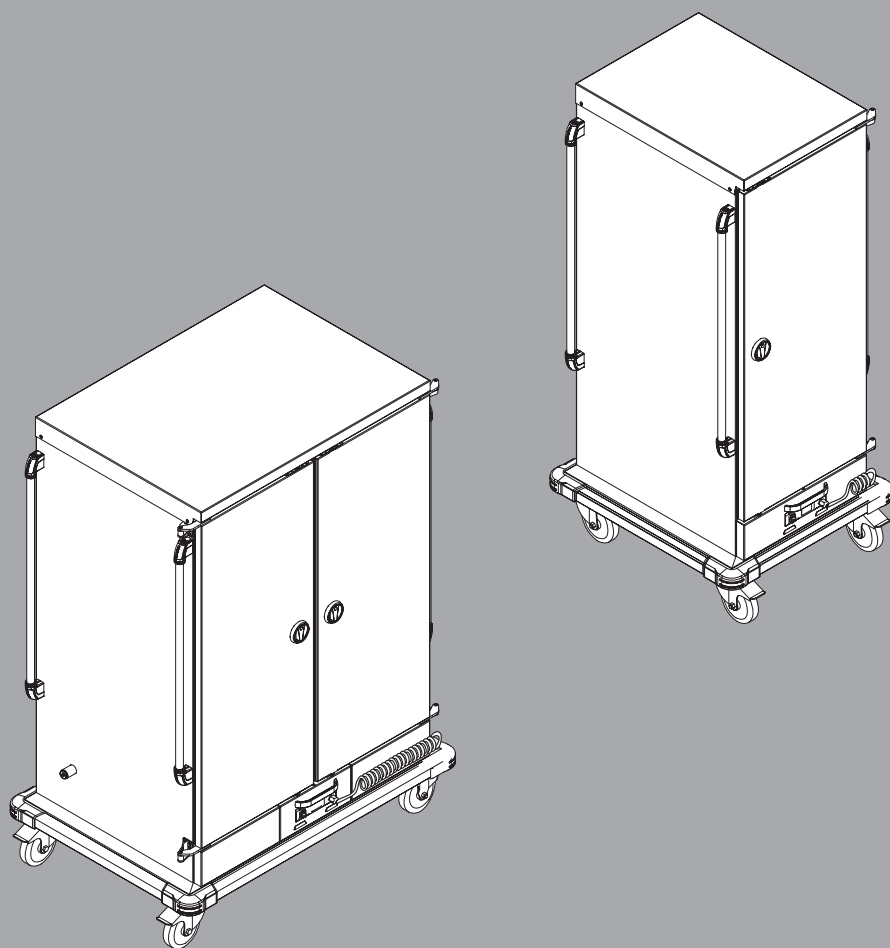




CARRO PARA BANQUETES CON CALENTAMIENTO BW 11/BW 18/ BW 22/BW 36

Traducción del manual de instrucciones original

Generalidades

Copyright	Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.
Modificaciones técnicas	Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.
Documentación del producto	Traducción del manual de instrucciones original; dirigido a: personal operativo, gerente de cocina.
Convenciones tipográficas	 Indicación importante acerca de excepciones o casos especiales. i Información explicativa en capítulos o párrafos explicativos.  Referencia cruzada a un capítulo, subcapítulo o documento externo. ✓ Requisito que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes. ► Acción o actividad que debe llevarse a cabo.

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un determinado **modelo del aparato** u opción del aparato.

Advertencias



Palabra indicativa!

Tipo y origen del peligro

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

- Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.
-

La palabra indicativa (atención, advertencia, peligro) indica el nivel de peligro.

Atención advierte de posibles lesiones o daños materiales leves.

Advertencia advierte de posibles lesiones graves.

Peligro advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

Contenido

Sobre este producto	Utilización	1
	Condiciones de utilización.	1
	Características del producto	1
	Modelo estándar.	2
	Opciones/accesorios	2
Seguridad	Generalidades.	3
	Sobre este producto.	3
	Transporte	3
	Puesta en funcionamiento.	4
	Manejo y funcionamiento	4
	Puesta fuera de servicio	7
	Limpieza y cuidados	7
	Mantenimiento	8
	Reparación	9
	Normas y directivas	9
	Identificación del producto	9
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	10
	Artículos suministrados	10
	Desembalar	11
	Eliminar el material de embalaje	11
Vista general	Presentación del aparato	12
	Regulador de temperatura	13
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento.	14
	Realizar la primera limpieza.	14
	Puesta en funcionamiento después de un periodo prolongado de inactividad	14
	Conectar el aparato	15
Manejo y funcionamiento	Encender el aparato	16
	Apagar el aparato	16
	Ajustar la temperatura nominal	16
	Bloquear y desbloquear el teclado	17
	Precalentar el aparato.	18
	Abrir la puerta del aparato	18
	Bloquear la puerta del aparato	18
	Cerrar la puerta del aparato	19
	Girar la cerradura de la puerta a la posición del seguro de transporte	19
	Cargar el aparato	19
	Cambiar la ubicación del aparato	21
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	23
	Mantener calientes los alimentos.	23
	Extraer los alimentos.	24
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio.	25
Ayuda en caso de problemas	El indicador LED de funcionamiento en el interruptor de encendido/apagado no se ilumina	26
	El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero los alimentos no se calientan lo suficiente	26
	El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero el compartimento del aparato permanece frío.	26

	En la pantalla del regulador de temperatura aparece "oF" al pulsar una tecla	27
	En la pantalla del regulador de temperatura aparece "CA"	27
	Corrosión en piezas de acero inoxidable	27
	La carcasa del aparato está dañada	27
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	28
	Intervalo de limpieza.	28
	Métodos de limpieza	28
	Productos de limpieza	28
	Limpiar el aparato	29
	Montar/desmontar el módulo de calentamiento	30
	Montar / desmontar la pared intermedia	31
	Montar/desmontar el riel de guía superior de la pared intermedia con la mitad de altura	33
	Eliminación de las zonas de corrosión en el acero inoxidable	34
Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	35
	Controlar la junta de la puerta	35
	Controlar los frenos de ruedas	35
	Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	35
	Comprobación del cable de conexión y de la clavija de red	35
Reparación	Personas autorizadas.	36
	Descripción de defectos	36
	Sustituir componentes	37
	Piezas de recambio	37
	Dirección	37
Gestión de residuos	Eliminar el aparato	38
Datos técnicos	Datos generales.	39
	Datos eléctricos.	40
	Medio ambiente	40
Datos de pedido	Carro para banquetes BW 11	41
	Carro para banquetes BW 18	41
	Carro para banquetes BW 22	41
	Carro para banquetes BW 36	41
	Manual de instrucciones	41
Accesorios	Pared intermedia alta para BW 22	41
	Pared intermedia alta para BW 36	41
	Pared intermedia con la mitad de altura para BW 22	41
	Pared intermedia con la mitad de altura para BW 36	41
	Rejillas Gastronorm GR 2/1	41
	Rejillas de acero inoxidable	41
	Recipiente Gastronorm	41
	Tapas	41
	Soporte para platos	41
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO.	41
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	41

Sobre este producto

Utilización El carro para banquetes con calentamiento sirve para mantener calientes alimentos preparados previamente en porciones en platos con tapas sobre rejillas Gastronorm o alimentos en recipientes Gastronorm, así como para su transporte.

El carro para banquetes con calentamiento no es adecuado para calentar o preparar alimentos.

Se prohíbe el almacenamiento y el transporte de productos inflamables o perjudiciales para los alimentos.

El módulo de calentamiento solo deberá utilizarse en estado montado en combinación con el carro para banquetes.

El carro para banquetes con calentamiento es especialmente apropiado para su uso en la restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías, en la hostelería y gastronomía (banquetes, servicio de fiestas) y en los comedores de empresa y escolares.

El transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes está prohibido. El aparato no debe utilizarse como "sustituto de una escalera" o como estructura para trepar (niños) (peligro de vuelco).

Condiciones de utilización Entorno

El carro para banquetes con calentamiento se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre +15 °C y +38 °C, y a una humedad relativa de aire normal (sin condensación).

El aparato ha sido desarrollado para un uso hasta 2000 m sobre el nivel del mar.

Instrucciones a terceras personas

Si el carro para banquetes con calentamiento se presta a terceras personas, se les deberá enseñar el correcto manejo del aparato y advertirles de los posibles peligros que conlleva su uso.

Características del producto Generalidades

El carro para banquetes con calentamiento realiza en serie en acero inoxidable.

El cuerpo del aparato está aislado y es de doble pared. Los aparatos tienen uno o dos compartimentos. La parte frontal del aparato se cierra por medio de una o dos puertas aisladas de doble pared.

El carro de transporte de los carros para banquetes con un estante se compone de cuatro ruedas directrices, dos de ellas con freno de rueda. El carro de transporte de los carros para banquetes con dos compartimentos se compone de dos ruedas directrices con freno de las ruedas y dos ruedas fijas.

Se ofrecen los siguientes modelos de aparato del carro para banquetes:

- Carro para banquetes BW 11: 1 puerta, 11 pares de molduras
- Carro para banquetes BW 18: 1 puerta, 18 pares de molduras
- Carro para banquetes BW 22: 2 puertas, 11 pares de molduras, pared intermedia extraíble (opcional)
- Carro para banquetes BW 36: 2 puertas, 18 pares de molduras, pared intermedia extraíble (opcional)

Manejo y funcionamiento

Unos mangos perpendiculares permiten un desplazamiento sencillo del carro para banquetes. Unos paragolpes circundantes evitan que se produzcan daños.

Las puertas del aparato están equipadas con una cerradura de puerta de cierre automático. Pueden abrirse aprox. 270° y bloquearse en la parte exterior.

Las paredes laterales están equipadas con molduras de apoyo.

El carro para banquetes con calentamiento está equipado con un módulo de calentamiento extraíble. El ventilador instalado y un distanciador en la pared trasera proporcionan una distribución uniforme del calor en todo el interior.

El módulo de calentamiento contiene un cable de red con clavija de red, un interruptor de encendido/apagado para arrancar y finalizar el modo de mantenimiento de calor, así como un regulador de temperatura.

El margen de temperatura de la regulación de temperatura se encuentra entre +30 °C y +90 °C.

El carro para banquetes puede calentarse opcionalmente en seco o con aire húmedo. El calentamiento por aire húmedo se alimenta desde un depósito de agua al módulo de calentamiento, que proporciona un clima interior húmedo de 5 a 6 horas con 1 litro de llenado.

