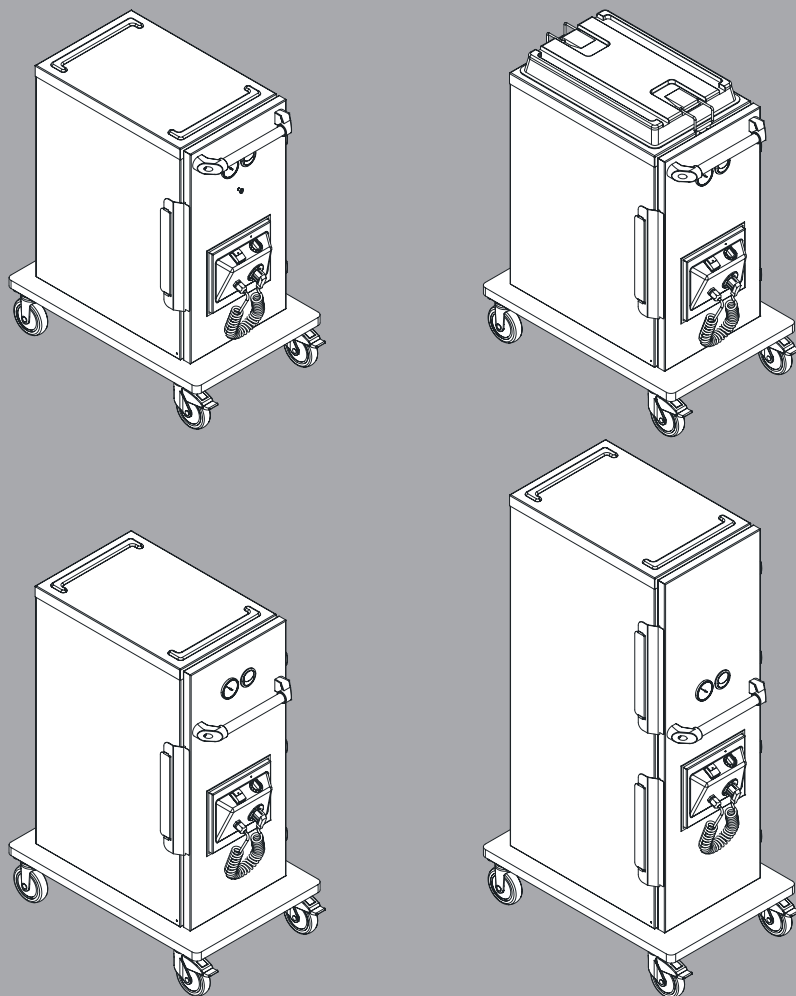




B.PROTHERM
RUSTFRIT STÅL, OPVARMET
BPT 820 EB/820 EBTF/
1020 EB/1220 EB

Oversættelse af den originale betjeningsvejledning

Generelt

Copyright	Denne brugsvejledning er beskyttet i henhold til gældende lov om ophavsret. Oplysningerne må hverken helt eller delvist kopieres, distribueres, bruges i konkurrenceøjemed eller gøres tilgængelige for tredjemand.
Tekniske ændringer	Vi forbeholder os ret til ændringer, som er til gavn for den tekniske udvikling.
Produktdokumentation	Oversættelse af den originale betjeningsvejledning; målgruppe: Betjeningspersonale, køkkenchefer.
Typografiske konventioner	☞ Vigtig henvisning til specielle forhold eller særlige tilfælde. i Uddybende oplysninger i vejledende kapitler eller afsnit. ↗ Krydshenvisning til et kapitel, underafsnit eller eksternt dokument. ✓ Forudsætning, som skal være opfyldt, før du fortsætter til de næste punkter. ► Handling eller aktivitet, som skal udføres.

Model XYZ

Afsnit, som er markeret på denne måde, gælder kun for en bestemt **model-variant** eller modelmulighed.

Advarsler



Signalordet!

Faretype og -kilde

Mulige følger, hvis advarslen ignoreres.

- Foranstaltning til at undgå faren og dens følger.

Signalordet (Forsigtig, Advarsel, Fare) henviser til graden af fare.

Forsigtig advarer mod mulige lette personskader eller materielle skader.

Advarsel advarer mod mulige alvorlige personskader.

Fare advarer mod mulige alvorlige/livstruende personskader.

Indhold

Om dette produkt	Anvendelsesformål	1
	Anvendelsesbetingelser	1
	Produktegenskaber	1
	Standardmodel	2
	Ekstraudstyr/tilbehør	2
Sikkerhed	Generelt	3
	Om dette produkt	3
	Transport	3
	Ibrugtagning	4
	Betjening og brug	4
	Standstning	6
	Rengøring og vedligeholdelse	6
	Vedligeholdelse	7
	Reparation	7
	Standarder og direktiver	8
	Produktmærkning	8
Transport	Kontrol/afhjælpning af transportskader	9
	Leveringsomfang	9
	Udpakning	10
	Bortskaffelse af emballage	10
Ibrugtagning	Driftsforudsætninger	10
	Tilslutning af vognen	10
Betjening og brug	Oversigtsbillede.	11
	Temperaturregulering – oversigt	13
	Indstilling af foreskrevet temperatur.	13
	Åbning af låge.	13
	Lukning af låge	15
	Forvarmning af vognen	15
	Fyldning af vognen	16
	Flytning af vognen til et nyt sted	16
	Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader	18
	Varmholdning	18
	Regulering af fugtigheden inde i vognen	19
	Køling af mad	20
	Udtagning af fødevarer	20
	Vognen bruges til servering.	21
Frakobling	Frakobling af vognen.	23
Hjælp i tilfælde af problemer	Lysdioden lyser ikke – ingennetspænding i vognen	24
	Lysdioden lyser, men fødevarerne holdes ikke tilstrækkeligt varme	24
	Lysdioden lyser, men vognens indre forbliver koldt	24
	Korrosion på dele i rustfrit stål.	24
	Vognen er beskadiget udvendigt.	25
Rengøring og vedligeholdelse	Rustfrit stål	26
	Rengøringsintervaller.	26
	Rengøringsmetoder	26
	Rengøringsmidler	26

	Rengøring af vognen	27
	Afmontering af lågen	28
	Recirkulationsvarmeeenheden afmonteres	29
	Montering af recirkulationsvarmeeenheden	30
	Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål	31
Vedligeholdelse	Sørg for at vedligeholde vognen regelmæssigt	32
	Kontrol af tætning på låger	32
	Kontrollér lågets gummitætning	32
	Brug gummiplejemiddel ved vedligeholdelsen af lågets gummitætning	32
	Kontrollér bremsene	32
	Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed	32
	Kontrol af tilslutningskabel og strømstik	32
Reparation	Kompetente personer	33
	Fejlbeskrivelse	33
	Reservedele	34
	Adresse	34
Bortskaffelse	Bortskaffelse af apparatet	35
Tekniske data	Generelle data	36
	Elektriske data	37
	Miljø	38
Bestillingsoplysninger	BPT 820 EB	39
	BPT 820 EBTF	39
	BPT 1020 EB	39
	BPT 1220 EB	39
	Betjeningsvejledning	39
Tilbehør	Gastronorm-beholder	39
	Indskudsramme	39
	Hylde	39
	Eutektiske plader	39
	Menukort til B.PROTHERM rustfrit stål	39
	B.PRO-rengøringsklude af mikrofiber	39
	Rengørings- og -plejemiddel for rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	39

Om dette produkt

Anvendelsesformål	B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, er konstrueret til følgende formål: • Varmholdning af fødevarer i Gastronorm-beholdere • Transport af fødevarer i Gastronorm-beholdere • Servering (kun B.PROTHERM 820 EBTF) • Til køling af tilberedt mad i Gastronorm-beholdere - i forbindelse med eutektiske plader (kølebatterier) B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, er ikke egnet til opvarmning eller tilberedning af fødevarer. B.PROTHERM rustfrit stål må kun bruges til opbevaring og transport af madvarer i beholdere. Det er ikke tilladt at opbevare og transportere brændbare emner og emner, der kan have en negativ indvirkning på madvarer. Recirkulationsvarmeeenheden må kun anvendes sammen med B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, som den sidder i. B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, er først og fremmest velegnet til anvendelse i institutionskøkkener (sygehuse, plejehjem, daginstitutioner), i hotel- og restaurationsbranchen (banketter, diner transportable) samt i erhvervskøkkener (kantiner i virksomheder og på uddannelsesinstitutioner). Det er ikke tilladt at transportere personer med eller på apparatet og dets påmonterede dele. Apparatet må ikke benyttes som stige eller klatrestativ (til børn). Der er fare, for at det vælter. Apparatet må ikke benyttes til transport eller til opbevaring af farlige eller giftige stoffer/væsker.
Anvendelsesbetingelser	Omgivelser Vognen må anvendes ved en rumtemperatur på mellem +15 °C bis +38 °C og ved normal luftfugtighed (uden fugttilførsel). Instruktion af tredjemand Hvis vognen udlånes til tredjemand, skal denne instrueres i sikker håndtering af vognen og gøres opmærksom på mulige farer.
Produktegenskaber	Generelt B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, er som standard fremstillet i rustfrit stål. Selve vognen er udført med dobbelte vægge og isolering. Vognens indre er alt efter model udstyret med 11, 14 eller 20 par dybttrukkede render. De prægninger, der befinder sig på bagvæggen, garanterer en jævn cirkulation af den varme luft, når vognen fyldes med Gastronorm-beholdere. Vognen er foran forsynet med en isoleret låge med dobbelte vægge. Lågen, der kan aftages efter behov, er forsynet med en hhv. to spændelås(e). Neden under lågen sidder en rende til kondensvand. Betjening og brug B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, kan fyldes med Gastronorm-beholdere GN 1/1. Ved hjælp af indskudsrammer og hylder kan beholdernes undersektioner også sættes ind.

I lågen sidder en aftagelig recirkulationsvarmeeenhed.

Recirkulationsvarmeeenheden indeholder et strømkabel med stik, en tænd/sluk-kontakt til at starte og afslutte varmedriften med, samt en separat temperaturregulator.

Temperaturreguleringen beror på et mekanisk kapillarrørtermostat.

Vognens ønskede foreskrevne temperatur kan indstilles trinløst ved hjælp af en drejeregulator. Maks.-indstillingen "10" svarer til en temperatur på ca. +90 °C.

Temperaturen inde i vognen kan aflæses udefra på et analogt temperaturdisplay. Fugtigheden inde i vognen kan reguleres ved hjælp af en vippemekanisme.

Takket være et skubbehåndtag samt to faste og to drejhjul med bremse er vognen nem at køre. Stabile stødkanter beskytter mod skader.

