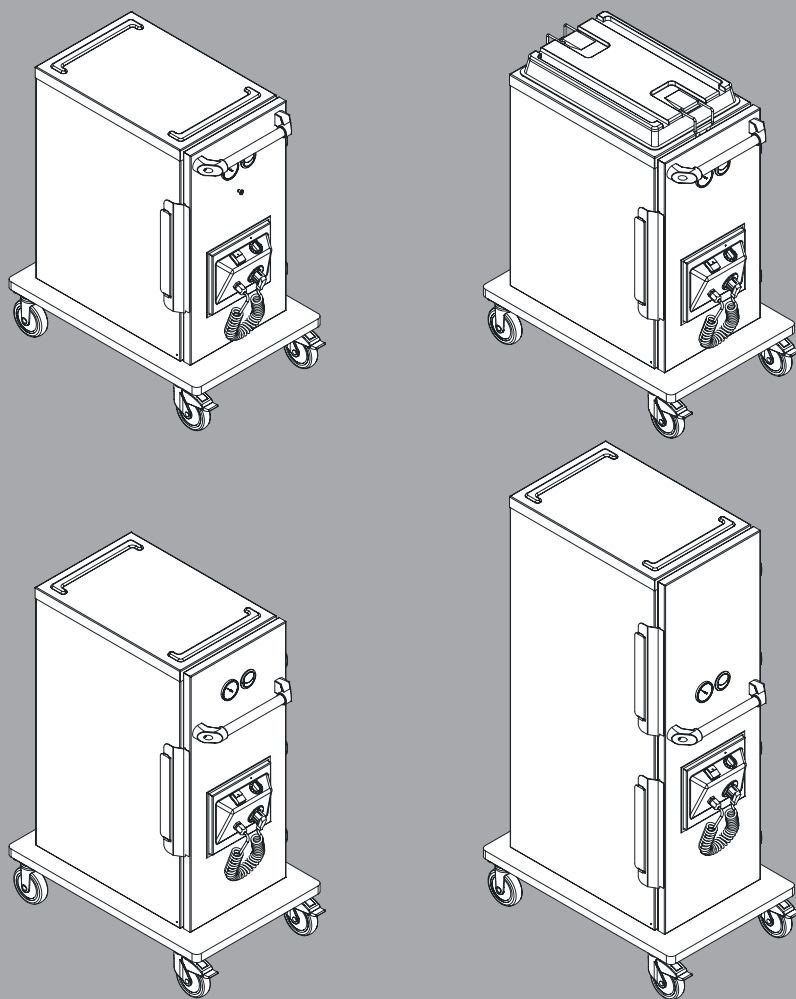




B.PROTHERM
ROESTVRIJ STAAL,
VERWARMD
BPT 820 EB/820 EBTF/
1020 EB/1220 EB

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	3
Veiligheid	Algemeen	4
	Over dit product	4
	Transport	4
	Ingebruikneming	5
	Bediening en bedrijf	5
	Buitenbedrijfstelling	7
	Reiniging en onderhoud	8
	Onderhoud	8
	Reparatie	9
	Normen en richtlijnen	9
	Productmarkering	9
Transport	Transportschade controleren/afwikkelen	10
	Levering	10
	Uitpakken	11
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	11
Ingebruikneming	Bedrijfsvoorwaarden	12
	Apparaat aansluiten	12
Bediening en bedrijf	Apparaatoverzicht	13
	Temperatuurregeling – Overzicht	15
	Insteltemperatuur instellen	15
	Deur openen	15
	Deur sluiten	17
	Apparaat voorverwarmen	18
	Apparaat beladen	18
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	20
	Rijden over opritten, kuilen en hellingen	21
	Gerechten warmhouden	22
	Vochtigheidsgraad in het apparaat regelen	22
	Gerechten koelhouden	24
	Gerechten uitnemen	24
	Apparaat gebruiken voor maaltijduitgifte	25
Buitenbedrijfstelling	Apparaat buiten bedrijf stellen	27
Hulp bij problemen	Bedrijfsweergave-LED brandt niet – geen netspanning in het apparaat . .	28
	Bedrijfsweergave-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden	28
	De bedrijfsweergave-LED brandt, maar de binnenzijde van het apparaat blijft koud	28
	Corrosie aan roestvrij stalen delen	29
	Apparaat uitwendig beschadigd	29

Reiniging en onderhoud	Roestvrij staal.	30
	Reinigingsinterval	30
	Reinigingsmethoden	30
	Reinigingsmiddelen	30
	Apparaat reinigen.	31
	Deur verwijderen	32
	Circulatieverwarmingsmodule verwijderen	33
	Circulatieverwarmingsmodule monteren.	34
	Corrosie op roestvrij staal verwijderen	35
Onderhoud	Laat het apparaat regelmatig onderhouden	36
	Deurafdichting controleren	36
	De rubberen afdichting van het deksel controleren.	36
	De rubberen afdichting van het deksel met onderhoudsmiddel voor rubber behandelen.	36
	Wielvastzetters controleren	36
	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	36
	Aansluitsnoer en netstekker controleren.	36
Reparatie	Bevoegde personen.	37
	Defectomschrijving.	37
	Reserveonderdelen	38
	Adres.	38
Afvoer	Apparaat afvoeren	39
Technische gegevens	Algemene gegevens.	40
	Elektrische gegevens	41
	Omgeving	42
Bestelgegevens	BPT 820 EB.	43
	BPT 820 EBTF.	43
	BPT 1020 EB.	43
	BPT 1220 EB.	43
	Bedieningshandleiding	43
Toebehoren	Gastronorminzetbakken.	43
	Inschuiframes	43
	Oplegranden	43
	Eutectische platen	43
	Menukaarten voor B.PROTHERM roestvrij staal.	43
	B.PRO microvezelreinigingsdoek	43
	RVS-reinigings- en -onderhoudsmiddel DeepClean Stainless Steel	43

Over dit product

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

- Het warmhouden van gerechten in Gastronorminzetbakken
- Het transporteren van gerechten in Gastronorminzetbakken
- Maaltijduitgifte (alleen B.PROTHERM 820 EBTF)
- Het koelhouden van gerechten in Gastronorminzetbakken – in combinatie met eutectische platen (koelaccu's)

De B.PROTHERM roestvrij staal, verwarmd is niet geschikt voor het opwarmen of bereiden van gerechten.

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 circulatieverwarmingsmodule mag uitsluitend in ingebouwde toestand in combinatie met de B.PROTHERM roestvrij staal, verwarmd worden gebruikt.

De B.PROTHERM roestvrij staal, verwarmd 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**

Het apparaat mag worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van +15 °C tot +38 °C en een normale luchtvochtigheid (zonder condensatie).

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, verwarmd 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 uitsteeksels op de achterwand zorgen voor een gelijkmatige circulatie van de hete lucht bij belading met Gastronorminzetbakken.

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, verwarmd kan worden beladen met Gastronorminzetbakken GN 1/1. Met inschuiframes en oplegranden (toebehoren) kunnen ook de onderverdelingen daarvan worden gebruikt.

In de deur bevindt zich een uitneembare circulatieverwarmingsmodule. De circulatieverwarmingsmodule is voorzien van een netsnoer en netstekker, een aan-/uitschakelaar voor het starten en beëindigen van de warmhoudstand en een eigen temperatuurregelaar.

De temperatuurregeling maakt gebruik van een mechanische capillairebuisthermostaat.

De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met een draairegelaar traploos worden ingesteld. De hoogste stand "10" komt overeen met een temperatuur van ca. +90 °C.

De temperatuur in het compartiment kan van buitenaf op een analoog temperatuurodisplay 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, verwarmd onderscheiden zich door de volgende kenmerken:

B.PROTHERM 820 EB

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

B.PROTHERM 820 EBTF

- Voor plaatsing van maximaal 3 Gastronorminzetbakken GN 1/1-200 (voorbeeld)
 - Top- en frontlader (maaltijdtransport met aanvullende uitgifte-optie)
-

B.PROTHERM 1020 EB

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

B.PROTHERM 1220 EB

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

Standaarduitvoering

De B.PROTHERM roestvrij staal, verwarmd 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, verwarmd is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting:
- Menukaarthouder
 - Wielen uitgevoerd in diverse materialen
 - Extra stootbeveiliging aan de bovenzijde (kunststof plaat)
 - Bovenzijde glad met vierzijdige imperial 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 risico'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.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet bij reiniging en onderhoud resp. bij vervanging van onderdelen worden losgekoppeld van het lichtnet. Bewaar de net- en/of apparaatstekker tijdens de uit te voeren werkzaamheden op een geschikte plaats en bescherm deze tegen vocht, vuil en beschadigingen.