Modelo estándar

El modelo estándar del carro para banquetes con calentamiento incluye:

- Cuerpo del aparato de doble pared de acero inoxidable
- Perfiles insertables de plástico para la separación térmica del cuerpo interior y exterior
- Puerta de hoja de dos paredes
- Perfil(es) de junta de puerta, circundantes y extraíbles
- Cerradura de la puerta con cierre automático, con bloqueo de 2 puntos y posición de seguridad integrada
- Puerta(s) del aparato con cierre
- En función del modelo del aparato, 11 o 18 pares de molduras
- Distancia entre guías 115 mm (BW 11/BW 22) o 75 mm (BW 18/BW 36)
- Dos mangos en cada una de las paredes laterales del aparato
- Paragolpes circundante
- 4 ruedas directrices, dos de ellas con freno de la rueda (BW 11/BW 18)
- Dos ruedas directrices con freno de las ruedas, dos ruedas fijas (BW 22/BW 36)
- Disposición de las ruedas "A": ruedas en las esquinas del aparato
- Módulo de calentamiento, extraíble
- Calefacción regulable con precisión de +30 °C a +90 °C

Opciones/accesorios

El carro para banquetes con calentamiento está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

- Diversos modelos de ruedas y disposiciones de las ruedas
- Pared intermedia (solo para BW 22/BW 36) con alturas diferentes
- Recipiente Gastronorm
- Rejillas Gastronorm
- Tapa de acero inoxidable con agujero

Seguridad

Generalidades El aparato se ha construido siguiendo el estado actual de la técnica. Durante la fabricación se han cumplido todos los requisitos necesarios para un funcionamiento seguro. Sin embargo, el manejo del aparato entraña peligros residuales. Las indicaciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones ayudan a protegerse de estos peligros.

Indicaciones de seguridad

Lea detenidamente y observe las indicaciones de seguridad incluidas en este capítulo.

El comprador se hará responsable de que se observen las indicaciones de seguridad incluidas en este manual de instrucciones.

Advertencias

Observe las advertencias (triángulo de aviso) que se incluyen en el texto.

Manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento del aparato.

El comprador se deberá responsabilizar de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual.

Este manual de instrucciones se debe guardar de forma que el personal operativo pueda acceder a él en todo momento.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica para realizar trabajos de limpieza, para la realización de trabajos de mantenimiento y para la sustitución de piezas. Conserve la clavija de red y/o el enchufe del aparato en un lugar adecuado durante la realización de los trabajos y protéjalos de la humedad, de posibles daños y de la suciedad.

Sobre este producto **Utilización**

El aparato solo se puede utilizar para las utilizaciones previstas.

El comprador será responsable de la utilización correcta y conforme a las normas de este aparato.

Condiciones de utilización

Utilizar el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.

Los usuarios del aparato deben ser instruidos en la utilización del mismo y deben entender el manual de instrucciones.

Transporte **Posición de transporte erguida**

Cuando se transporte el aparato, éste debe estar siempre de pie.

Transporte en camión o camioneta de reparto

El aparato sólo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga. La rampa de carga no debe exceder 10° de ángulo de inclinación.

Transportar el aparato solo con los frenos de ruedas sueltos. Asegure el aparato contra deslizamientos. No es admisible solo un seguro de transporte mediante los frenos de rueda.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.
Utilice barras de seguridad almohadilladas.

Puesta en funcionamiento

Ubicación

Nunca sitúe el aparato junto a aparatos con un fuerte desarrollo de vapor (p. ej. lavavajillas). El vapor puede provocar la formación de condensación en el aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un fallo de funcionamiento, un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Puesta en funcionamiento después del almacenamiento

En caso de que traslade el aparato de un almacén frío a un local más caliente con mayor humedad del aire, la humedad contenida en el aire se condensará sobre la superficie y en el interior del aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un fallo de funcionamiento, un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Encienda el aparato solo después de que haya adoptado la temperatura ambiente de la sala en la que se vaya a utilizar.

Conexión a la red

La tensión de red y la frecuencia de red indicadas en la placa identificativa deben coincidir con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

No utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o la clavija de red están dañados.

Enchufar o desenchufar la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato.

Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.

Manejo y funcionamiento

Generalidades

El usuario debe conocer y ser capaz de evaluar los peligros ligados a la utilización de este aparato.

El aparato debe ser utilizado únicamente por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales no tengan ninguna limitación relevante para el manejo del aparato.

Utilice únicamente el aparato si se encuentra en perfecto estado.

Si el aparato sufre daños, asegúrese de que no se utiliza por descuido y ocúpese de que sea reparado sin dilación por parte de uno de los servicios de mantenimiento mencionados en el apartado Reparación.

Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos rueda para evitar su movimiento incontrolado. El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales.

Evitar una apertura innecesaria de la(s) puerta(s) del aparato durante el modo de mantenimiento de calor. Para cargar alimentos o para extraerlos, mantener el aparato abierto poco tiempo.

Cubra siempre los alimentos sobre los platos con las tapas. Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas.

Atención!

¡Existe la posibilidad de que se perjudique la calidad de los alimentos!

Debido a un fallo de red, fallos en el aparato u otras interrupciones durante el almacenamiento o el mantenimiento de calor puede perjudicarse la calidad de los alimentos que se encuentren en el aparato.

- Después de que haya descendido la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado y, en caso necesario, deseché los alimentos.

Placas indicativas

Observar las placas indicativas del aparato. Cambie de inmediato las placas que no se puedan leer, estén dañadas o que ya no estén disponibles.

En el aparato están instaladas las siguientes placas indicativas:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	"Advertencia de superficie caliente" similar a DIN 4844-2 en la parte frontal del módulo de calentamiento.

Capacidades de carga

No depositar ni colocar objetos sobre la parte superior del aparato.

Al cargar el carro, no se deben superar los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.

Funcionamiento del módulo de calentamiento

El módulo de calentamiento solo deberá utilizarse en estado montado en combinación con el aparato.

Recipientes Gastronorm con alimentos líquidos

Los alimentos que se derramen y se salgan del aparato pueden producir quemaduras. Los recipientes Gastronorm que estén llenos de alimentos líquidos deberán cerrarse siempre con las tapas herméticas. Evite movimientos bruscos del recipiente Gastronorm.

Carga

Cubra siempre los alimentos sobre los platos con las tapas. Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas.

Los recipientes Gastronorm introducidos en el aparato tienen que ser resistentes a una temperatura mínima de +100 °C. No deberán utilizarse, por ejemplo, **ningún** recipiente Gastronorm de policarbonato.

Cargue el aparato básicamente de abajo hacia arriba para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato.

Cargar los apoyos de las guías completamente, es decir, p. ej. con 2 recipientes Gastronorm GN 1/1 en cada soporte, para que los recipientes no puedan moverse para el cambio de ubicación.

Al cargar el carro, no se deben superar los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.

Placas eutécticas (acumuladores de frío)

Extraer las placas eutécticas del aparato antes de calentarlo y durante el mantenimiento de calor de los alimentos. Las placas eutécticas se pueden deformar con el calor y, en caso extremo, explotar.

Módulo de calentamiento caliente, piezas, objetos y alimentos calientes

El módulo de calentamiento, el interior del aparato y los objetos que estén dentro (p. ej. recipientes Gastronorm) se calientan durante el funcionamiento (hasta aprox. +90 °C) y pueden producir quemaduras.

No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes de protección).

Los alimentos sometidos al mantenimiento de calor pueden provocar quemaduras.

Parte exterior del aparato caliente

La cubierta del módulo de calentamiento se calienta durante el funcionamiento.

Vapor de agua caliente

Si durante el mantenimiento de calor de los alimentos se abre la puerta del aparato, existe peligro de que el vapor de agua caliente salga y produzca quemaduras. Al abrir la puerta, no sitúe ninguna parte del cuerpo en la zona de apertura ni encima.

Normas higiénicas

Durante el mantenimiento de calor de los alimentos, tenga en cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada plato.

Riesgo de que los niños queden encerrados

Mantenga los carros para banquetes vacíos fuera del alcance de los niños. Los niños que trepen por los carros para banquetes no podrán salir solos si la puerta del aparato se bloquea desde fuera. Coloque los carros para banquetes vacíos con el lado de la puerta del aparato delante de una pared o en una zona inaccesible para los niños.

Antes de bloquear las puertas del aparato, asegúrese de que no hay niños en el aparato.

Freno de las ruedas

Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de ruedas para evitar su movimiento incontrolado. El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales.

Cambio de la ubicación

Antes de cada cambio de ubicación, desenchufe la clavija de red. De lo contrario, el cable de conexión a red o la base de enchufe de red en el lugar de instalación pueden resultar dañados.

Mantenga cerradas las puertas del aparato durante el cambio de ubicación del mismo. De lo contrario pueden caerse las rejillas o los recipientes Gastronorm del aparato al desplazarlo.

Bloquear la cerradura de la puerta del aparato durante el cambio de ubicación.

No tire nunca del aparato, empújelo.

Durante el desplazamiento, preste atención a las personas u objetos que pudieran encontrarse delante del aparato. En caso de que alguna persona no alcanzara a ver por encima del aparato, el carro para banquetes deberá ir precedido de alguien que posibilite un avance seguro del aparato.

Empujar el aparato siempre con las 2 manos en los mangos en el lado del aparato con las ruedas directrices y los frenos de rueda. En función del peso, existe el peligro de no poder frenar el aparato a tiempo en caso de que se maneje con una sola mano.

Tenga cuidado de no pillarse las manos entre el aparato y las paredes u otros objetos (p. ej. armarios) (peligro de aplastamiento).

Evite sobrecargar las ruedas para reducir el peligro de que éstas sufran desperfectos:

- No mueva el aparato con los frenos de ruedas bloqueados
- Evite que el aparato reciba golpes
- Arrastrar el aparato con cuidado (sin un impulso fuerte) por umbrales o escalones.

Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, será necesario, además de bloquear los frenos de rueda, asegurarlo con otras medidas contra el deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).

Con las puertas cerradas, el aparato parado es seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de <10°.

El aparato puede desplazarse lateralmente al empujarlo sobre una superficie inclinada. A la hora de empujar el aparato por rampas y huecos, serán necesarias 2 personas (una en cada lado del aparato).

Si el aparato se tiene que desplazar por superficies inclinadas, deberá extraerse el agua del depósito de agua en el módulo de calentamiento.

Sobre un suelo nivelado, el aparato puede desplazarse con el depósito de agua lleno y con la chapa protectora contra chorros de agua insertada, durante distancias cortas.

Puesta fuera de servicio

Extracción de la clavija de red

Enchufar o desenchufar la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema electrónico del aparato.

Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.

Limpieza y cuidados

Clavija de red

Antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red. El agua filtrada en el interior del módulo de calentamiento puede provocar un cortocircuito. En este caso se corre peligro de descarga eléctrica.

Higiene

Se deben cumplir las prescripciones de la directiva 93/43/CEE sobre higiene, así como las disposiciones nacionales sobre higiene.

El aparato cumple los requisitos del equipamiento higiénico HS.

Intervalo de limpieza

Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso.

Método de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

Generalidades sobre los productos de limpieza

No se deben emplear piezas de metal para la limpieza. Las piezas de metal pueden dañar el aparato y/o provocar corrosión.

No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza. Estos pueden dañar el aparato.

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

Productos de limpieza para piezas de plástico

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos que contengan los siguientes ingredientes (¡daños materiales!):

- Etanol, isopropanol y alcoholes superiores
- Acetona
- Gasolina de lavado
- Trementina
- Ésteres del ácido acético

Módulo de calentamiento caliente, piezas del aparato y objetos calientes

El módulo de calentamiento, el interior del aparato y los objetos que estén dentro (p. ej. recipientes Gastronorm) se calientan durante el funcionamiento (hasta aprox. +90 °C) y pueden producir quemaduras.

Deje que el aparato se enfríe durante al menos 20 minutos antes de comenzar las labores de limpieza.

Agua de limpieza

Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente. Retire también el agua de limpieza del fondo del interior del aparato.