B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, fås i modeller, der adskiller sig på følgende punkter:

B.PROTHERM 820 EB

- Rum til maks. 3 Gastronorm-beholdere GN 1/1-200 (eksempel)
 - Frontlæsser
-

B.PROTHERM 820 EBFT

- Rum til maks. 3 Gastronorm-beholdere GN 1/1-200 (eksempel)
 - Top- og frontlæsser (madtransport med ekstra serveringsmulighed)
-

B.PROTHERM 1020 EB

- Rum til maks. 3 Gastronorm-beholdere GN 1/1-200 og 1 Gastronorm-beholder GN 1/1-100 (eksempel)
 - Frontlæsser
-

B.PROTHERM 1220 EB

- Rum til maks. 5 Gastronorm-beholdere GN 1/1-200 (eksempel)
 - Frontlæsser
-

Standardmodel

B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, er som standard udstyret som følger:

- Stødkanter i vognens hjørner
- To drejhjul og to faste hjul i plast, drejhjulene er udstyret med bremser

Ekstraudstyr/tilbehør

B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, fås med følgende ekstraudstyr:

- Menumkortholder
- Hjuludførelse i forskellige materialer
- Ekstra stødbeskyttelse på taget (kunststofplade)
- Glat tag med 4-sidet gelænder af CNSr

Sikkerhed

Generelt Vognen er fremstillet i overensstemmelse med den nyeste tekniske udvikling. Ved fremstillingen er alle de krav, der kan stilles til en sikkerhedsmæssigt forsvarlig funktion, blevet opfyldt. På trods af dette er der resterende risici i forbindelse med anvendelsen af vognen. Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne i denne betjeningsvejledning skal medvirke til at beskytte dig mod disse farer.

Sikkerhedsanvisninger

Læs sikkerhedsanvisningerne i dette kapitel grundigt, og følg dem.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at sikkerhedsanvisningerne i denne betjeningsvejledning følges.

Advarsler

Vær opmærksom på advarslerne med faresymbol (advarselstrekanter) i teksten.

Betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning skal læses omhyggeligt, før vognen tages i brug første gang.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at alle brugere læser denne vejledning, før de bruger vognen første gang.

Denne betjeningsvejledning skal opbevares således, at den til enhver tid er tilgængelig for betjeningspersonalet.

Rengøring og vedligeholdelse

Afbryd apparatet fra lysnettet i forbindelse med rengørings- og vedligeholdelsesarbejde samt ved udskiftning af dele. Opbevar net- og/eller apparatstikket et egnet sted, hvor det er beskyttet mod fugt, skader og snavs, mens arbejdet udføres.

Om dette produkt **Anvendelsesformål**

Vognen må kun anvendes til de formål, den er beregnet til.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at vognen anvendes korrekt og bestemmelsesmæssigt.

Anvendelsesbetingelser

Anvend kun vognen under de godkendte omgivelsesbetingelser.

Brugere af vognen skal være instrueret i betjeningen af vognen og have forstået denne betjeningsvejledning.

Transport **Opretstående transportposition**

Vognen må kun transporteres opretstående.

Transport med lastbil eller varevogn

Transportér kun vognen i lastbiler eller varevogne med læsserampe.

Vognen skal til alle fire sider sikres mod, at den skrider.

Vognen skal sikres mod vertikale bevægelser under transporten.

Anvend polstrede sikringsstænger.

Det er ikke nok at sikre vognen med hjulbremserne under transporten.

Ibrugtagning

Placering

Anvend aldrig vognen ved siden af vogne med kraftig dampudvikling, f.eks. en opvaskemaskine. Dampene kan medføre, at der lægger sig vand på vognen.

På grund af dette fugtlag er der fare for kortslutning eller elektrisk stød, når vognen er sluttet til lysnettet.

Ibrugtagning efter opbevaring

Hvis vognen flyttes fra et koldt lagerrum til et køkken, kondenseres den fugt, der er i lokalet, på vognens overflade og inde i vognen.

På grund af dette fugtlag er der fare for kortslutning eller elektrisk stød, når vognen er sluttet til lysnettet.

Vent med at tage vognen i brug, indtil den har rumtemperatur.

Tilslutning til lysnettet

Recirkulationsvarmeeenhedens netspænding og netfrekvens, der anføres på typeskiltet, skal stemme overens med de værdier, der er angivet på stikkontakten.

Vognen må ikke anvendes, hvis isoleringen på strømkablet eller strømskikket er beskadiget.

Elstikket må kun sættes i og tages ud, når vognen er slået fra. I modsat fald kan de elektriske dele blive beskadiget.

Tag altid kun fat i selve stikket, når du trækker det ud af stikkontakten.

Betjening og brug

Generelt

Brugeren skal kende og kunne vurdere de farer, der er forbundet med brug af vognen.

Vognen må kun betjenes af personer, hvis fysiske, sensoriske og mentale evner ikke påvirker betjeningen af vognen.

Anvend kun vogne, der er i fejlfri stand.

I tilfælde af beskadigelse skal du sikre vognen mod utilsigtet brug, og sørge for, at den straks bliver repareret hos en af nedennævnte:

- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
- Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO.
- B.PRO-Service

Lås altid vognen med bremserne, så den ikke ruller. Hvis vognen utilsigtet begynder at rulle, kan dette forårsage kvæstelser og materielle skader.

Brug kun vognen, når lågen er lukket. Vognen må kun åbnes kortvarigt for at tage mad ud.

Gastronom-beholdere skal altid dækkes med et låg.



Forsigtig!

Mulig forringelse af fødevarernes kvalitet!

Ved strømsvigt, apparatfejl eller andre afbrydelser under opbevaringen eller regenerationen kan kvaliteten af fødevarerne i apparatet være forringet.

- Falder kernetemperaturen, skal det kontrolleres, om fødevarernes kvalitet er forringet, og fødevarerne skal evt. kasseres.

Drift af recirkulationsvarmeeenheden

Recirkulationsvarmeeenheden må kun anvendes sammen med B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, som den sidder i.

Gastronorm-beholdere med flydende fødevarer

Mad, som løber ud over vognen, kan forårsage forbrændinger. Gastronorm-beholdere, der indeholder flydende fødevarer, skal altid lukkes med et tætningsdæksel. Undgå at bevæge Gastronorm-beholdere i ryk.

Opfyldning

Der må kun fyldes Gastronorm-beholdere, som er tillukket med dæksel, i vognen.

Gastronorm-beholdere, der er sat ind i vognen, skal være varmebestandige op til en temperatur på mindst +100 °C. For eksempel må der ikke anvendes Gastronorm-beholdere af polycarbonat.

For at undgå at tyngdepunktet forskydes op mod toppen af vognen, skal vognen fyldes nedefra og op.

De øvre vægtgrænser for ladningen, der er oplyst i Tekniske data, må ikke overskrides.

Eutektiske plader (kølebatterier)

Tag de eutektiske plader ud af vognen, inden den opvarmes og mens den bruges til varmholdning af mad.

Belastbarhed af vognens top

Vognens top må højst belastes med 33 kg.

Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme vogndelev, genstande og fødevarer

Recirkulationsvarmeeenheden, vognens indre og de genstande, der er indeholdt i vognen (f.eks. Gastronorm-beholdere) bliver varme ved brug (op til ca. +90 °C) og kan forårsage forbrændinger. Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f. eks. med grydelapper).

De fødevarer, der holdes varme, kan forårsage skoldning.

Varm vognydside

Vognens yderside bliver varm ved brug.

Sæt ikke varmekfølsomme genstande eller levnedsmidler på vognens top.

Varm vanddamp!

B.PROTHERM 820 EBTF

Når låget fjernes fra vognen, mens der holdes mad varmt i den, er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger. Anvend beskyttelseshandsker og hold passende afstand, når vognens låg løftes.

Hygiejneforskrifter

Ved varmholdning af fødevarer skal du være opmærksom på gældende levnedsmiddelspecifikke bestemmelser og disse fødevarers særlige egenskaber.

Fare for indelukning af børn

Tomme vogne skal børnesikres. Børn, som kravler ind i tomme vogne, kan ikke selv komme ud igen, når lågen låses udefra. Anbring tomme vogne med lågerne ind mod en væg, eller stil dem et sted, der er utilgængeligt for børn.

Flytning til et andet sted

Før vognen flyttes til et andet sted, skal alle genstande fjernes fra vognens overside. Ved skubning af vognen kan genstande glide ned eller vognen kan vælte.

Hold lågen lukket under transporten. Når vognen skubbes, kan bakker glide ud af vognen.

For at nedsætte risikoen for beskadigelse af hjulene er det ikke tilladt at overbelaste dem:

- Kør ikke med vognen, når hjulene er låst
- Undgå stød
- Kør ikke over dørtærskler eller trin
- Kør ikke på ujævne gulve

Skub altid vognen, den må ikke trækkes.

Skub altid vognen med begge hænder på skubbehåndtaget. Hvis vognen skubbes med én hånd, er der alt efter vognens vægt risiko for, at den ikke kan bremses hurtigt nok.

Pas på, at dine hænder ikke bliver klemmt mellem skubbehåndtagene og en væg eller andre genstande, f.eks. et skab (klemningsfare).

Hvis vognen skal skubbes hen over ramper og fordybninger, kræver dette to personer – en ved hver af vognens korte sider.

Hvis vognen placeres på en skrå flade, skal den ud over blokering af bremserne sikres mod utilsigtet rulning ved hjælp af yderligere sikkerhedsforanstaltninger, f.eks. kiler.

Når vognen står stille, er vognen tipsikker indtil en hældning på 10°. Kør kun på skrå flader med en hældning på mindre end 10°.

Standstning Træk strømstikket ud

Strømstikket må kun tages ud, når vognen er slukket. I modsat fald kan de elektriske dele blive beskadiget.

Rengøring og vedligeholdelse Hygiejne

Forskrifterne i hygiejnedirektivet 93/43/EØF og nationale hygiejnebestemmelser skal overholdes.

Vognens indre opfylder kravene for hygiejneudførelsen H1.

Rengøringsintervaller

Rengør hver gang vognen omhyggeligt efter brug.

Rengøringsmetode

Anvend kun godkendte rengøringsmetoder.

Vognen må ikke rengøres med dampstråle eller højtryksrensere.

Skal vognen rengøres med en lavtryksbruser eller en vandslange med åben ende, skal recirkulationsvarmeeenheden afmonteres forinden.

Rengøringsmiddel til plastdele

Anvend ikke skuremidler. Skuremidler laver ridser i overfladen.

Ingen af de følgende rengøringsmidler må anvendes (materialeskader!):

- Ethanol, isopropanol og opløsningsmidler med et højere alkoholindhold
- Acetone
- Rensebenzin
- Terpentin
- Eddikesyreester

Strømskik

Træk strømskikket ud før rengøring af vognen. Vand, der trænger ind i recirkulationsvarmeeenheden, kan forårsage en kortslutning. I et sådant tilfælde er der fare for elektrisk stød.

Rengøringsvand

Hvis der under eller efter rengøringen løber rengøringsvand ud på gulvet, er der risiko for at glide.

Tør det vand, der er løbet ud på gulvet, helt op.

Tør vognen omhyggeligt af efter rengøring. Fjern i den forbindelse rengøringsvandet i bunden af vognen.

Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme vogndelev og genstande

Recirkulationsvarmeeenheden, vognens indre og de genstande, der befinder sig deri, bliver varme ved brug af vognen (forbrændingsfare!). Lad vognen køle af før rengøring.

Vedligeholdelse

Bremser

Kontrollér med regelmæssige mellemrum, at bremserne virker.

Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal du straks få udskiftet det defekte hjul hos en af nedennævnte:

- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
- Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO.
- B.PRO-Service

Ny kontrol af den elektriske sikkerhed

Mindst en gang hvert halve år skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0701-0702.