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.

Ingebruikneming

Locatie

Gebruik het apparaat nooit naast apparaten met een sterke dampontwikkeling (b.v. een afwasmachine). De damp kan leiden tot condensatie op het apparaat.

Het vocht kan bij aangesloten apparaat leiden tot kortsluiting of een elektrische schok.

Ingebruikneming na opslag

Wanneer het apparaat vanuit een koude opslagruimte naar een keuken wordt gebracht, slaat het vocht in de lucht neer op de buiten- en binnenzijde van het apparaat.

Het vocht kan bij aangesloten apparaat leiden tot kortsluiting of een elektrische schok.

Gebruik het apparaat pas wanneer het op kamertemperatuur is gekomen.

Netaansluiting

De op het typeplaatje van de circulatieverwarmingsmodule aangegeven netspanning en netfrequentie moeten overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.

Het apparaat mag niet worden gebruikt wanneer de isolatie van het netsnoer of de netstekker is beschadigd.

Aansluiten of verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij uitgeschakeld apparaat. Anders kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

Trek uitsluitend aan de netstekker zelf om deze te verwijderen.

Bediening en bedrijf

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.

Gebruik het apparaat uitsluitend met gesloten deur. Open het apparaat alleen gedurende korte tijd om gerechten uit te nemen.

Dek Gastronorminzetbakken altijd af met een deksel.

Voorzichtig!

Mogelijke achteruitgang van de levensmiddelenkwaliteit.

Door een stroomonderbreking, storing in het apparaat of andere onderbrekingen tijdens opslag of regeneratie kan de kwaliteit van de zich in het apparaat bevindende levensmiddelen achteruit gaan.

- Controleer, nadat de kerntemperatuur is gedaald, of de kwaliteit van de levensmiddelen achteruit is gegaan en voer deze zo nodig af.
-

Gebruik van de circulatieverwarmingsmodule

De circulatieverwarmingsmodule mag uitsluitend in ingebouwde toestand in combinatie met de B.PROTHERM roestvrij staal, verwarmd worden gebruikt.

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.

De in het apparaat geplaatste Gastronorminzetbakken moeten hittebestendig zijn tot een temperatuur van tenminste +100 °C. Er mogen bijvoorbeeld geen Gastronorminzetbakken van polycarbonaat worden gebruikt.

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 voorafgaand aan het opwarmen en 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 circulatieverwarmingsmodule, onderdelen, voorwerpen en gerechten

De circulatieverwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen (b.v. Gastronorminzetbakken) worden tijdens gebruik heet (tot ca. +90 °C) en kunnen verbrandingen veroorzaken. Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (b.v. pannenlappen of isolerende handschoenen).

De warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken.

Warme buitenzijde van het apparaat

De buitenzijde van het apparaat wordt tijdens gebruik warm.

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

Hete waterdamp

B.PROTHERM 820 EBTF

Wanneer bij het warmhouden van gerechten het deksel van het apparaat wordt genomen, bestaat het risico dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt. Draag bij het afnemen van het deksel isolerende handschoenen en houd voldoende afstand tot 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°.

Buitenbedrijfstelling

Verwijderen van de netsteker

Verwijder de netsteker uitsluitend wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Anders kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

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.

Wanneer het apparaat met een lagedruksproeier of met een waterslang met open einde moet worden gereinigd, moet de circulatieverwarmingsmodule eerst worden verwijderd.

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

Netsteker

Verwijder de netsteker voor reiniging van het apparaat. Water dat de circulatieverwarmingsmodule binnendringt, kan kortsluiting veroorzaken. In dat geval bestaat het gevaar van een elektrische schok.

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 circulatieverwarmingsmodule, onderdelen en voorwerpen

De circulatieverwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen worden tijdens bedrijf heet (verbrandingsrisico!) 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

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid

Laat ten minste iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 uitvoeren door een elektrotechnisch vakbekwame persoon.

Aansluitsnoer en netstekker

Laat ten minste iedere 6 maanden conform de norm NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften het aansluitsnoer en de netstekker controleren op mechanische schade en veroudering.

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.

Vervangen van elektrische componenten

Elektrische componenten (b.v. schakelaars, netsnoer, enz.) mogen uitsluitend worden vervangen door onderdelen met identieke specificaties door vakbekwame personen (b.v. een elektrotechnisch installateur).

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

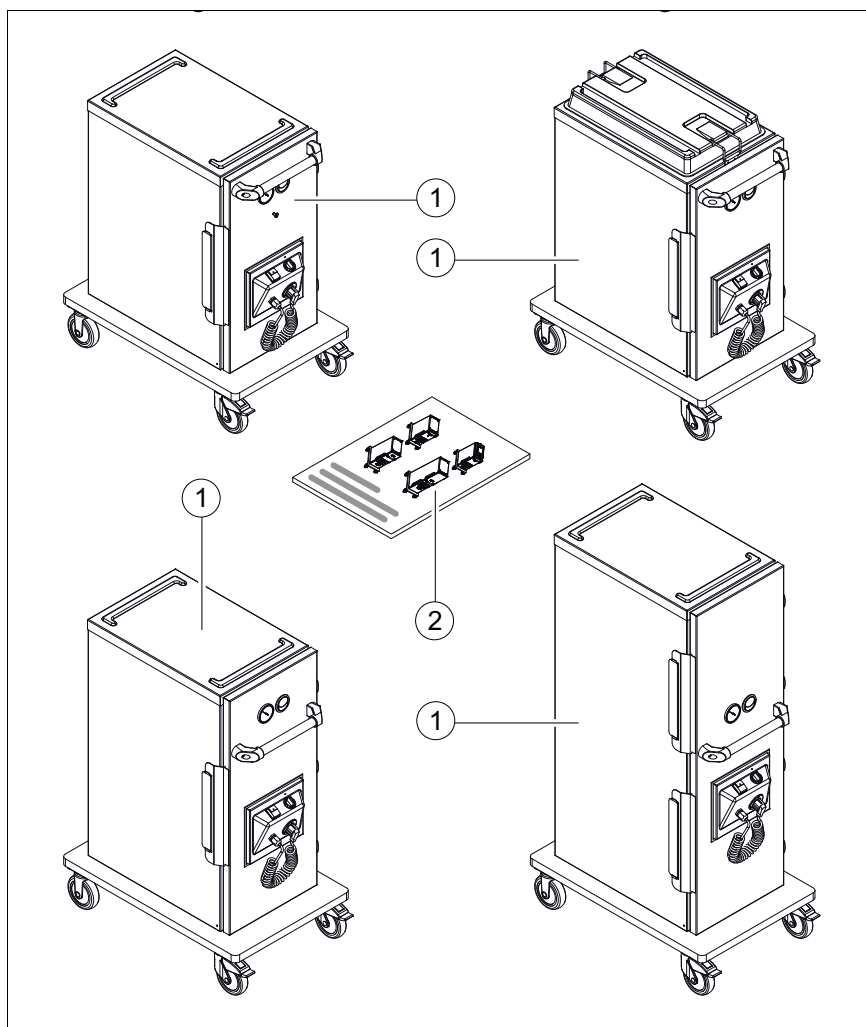
Het apparaat is voorzien van een typeplaatje. Bij verwijdering van het typeplaatje vervalt de garantie.

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, verwarmd
BPT 820 EB, BPT 820 EBTF, BPT 1020 EB, BPT 1220 EB
- (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.

Ingebruikneming

- Bedrijfsvoorwaarden**
- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur en is droog
 - ✓ Het apparaat heeft geen bekende defecten of zichtbare beschadigingen
 - ✓ De circulatieverwarmingsmodule is correct gemonteerd
- Apparaat aansluiten**
- ☞ B.PRO adviseert het apparaat uitsluitend aan te sluiten op een contactdoos aangesloten op een aardlekschakelaar.
-

Voorzichtig!

Materiële schade!