Si, durante o después de la limpieza, cae agua de limpieza en el suelo, existe peligro de resbalar.

Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.

Mantenimiento

Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701-0702.

Cable de conexión y clavija de red

Compruebe como mínimo cada 6 meses según BGV A 3 o la normativa nacional vigente que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.

Freno de las ruedas

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de rueda.

En caso de que el bloqueo sea insuficiente, solicite que alguno de los servicios de mantenimiento autorizados, que se han mencionado en el apartado de reparación, cambie inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s).

Puertas del aparato

Durante los trabajos de limpieza, compruebe que las juntas de la puerta no presenten daños ni estén envejecidas (examen visual).

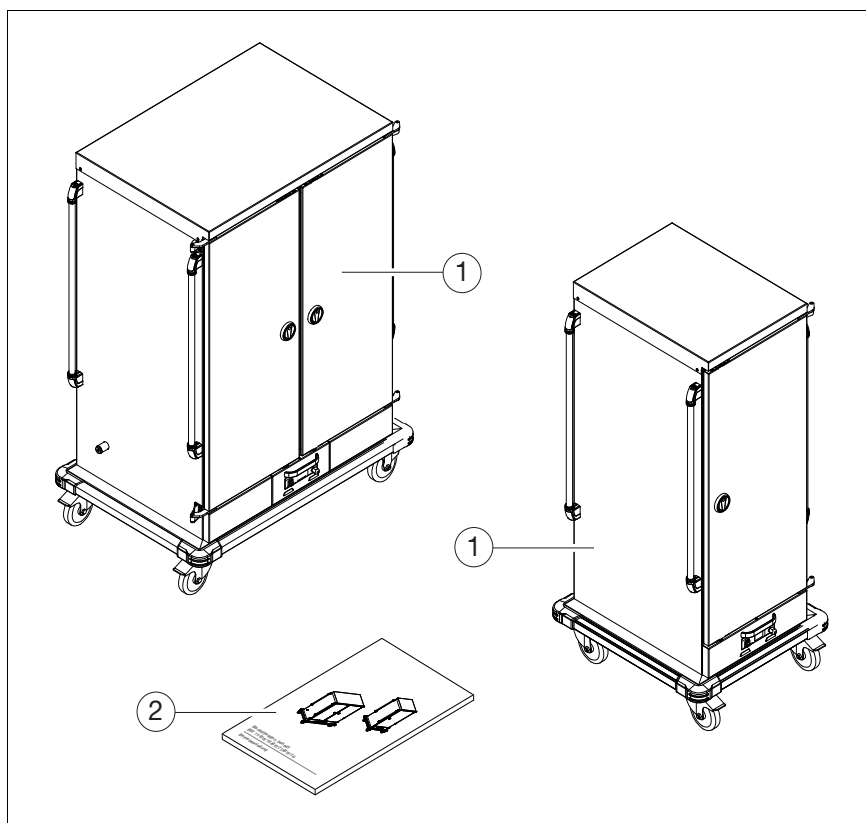
Reparación	Personas autorizadas El aparato deberá repararse exclusivamente por los siguientes servicios de mantenimiento: • Personal especializado propio formado por B.PRO • Servicio técnico externo formado por B.PRO • Servicio técnico de B.PRO Si las reparaciones las realizan otras personas o sin delegación, se perderá el derecho a garantía.
	Sustitución de componentes del sistema eléctrico del aparato Los componentes del sistema eléctrico del aparato (p. ej. interruptores, cables de red, etc.) deberán sustituirse exclusivamente por personal cualificado (p. ej., técnicos electricistas) por piezas con la misma especificación.
Normas y directivas	Observe las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad. El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.
Identificación del producto	El aparato dispone de una placa identificativa. Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.

Transporte

Comprobar/resolver daños de transporte

- ☞ Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).
- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a B.PRO.
– o bien –
No acepte el aparato y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.
- ☞ Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el transporte del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

Artículos suministrados



- (1) Carros para banquetes con calentamiento
- (2) Manual de instrucciones

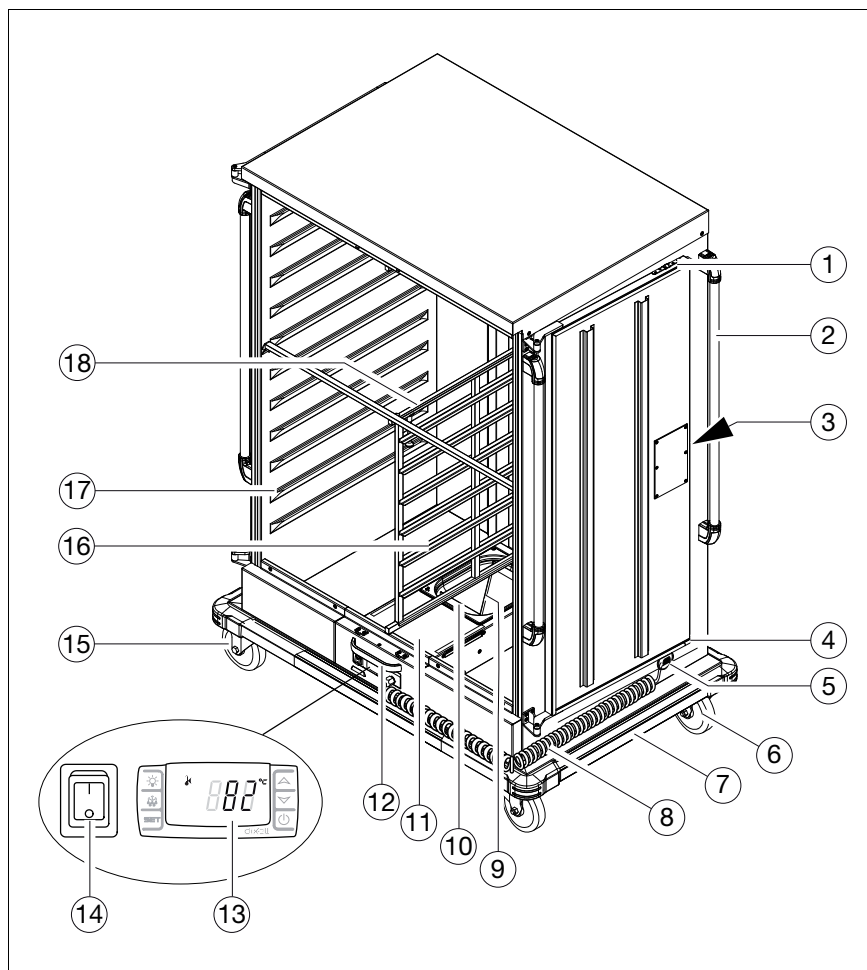
La cantidad exacta de artículos suministrados y el modelo del aparato aparecen en los albaranes de entrega.

- Desembalar**
- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin. ¡No desgarre o corte el embalaje!
 - Compruebe los artículos suministrados.
 - Si el aparato dispone de plástico protector, retírelo.

- Eliminar el material de embalaje**
- ☞ Los materiales de embalaje están fabricados con materiales reciclables.
 - Recicle el material de embalaje correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente según las especificaciones legales vigentes correspondientes.

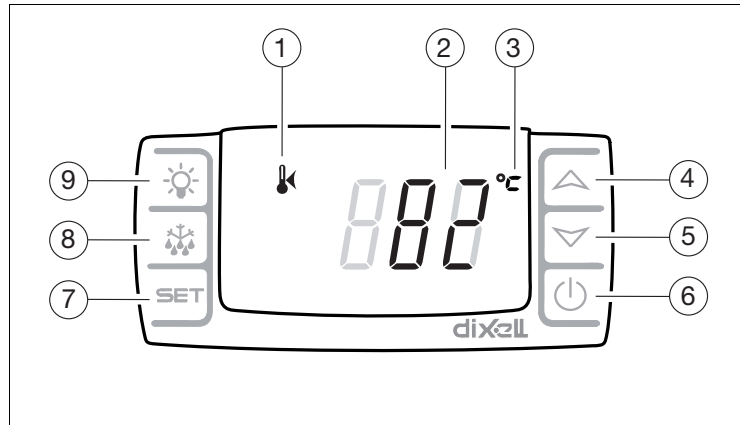
Vista general

Presentación del aparato



- (1) Bloqueo superior de la puerta
- (2) Mango
- (3) Cerradura de la puerta con posición de seguridad integrada
- (4) Perfil de junta circundante
- (5) Clavija de red y soporte de la clavija de red
- (6) Rueda fija
- (7) Paragolpes
- (8) Cable de red
- (9) Chapa protectora contra chorros de agua
- (10) Depósito de agua
- (11) Módulo de calentamiento
- (12) Mango para extraer el módulo de calentamiento
- (13) Regulador de temperatura
- (14) Interruptor de encendido/apagado con indicador del estado de funcionamiento
- (15) Rueda directriz con freno de la rueda
- (16) Pared intermedia con la mitad de altura (opcional)
- (17) Moldura de apoyo
- (18) Pared intermedia con la mitad de altura: Soporte superior con traviesa

Regulador de temperatura



- (1) Indicador LED de funcionamiento "Calefacción":
encendido: Calefacción encendida
- (2) Indicador de temperatura:
muestra la temperatura real en el aparato, la temperatura nominal, las temperaturas mínimas y máximas en caso de temperatura insuficiente/excesiva, la duración de una temperatura insuficiente/excesiva, mensajes de información.
- (3) Indicación de la unidad de medida:
muestra la unidad de medida, parpadea durante la fase de programación
- (4) Tecla "ARRIBA": aumentar el valor del parámetro
- (5) Tecla "ABAJO": Reducir el valor del parámetro
- (6) Tecla "Encender/apagar calefacción": no activada
- (7) Tecla "SET":
indica o cambia la temperatura nominal.
- (8) Tecla "Descongela": no activada
- (9) Tecla "Luz": no activada

Puesta en funcionamiento

- Requisitos para el funcionamiento**
- ✓ Retire el plástico protector del cuerpo del aparato y el módulo de calentamiento
 - ✓ El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco
 - ✓ El aparato está limpio
 - ✓ Módulo de calentamiento insertado
 - ✓ El aparato y la clavija de red no tienen defectos conocidos ni daños visibles
 - ✓ Frenos de ruedas bloqueados
 - ✓ Aparato desconectado

- Realizar la primera limpieza**
- i** Tras la entrega, debe realizarse una primera limpieza del aparato.
 - Retire por completo los cartones, el embalaje protector de papel, las láminas y la cinta adhesiva.
 - Limpie las superficies con los productos de limpieza adecuados.
↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 28.

- Puesta en funcionamiento después de un periodo prolongado de inactividad**
- ☞ Después de un periodo de inactividad prolongado, se deberá limpiar el aparato y someterlo a diferentes pruebas antes de la puesta en funcionamiento.

Limpieza

- Limpie el aparato a fondo.
↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 28.

Control de seguridad técnica

- Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0700-0701.
- Compruebe que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.
- En caso de un defecto, asegurar el aparato contra una utilización involuntaria y notificar a uno de los servicios mencionado en el apartado Reparación:
↳ Subcapítulo "Personas autorizadas" en la página 36.

Comprobación técnica del funcionamiento

- Comprobar el funcionamiento de rodillos, frenos de ruedas, puertas, cierres de las puertas, juntas de las puertas y mangos.
- Comprobar la función del módulo de calentamiento.
- En caso de un defecto, asegurar el aparato contra una utilización involuntaria y notificar a uno de los servicios mencionado en el apartado Reparación:
↳ Subcapítulo "Personas autorizadas" en la página 36.