Tilslutningskabel og strømskik

Mindst en gang hvert halve år skal tilslutningskabel og strømskik kontrolleres for mekaniske skader og ældning i henhold til gældende nationale forskrifter.

Reparation

Kompetente personer

Vognen må kun repareres af følgende:

- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
- Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO.
- B.PRO-Service

Hvis reparation udføres af andre eller uden bestilling gennem B.PRO, bortfalder garantien.

Udskiftning af komponenter i vognens elektriske installationer

Komponenter i vognens elektriske dele (f.eks. kontakter, strømkabel etc.) må kun udskiftes med tilsvarende dele af uddannede personer (f.eks. en elektriker).

Standarder og direktiver	Gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser skal overholdes. Ejeren/brugeren har ansvaret for, at gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser overholdes.
Produktmærkning	Vognen er udstyret med et typeskilt. Hvis typeskiltet fjernes, bortfalder garantien.

Transport

Kontrol/afhjælpning af transportskader

☞ Vognen skal kontrolleres for transportskader (visuel kontrol) umiddelbart efter levering.

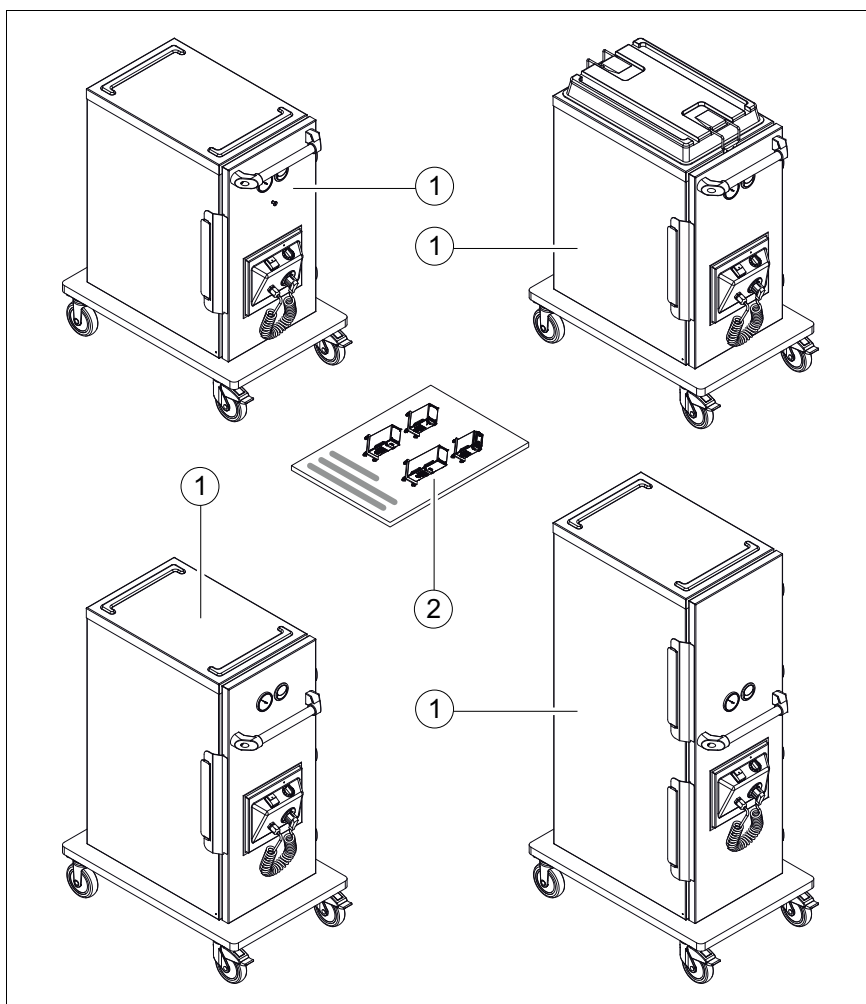
- Notér transportskader på fragtbrevet i overværelse af chaufføren (beskrivelse af defekten).
- Chaufføren skal bekræfte skaderne (med sin underskrift).
- Behold vognen, og reklamér over skaderne hos B.PRO ved hjælp af fragtbrevet.

– eller –

Afvis modtagelse af vognen, og lad transportøren bringe den tilbage til B.PRO.

☞ Denne fremgangsmåde sikrer en korrekt behandling af skaden. Transportskader, som anmeldes senere, skal dokumenteres af modtageren af vognen.

Leveringsomfang



- (1) B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet
BPT 820 EB, BPT 820 EBTF, BPT 1020 EB, BPT 1220 EB
- (2) Betjeningsvejledning

Det nøjagtige omfang af leveringen samt modelvarianten er oplyst i leveringspapirerne.

Udpakning

- Åbn transportemballagen på de dertil beregnede steder. Riv eller skær den ikke op!
- Kontrollér indholdet af leveringen.
- Fjern eventuel beskyttelsesfolie fra vognens indre og dens yderside.

Bortskaffelse af emballage

- ☞ Emballagematerialerne består af komponenter, der kan genvindes.
- Bortskaf emballagematerialet miljømæssigt korrekt i henhold til de til enhver tid gældende regler, og aflever dem til genvinding.

Ibrugtagning

Driftsforudsætninger

- ✓ Vognen har rumtemperatur og er tør
- ✓ Vognen udviser ingen defekter eller synlige skader
- ✓ Recirkulationsvarmeeenheden er indbygget korrekt

Tilslutning af vognen

- ☞ B.PRO anbefaler, at vognen sluttes til en stikkontakt, der er forbundet til et relæ (HPFI).

Forsigtig!

Tingsskader!

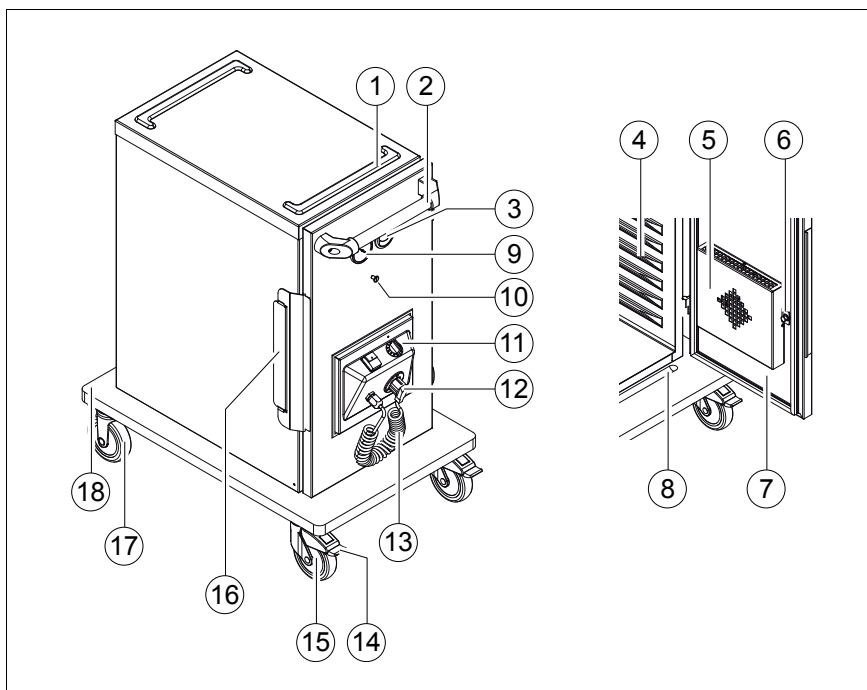
Hvis vognen ikke er beregnet til den forhåndenværende netspænding eller netfrekvens, kan vognens elektriske udstyr tage skade.

- Før tilslutning skal du kontrollere, at den netspænding og netfrekvens, der anføres på recirkulationsvarmeeenhedens typeskilt, stemmer overens med de værdier, der er angivet på stikkontakten.
-
- Kontrollér, at der ikke befinder sig beskyttelsesfolie inde i vognen eller på dens yderside.
 - Kontrollér, at der ikke befinder sig varmfølsomme genstande i vognen.
 - Kontrollér, at der ikke befinder sig eutektiske plader (kølebatterier) inde i vognen.
 - Sæt strømstikket i stikkontakten.

Betjening og brug

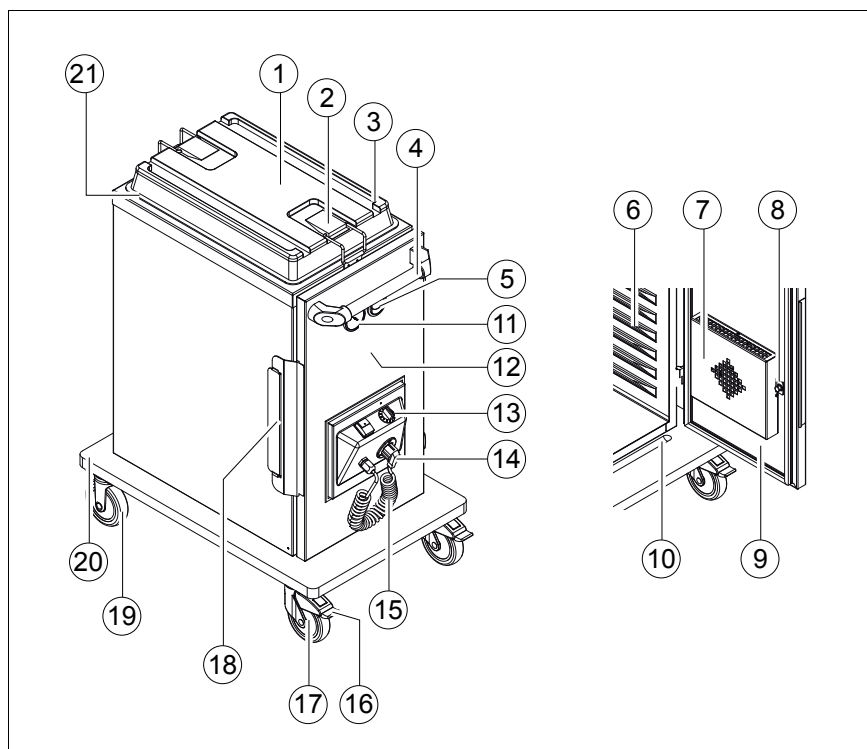
Oversigtsbillede

BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB



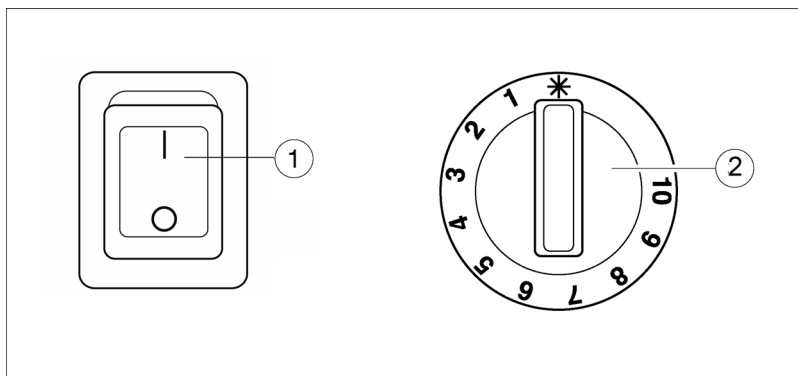
- (1) Stableprægning
- (2) Skubbehåndtag
- (3) Klap til regulering af fugtigheden
- (4) Rende
- (5) Recirkulationsvarmeeenhed
- (6) Recirkulationsvarmeeenhedens låseknop
- (7) Lågetætning
- (8) Rende til kondensvand
- (9) Temperaturdisplay
- (10) Menukortholder (ekstraudstyr)
- (11) Betjeningselementer (tænd/sluk-kontakt samt temperaturregulator)
- (12) Strømskiksholder
- (13) Strømkabel med strømskik
- (14) Brems
- (15) Drejehjul
- (16) Lukkemekanisme
- (17) Fast hjul
- (18) Stødkant