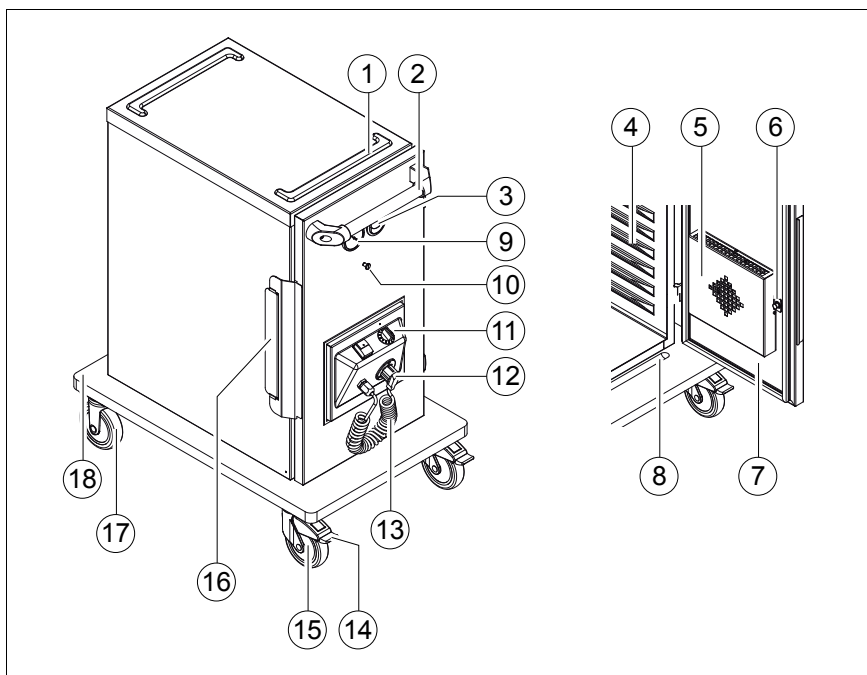
Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op het typeplaatje van de circulatieverwarmingsmodule aangegeven netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.
- Controleer dat zich aan de buiten- en binnenzijde van het apparaat geen beschermfolie meer bevindt.
- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat bevinden.
- Controleer dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.

Bediening en bedrijf

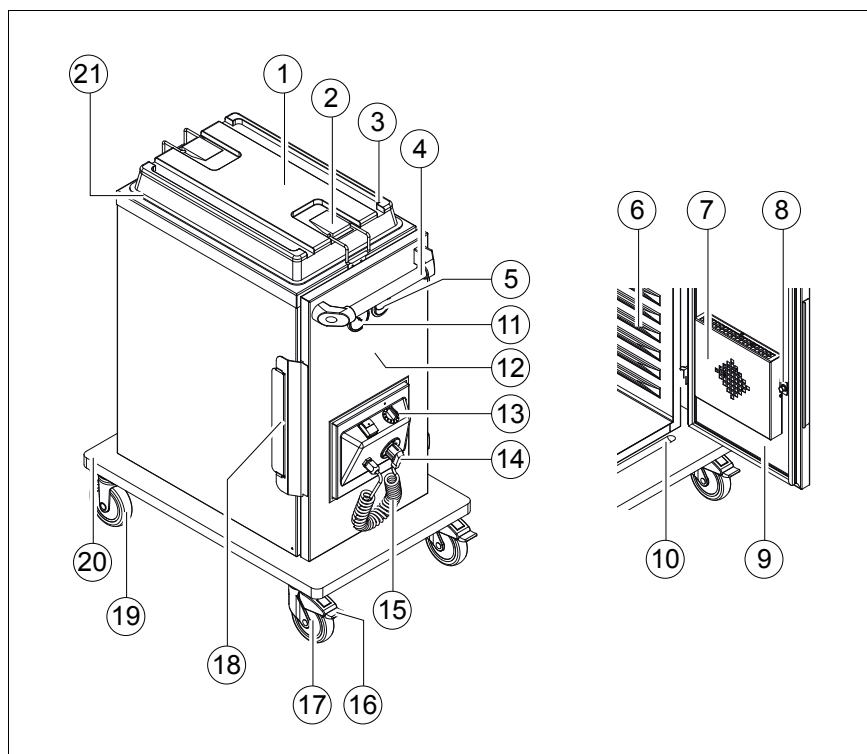
Apparaatoverzicht

BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB



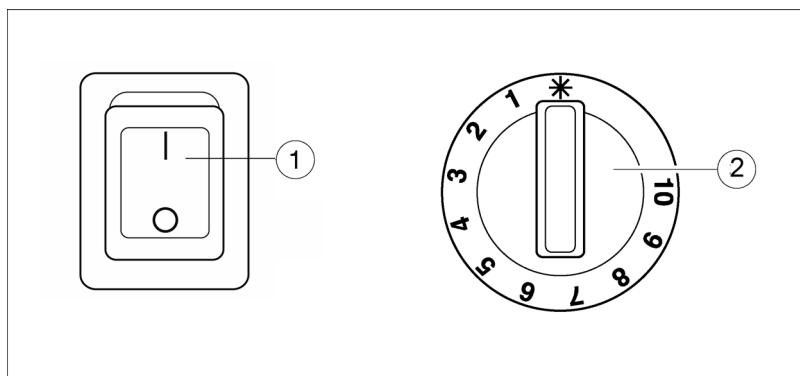
- (1) Stapelrand
- (2) Duwhandgreep
- (3) Klep voor regeling van de vochtigheidsgraad
- (4) Rib
- (5) Circulatieverwarmingsmodule
- (6) Vastzetknop van de circulatieverwarmingsmodule
- (7) Deurafdichting
- (8) Condensopvanggoot
- (9) Temperatuurdisplay
- (10) Menukaarthouder (optioneel)
- (11) Bedieningselementen (aan-/uitschakelaar en temperatuurregelaar)
- (12) Netstekerhouder
- (13) netsnoer met netstekker
- (14) Wielvastzetters
- (15) Zwenkwiel
- (16) Deursluiting
- (17) Bokwiel
- (18) Stoothoek

BPT 820 EBTF



- (1) Afneembaar deksel van kunststof
 - (2) Sluiting van het deksel
 - (3) Stapelrand
 - (4) Duwhandgreep
 - (5) Klep voor regeling van de vochtigheidsgraad
 - (6) Rib
 - (7) Circulatieverwarmingsmodule
 - (8) Vastzetknop van de circulatieverwarmingsmodule
 - (9) Deurafdichting
 - (10) Condensopvanggoot
 - (11) Temperatuurdisplay
 - (12) Menukaarthouder (optioneel)
 - (13) Bedieningselementen (aan-/uitschakelaar en temperatuurregelaar)
 - (14) Netstekerhouder
 - (15) netsnoer met netsteker
 - (16) Wielvastzetters
 - (17) Zwenkwiel
 - (18) Deursluiting
 - (19) Bokwiel
 - (20) Stoothoek
 - (21) Dekselafdichting
-

Temperatuurregeling – Overzicht



(1) Aan-/uitschakelaar

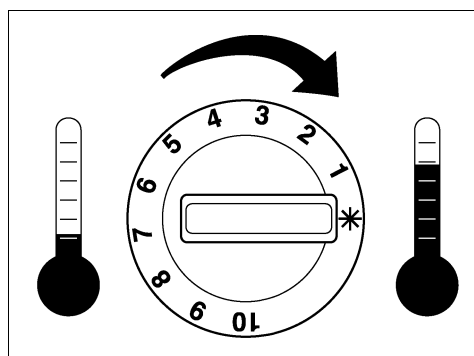
(2) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur in het apparaat

De mechanische temperatuurregeling maakt gebruik van een capillair-buisthermostaat.

De gewenste insteltemperatuur in het apparaat kan met de draairegelaar traploos worden ingesteld. De waarde "10" komt overeen met een insteltemperatuur van ca. +90 °C.

Insteltemperatuur instellen

► Zet de draairegelaar van het apparaat op de gewenste stand.



Deur openen

✓ De circulatieverwarmingsmodule is uitgeschakeld

Waarschuwing!

Hete circulatieverwarmingsmodule, binnenzijde van het apparaat, Gastronorminzetbakken!