Conectar el aparato ✓ Aparato desconectado

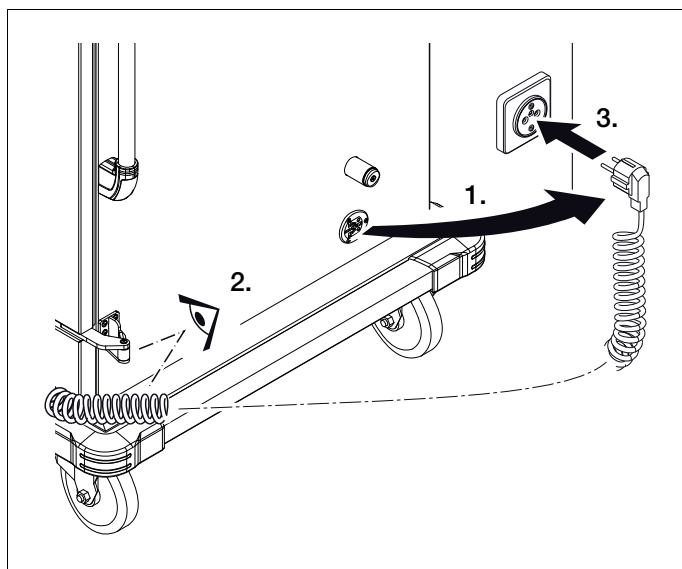
⚠ Atención!

¡Daños materiales en el sistema electrónico del aparato!

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes, puede estropearse el sistema eléctrico del aparato.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

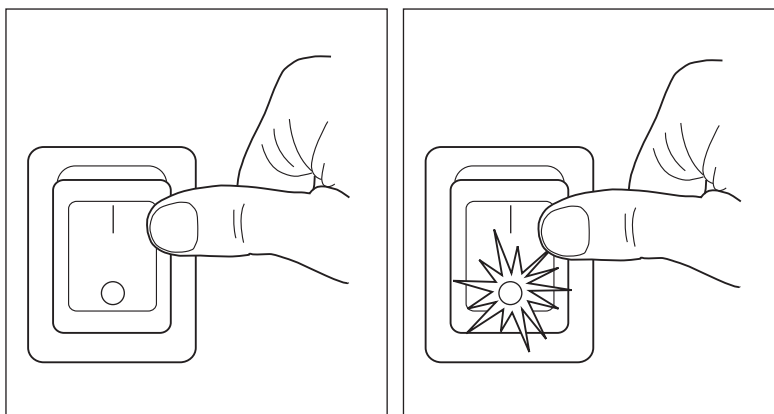
- Sitúe el aparato en el lugar previsto y bloquee los frenos de ruedas.
↳ Subcapítulo "Cambiar la ubicación del aparato" en la página 21.
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
- Asegúrese de que no hay placas eutécticas (acumuladores de frío) en el interior del aparato.
- Desenchufe la clavija de red del soporte de la clavija de red (1.) e introdúzcala en la base de enchufe (3.). Al hacerlo, asegúrese de que el cable se pasa por debajo de la bisagra inferior de la puerta (2.).



Manejo y funcionamiento

Encender el aparato

- ✓ Módulo de calentamiento insertado
- ✓ Aparato conectado a la red eléctrica
- Inicie el funcionamiento del sistema de calefacción con el interruptor de encendido/apagado.
Se ilumina el indicador LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado.



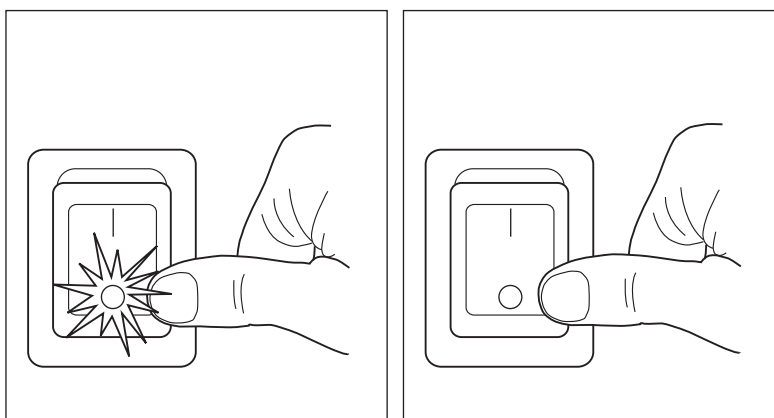
En la pantalla de la regulación de temperatura aparece brevemente "888".

Seguidamente se indica la temperatura real en el interior del aparato.

El aparato se calienta y la temperatura real en la pantalla aumenta hasta la temperatura nominal.

Apagar el aparato

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
Se apaga el indicador LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado.



Ajustar la temperatura nominal

- ☞ Con el módulo de calentamiento conectado, la indicación estándar muestra la temperatura real en el interior del aparato.
- ☞ La temperatura nominal viene ajustada de fábrica a +90 °C en la entrega.

Indicar la temperatura nominal

- ✓ Aparato conectado a la base de enchufe
- ✓ La pantalla muestra la temperatura real

SET

- Pulsar brevemente la tecla "SET".
Se indica la temperatura nominal. Tras aprox. 5 segundos o tras volver a pulsar brevemente la tecla "SET" vuelve a aparecer la temperatura real en la pantalla.

Modificar la temperatura nominal

- ✓ Aparato conectado a la base de enchufe
- ✓ La pantalla muestra la temperatura real

SET

- Mantener la tecla "SET" pulsada durante al menos 2 segundos.
Se indica la temperatura nominal. La indicación °C parpadea.
- Con la tecla "ARRIBA", aumentar la temperatura nominal.
– o bien –
Con la tecla "ABAJO", reducir la temperatura nominal.

☞ Si mantiene las teclas "ARRIBA" o "ABAJO" pulsadas, el ajuste de temperatura cambiará de forma continua. La velocidad de cambio aumenta en caso de pulsar prolongadamente la tecla "ARRIBA" o "ABAJO".

SET

- Para guardar la temperatura nominal cambiada, pulsar brevemente la tecla "SET".
– o bien –
Esperar aprox. 15 segundos.
La temperatura nominal está asegurada.
Se indica la temperatura real.

Bloquear y desbloquear el teclado**Bloquear el teclado**

☞ El bloqueo de teclado protege frente a un acceso no autorizado a la regulación de la temperatura, p. ej. la modificación de la temperatura nominal.

☞ Con el teclado bloqueado solo pueden realizarse las siguientes funciones:

- Indicar la temperatura nominal
- Indicar la temperatura mínima
- Indicar la temperatura máxima



- Mantener las teclas "ARRIBA" y "ABAJO" pulsadas a la vez durante algunos segundos.

La indicación "oF" parpadea en la pantalla.

- Soltar las dos teclas.

El teclado está bloqueado, en la pantalla se indica la temperatura real.

☞ Al intentar activar una función bloqueada, en la pantalla parpadea la indicación "oF".

Desbloquear el teclado

- Mantener las teclas "ARRIBA" y "ABAJO" pulsadas a la vez durante algunos segundos.

La indicación "oN" parpadea en la pantalla.

- Soltar las dos teclas.

El teclado está desbloqueado, en la pantalla se indica la temperatura real.

Precalentar el aparato

- ☞ Si el aparato se va a emplear para mantener calientes los alimentos, tiene que precalentarse durante aprox. 15 minutos a una temperatura de +90 °C antes de que se cargue con los alimentos.
- ☞ El depósito de agua para el calentamiento con aire húmedo tiene capacidad para 1 litro y proporciona un clima interior húmedo uniforme durante 5 a 6 horas.
- ✓ Módulo de calentamiento insertado
- ✓ Aparato enchufado a la red
- Asegúrese de que no hay placas eutécticas (acumuladores de frío) en el interior del aparato.
- Inicie el funcionamiento del sistema de calefacción aprox. 15 minutos antes de la carga mediante el interruptor de encendido/apagado.
 - ☞ Subcapítulo "Encender el aparato" en la página 16.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
 - ☞ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 16.
- En caso necesario, añadir 1 litro de agua en el depósito de agua e insertar la chapa protectora contra chorros de agua.

Abrir la puerta del aparato

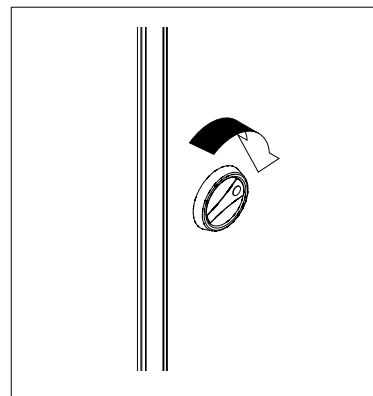
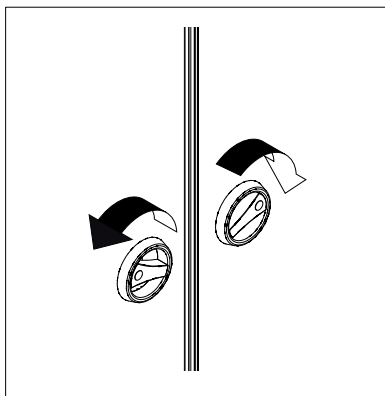
- ☞ Para evitar una pérdida de calor, no abrir las puertas de manera innecesaria durante el funcionamiento del sistema de calefacción.

Advertencia!

¡Vapor de agua caliente!

Al abrir la puerta existe peligro de que el vapor de agua caliente escape y cause quemaduras.

- Al abrir la puerta, no sitúe ninguna parte del cuerpo en la zona de apertura ni encima.
-
- Si la puerta que se tiene que abrir del aparato está cerrada con llave, abrir la cerradura de la puerta con la llave.
 - Para abrir la puerta del aparato, girar la cerradura de la puerta hasta el tope en el sentido indicado.



- Abra y bloquee la puerta del aparato con cuidado (sin impulso).

Bloquear la puerta del aparato

- Abrir la puerta del aparato completamente (aprox. 268°) y presionarla contra la pared lateral del aparato, hasta que la puerta esté en el soporte magnético.

Cerrar la puerta del aparato**⚠ Atención!****¡Peligro de aprisionamiento de las manos!**

Al cerrar la puerta del aparato, la mano puede quedar pillada con el consiguiente riesgo de lesión.

- Al cerrar la puerta del aparato tenga cuidado de no tener la mano entre la puerta y el aparato.
- Cierre la puerta del aparato cuidadosamente (sin impulso).

- Retirar la puerta del aparato con cuidado del bloqueo de la puerta.
- Cierre la puerta del aparato sin impulso.
- Presione la puerta del aparato contra la cerradura hasta que note y oiga cómo encaja.