BPT 820 EBTF



- (1) Aftageligt låg i plast
 - (2) Lukning af låget
 - (3) Stableprægning
 - (4) Skubbehåndtag
 - (5) Klap til regulering af fugtigheden
 - (6) Rende
 - (7) Recirkulationsvarmeeenhed
 - (8) Recirkulationsvarmeeenhedens låseknop
 - (9) Lågetætning
 - (10) Rende til kondensvand
 - (11) Temperaturdisplay
 - (12) Menukortholder (ekstraudstyr)
 - (13) Betjeningslementer (tænd/sluk-kontakt samt temperaturregulator)
 - (14) Strømkabellholder
 - (15) Strømkabel med strømstik
 - (16) Bremses
 - (17) Drejehjul
 - (18) Låkkemekanisme
 - (19) Fast hjul
 - (20) Stødkant
 - (21) Lågtætning
-

Temperaturregulering – oversigt



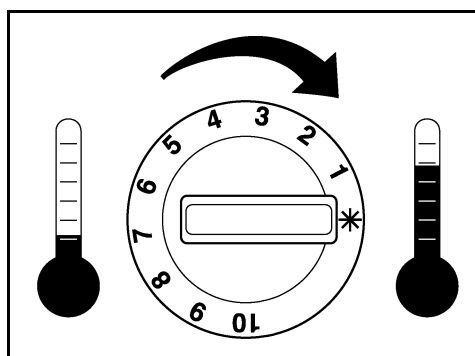
- (1) Aktivér/deaktiver
(2) Drejeregulator til indstilling af den foreskrevne temperatur i vognen

Den mekaniske temperaturregulering beror på et kapillarrørtermostat.

Vognens ønskede foreskrevne temperatur kan indstilles trinløst ved hjælp af en drejeregulator. Maks.-indstillingen "10" svarer til en temperatur på ca. +90 °C

Indstilling af foreskrevet temperatur

- Vognens drejeregulator sættes på det ønskede trin.



Åbning af låge

- ✓ Recirkulationsvarmeeenhed slukket

 Advarsel!
Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme inde i vognen, varme Gastronorm-beholdere!

Ved varmholdning bliver recirkulationsvarmeeenheden, det indvendige af vognen og Gastronorm-beholdere og andre genstande i vognen varme og kan forårsage forbrændinger.

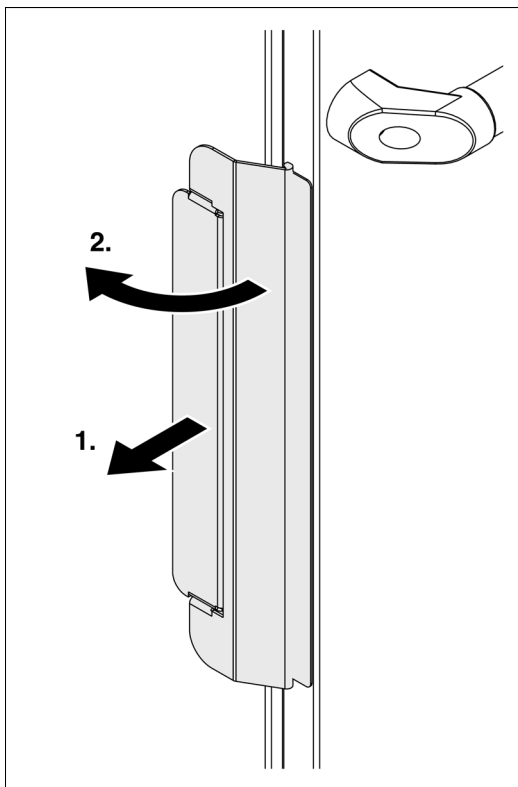
- Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f. eks. med grydelapper eller handsker).

⚠ Advarsel!

Flydende varm mad!

Flydende, varm mad kan skvulpe ud over kanten af Gastronorm-beholderen og forårsage skoldninger.

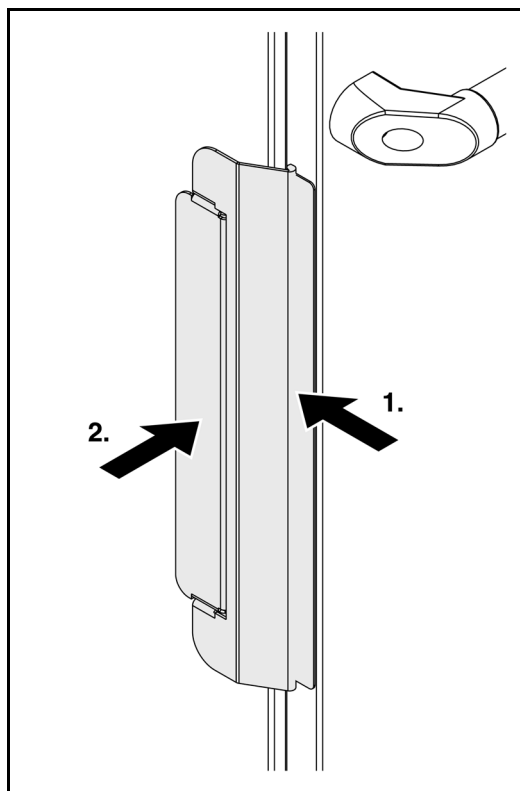
- Hold Gastronorm-beholderen vandret.
 - Luk altid Gastronorm-beholdere med et tætningsdæksel.
-
- Åbn spændegreb(ene) (1.) og slå dem ud mod sidevæggen (2.).



- Åbn lågen.

Lukning af låge

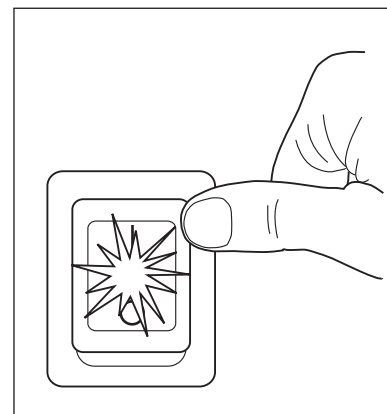
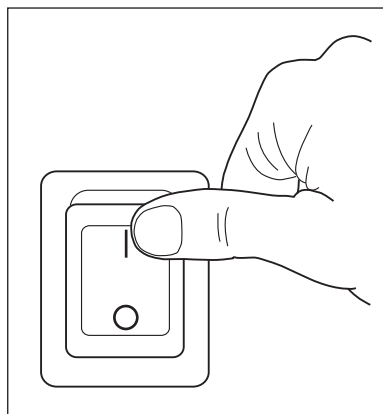
- Lågen lukkes til ud foran selve vognen.
- Spændegreb(ene) sættes fast (1.) og lukkes (2.).



- Tænd recirkulationsvarmeeenheden igen, hvis der er behov for det.

Forvarmning af vognen

- i Hvis vognen skal bruges til at holde mad varm, skal den opvarmes i mindst 25 minutter, inden der sættes mad i.
- ✓ Lågen er lukket
- Kontrollér, at der ikke befinder sig varmfølsomme genstande inde i vognen eller på dens top.
- Kontrollér, at der ikke befinder sig eutektiske plader (kølebatterier) inde i vognen.
- Sæt strømstikket i stikkontakten.
- Tænd vognen på tænd/sluk-kontakten. Lysdioden lyser.



- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.
 - ↳ Underafsnit "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 13.
- Vognen skal opvarmes i mindst 25 minutter.

Fyldning af vognen

- ☞ Når vognen fyldes, skal du sikre, at der er tilstrækkelig belysning.
- ☞ Fødevarer skal altid opbevares i afdækkede Gastronorm-beholdere i vognen.
- ☞ Gastronorm-beholdere, der indeholder flydende fødevarer, skal altid lukkes med et tætningsdæksel.
- ✓ Når vognen skal bruges til at holde mad varm: Vognen skal opvarmes i mindst 25 minutter
- ✓ Opvarm hhv. nedkøl mad, der skal holdes varm hhv. kold
- ✓ Gastronorm-beholdere er tildækket (beholdere med fødevarer i flydende form lukkes med et tætningsdæksel)

Advarsel!

Tyngdepunktet skiftes til vognens top!

Når der først sættes tunge Gastronorm-beholder ind i vognens øvre del, skiftes tyngdepunktet opad og der er fare for, at vognen vælter. En væltende vogn kan føre til alvorlige personskader.

- Vognen skal altid fyldes op nedefra og op.
- Fyldes vognen delvis, skal kun den nedre del fyldes.

Advarsel!

Varm recirkulationsvarmeeenhed!

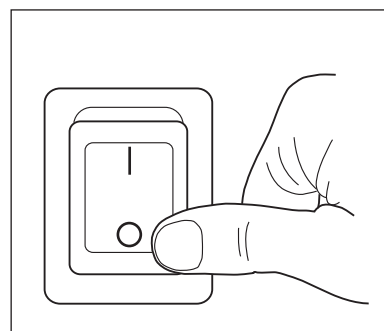
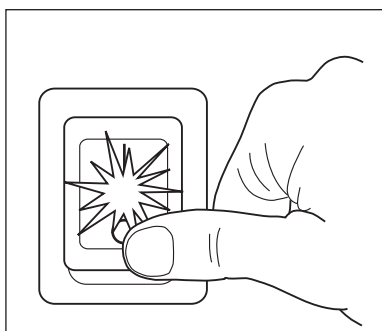
Recirkulationsvarmeeenheden bliver meget varm ved brug og kan forårsage forbrændinger.

- Ved fyldning skal direkte kontakt med recirkulationsvarmeeenheden undgås.

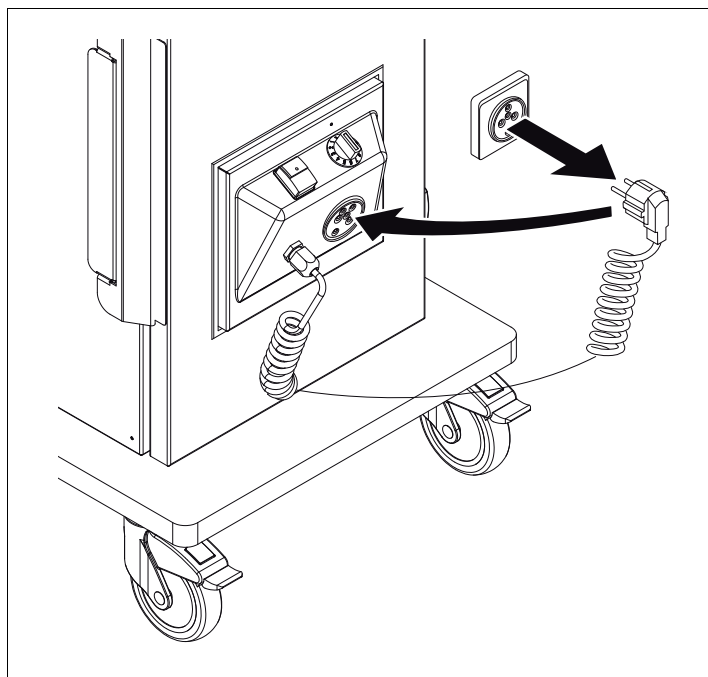
-
- Åbn lågen.
 - Skub Gastronorm-beholderen ind i vognen.
 - Luk lågen.