In de warmhoudstand worden de circulatieverwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

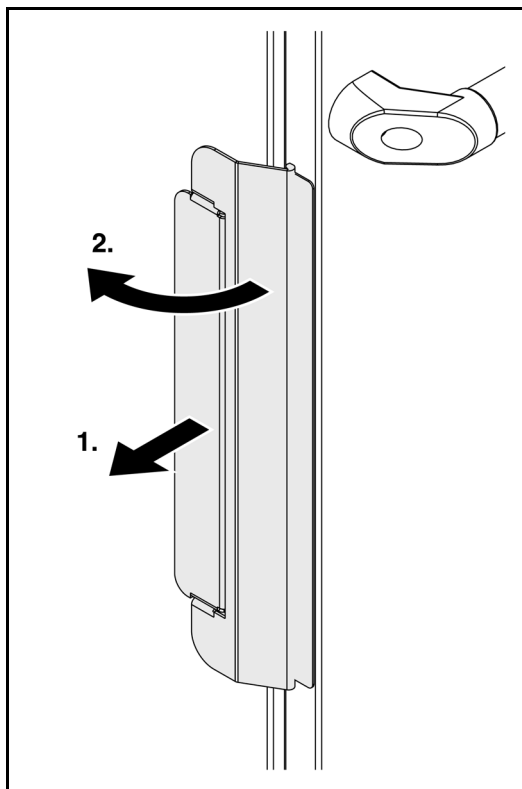
► Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (b.v. met pannenlappen of isolerende handschoenen).

⚠ Waarschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

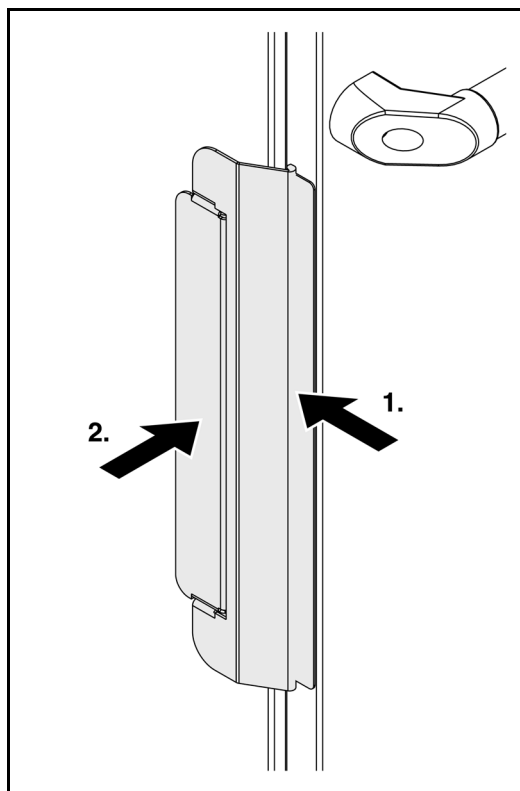
Vloeibare, hete gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbakken lopen en verbrandingen veroorzaken.

- 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.

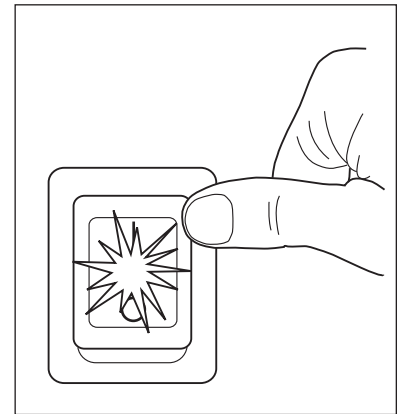
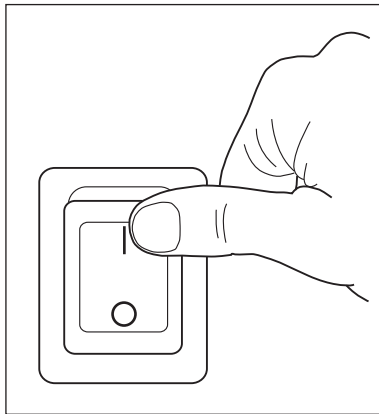
- Deur sluiten**
- Klap de deur tot voor de behuizing dicht.
 - Haak de spanhandgreep/-grepen (1.) in en sluit deze (2.).



- Schakel de circulatieverwarmingsmodule zonodig weer in.

Apparaat voorverwarmen

- i** Wanneer het apparaat gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten, moet het minimaal 25 minuten worden voorverwarmd voordat het met gerechten wordt beladen.
- ✓ De deur van het apparaat is gesloten
- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in of boven op het apparaat bevinden.
- Controleer dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
- Schakel het apparaat in met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED brandt.



- Wijzig zonodig de insteltemperatuur.
 - ↳ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 15.
- Verwarm het apparaat minimaal 25 minuten voor.

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.
- ✓ Wanneer het apparaat gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten: Het apparaat is minimaal 25 minuten voorverwarmd
- ✓ 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.
-

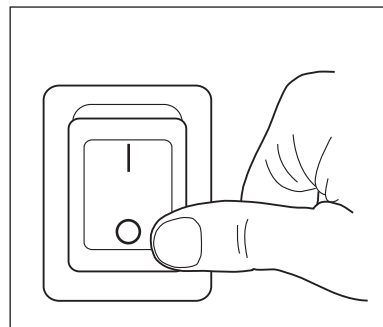
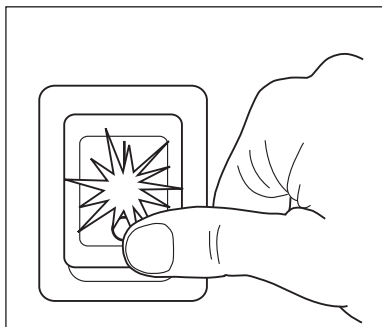
 Waarschuwing!**Hete circulatieverwarmingsmodule!**

De circulatieverwarmingsmodule wordt in de warmhoudstand zeer heet en kan verbrandingen veroorzaken.

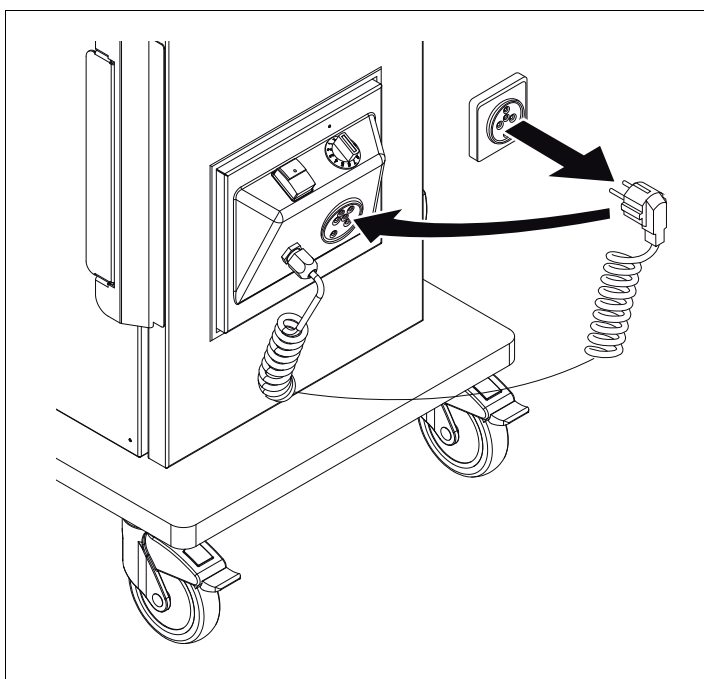
- Voorkom tijdens het beladen direct contact met de circulatieverwarmingsmodule.
-
- Open de deur.
 - Schuif de Gastronorminzetbakken in het apparaat.
 - Sluit de deur.

Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

- ✓ De deur van het apparaat is gesloten
- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED dooft.



- Verwijder de netstekker en steek deze in de netstekkerhouder.



- Controleer dat zich geen voorwerpen boven op het apparaat bevinden.