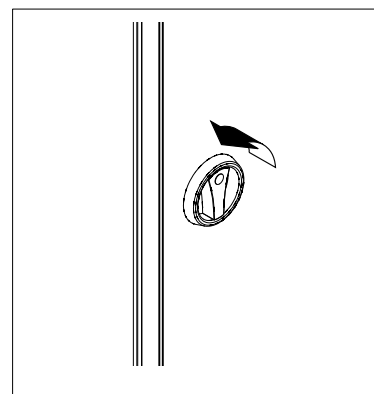
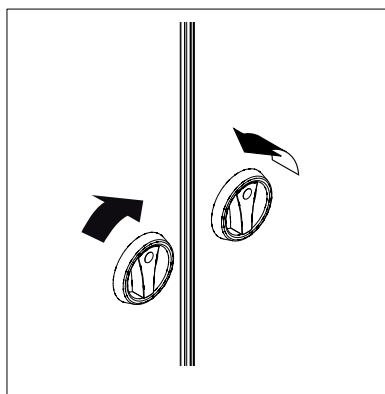
Girar la cerradura de la puerta a la posición del seguro de transporte

- ☞ Para evitar la apertura accidental de las puertas durante el transporte, se puede bloquear la cerradura de la puerta.

⚠ Advertencia!**Riesgo de que los niños queden encerrados**

Los niños que se encuentran dentro del aparato al cerrarse las puertas no podrán salir por sí mismos.

- Antes de bloquear las puertas del aparato, asegúrese de que no hay niños en el aparato.
- Girar el bloqueo de la puerta en el sentido indicado, hasta que la muletilla esté en vertical.

**Cargar el aparato**

- ✓ Aparato precalentado durante 15 minutos
- ✓ Alimentos calentados para el mantenimiento de calor
- ✓ Alimentos sobre los platos cubiertos con tapas
- ✓ Alimentos en los recipientes Gastronorm cubiertos con tapas

⚠ Advertencia!**¡Vapor de agua caliente!**

Al abrir la puerta existe peligro de que el vapor de agua caliente escape y cause quemaduras.

- Al abrir la puerta, no sitúe ninguna parte del cuerpo en la zona de apertura ni encima.
- ☞ Subcapítulo "Abrir la puerta del aparato" en la página 18.

Advertencia!

¡Módulo de calentamiento por circulación de aire caliente, interior del aparato caliente, recipientes Gastronorm calientes!

En el modo de mantenimiento de calor, el módulo de calentamiento por circulación de aire, el interior del aparato y los recipientes Gastronorm u otros objetos que estén dentro están calientes y pueden producir quemaduras.

- Durante la carga, evite el contacto directo con los objetos calientes.

Advertencia!

¡Peligro de vuelco debido al desplazamiento del centro de gravedad a la parte superior del aparato!

Si se introducen recipientes Gastronorm solo en la zona superior del aparato, el centro de gravedad se desplaza hacia arriba y existe peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Cargue el aparato siempre de abajo a arriba.
- En caso de una carga parcial, cargue solo la parte inferior del aparato.
- Cargue cada par de molduras de apoyo siempre de manera completa, p. ej. con dos recipientes Gastronorm GN 1/1.

Advertencia!

¡Alimentos líquidos calientes!

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse por el borde de los recipientes Gastronorm y los platos, y producir quemaduras.

- Mantener los recipientes Gastronorm y los platos en horizontal.
- Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas. En el caso de alimentos líquidos, utilizar tapas con juntas.
- Evitar los movimientos repentinos de los recipientes con líquidos o alimentos calientes.
- Los recipientes con líquidos o alimentos calientes en los que puede salirse el líquido durante el mantenimiento de calor, deberán insertarse en un par de molduras de apoyo visible a una altura de máximo 1,60 m para evitar quemaduras.
- Instruir a los usuarios especialmente en lo que respecta a la manipulación de alimentos calientes.

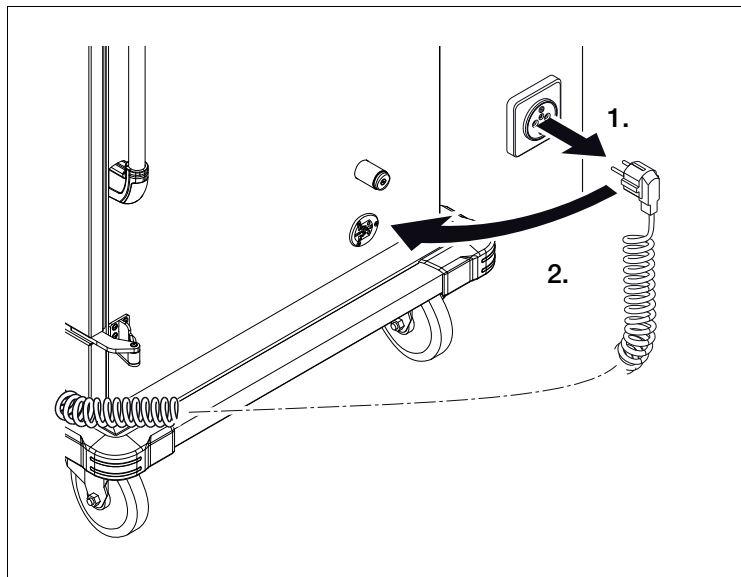
 Durante la carga del aparato, garantice una iluminación suficiente.

- Abrir la puerta.
 - ↳ Subcapítulo "Abrir la puerta del aparato" en la página 18.
- Insertar los recipientes Gastronorm o las rejillas Gastronorm hasta el tope en la pared trasera.
- Cierre la(s) puerta(s) del aparato.
 - ↳ Subcapítulo "Cerrar la puerta del aparato" en la página 19.

Cambiar la ubicación del aparato

Apagar el aparato

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
 - ↳ Subcapítulo "Apagar el aparato" en la página 16.
- Extraer la clavija de red (1.)
- Insertar la clavija de red en el soporte de la clavija de red en el aparato (2.)



Cambio de la ubicación

- ↳ Si el trayecto presenta desniveles, se deben tomar medidas preventivas especiales.
 - ↳ Subcapítulo "Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas" en la página 23.
- ✓ Sin objetos en la parte superior del aparato
- ✓ Puerta(s) del aparato cerrada(s)
- ✓ Cerradura de la puerta en la posición de seguro de transporte
- ✓ Desplazamiento sobre superficies niveladas: Depósito de agua vacío o depósito de agua lleno con chapa protectora contra chorros de agua insertada
- ✓ Desplazamiento sobre superficies inclinadas: Depósito de agua vacío
- ✓ Clavija de red desenchufada e insertada en el soporte de la clavija de red
- ✓ 2 personas

Atención!

¡Peligro de aprisionamiento del pie!

Al soltar y bloquear el freno de las ruedas, el pie puede quedar aprisionado con el consiguiente peligro de lesión.

- Tenga cuidado de no introducir el pie entre los frenos de ruedas y el paragolpes del aparato.

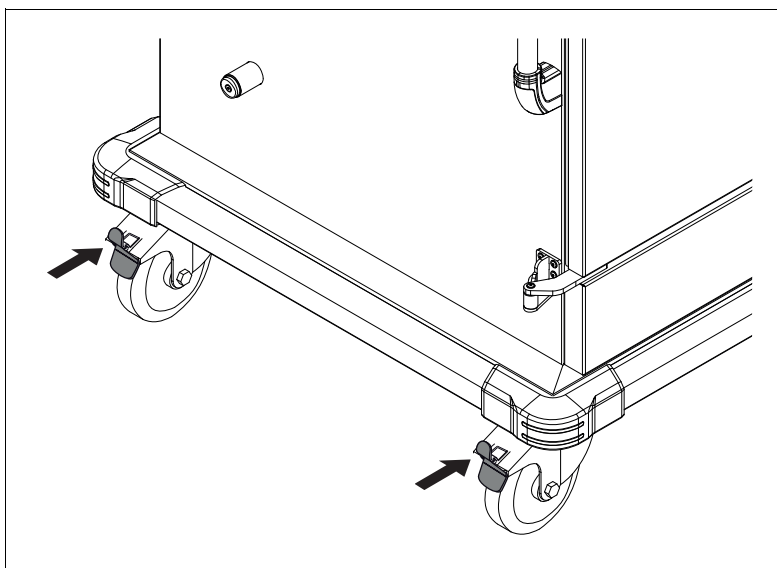
⚠ Advertencia!

¡Visibilidad limitada!

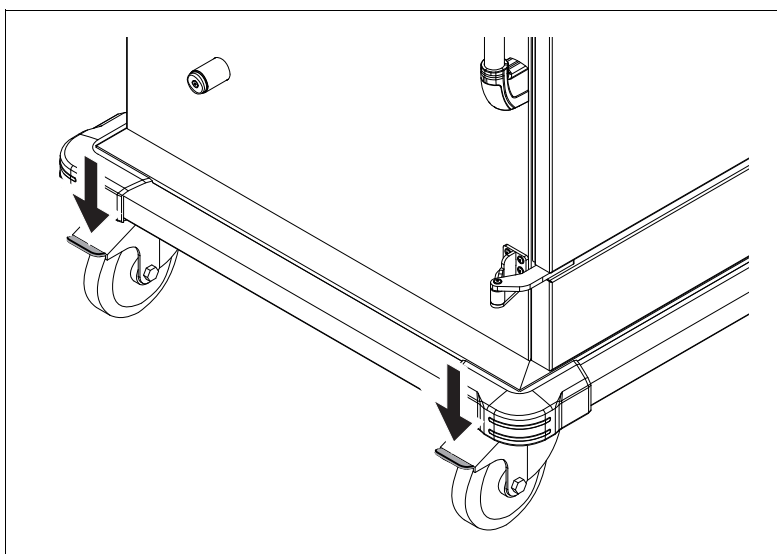
Al empujar el aparato, la presencia de personas delante del aparato puede pasar inadvertida, con el consiguiente riesgo de lesiones. A causa de la visibilidad limitada no podrán verse los objetos delante del aparato. En caso de un impacto, el aparato y el objeto podrán resultar dañados.

- Asegúrese de que otra persona camine por delante del aparato, abriendo paso.
- Empuje el aparato siempre con las dos manos.
- Desplace el aparato de forma que las manos queden a una distancia suficiente entre los mangos y la pared u otros objetos y no puedan quedar atrapadas.

-
- Desbloquee los frenos de ruedas.



- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta su nueva ubicación.
- Bloquee los frenos de ruedas.



Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas

- En caso necesario:
 - Insertar la clavija de red y volver a encender el aparato.
 - Antes de la carga, realizar un precalentamiento de 15 minutos.
- ☞ Todas las instrucciones, los requisitos e indicaciones de actuación para el cambio de ubicación sobre una superficie plana también se aplican para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas.
- ✓ Sin objetos en la parte superior del aparato
- ✓ Cerradura de la puerta en la posición de seguro de transporte
- ✓ Clavija de red desenchufada e insertada en el soporte de la clavija de red
- ✓ Depósito de agua vacío
- ✓ Dos personas

Advertencia!

¡Vuelco del aparato!

El aparato puede volcar al pasar por una superficie con inclinación transversal.

- Nunca empuje el aparato por una superficie (p. ej. rampa) con una inclinación $> 10^\circ$.
 - Cargue el aparato siempre de abajo hacia arriba para impedir que el desplazamiento del centro de gravedad.
 - En caso de una carga parcial, cargue solo la parte inferior del aparato.
 - Cargue cada par de molduras de apoyo siempre de manera completa, p. ej. con dos recipientes Gastronorm GN 1/1.
-

Modelo del aparato con 4 ruedas directrices

Advertencia!

¡Desplazamiento lateral incontrolado del aparato!

El aparato puede desplazarse lateralmente sobre superficies inclinadas.