Flytning af vognen til et nyt sted

- ✓ Lågen er lukket
- Sluk vognen på tænd/sluk-kontakten.
Lysdioden slukkes.



- Træk strømstikket ud, og anbring det i holderen.



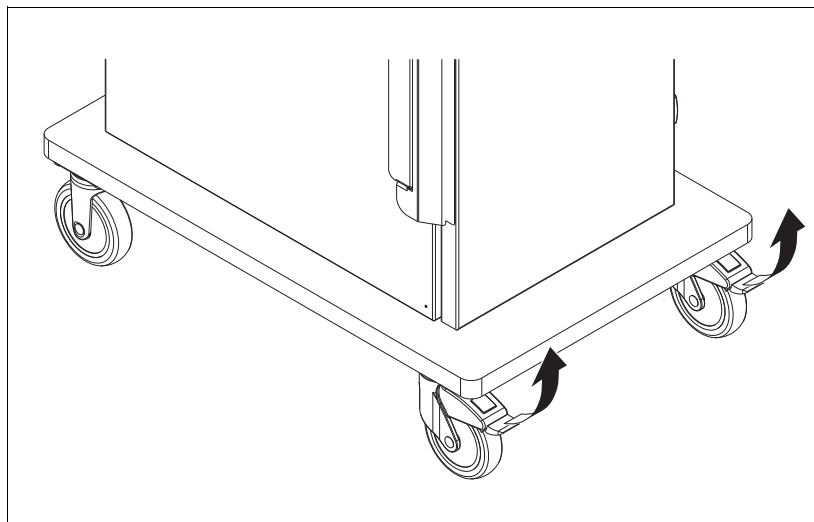
- Kontrollér, at der ikke befinder sig genstande på toppen af vognen.

Forsigtig!

Fastklemning af foden!

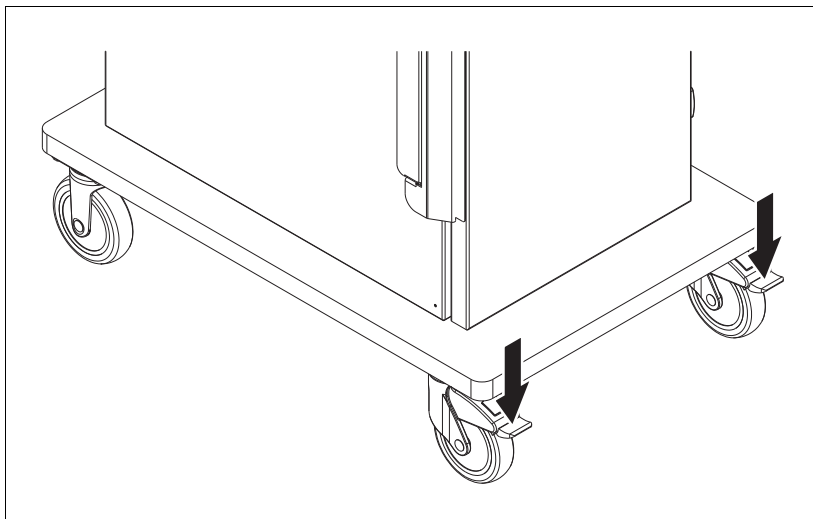
Når bremsen løsnes og låses, kan der opstå skader på foden, hvis du får den i klemme.

- Sørg for, at foden ikke kommer ind mellem bremsen og stødkanten.
- Løsn bremserne.



- Kør forsigtigt vognen hen til den nye placering, idet du skubber med begge hænder på skubbehåndtagets rør.

- Låsning af bremserne.



Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader

- ☞ Alle anvisninger, forudsætninger og handlingsopfordringer vedrørende flytning på en plan flade gælder også for kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader.
- ✓ 2 personer
- Kontrollér først, om vognen uden risiko kan skubbes hen over rampen, fordybningen eller den skrå flade.

⚠ Advarsel!

Tipning af vognen!

Vognen kan tippe, hvis den kører over en skrå flade.

- Kør aldrig vognen over en flade (f.eks. rampe) med en hældning på $>10^\circ$.

⚠ Advarsel!

Hjulbremserne har ikke tilstrækkelig bremseevne!

På ramper kan bremsernes bremseeffekt under visse omstændigheder ikke garanteres. Vognen kan således sætte sig i bevægelse og medføre personskader.

- Hvis vognen placeres på en rampe, skal den blokeres med bremserne og desuden sikres med f.eks. kiler, så den ikke ruller.

Varmholdning

- ✓ Vognen skal opvarmes i mindst 25 minutter

⚠ Forsigtig!

Mulig forringelse af fødevarernes kvalitet!

Ved strømsvigt, apparatfejl eller andre afbrydelser under opbevaringen eller regenerationen kan kvaliteten af fødevarerne i apparatet være forringet.

- Falder kernetemperaturen, skal det kontrolleres, om fødevarernes kvalitet er forringet, og fødevarerne skal evt. kasseres.
- Når vognen efter den forudgående opvarmning afbrydes fra nettet (f.eks. efter flytning til et andet sted), skal strømskiftet sættes i stikkontakten igen og vognen tændes på tænd/sluk-kontakten.

- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.
 - ↳ Underafsnit "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 13.
- Hold fødevarerne varme, så længe du ønsker.

Regulering af fugtigheden inde i vognen

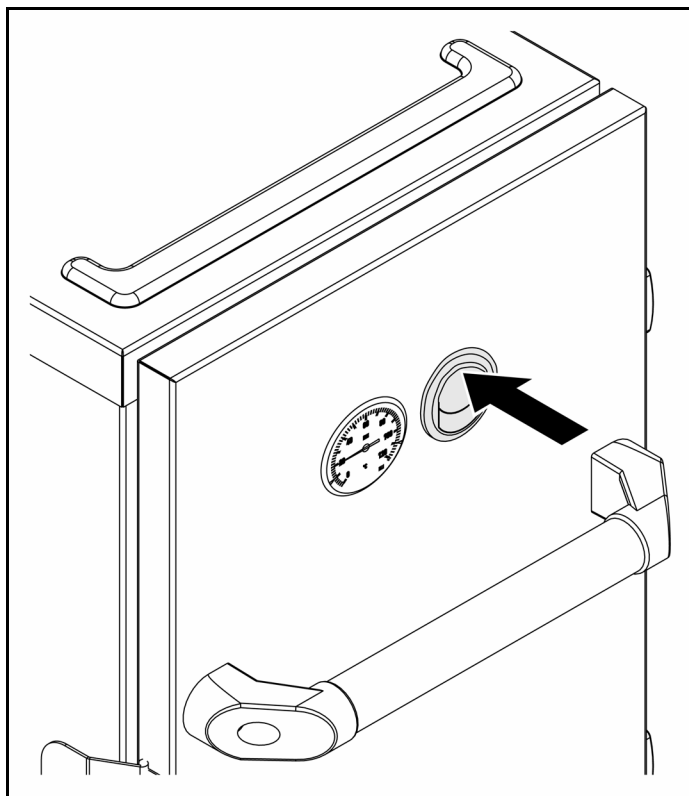
- ↳ Til regulering af fugtigheden inde i vognen findes der ved siden af temperaturdisplayet en klap. Klappen åbnes automatisk, hvis trykket i det indre af vognen er for stort. Forhøjet tryk kan eksempelvis opstå, når der afgives megen fugt ved varmholdning af mad. Klappen kan åbnes manuelt for at opnå optimal madkvalitet (f.eks. ved kylling, pommes frites eller grøntsager)

Advarsel!

Varm damp!

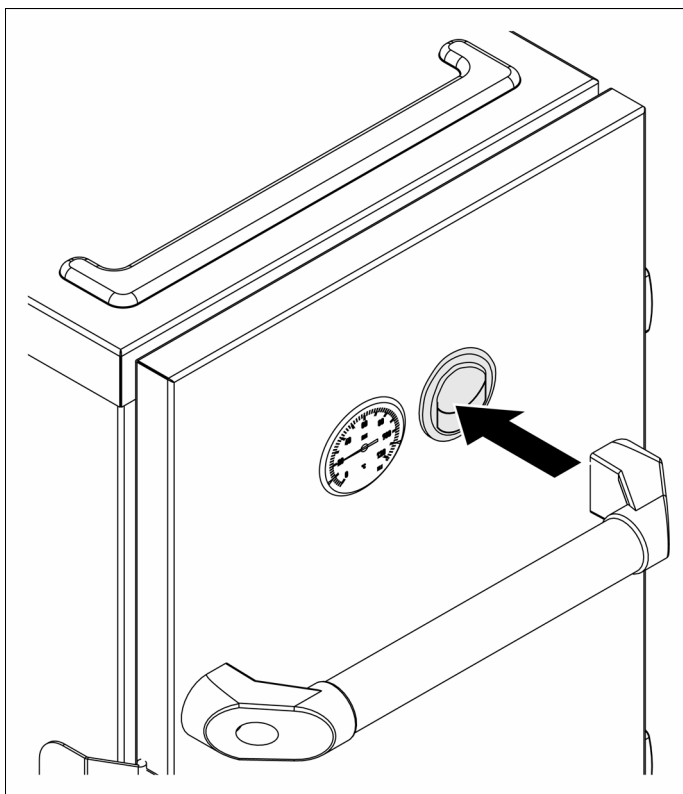
Når klappen åbnes for at regulere fugtigheden, kan der strømme varm damp ud og føre til skoldninger.

- Klappen må kun åbnes med grydelapper eller handsker.
 - Hold en passende afstand til klappen.
-
- For at åbne klappen til regulering af fugtighed trykkes på det øvre klapelements riflede område.



- Klappen åbnes så meget som ønsket.

- For at lukke klappen i forbindelse med fugtighedsreguleringen, trykkes der på det nedre område på et af klapelementerne.



- Køling af mad**
- i** Vognen skal hovedsageligt bruges til at holde mad varm. I kombination med eutektiske plader (kølebatterier), der er afkølet på forhånd, kan vognen i kortere perioder anvendes til køling af afkølet mad.
 - ☞ Vognen egner sig på ingen måde til længere tids køling af mad. De relevante standarder skal overholdes.
 - Kontrollér, at strømstikket er trukket ud.
 - Skub den eller de eutektiske plade(r) i, der er afkølet på forhånd.
 - Luk lågen.

Udtagning af fødevarer

Advarsel!

Tyngdepunktet skiftes til vognens top!

Hvis Gastronorm-beholderne nederst i vognen fjernes først, flyttes dens tyngdepunkt opad og der er risiko for, at vognen vælter. En væltende vogn kan føre til alvorlige personskader.