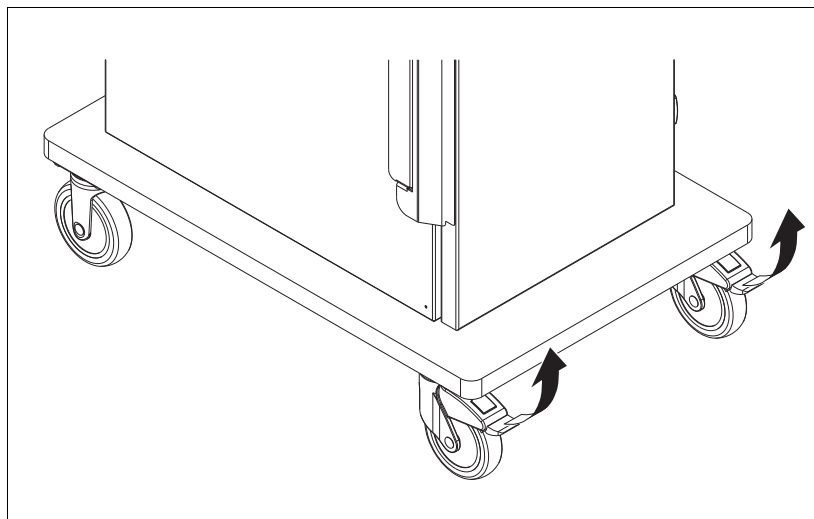
⚠ Voorzichtig!

Beknelling van de voet!

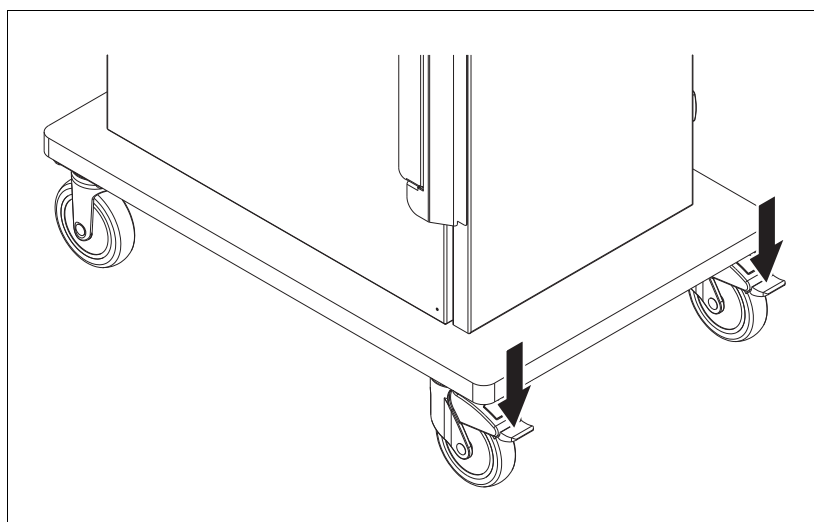
Bij het losmaken en vastzetten van de wielvastzetters kan de voet bekneld raken en verwonden.

- 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 $>10^\circ$.

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

- ✓ Het apparaat is minimaal 25 minuten voorverwarmd

Voorzichtig!

Mogelijke achteruitgang van de levensmiddelenkwaliteit.

Door een stroomonderbreking, storing in het apparaat of andere onderbrekingen tijdens opslag of regeneratie kan de kwaliteit van de zich in het apparaat bevindende levensmiddelen achteruit gaan.

- Controleer, nadat de kerntemperatuur is gedaald, of de kwaliteit van de levensmiddelen achteruit is gegaan en voer deze zo nodig af.
- Wanneer het apparaat na het voorverwarmen van het lichtnet is losgekoppeld (b.v. om te verplaatsen), moet de netstekker weer worden ingestoken en het apparaat met de aan-/uitschakelaar worden ingeschakeld.
- Wijzig zonodig de insteltemperatuur.
 - ↳ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 15.
- 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 opent automatisch wanneer in het apparaat een verhoogde druk optreedt. Een verhoogde druk kan b.v. ontstaan wanneer door het warmhouden van gerechten veel vocht verdampt. De klep kan handmatig worden geopend om een optimale kwaliteit van de gerechten te bereiken (b.v. voor kip, frites of groente).

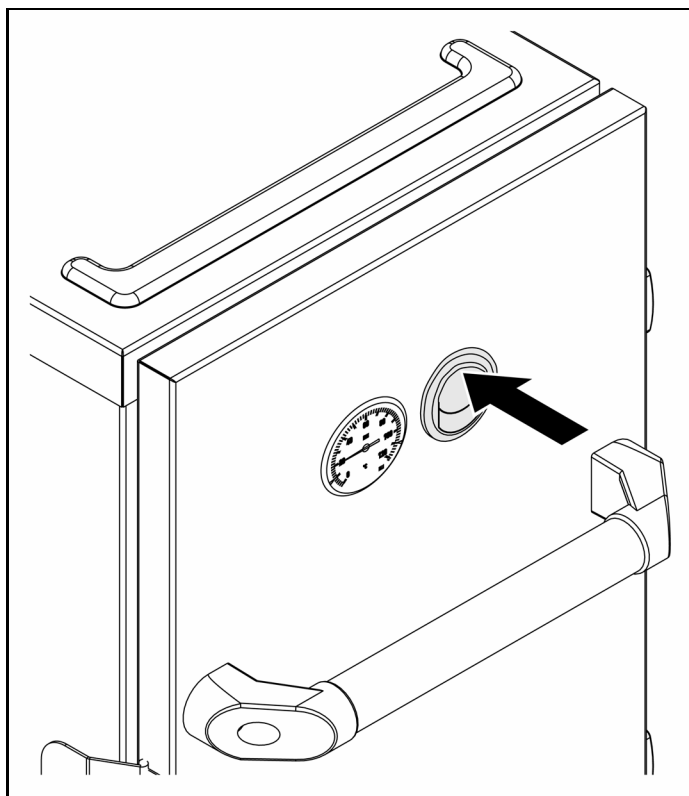
Waarschuwing!

Vrijkomende hete waterdamp!

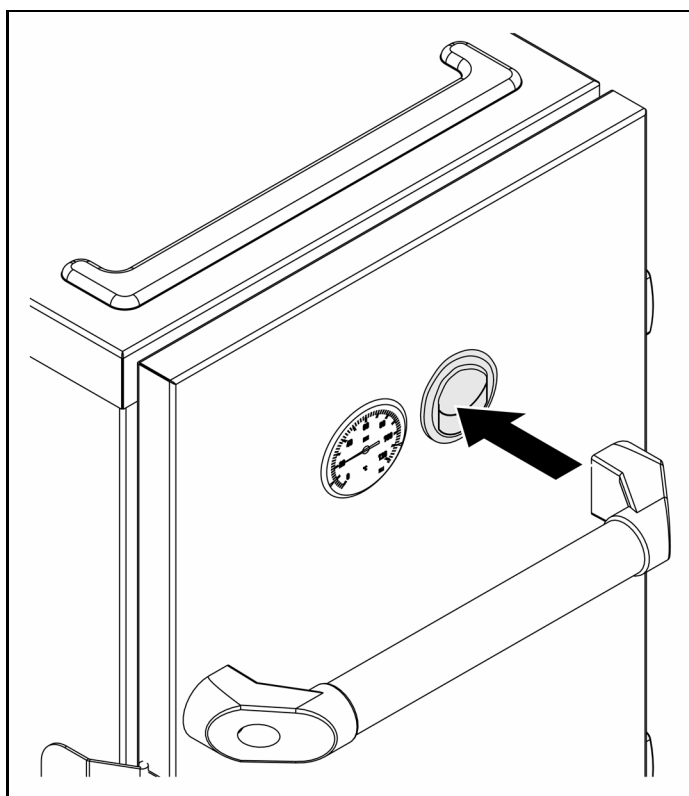
Bij het openen van de klep voor regeling van de vochtigheidsgraad kan hete damp vrijkomen en verbrandingen veroorzaken.

- Open de klep uitsluitend met pannenhappen 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.
- Controleer dat de netstekker is verwijderd.
- 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 circulatieverwarmingsmodule, binnenzijde van het apparaat, Gastronorminzetbakken!

In de warmhoudstand worden de circulatieverwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen 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.

- Sluit Gastronorminzetbakken altijd af met een deksel.
 - Houd Gastronorminzetbakken recht.
 - 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 30.