- Empujar el aparato siempre mediante 2 personas (una en cada pared lateral del aparato) sobre superficies inclinadas.
-

- Compruebe primero que no hay peligro al pasar el aparato por rampas, huecos o superficies inclinadas.
- Empujar el aparato con cuidado mediante dos personas (una en cada pared lateral del aparato).

Mantener calientes los alimentos

- ✓ Aparato precalentado aprox. 15 minutos
- Si el aparato no se ha desconectado de la red eléctrica después del precalentamiento (p. ej. después del cambio de ubicación), vuelva a insertar la clavija de red.
- Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
 - ☞ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 16.
- No abrir la(s) puerta(s) del aparato de manera innecesaria durante el modo de mantenimiento de calor.

Extraer los alimentos

Advertencia!

¡Vapor de agua caliente!

Al abrir la puerta existe peligro de que el vapor de agua caliente escape y cause quemaduras.

- Al abrir la puerta, no sitúe ninguna parte del cuerpo en la zona de apertura ni encima.

🔗 Subcapítulo "Abrir la puerta del aparato" en la página 18.

Advertencia!

¡Módulo de calentamiento por circulación de aire caliente, interior del aparato caliente, recipientes Gastronorm calientes!

En el modo de mantenimiento de calor, el módulo de calentamiento por circulación de aire, el interior del aparato y los recipientes Gastronorm u otros objetos que estén dentro están calientes y pueden producir quemaduras

- No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes de protección).
-

Advertencia!

¡Peligro de vuelco debido al desplazamiento del centro de gravedad a la parte superior del aparato!

Si se extraen del aparato primero los recipientes Gastronorm inferiores, el centro de gravedad del aparato se desplaza hacia arriba y existe peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Descargue el aparato siempre de arriba a abajo
-

Advertencia!

¡Alimentos líquidos calientes!

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse por el borde de los recipientes Gastronorm y los platos, y producir quemaduras.

- Mantener los recipientes Gastronorm y los platos en horizontal.
 - Evitar los movimientos repentinos de los recipientes con líquidos o alimentos calientes.
 - Instruir a los usuarios especialmente en lo que respecta a la manipulación de alimentos calientes.
-

- Abra completamente la puerta del aparato y presiónela contra las paredes laterales del aparato.

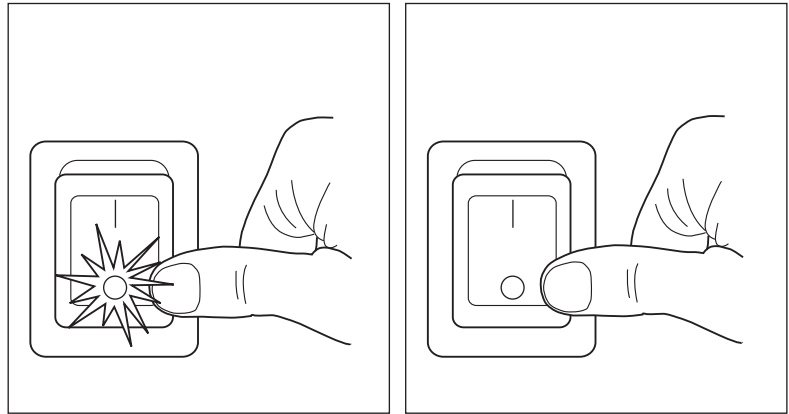
🔗 Subcapítulo "Abrir la puerta del aparato" en la página 18.

- Extraer los recipientes Gastronorm o los platos desde arriba.
-

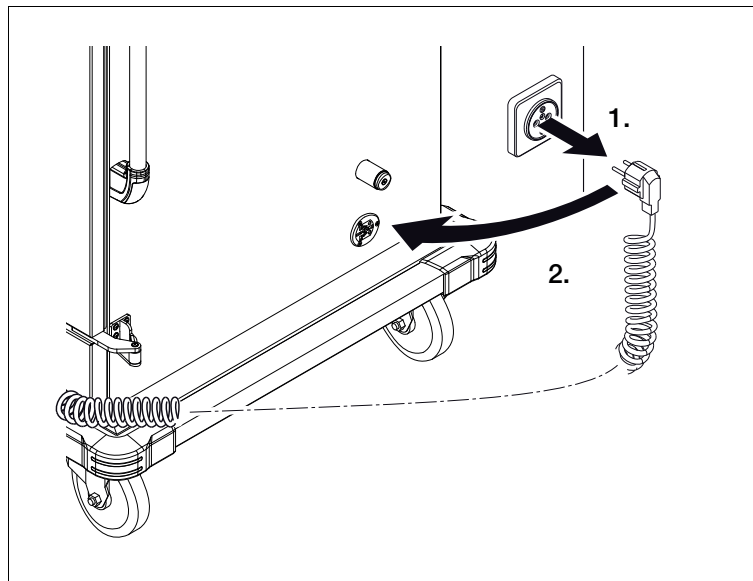
Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de servicio

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado. Se apaga el indicador LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado.



- Extraer la clavija de red (1.)
- Insertar la clavija de red en el soporte de la clavija de red en el aparato (2.)



Advertencia!

Riesgo de que los niños queden encerrados

Los niños que trepen por los carros para banquetes no podrán salir solos si la puerta del aparato se bloquea desde fuera.

- Mantenga el carro para banquetes vacío fuera del alcance de los niños. Coloque el carro para banquetes vacío con el lado de la puerta del aparato delante de una pared o en una zona inaccesible para los niños.

Ayuda en caso de problemas

El indicador LED de funcionamiento en el interruptor de encendido/apagado no se ilumina

Causa	Medida
Clavija de red desenchufada o no enchufada correctamente.	Enchufe la clavija de red en la base de enchufe y compruebe si está bien enchufada.
Cable de red dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sean visibles los daños).	- Sustituya el cable de red en un punto autorizado para la reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 36.
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	Compruebe los fusibles del lugar de instalación y, si fuese necesario, encargue que los sustituyan.
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	- Avisé al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 36.

El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero los alimentos no se calientan lo suficiente

Causa	Medida
Se ha seleccionado una temperatura nominal demasiado baja.	- Ajuste una temperatura nominal más alta. ↳ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 16.
Los alimentos se han introducido en el aparato demasiado fríos.	Cargue el aparato solo con alimentos lo suficientemente calientes.
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	- Avisé al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 36.

El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero el compartimento del aparato permanece frío

Causa	Medida
Interruptor de seguridad en el módulo de calentamiento apagado	- Comprobar el asiento correcto del módulo de calentamiento. ↳ Subcapítulo "Montar/desmontar el módulo de calentamiento" en la página 30.
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	- Avisé al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 36.

En la pantalla del regulador de temperatura aparece "oF" al pulsar una tecla

Causa	Medida
Teclado bloqueado.	■ Desbloquear el teclado. ↳ Subcapítulo "Bloquear y desbloquear el teclado" en la página 17.

En la pantalla del regulador de temperatura aparece "LR"

Causa	Medida
Módulo de calentamiento no ajustado correctamente.	■ Módulo de calentamiento ajustado correctamente. ↳ Subcapítulo "Montar/desmontar el módulo de calentamiento" en la página 30.

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	■ Elimine las zonas de corrosión. ↳ Subcapítulo "Eliminación de las zonas de corrosión en el acero inoxidable" en la página 34. ■ Procure que el manejo/cuidado sea correcto.

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	■ Ponga el aparato fuera de servicio. ↳ Capítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 25. ■ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 36.

Limpieza y cuidados

Acero inoxidable Resistencia a la corrosión

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la existencia de una así llamada capa pasiva en la superficie del material.

Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno disponible en la superficie del material).

Los daños de la capa pasiva causados por sustancias con efecto reductor de influencias químicas (que consume oxígeno) dañan el material. El tratamiento con ácidos de efecto oxidante puede contrarrestar dichos daños.

Para mantener la resistencia a la corrosión, tener en cuenta las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados.

Intervalo de limpieza El aparato debe limpiarse a conciencia después de cada utilización.

Métodos de limpieza El método de limpieza prescrito para la limpieza rutinaria del día a día consiste en pasar un paño húmedo.

La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).

☞ No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

☞ No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza.

Productos de limpieza Superficies de acero inoxidable

Atención!

¡Daños materiales!

El contacto de acero inoxidable con las siguientes sustancias puede causar corrosión:

- Ácidos concentrados, halógenos (cloruros, bromuros, yoduros) y sus sales, así como condimentos
- Vapores ácidos que se formen p. ej. durante la colocación de azulejos
- Contacto con metales extraños
- Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso)

Se puede producir corrosión debajo de restos de cal, grasa, almidón y proteínas a causa de la falta de entrada de aire.

- Evite el contacto con ácidos concentrados, halógenos y sus sales y condimentos, metales extraños, hierro o con sustancias con contenido ferroso. En caso necesario, realice una limpieza con un paño enjuagado con agua limpia.
- No dañe la superficie del acero inoxidable, sobre todo no con otros metales.
- Limpie y retire periódicamente todos los restos de cal, grasa, almidón y proteínas.

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

- Productos de limpieza comunes en solución acuosa
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)

Productos de limpieza para superficies de acero inoxidable en caso de mucha suciedad:

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

Superficie plástica

Atención!

¡Daños materiales!

Los productos de limpieza para acero inoxidable o los productos abrasivos rayan la superficie. Los siguientes productos de limpieza o los productos de limpieza con los siguientes ingredientes también causan daños en la superficie:

- Etanol, isopropanol o alcoholes superiores
- Acetona
- Gasolina de lavado
- Trementina
- Ésteres del ácido acético

- No utilice productos de limpieza para acero inoxidable o abrasivos.
- No utilizar productos de limpieza que contengan disolventes.

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

- Productos de limpieza comunes en solución acuosa
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)

Limpiar el aparato

- ✓ Aparato desconectado
- ✓ Piezas calientes del aparato enfriadas

Advertencia!

¡Módulo de calentamiento caliente, interior del aparato caliente, recipientes Gastronorm calientes!

En el modo de mantenimiento de calor, el módulo de calentamiento, el interior del aparato y los recipientes Gastronorm u otros objetos que estén dentro están calientes y pueden producir quemaduras.

- Antes de la limpieza del aparato, dejarlo que se enfríe al menos durante 20 minutos.

Advertencia!

¡Descarga eléctrica por entrada de agua en el módulo de calentamiento!

Si el aparato se limpia con el módulo de calentamiento montado, puede entrar agua en éste último. En este caso existe peligro de una descarga eléctrica si el módulo de calentamiento vuelve a conectarse a la red eléctrica.

- Antes de la limpieza del aparato, desmontar el módulo de calentamiento.
- ↳ Capítulo "Seguridad" en la página 3.

⚠ Atención!

¡Peligro de resbalar!

Si, durante o después de la limpieza, cae agua de limpieza en el suelo, existe peligro de resbalar.