- Vognen skal tømmes oppefra og ned.
-

 Advarsel!**Varm recirkulationsvarmeeenhed, varme inde i vognen, varme Gastronorm-beholdere!**

Ved varmholdning bliver recirkulationsvarmeeenheden, det indvendige af vognen og Gastronorm-beholdere og andre genstande i vognen varme og kan forårsage forbrændinger.

- Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f. eks. med grydelapper eller handsker).
-

 Advarsel!**Flydende varm mad!**

Flydende, varm mad kan skulpe ud over kanten af Gastronorm-beholderen og forårsage skoldninger.

- Luk altid Gastronorm-beholdere med et tætningsdæksel.
 - Hold Gastronorm-beholderen vandret.
 - Undgå at bevæge Gastronorm-beholdere i ryk.
-

- Åbn lågen.

- Tag Gastronorm-beholdere ud.

☞ Vognen skal rengøres grundigt efter brug.

☞ Kapitel "Rengøring og vedligeholdelse" på side 26.

Vognen bruges til servering

B.PROTHERM 820 EBTF

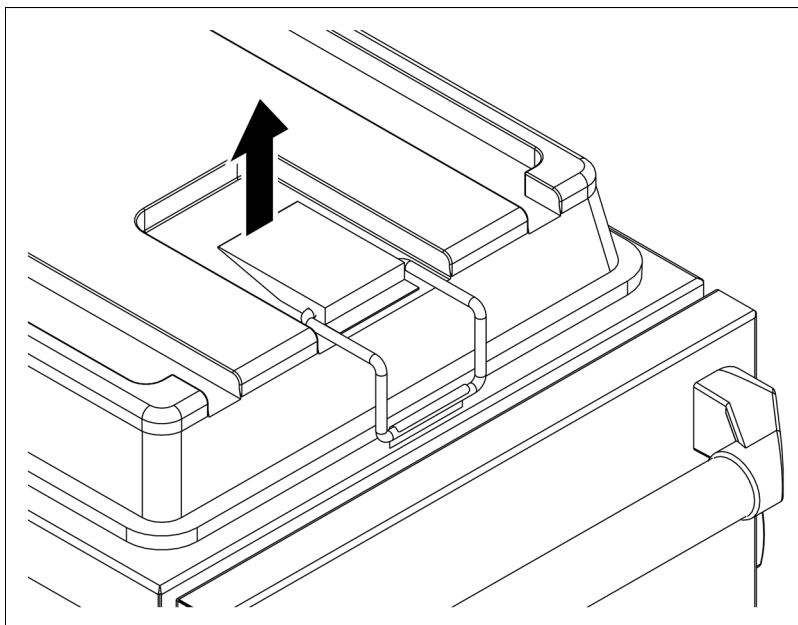
- i** BPT 820 EBTF kan også bruges til servering. Til dette formål kan låget på vognens top fjernes.
-

 Advarsel!**Varm vanddamp!**

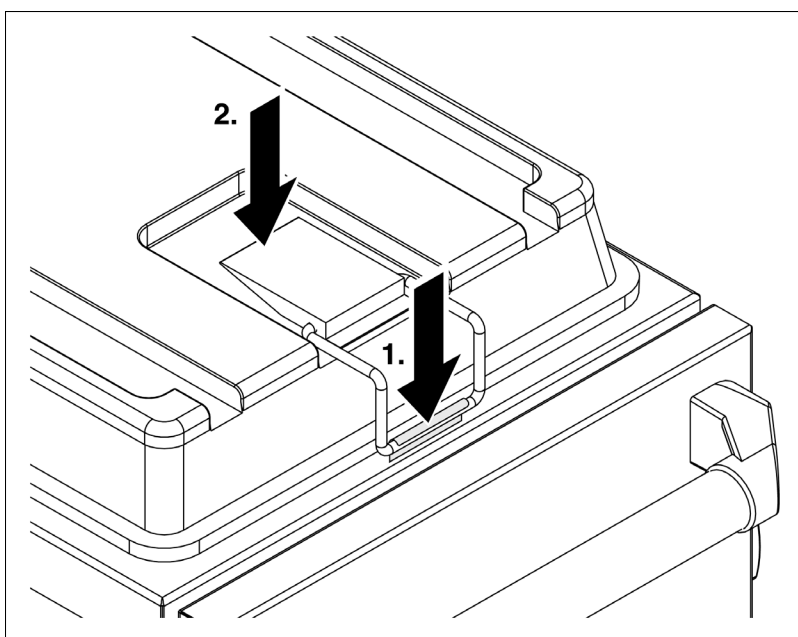
Når låget fjernes fra vognen, mens der holdes mad varmt i den, er der risiko for, at varm vanddamp slipper ud og forårsager skoldninger.

- Anvend beskyttelseshandsker og hold passende afstand, når vognens låg løftes.
-

- Spændegrebene åbnes.

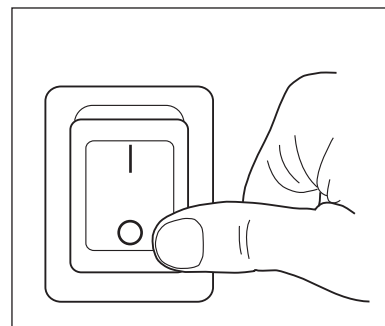
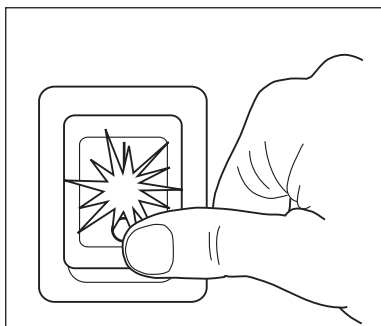


- Låget tages af vognen.
- Gastronorm-beholderens låg fjernes.
- Maden deles ud.
- Låget sættes igen på vognen.
- Løsespænderne sættes fast i låselasken (1.) og lukkes (2.).

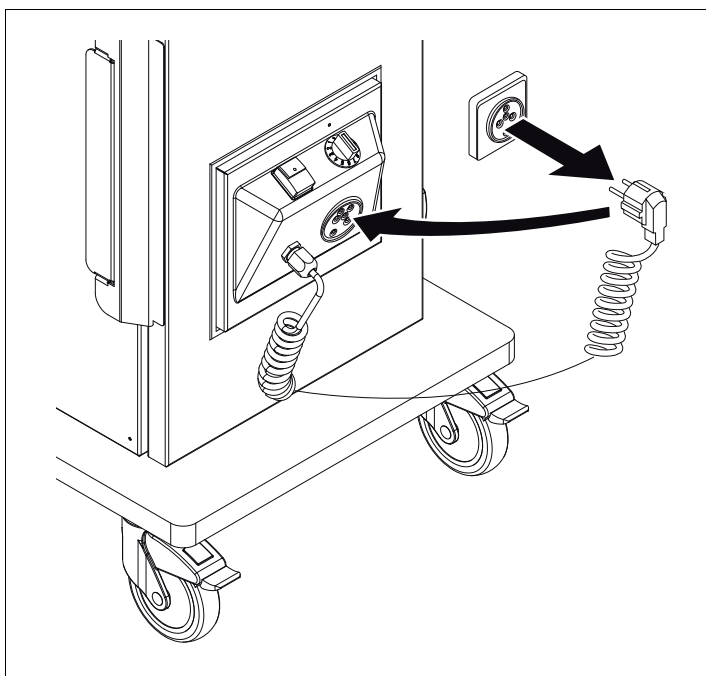


Frakobling

- Frakobling af vognen** ■ Sluk vognen på tænd/sluk-kontakten.
Lysdioden slukkes.



- Træk strømkablet ud, og anbring det i holderen.



Hjælp i tilfælde af problemer

**Lysdioden lyser ikke –
ingennetspænding i vognen**

Årsag	Løsning
Strømskikket er trukket ud.	■ Sæt strømskikket i stikkontakten.
Strømkabel beskadiget; f.eks. kan en tråd være knækket (også muligt uden ydre beskadigelse).	■ Få strømkablet udskiftet af en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.
Bygningens sikring (hus-sikring) er defekt.	■ Kontrollér bygningens sikringer, og udskift dem om nødvendigt.
Vognens elektriske installationer er defekte.	■ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.

**Lysdioden lyser, men fødevarerne
holdes ikke tilstrækkeligt varme**

Årsag	Løsning
Fødevarerne var for kolde, da de blev anbragt i vognen.	■ Vognen må kun fyldes med mad, der er tilstrækkeligt varm.
Den indstillede temperatur er for lav.	■ Sæt temperaturen op. ↳ Underafsnit "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 13.
Vognens elektriske installationer er defekte.	■ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.
Recirkulationsvarmeeenhedens temperaturbegrænser er blevet udløst.	■ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.

**Lysdioden lyser, men vognens
indre forbliver koldt**

Årsag	Løsning
Vognens elektriske installationer er defekte.	■ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.

Korrosion på dele i rustfrit stål

Årsag	Løsning
Forkert håndtering/ vedligeholdelse.	■ Fjern korrosionsstederne. ↳ Underafsnit "Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål" på side 31. ■ Sørg for korrekt håndtering/ vedligeholdelse.

Vognen er beskadiget udvendigt

Årsag	Løsning
Skader som følge af transport, flytning af vognen eller anden ydre påvirkning.	■ Kobl vognen fra. ↳ Kapitel "Frakobling" på side 23. ■ Sørg for, at vognen ikke ved en fejl kobles til. ■ Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel "Reparation" på side 33.

Rengøring og vedligeholdelse

Rustfrit stål

Korrosionsbestandighed

Rustfrit ståls korrosionsbestandighed beror på tilstedeværelsen af et såkaldt passivt lag på emnets overflade.

Skader på passivlaget som følge af mekaniske indvirkninger afhjælpes automatisk, hvis der er tilstrækkelig ilt på emnernes overflade.

Skader på passivlaget som følge af den kemiske indvirkning af reduktionsvirkende (iltforbrugende) stoffer beskadiger emnet. Skaderne kan modvirkes gennem behandling af oksiderende syrer.

Overhold de følgende anvisninger på rengøring og pleje for at bevare korrosionsbestandigheden.

Rengøringsintervaller

Vognen skal rengøres grundigt efter brug.

Rengøringsmetoder

Den anbefalede rengøringsmetode til den daglige rutinerengøring er aftørring med en fugtig klud.

Fastsiddende snavs må fjernes med en børste (plastikbørste eller børste i naturmateriale).

Til rengøring af vognens indre er der (når recirkulationsvarmeeenheden er afmonteret!) yderligere tilladt følgende rengøringsmetoder:

- Rengøring med en lavtryksbruser
- Vandslange med åben ende

☞ Vognen må ikke rengøres med dampstråle eller højtryksrensere.

☞ Vognen må ikke rengøres med spidse eller skarpe genstande.

Rengøringsmidler

Rustfri ståloverflader



Forsigtig!

Materialeskader!

Kontakten mellem rustfrit stål og følgende emner kan forårsage korrosion:

- koncentrerede syrer, halogene stoffer (klorid, bromid, jod) og disses salte samt krydderier
- Syredampe, som f.eks. udvikles ved fliselægning
- Berøring med fremmedmetaller
- Berøring med jern (f.eks. ståluld, spåner fra ledninger, jernholdigt vand. Under kalk-, fedt-, stivelses- og æggeghvidelag kan der også opstå korrosion ved manglende lufttilførsel.