**Apparaat gebruiken voor
maaltijduitgifte**

B.PROTHERM 820 EBTf

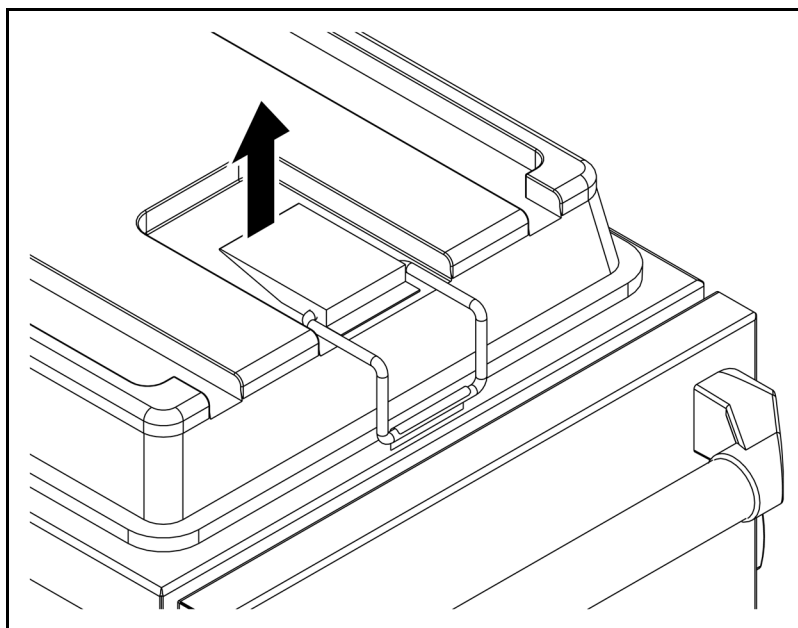
- i** De BPT 820 EBTf biedt tevens de mogelijkheid van maaltijduitgifte. Hiervoor kan het deksel aan de bovenzijde van het apparaat worden verwijderd.
-

⚠ Waarschuwing!

Hete waterdamp!

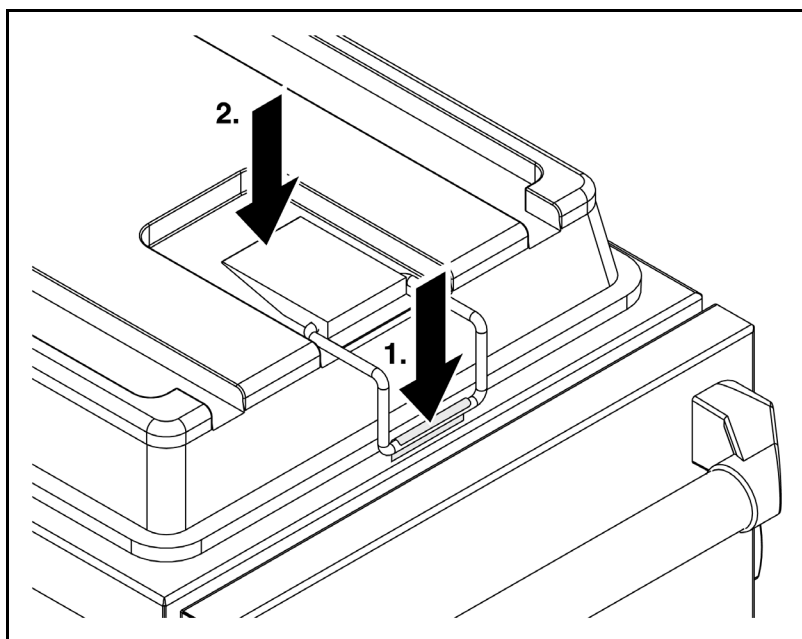
Wanneer bij het warmhouden van gerechten het deksel van het apparaat wordt genomen, bestaat het risico dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt.

- Draag bij het afnemen van het deksel isolerende handschoenen en houd voldoende afstand tot het apparaat.
-
- Open de spanhandgrepen.



- Verwijder het deksel van het apparaat.
- Verwijder de deksels van de Gastronorminzetbakken.
- Geef de gerechten uit.
- Plaats het deksel weer op het apparaat.

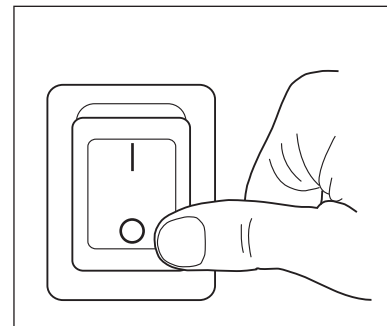
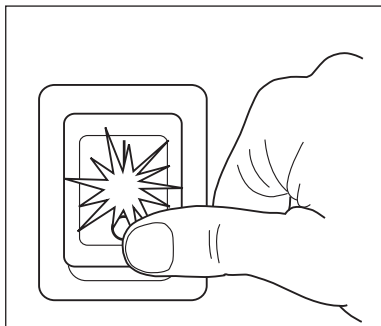
- Haak de spansluitingen om de sluitlip van het apparaat (1.) en sluit deze (2.).



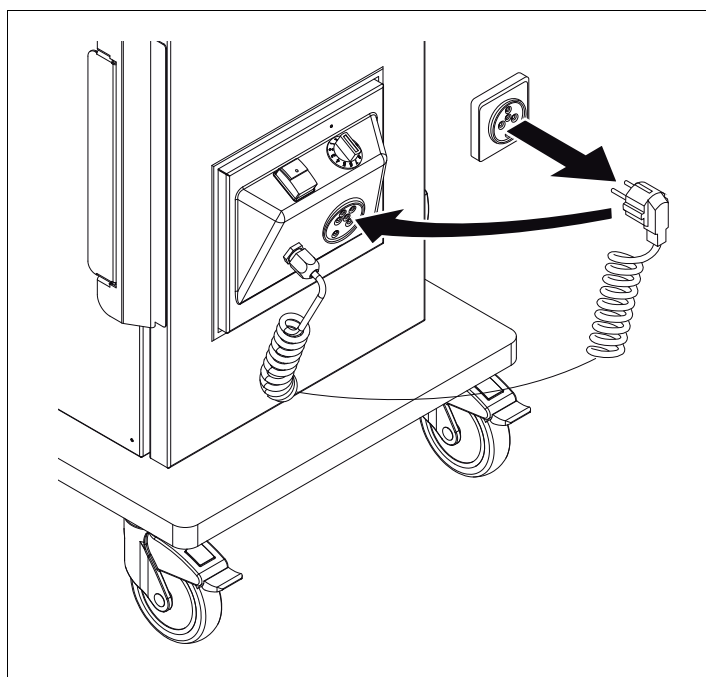
Buitenbedrijfstelling

Apparaat buiten bedrijf stellen.

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED dooft.



- Verwijder de netstekker en steek deze in de netstekkerhouder.



Hulp bij problemen

Bedrijfsweergave-LED brandt niet – geen netspanning in het apparaat

Oorzaak	Maatregel
De netstekker is verwijderd.	Steek de netstekker in de wandcontactdoos.
Het netsnoer is beschadigd door b.v. een draadbreek (ook mogelijk zonder zichtbare uitwendige schade).	- Laat het netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats vervangen. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 37.
De zekering van de gebouwinstallatie is defect.	Controleer de zekering en vervang deze zonodig.
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 37.

Bedrijfsweergave-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden

Oorzaak	Maatregel
Gerechten te koud in het apparaat geplaatst.	Belaad het apparaat uitsluitend met voldoende opgewarmde gerechten.
De temperatuurstelling is te laag gekozen.	- Stel een hogere temperatuur in. ↳ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 15.
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 37.
De temperatuurbegrenzer van de circulatieverwarmingsmodule is geactiveerd.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 37.

De bedrijfsweergave-LED brandt, maar de binnenzijde van het apparaat blijft koud

Oorzaak	Maatregel
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 37.

Corrosie aan roestvrij stalen delen

Oorzaak	Maatregel
Verkeerd gebruik/onderhoud.	■ Verwijder de corrosieplekken. ↳ Paragraaf "Corrosie op roestvrij staal verwijderen" op pagina 35. ■ Let op correct gebruik/onderhoud.

Apparaat uitwendig beschadigd

Oorzaak	Maatregel
Schade door transport, verplaatsen of andere invloeden van buitenaf.	■ Stel het apparaat buiten bedrijf. ↳ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 27. ■ Zorg dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik kan worden genomen. ■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 37.