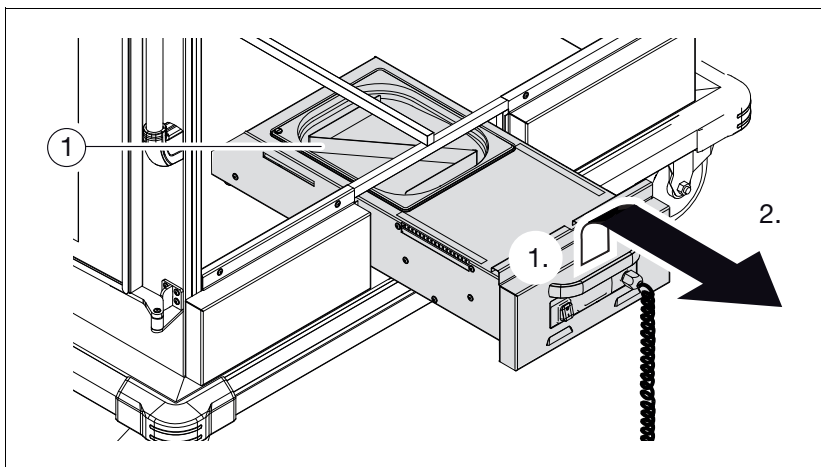
- Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.

Modelo del aparato con pared intermedia extraíble

- En caso necesario, desmontar la pared intermedia.
 - ↳ Subcapítulo "Montar / desmontar la pared intermedia" en la página 31.
- Limpie el aparato utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Después de la utilización de un producto de limpieza para acero inoxidable, aclare con un paño enjuagado y humedecido con agua limpia y seque.

Montar/desmontar el módulo de calentamiento

- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
- ✓ Puerta(s) del aparato abierta(s)
- ✓ Interior del aparato y módulo de calentamiento enfriados durante al menos 20 minutos
- Levantar el módulo de calentamiento por el mango (1.) y extraerlo del aparato (2.).



- En caso necesario, extraer la chapa protectora contra chorros de agua (1).
- Eliminar el agua existente en el depósito de agua.

⚠ Atención!

¡Daños materiales en el sistema electrónico!

Durante la limpieza, el módulo de calentamiento no deberá sumergirse en agua bajo ningún concepto.

- En caso necesario, limpie el módulo de circulación de aire con los métodos de limpieza anteriormente descritos.
- ↳ Subcapítulo "Limpiar el aparato" en la página 29.

- Después de la limpieza del módulo de calentamiento, volver a insertar la chapa protectora contra chorros de agua en el depósito de agua.
- Insertar el módulo de calentamiento en el orificio de inserción e insertarlo hacia atrás hasta el tope de la cubierta.
- Levantar el módulo de calentamiento por el mango, desplazarlo hacia atrás y bajarlo.

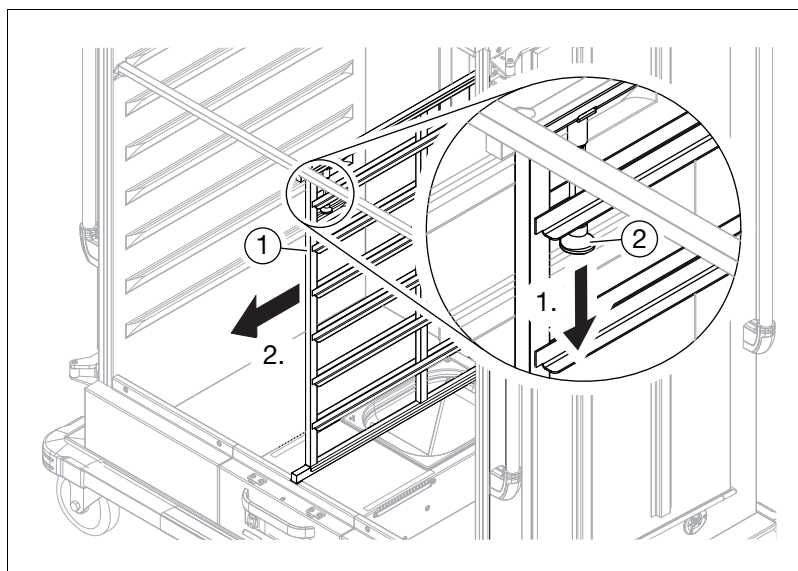
Montar / desmontar la pared intermedia

Modelo del aparato con pared intermedia extraíble

- ☞ La pared intermedia de los aparatos de dos puertas puede desmontarse y montarse sin necesidad de herramientas, p. ej. para fines de limpieza.
- ✓ Puertas del aparato abiertas
- ✓ En la pared intermedia no hay rejillas/recipientes GN
- ✓ El aparato se ha enfriado.

Desmonte la pared intermedia

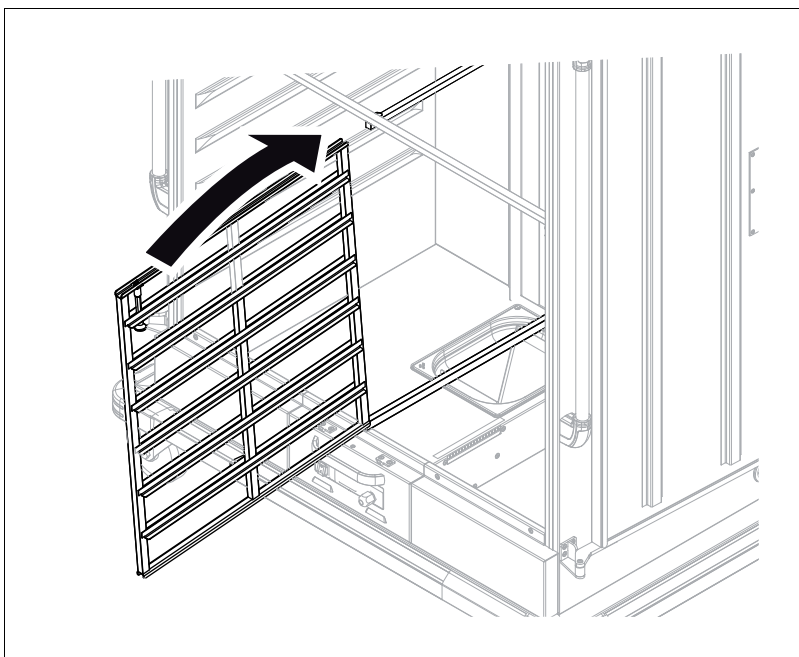
- Desbloquear la pared intermedia (1) tirando del perno de bloqueo (2) hacia abajo (1.) y extraerla del aparato hacia delante (2.).



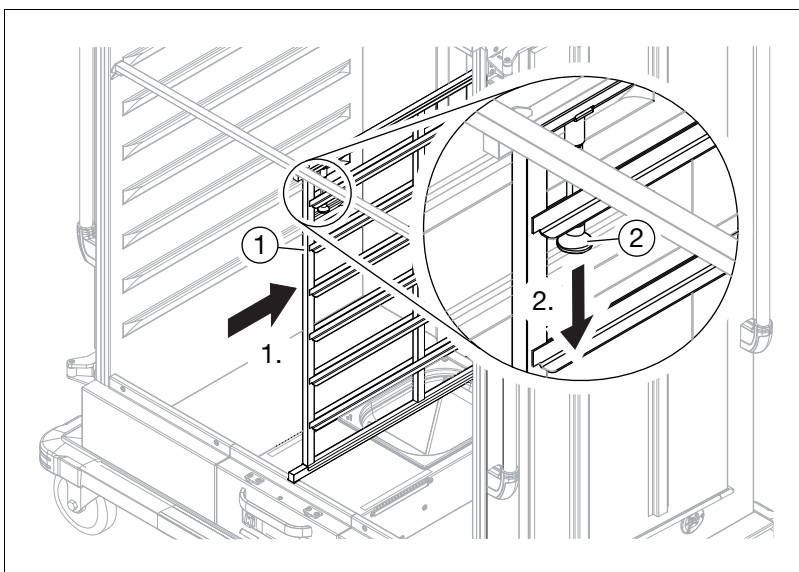
- En caso necesario, limpie la pared intermedia con los métodos de limpieza anteriormente descritos.
- ☞ Subcapítulo "Limpiar el aparato" en la página 29.

Montar la pared intermedia

- Colocar el perfil de guía inferior de la pared intermedia sobre la guía en el carro para banquetes. Al hacerlo, inclinar la pared intermedia ligeramente hacia delante.
- Girar la pared intermedia hacia arriba para insertarla en su guía.



- Insertar la pared intermedia (1) hasta el tope (1.). Al hacerlo, tirar del perno de bloqueo de la pared intermedia (2) hacia abajo (2.).



- Soltar el perno de bloqueo y tirar de la pared intermedia ligeramente hacia delante, hasta que el perno de bloqueo encaje en el riel de guía.

Montar/desmontar el riel de guía superior de la pared intermedia con la mitad de altura

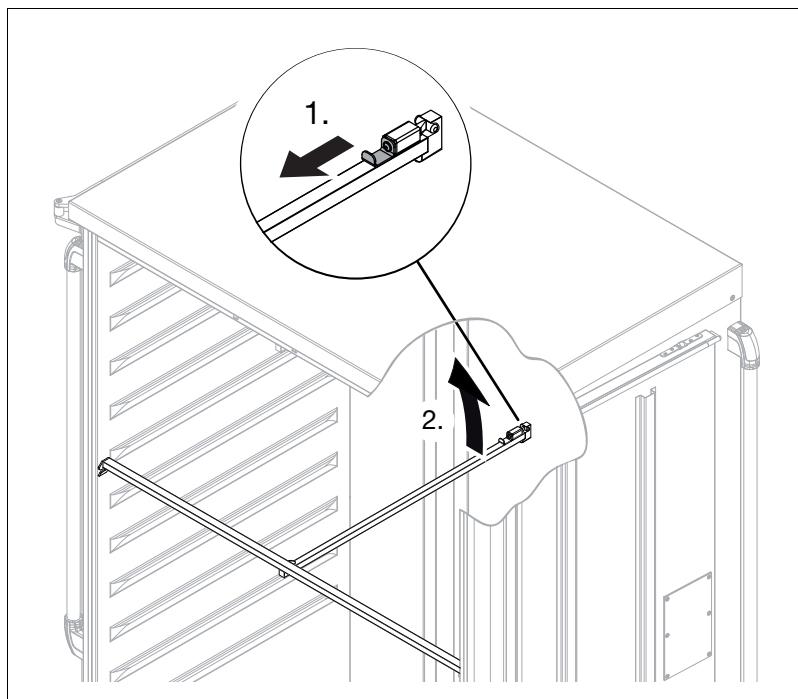
Modelo del aparato con pared intermedia con la mitad de altura

☞ La pared intermedia con la mitad de altura se sujeta arriba por un riel de guía extraíble que se puede desmontar y montar, sin necesidad de herramientas, p. ej. para fines de mantenimiento.

- ✓ Pared intermedia desmontada
- ✓ Ninguna rejilla por encima del riel de guía superior

Desmontar el riel de guía superior

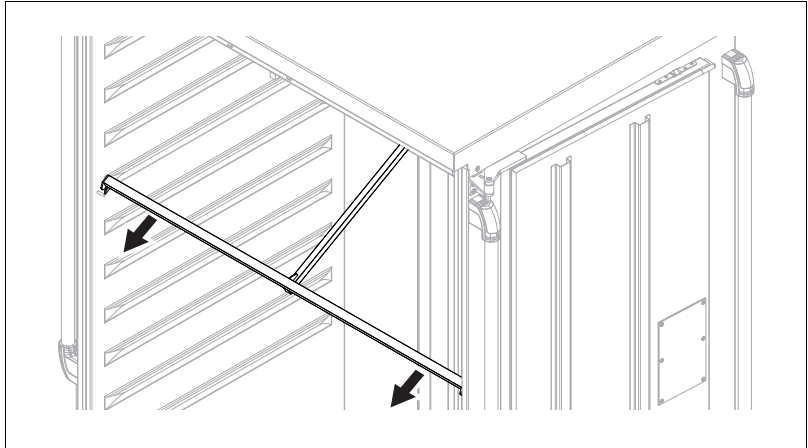
- Desbloquear el riel de guía tirando del bloqueo (1.) y girarla hacia arriba (2.).