- Undgå kontakt med koncentrerede syrer, halogene stoffer og disses salte, krydderier, fremmedmetaller, jern eller jernholdige stoffer. Tør evt. efter med en klud skyllet i rent vand.
 - Du må ikke beskadige overfladen på det rustfrie stål, især ikke med andre metaller.
 - Fjern regelmæssigt kalk-, fedt-, stivelses- og æggeghvidepletter ved rengøring.
-

Følgende rengøringsmidler må anvendes:

- Almindelige rengøringsmidler blandet med vand
- Blød klud
- B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud (må kun bruges med vand)

Rengøringsmiddel til rustfri ståloverflader i tilfælde af kraftigere tilsmudsning:

- Almindeligt rengøringsmiddel til rustfrit stål, f.eks. DeepClean Stainless Steel
- Hold altid overflader af rustfrit stål rene, tørre og tilgængelige for luft.

Plastoverflader

Forsigtig!

Materialeskader!

Rengørings- og skuremidler til rustfrit stål laver ridser i overfladen. Følgende rengøringsmidler eller rengøringsmidler med følgende indholdsstoffer beskadiger også overfladen:

- Ethanol, isopropanol og højere alkoholindhold
 - Acetone
 - Rensebenzin
 - Terpentin
 - Eddikesyreester
 - Brug ikke rengørings- og skuremidler til rustfrit stål.
 - Brug ikke opløsningsholdige rengøringsmidler.
-

Følgende rengøringsmidler må anvendes:

- Almindelige rengøringsmidler blandet med vand
- Blød klud
- B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud (må kun bruges med vand)

Rengøring af vognen

Advarsel!

Vand, der er trængt ind i recirkulationsvarmeeenheden!

Rengøres vognen, mens recirkulationsvarmeeenheden er indbygget, med lavtryksbruser eller en vandslange, der er åben foran, kan der trænge vand ind i recirkulationsvarmeeenheden. I sådanne tilfælde er der risiko for elektriske stød, når recirkulationsvarmeeenheden sluttes til lysnettet igen.

- Før rengøring af vognen med en lavtryksbruser eller vandslange skal recirkulationsvarmeeenheden afmonteres.
-

Forsigtig!

Fare for at glide!

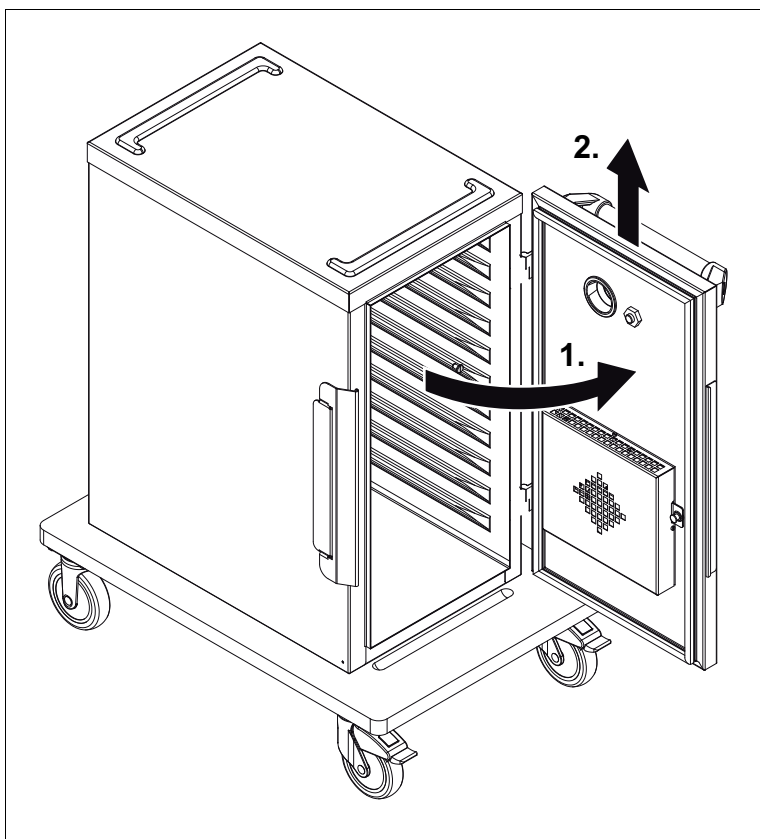
Hvis der under eller efter rengøringen løber rengøringsvand ud på gulvet, er der risiko for at glide.

- Tør det vand, der er løbet ud på gulvet, helt op.
 - Træk strømstikket ud af stikkontakten, og anbring det i holderen.
 - ↳ Kapitel "Frakobling" på side 23.
 - Kontrollér, at vognen er kølet af indvendigt, og at recirkulationsvarmeeenheden ligeledes er kølet af.
 - Ved behov tages lågen af.
 - ↳ Underafsnit "Afmontering af lågen" på side 28.
-

- Ved behov eller ved rengøring af vognen med en lavtryksbruser eller en vandslange skal recirkulationsvarmeeenheden afmonteres.
↳ Underafsnit "Recirkulationsvarmeeenheden afmonteres" på side 29.
- Rengør vognen med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder og rengøringsmidler.
- Efter brug af et rengøringsmiddel for rustfrit stål tørres efter med en fugtig klud skyllet i rent vand og vredet tør.

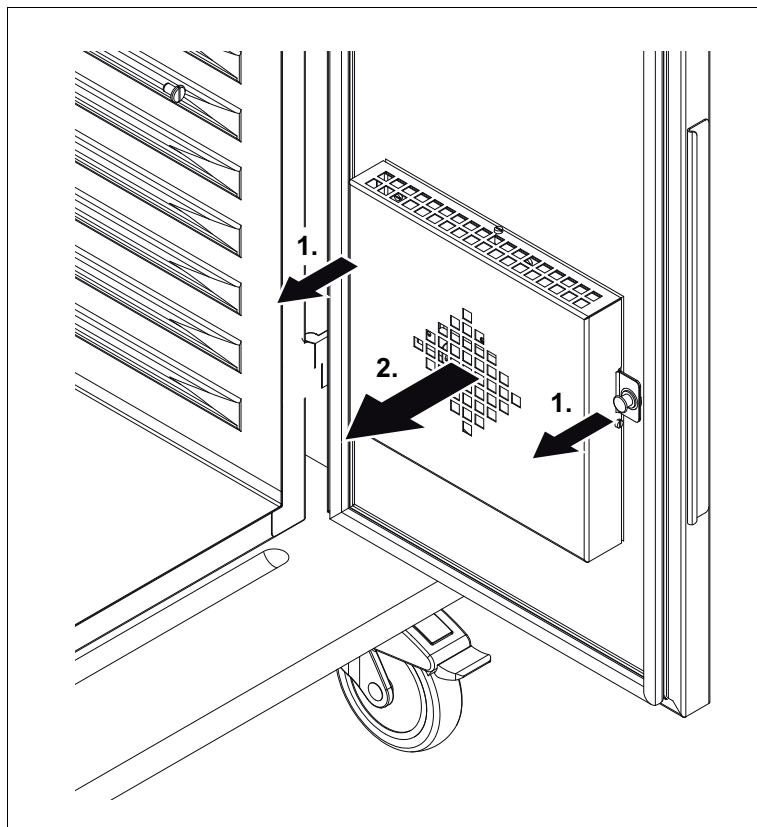
Afmontering af lågen

- ☞ Lågen kan afmonteres, så der kan gøres grundigt rent.
- ✓ Vognen er slukket
- ✓ Vognens indre og recirkulationsvarmeeenheden er afkølet
- Lågens spændelås er åben.
- Klap lågen nøjagtigt 90° op (1.), skub den opad (2.), og hægt den af.



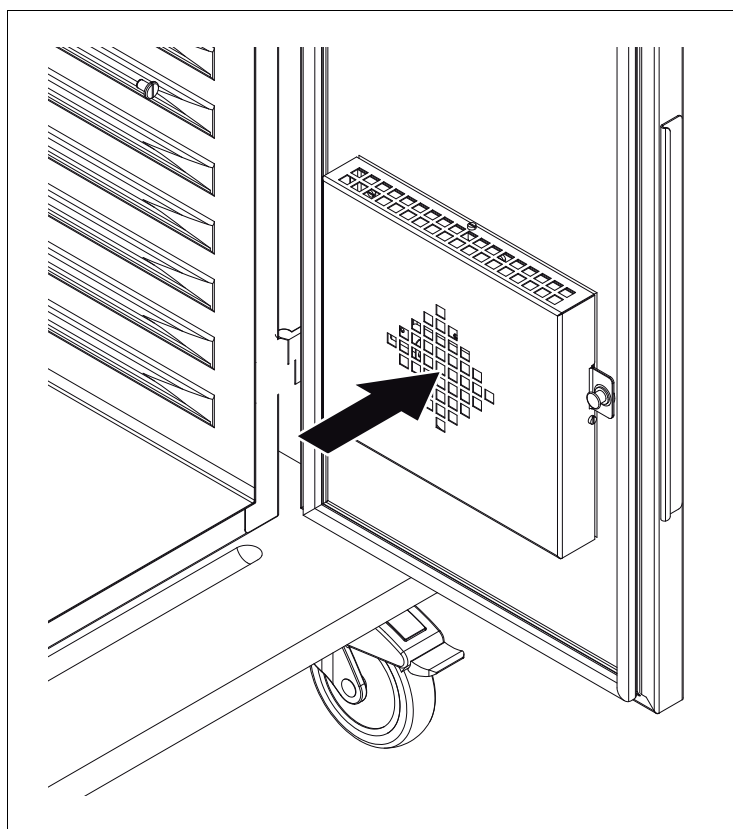
Recirkulationsvarmeeheden afmonteres

- ☞ Recirkulationsvarmeeheden kan afmonteres, så der kan gøres grundigt rent.
- ✓ Vognen er slukket
- ✓ Vognens indre og recirkulationsvarmeeheden er afkølet
- ✓ Lågen er åben
- Låsningsskapperne trækkes ud til anslaget (1.) og recirkulationsvarmeeheden tages ud af lågen (2.).



**Montering af
recirkulationsvarmeeheden**

- ✓ Recirkulationsvarmeeheden er slukket
- ✓ Lågen er åben
- Recirkulationsvarmeeheden monteres i lågens åbning og begge låsningsknapper skal gå i indgreb.



**Fjernelse af korrosionssteder på
rustfrit stål****Friske korrosionssteder**

- Kontrollér, at strømstikket er trukket ud.
- Fjern korrosionsstederne med et skuremiddel eller fint slibepapir.

Ældre/kraftigere korrosionssteder

- i** De her beskrevne rengøringsforanstaltninger over for ældre/kraftigere korrosionssteder er en anbefaling fra den tyske brancheforening Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).

☞ Rengøringsforanstaltningerne for ældre/kraftigere korrosionssteder må kun gennemføres af teknisk uddannet personale og under overholdelse af gældende forskrifter.

**Advarsel!****Ætsende stoffer!**

De syrer, der anvendes til fjernelse af korrosionssteder, kan medføre ætsninger på genstande (f.eks. tøj) og personer. Hvis syren kommer i kontakt med øjnene, kan synet blive udsat for uoprettelige skader. I værste fald kan det resultere i fuldstændigt tab af synsevnen.