Reiniging en onderhoud

Roestvrij staal Corrosiebestendigheid

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal 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

Waarschuwing!

In de circulatieverwarmingsmodule binnendringend water!

Wanneer het apparaat met een lagedruksproeier of met een waterslang met open einde wordt gereinigd, kan er water in de circulatieverwarmingsmodule binnendringen. Dat leidt tot het risico van een elektrische schok zodra de circulatieverwarmingsmodule weer op het lichtnet wordt aangesloten.

- Voor reiniging van het apparaat met een lagedruksproeier of met een slang, moet de circulatieverwarmingsmodule worden verwijderd.
-

Voorzichtig!

Risico van uitglijden!

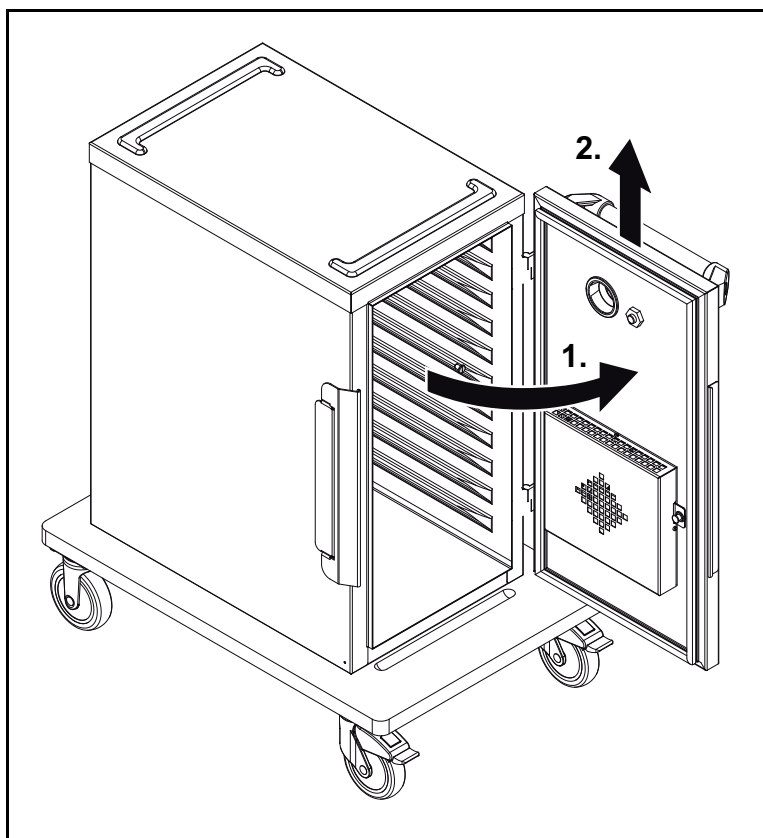
Wanneer er tijdens of na het reinigen water op de vloer terecht komt, bestaat het risico van uitglijden.

- Ruim op de grond terecht gekomen water volledig op.
 - Verwijder de netstekker uit de wandcontactdoos en steek deze in de netstekkerhouder.
 - ↳ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 27.
 - Controleer dat de binnenzijde van het apparaat en de circulatieverwarmingsmodule zijn afgekoeld.
-

- Verwijder indien gewenst de deur.
 - ↳ Paragraaf "Deur verwijderen" op pagina 32.
- Verwijder indien gewenst resp. voor reiniging van het apparaat met een lagedruksproeier of met een slang de circulatieverwarmingsmodule.
 - ↳ Paragraaf "Circulatieverwarmingsmodule verwijderen" op pagina 33.
- 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.

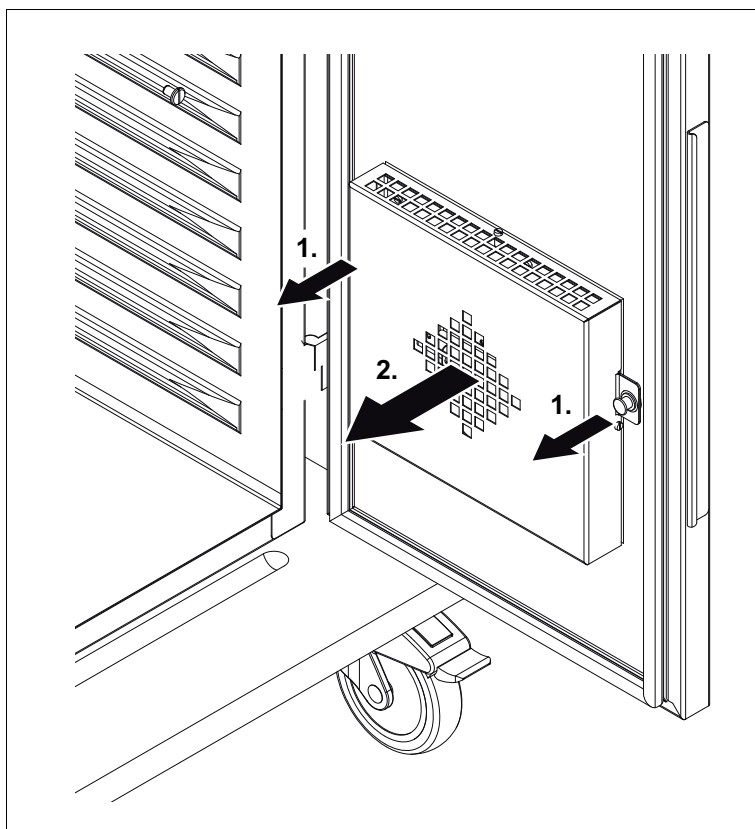
Deur verwijderen

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



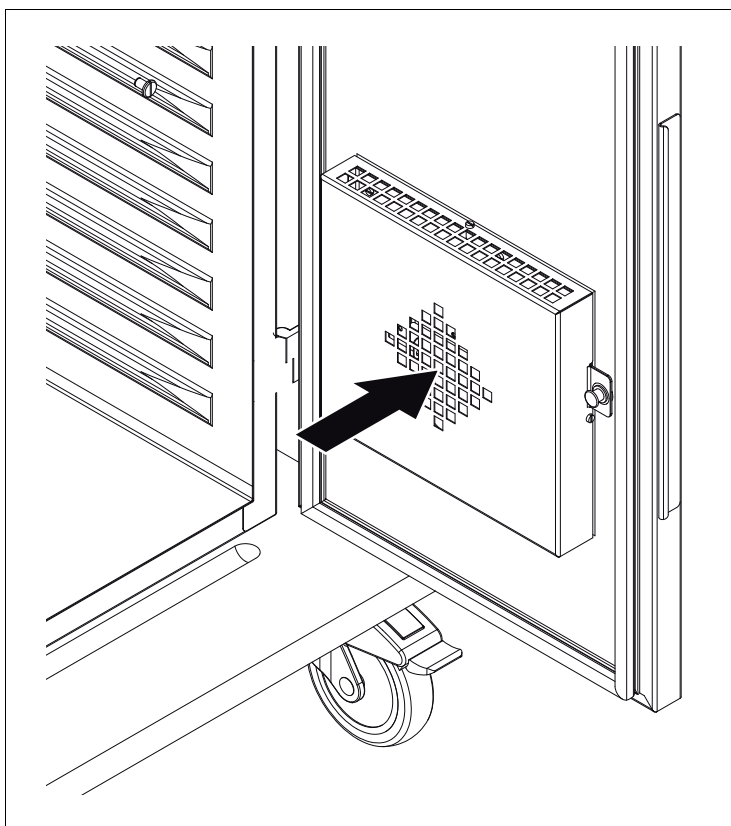
Circulatieverwarmingsmodule verwijderen

- ☞ Voor een grondige reiniging kan de circulatieverwarmingsmodule worden verwijderd.
- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet
- ✓ De binnenzijde van het apparaat en de circulatieverwarmingsmodule zijn afgekoeld
- ✓ De deur is geopend
- Trek de vastzetknoppen helemaal uit (1.) en neem de circulatieverwarmingsmodule uit de deur (2.).



**Circulatieverwarmingsmodule
monteren**

- ✓ De circulatieverwarmingsmodule is losgekoppeld van het lichtnet
- ✓ De deur is geopend
- Plaats de circulatieverwarmingsmodule in de opening van de deur en laat de beide vastzetknoppen vastklikken.