- Empujar hacia arriba la traviesa en diagonal introduciéndola en el interior del carro, hasta que las dos guías laterales se hayan salido del perno y extraerlas del aparato.
- En caso necesario, limpie el riel de guía superior con los métodos de limpieza anteriormente descritos.
 - ☞ Subcapítulo "Limpiar el aparato" en la página 29.

Montar el riel de guía superior

- Insertar la traviesa, desde detrás, en el perfil de guía superior en el soporte del carro para banquetes.



- Bajar el perfil de guía y bloquearlo. Al hacerlo, tirar del perno de bloqueo hacia delante.

Eliminación de las zonas de corrosión en el acero inoxidable

Zonas nuevas de corrosión

- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
- Elimine las zonas de corrosión con un producto abrasivo o con papel de lija fino.

Zonas de corrosión más fuerte/antigua

i Las medidas de limpieza aquí descritas para las zonas de corrosión más fuerte/antigua están recomendadas por la federación industrial para la técnica doméstica, calefactora y de cocinas (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

☞ Las medidas de limpieza para zonas de corrosión más fuerte/antigua sólo las pueden ejecutar el personal con formación técnica, y teniendo siempre en cuenta las prescripciones vigentes.



Advertencia!

¡Sustancias corrosivas!

Los ácidos utilizados para eliminar zonas de corrosión pueden provocar quemaduras en objetos (p. ej. ropa) y en personas. En caso de contacto con los ojos, la vista puede quedar dañada irremediablemente. En el peor de los casos, la consecuencia puede ser una ceguera total.

- Utilice indumentaria de protección (gafas de protección, guantes, etc.).
 - Mantener alejadas a las personas no implicadas en la limpieza.
-
- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
 - Elimine las zonas de corrosión con ácido oxálico al 2 ó 3 %.
 - Si la limpieza con ácido oxálico no surte efecto en las zonas de corrosión, deberá utilizar ácido nítrico al 10 %.

Mantenimiento

Mantener el aparato regularmente

- ☞ B.PRO recomienda encargar un mantenimiento periódico del aparato a personal especializado correspondientemente formado. Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.
- Encomiende un mantenimiento periódico del aparato al personal especializado.

Controlar la junta de la puerta

- ☞ Es necesario comprobar periódicamente la junta de la puerta por si presenta daños.
- Compruebe la existencia de daños en la junta de la puerta (examen visual).
- En caso de desperfecto, asegúrese de que la junta de la puerta se sustituye en alguno de los siguientes puntos:
 - Personal especializado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Controlar los frenos de ruedas

- ☞ Los frenos de ruedas se deben comprobar después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquee los frenos de ruedas.
- Intente empujar el aparato (¡sin violencia!).
- En caso de que el bloqueo sea insuficiente, encárguese de que se cambien inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s) por parte de:
 - Personal especializado propio formado por B.PRO
 - Servicio técnico externo formado por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701-0702.

Comprobación del cable de conexión y de la clavija de red

- Compruebe como mínimo cada 6 meses según BGV A 3 o la normativa nacional vigente que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.

Reparación

Personas autorizadas

☞ Las reparaciones deberán realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:

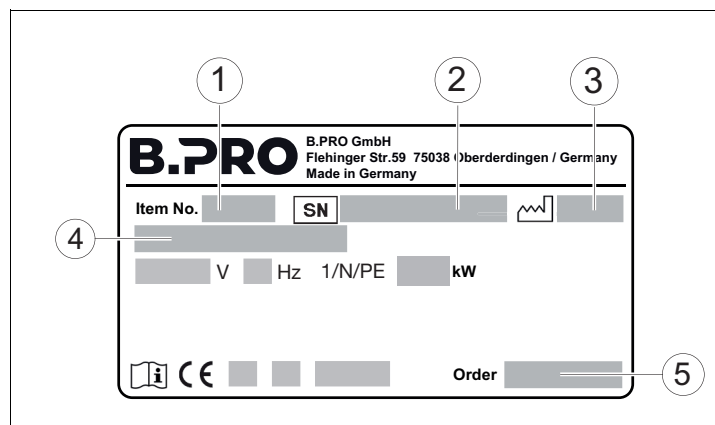
- Personal especializado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Descripción de defectos

En el aparato hay dos placas identificativas. Una placa identificativa se encuentra en el módulo de calentamiento, otra en la parte posterior del aparato. El servicio técnico de B.PRO necesitará los siguientes datos de la placa identificativa del aparato para el registro del problema:

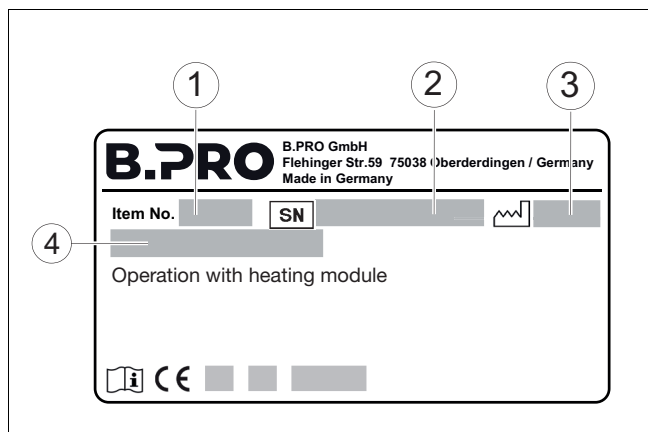
- Número de artículo
- Modelo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Número de pedido de fabricación (opcional)

Placa identificativa del módulo de calentamiento:



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Modelo
- (5) Número de pedido de fabricación (opcional)

Placa identificativa del cuerpo del aparato:



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Modelo

Sustituir componentes

☞ La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

- Denominación de la pieza
- Número de artículo
- Fecha de fabricación del aparato
- Cantidad

☞ Véase Sistema de información del servicio en Internet (www.bpro-solutions.com).

Dirección

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

Gestión de residuos

Eliminar el aparato



i Al realizar la eliminación de un aparato eléctrico o electrónico usado como basura doméstica convencional, se está exponiendo el medio ambiente y la salud del hombre a un peligro potencial debido a las sustancias que contiene en el aparato.

Por eso, no se debe desechar el aparato junto con los residuos normales, sino que se debe llevar por separado a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos).

Como indicación al respecto, el aparato está identificado con el símbolo contiguo según DIN EN 50419, identificación de aparatos eléctricos y electrónicos de acuerdo con el artículo 15(2) de la directiva 2012/19/UE (WEEE). De forma adicional, se deben respetar las particularidades nacionales especiales sobre la gestión de residuos.

- Inutilice el aparato (p. ej. cortando la clavija de red) y las cerraduras de la puertas antes de la gestión de residuos.
- Lleve el aparato a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos).
- ☞ Este producto no debe eliminarse junto con otros residuos industriales.
- ☞ Su proveedor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.
- ☞ Subcapítulo "Dirección" en la página 37.

Datos técnicos

Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos (datos eléctricos y de la técnica frigorífica, dimensiones). Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

Datos generales Dimensiones y pesos (modelo estándar, datos aprox.)

Modelo	Longitud en mm	Ancho en mm	Altura en mm	Peso sin carga en kg	Carga máx. en kg
Carro para banquetes BW 11	840	945	1920	145	200
Carro para banquetes BW 18	840	945	1920	145	200
Carro para banquetes BW 22	1390	945	1920	225	200
Carro para banquetes BW 36	1390	945	1920	225	200

Capacidad recipientes Gastronorm/rejillas

Modelo	Cantidad de recipientes Gastronorm				Cantidad de rejillas	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	11	-
BW 18	9	18	18	36	17	-
BW 22	-	-	-	-	-	11
BW 22 con pared intermedia alta:	22	44	22	44	22	-
BW 22 con pared intermedia con la mitad de altura:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 con pared intermedia alta:	18	36	36	72	34	-
BW 36 con pared intermedia con la mitad de altura:	8	16	18	36	16	8

Temperatura interior del compartimento

+30 °C hasta +90 °C, regulable

Distancia entre las molduras de apoyo

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Capacidad de carga

Componente	Carga distribuida permitida en kg
Parte superior del aparato	25

Datos eléctricos**Conexión eléctrica**

Para todos los modelos:

Tensión: 220 a 240 V, 50 a 60 Hz

Potencia (máxima): 2,23 kW

Medio ambiente**Condiciones ambientales durante el funcionamiento**

Temperatura: +15 °C a +38 °C

Humedad relativa del aire: sin condensación

Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Temperatura: -10 °C a +40 °C

Humedad relativa del aire: sin condensación

Emisiones

El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

Material

Cuerpo del aparato: Acero inoxidable, poliamida, polietileno

Aislamiento de las puertas
del aparato: Poliestireno

Datos de pedido

Carro para banquetes BW 11	Número de artículo:	573 574
Carro para banquetes BW 18	Número de artículo:	573 575
Carro para banquetes BW 22	Número de artículo:	573 576
Carro para banquetes BW 36	Número de artículo:	573 577
Manual de instrucciones	Número de documento:	154 587

Accesorios

Pared intermedia alta para BW 22	Número de artículo:	573 580
Pared intermedia alta para BW 36	Número de artículo:	573 581
Pared intermedia con la mitad de altura para BW 22	Número de artículo:	573 582
Pared intermedia con la mitad de altura para BW 36	Número de artículo:	573 583
Rejillas Gastronorm GR 2/1	Números de artículo:	↪ Lista de precios de B.PRO
Rejillas de acero inoxidable	Números de artículo:	↪ Lista de precios de B.PRO
Recipiente Gastronorm	Números de artículo:	↪ Lista de precios de B.PRO
Tapas	Números de artículo:	↪ Lista de precios de B.PRO
Soporte para platos	Números de artículo:	↪ Lista de precios de B.PRO
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	Número de artículo:	126 999
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	Número de artículo:	511 895

Normas, directivas, sello de calidad

- DIN 18865-9: Aparatos de cocinas industriales, instalaciones de reparto, interiores de armarios en equipamiento estándar e higiénico.
- DIN 18867-5: Aparatos de cocinas industriales – Aparatos móviles – Parte 5: Carro para banquetes con calentamiento.
- DIN EN 60335-1: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 1: Requisitos generales.
- DIN EN 60335-2-49: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 2: Requisitos especiales para armarios térmicos eléctricos de uso industrial.
- BGV A3 (VBG 4): Normas relativas a la prevención de accidentes: Aparatos eléctricos y demás medios de producción.
- Norma DGUV 110-003: Trabajos en cocinas industriales.



Identificación CE

El aparato cumple las siguientes directivas:

- 2006/42/CE "Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a las máquinas"
- 2014/30/UE "Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética"
- 2014/35/UE "Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión"
- 2011/65/UE "Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos"

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