- Anvend beskyttelsesudstyr (beskyttelsesbriller, beskyttelseshandsker osv.).
- Hold personer, der ikke deltager i rengøringen, på afstand.

- Kontrollér, at strømstikket er trukket ud.
- Fjern korrosionen med en oxalsyreopløsning (2-3 %).
- Hvis rengøring med oxalsyre ikke hjælper, skal du behandle korrosionsstederne med en 10-procents salpetersyre.

Vedligeholdelse

Sørg for at vedligeholde vognen regelmæssigt

- ☞ B.PRO anbefaler, at vognen vedligeholdes regelmæssigt af personale, der har modtaget instruktion heri. Regelmæssig vedligeholdelse forebygger funktionssvigt, forlænger vognens levetid og er generelt medvirkende til, at vognen bedre beholder sin værdi.
- Lad autoriserede fagfolk forestå den nødvendige vedligeholdelse.

Kontrol af tætning på låger

- ☞ Tætningen på lågen skal regelmæssigt kontrolleres for beskadigelser.
- Kontrollér lågetætningen for beskadigelser (visuel kontrol).
- I tilfælde af beskadigelse skal en af følgende kontaktes:
 - Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
 - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO.
 - B.PRO-Service

Kontrollér lågets gummitætning

B.PROTHERM 820 EBTF

- ☞ Lågtætningen skal regelmæssigt kontrolleres for beskadigelser.
- Kontrollér lågtætningen for beskadigelser (visuel kontrol).
- I tilfælde af beskadigelse skal en af følgende kontaktes:
 - Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
 - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO.
 - B.PRO-Service

Brug gummiplejemiddel ved vedligeholdelsen af lågets gummitætning

B.PROTHERM 820 EBTF

- For at forlænge levetiden af lågets gummitætning skal du regelmæssigt (en gang om måneden) behandle gummitætningen med et almindeligt gummiplejemiddel.

Kontrollér bremserne

- ☞ Efter hver flytning af vognen skal det kontrolleres, om vognens bremses fungerer.
- Låsning af bremserne.
- Forsøg at bevæge vognen med låste bremses (uden at bruge vold).
- Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal en af nedennævnte straks udskiftet det defekte hjul:
 - Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
 - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO.
 - B.PRO-Service

Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed

- Mindst en gang hvert halve år skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0701-0702.

Kontrol af tilslutningskabel og strømstik

- Mindst en gang hvert halve år skal tilslutningskabel og strømstik kontrolleres for mekaniske skader og ældning i henhold til gældende lovgivning.

Reparation

Kompetente personer

☞ Reparationer (inklusive udskiftning af strømkabel) skal altid foretages af en af følgende:

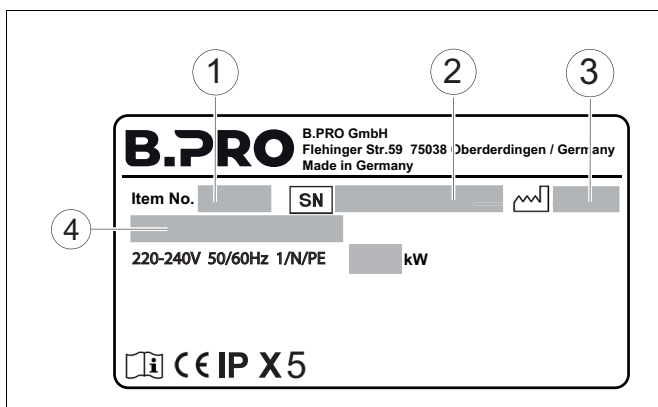
- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
- Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO.
- B.PRO-Service

Fejlbeskrivelse

På B.PROTHERM rustfrit stål, opvarmet, befinder der sig to typeskilte. Det ene typeskilt sidder på recirkulationsvarmeeenheden, den anden på vognens bagside. B.PRO-service skal bruge følgende angivelser på typeskiltene i forbindelse med skadesregistreringen:

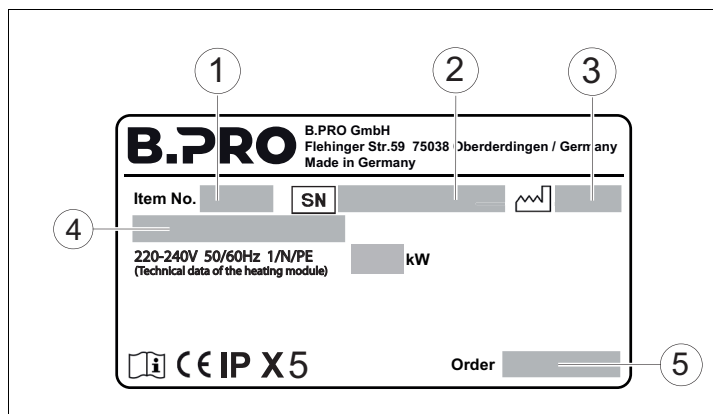
- Varenummer
- Serienummer
- Produktionsdato
- Model
- Produktionsordrenummer (ikke-eksisterende ved standardmodel)

Recirkulationsenhedens typeskilt:



- (1) Varenummer
 - (2) Serienummer
 - (3) Produktionsdato
 - (4) Model
-

Husets typeskilt:



- (1) Varenummer
- (2) Serienummer
- (3) Produktionsdato
- (4) Model
- (5) Produktionsordrenummer (ikke-eksisterende ved standardmodel)

Reservedele Ved bestilling af reservedele skal følgende oplyses:

- Reservedelsbetegnelse
 - Varenummer
 - Vognens produktionsdato
 - Mængde
- ↳ Se service-informations-systemet på internettet (www.bpro-solutions.com).

Adresse 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

Bortskaffelse

Bortskaffelse af apparatet



i Hvis udtjente elektriske eller elektroniske apparater bortskaffes via den almindelige dagrenovation, kan apparatets indholdsstoffer udgøre en fare for miljøet og menneskers sundhed.

Apparatet må derfor ikke bortskaffes sammen med den almindelige dagrenovation, men skal afleveres på en miljøstation for elektroskrot og elektronisk affald (f.eks. en kommunal losseplads med specialafdeling). Som henvisning til dette forhold er apparatet udstyret med det viste symbol iht. DIN EN 50419 vedrørende mærkning af elektrisk og elektronisk udstyr iht. artikel 15(2) i direktivet 2012/19/EU (WEEE). Desuden skal der tages hensyn til yderligere særlige nationale forhold ved bortskaffelsen.

- Gør apparatet og lågelukkemekanismerne uanvendelige før bortskaffelsen (f.eks. ved at skære stikket af).
- Aflever apparatet på en miljøstation for elektroskrot og elektroniske apparater (f.eks. en kommunal losseplads med specialafdeling).

☞ Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

☞ Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse hos forhandleren eller ved B.PRO-service.

☞ Underafsnit "Adresse" på side 34.

Tekniske data

- i** Afhængigt af modellen kan et apparat, der er omfattet af denne betjeningsvejledning, også have afvigende tekniske data (elektriske og køletekniske angivelser, mål, last). De bindende angivelser fremgår af typeskiltet eller de specifikke ordredokumenter/tegninger.

Generelle data Mål, vægt og antal af sikker

Model	l x b x h (i mm)	Vægt (kg)	Antal rendepar
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

Kapacitet og last

Model	Kapacitet (GN-beholder) - eksempel	Maks. last i 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

Lastkapacitet tagoptioner

☞ Taglast er ikke tilladt på BPT 1220 EB med 125-er hjul.

☞ ELast på taget med BPT 420/620 KB(R)UH er generelt ikke tilladt.

Ekstraudstyr	Model	Hjuludførelse	Kapacitet eksempel (maks.)	Maks. last i kg
Ekstra stødbeskyttelse på taget (kunststofplade)	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125-er	—	0
Ekstra stødbeskyttelse på taget (kunststofplade)	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160-er	—	0
Glat tag med 4-sidet gelænder af CNS	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125-er	BPT 320 KB (R)	33
Glat tag med 4-sidet gelænder af CNS	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160-er	BPT 320 KB (R)	33
Stabeludformning	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125-er	BPT 320 KB (R)	33
Stabeludformning	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160-er	BPT 320 KB (R)	33

Temperatur inde i vognen

Fra ca. +30 °C til +90 °C

Elektriske data Tilslutningsværdier

Model	Spænding	Ydelse (maksimal)
BPT 820 EB	220 til 240 V ~, 50 til 60 Hz	0,77 kW
BPT 820 EBTF	220 til 240 V ~, 50 til 60 Hz	0,77 kW
BPT 1020 EB	220 til 240 V ~, 50 til 60 Hz	0,77 kW
BPT 1220 EB	220 til 240 V ~, 50 til 60 Hz	0,77 kW

Kapslingsklasse

IP X5 (Recirkulationsvarmeeenheden er beskyttet mod vandstråler i henhold til DIN EN 60529).

Miljø Omgivelsesbetingelser – drift

Temperatur: +15 °C til +38 °C

Relativ luftfugtighed: uden dug

Omgivelsesbetingelser – opbevaring, transport

Temperatur: -10 °C til +40 °C

Relativ luftfugtighed: uden dug

Emissioner

Mht. arbejdsbetingelserne ved vognen er støjniveauet på mindre end 70 dB(A).

Materialer

Vognens hoveddel: rustfri stål, polyamid, polyethylen

Isolering: polyurethan

Bestillingsoplysninger

BPT 820 EB	Varenumre:	572 516, 572 522, 364 932
BPT 820 EBTF	Varenumre:	572 517, 572 523, 364 933
BPT 1020 EB	Varenumre:	572 519, 572 524, 364 935
BPT 1220 EB	Varenumre:	572 521, 572 525, 364 937
Betjeningsvejledning	Dokumentnummer:	154 461

Tilbehør

Gastronorm-beholder	Varenummer:	🔗 B.PRO-prisliste
Indskudsramme	Varenummer:	564 352
Hylde	Varenummer:	🔗 B.PRO-prisliste
Eutektiske plader	Varenummer:	🔗 B.PRO-prisliste
Menukort til B.PROTHERM rustfrit stål	Varenummer:	572 513
B.PRO-rengøringsklude af mikrofiber	Varenummer:	126 999
Rengørings- og -plejemiddel for rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	Varenummer:	511 895

Standarder

DIN 18867-7: Storkøkkenudstyr – mobilt udstyr – madtransport- og serveringsenheder.

DIN 18865-9: Storkøkkenudstyr, diske, inderskabe i standard- og hygiejnemodel.

DIN EN 60335-1: Sikkerhed for elektriske vogne til husholdningsbrug og lignende - del 1: Generelle krav.

DIN EN 60335-2-49: Sikkerhed for elektriske vogne til husholdningsbrug og lignende - del 2: Særlige krav til elektriske varmeskabe til erhvervsbrug.

DIN EN 60529: Kapslingsklasser gældende for vognens kabinet (IP-kode).

BGV A3 (VBG 4): Bestemmelser vedrørende forebyggelse af uheld i forbindelse med elektriske anlæg og vogne.

DGUV-regel 110-003: Bestemmelser vedrørende sikkerhed og sundhedsbeskyttelse ved arbejde i køkkener.

CE-mærkning



Apparatet overholder følgende direktiver:

2006/42/EC: "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om maskiner"

2014/30/EU: "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet."

2011/65/EU: "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr".



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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