Corrosie op roestvrij staal verwijderen

Nieuwe corrosieplekken

- Controleer dat de netstekker is verwijderd.
- 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.

-
- Controleer dat de netstekker is verwijderd.
 - 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

De rubberen afdichting van het deksel controleren

B.PROTHERM 820 EBTf

- ☞ De dekselafdichting moet regelmatig op beschadigingen worden gecontroleerd.¹
- Controleer de dekselafdichting 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

De rubberen afdichting van het deksel met onderhoudsmiddel voor rubber behandelen

B.PROTHERM 820 EBTf

- Om de levensduur van de rubberen afdichting van het deksel te verhogen, moet de rubberen afdichting regelmatig (maandelijks) met een gangbaar onderhoudsmiddel voor rubber worden behandeld.

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

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren

- Laat ten minste iedere 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 uitvoeren door een elektrotechnisch vakbekwame persoon.

Aansluitsnoer en netsteker controleren

- Laat ten minste iedere 6 maanden conform NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften aansluitsnoer en netsteker op mechanische schade en veroudering controleren.

Reparatie

Bevoegde personen

☞ Reparaties (inclusief het vervangen van het netsnoer) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door één van de volgende servicepunten:

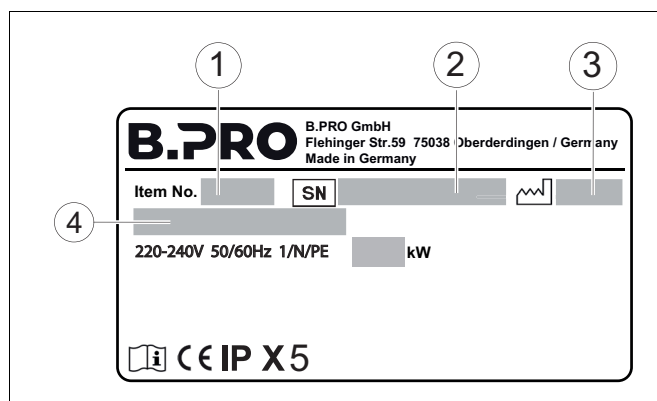
- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Defectomschrijving

Op de B.PROTHERM roestvrij staal, verwarmd bevinden zich twee typeplaatjes. Het ene typeplaatje bevindt zich op de circulatieverwarmingsmodule, het andere aan de achterzijde van het apparaat. De B.PRO-service heeft om de storing te kunnen bepalen de volgende gegevens van de typeplaatjes nodig:

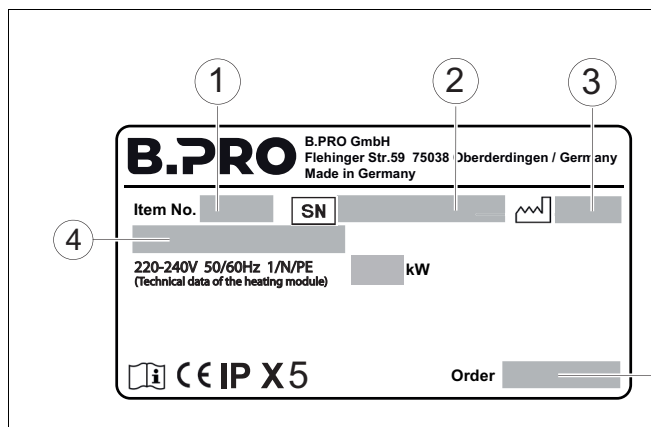
- Artikelnummer
- Serienummer
- Productiedatum
- Model
- Productieopdrachtnummer (niet aanwezig bij standaarduitvoering)

Typeplaatje van de circulatieverwarmingsmodule:



- (1) Artikelnummer
 - (2) Serienummer
 - (3) Productiedatum
 - (4) Model
-

Typeplaatje op de behuizing:



- (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 het service-informatiesysteem op internet (www.bpro-solutions.com).

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



i Bij de afvoer van een elektrisch resp. elektronisch apparaat met het normale huishoudelijke afval kunnen de in het apparaat aanwezige stoffen een risico vormen voor het milieu en de menselijke gezondheid. Het apparaat mag daarom niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet gescheiden worden afgevoerd (bv. naar een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten). Ter aanduiding hiervan is het apparaat gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde pictogram conform EN 50419, markering van elektrische en elektronische apparatuur conform artikel 15(2) van de richtlijn 2012/19/EU (WEEE). Daarnaast moet zo nodig bij de afvoer rekening worden gehouden met andere, specifieke nationale bepalingen.

- Maak het apparaat (bv. door de netstekker af te knippen) en de deursluitingen voor afvoer onbruikbaar.
- Lever het apparaat gescheiden in (bv. bij een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten).

☞ Dit product mag niet samen met ander bedrijfsafval worden afgevoerd.

☞ Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de B.PRO-service.

☞ Paragraaf "Adres" op pagina 38.

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 EB	490 x 780 x 977	47	11
BPT 820 EBTF	490 x 780 x 1060	49	11
BPT 1020 EB	490 x 780 x 1150	54	14
BPT 1220 EB	490 x 780 x 1495	74	20

Beladingscapaciteit en laadvermogen

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

Beladingscapaciteit opties bovenzijde

- ☞ Dakbelasting is niet toegestaan bij de BPT 1220 EB 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 EB BPT 1020 EB	125	—	0
Extra stootbeveiliging aan de bovenzijde (kunststof plaat)	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	—	0
Bovenzijde glad met vierzijdige imperiaal van RVS	BPT 820 EB BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Bovenzijde glad met vierzijdige imperiaal van RVS	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	BPT 320 KB (R)	33
Stapelrand	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125	BPT 320 KB (R)	33
Stapelrand	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	BPT 320 KB (R)	33

Temperatuur in het compartiment

ca. +30 °C tot +90 °C

Elektrische gegevens**Aansluitwaarden**

Model	Spanning	Vermogen (maximaal)
BPT 820 EB	220 tot 240 V~, 50 tot 60 Hz	0,77 kW
BPT 820 EBTF	220 tot 240 V~, 50 tot 60 Hz	0,77 kW
BPT 1020 EB	220 tot 240 V~, 50 tot 60 Hz	0,77 kW
BPT 1220 EB	220 tot 240 V~, 50 tot 60 Hz	0,77 kW

Beschermingsklasse

IP X5 (de circulatieverwarmingsmodule is beschermd tegen waterstralen conform EN 60529)

Omgeving **Omgevingsomstandigheden – bedrijf**

Temperatuur: +15 °C tot +38 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Omgevingsomstandigheden – opslag, transport

Temperatuur: $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ tot $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Emissions

De geluidsemissie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).

Material

Behuizing: roestvrij staal, polyamide, polyethyleen

Isolatie: polyurethaan

Bestelgegevens

BPT 820 EB	Artikelnummers:	572 516, 572 522, 364 932
BPT 820 EBTF	Artikelnummers:	572 517, 572 523, 364 933
BPT 1020 EB	Artikelnummers:	572 519, 572 524, 364 935
BPT 1220 EB	Artikelnummers:	572 521, 572 525, 364 937
Bedieningshandleiding	Documentnummer:	154 371

Toebehoren

Gastronorminzetbakken	Artikelnummer:	 B.PRO-prijslijst
Inschuifframes	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 - Gerechtes- en uitgiftewagens.

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

EN 60335-1: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen – Deel 1: algemene eisen.

EN 60335-2-49: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen; deel 2: bijzondere eisen voor warmhoudkasten voor bedrijfsgebruik.

EN 60529: Beschermingsgraden van omhulsels van elektrisch materieel (IP-codering).

BGV A3 (VBG 4): Veiligheidsvoorschriften voor elektrische systemen en arbeidsmiddelen.

DGUV-regel 110-003: Voorschriften voor veiligheid en gezondheid voor werkzaamheden in keukens.

CE-markering



Het apparaat is in overeenstemming met onderstaande richtlijnen:

2006/42/EG: "Richtlijn van het Europees Parlement en de Raad betreffende machines".

2014/30/EU: "Richtlijn van het Europees Parlement en de Raad betreffende de harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake elektromagnetische compatibiliteit".

2011/65/EU: "Richtlijn van het Europees Parlement en de Raad betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur".



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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