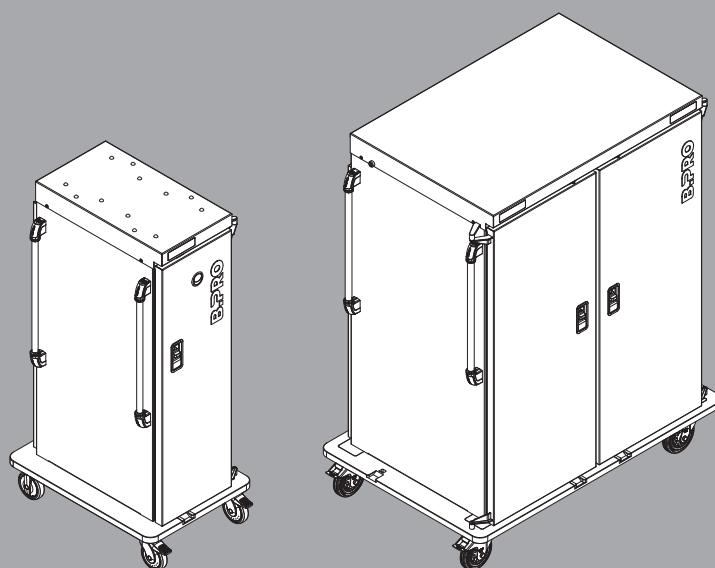


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



## B.PROTERM DE ACERO INOXIDABLE, CON CALENTAMIENTO

BPT E 12/18/24/30 H

BPT E 2 X 18/30 DUO H/H

BPT E 2 X 18 DUO H/N

BPT E 2 X 12 COMBI H/N, H/H

BPT E 36 H BANQUET

BPT E 2 X 16 COMBI H/H, H/N BANQUET

BPT E 2 X 36 DUO H/H BANQUET

**Traducción del manual de instrucciones original**



## **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.

## Índice

<b>1</b>	<b>Acerca de este manual de instrucciones</b>	<b>5</b>
1.1	Documentación del producto	5
1.2	Convenciones de representación	5
1.3	Advertencias	5
<b>2</b>	<b>Sobre este producto</b>	<b>5</b>
2.1	Utilización	5
2.2	Condiciones de utilización	6
2.3	Características del producto	6
2.4	Principio de funcionamiento	7
<b>3</b>	<b>Seguridad</b>	<b>8</b>
3.1	Utilización segura	8
3.2	Generalidades	8
3.3	Obligaciones del comprador	8
3.4	Instrucciones a terceras personas	8
3.5	Sobre este producto	9
3.6	Transporte	9
3.7	Puesta en funcionamiento	9
3.8	Manejo y funcionamiento	10
3.9	Limpieza y cuidados	13
3.10	Mantenimiento	14
3.11	Reparación	14
3.12	Normas y directivas	14
3.13	Identificación del producto	14
<b>4</b>	<b>Información adicional – Uso en la alimentación escolar y de guardería</b>	<b>15</b>
<b>5</b>	<b>Transporte</b>	<b>17</b>
5.1	Comprobar/resolver daños de transporte	17
5.2	Artículos suministrados	17
5.3	Desembalar	17
5.4	Eliminar el material de embalaje	17
<b>6</b>	<b>Vista general</b>	<b>18</b>
6.1	Modelos 1/1	18
6.2	Particularidades de los modelos Combi	19
6.3	Particularidades de los modelos Duo	20
6.4	Particularidades de los modelos Banquet	21
6.5	Regulador de temperatura – Vista general	22
6.6	Símbolos – Vista general	22
<b>7</b>	<b>Puesta en funcionamiento</b>	<b>23</b>
7.1	Primera puesta en funcionamiento	23
7.2	Poner el aparato en funcionamiento	23
<b>8</b>	<b>Manejo y funcionamiento</b>	<b>23</b>
8.1	Iniciar/interrumpir el modo de funcionamiento de calentamiento (modo standby)	23
8.2	Ajustar la temperatura nominal	24
8.3	Precalentar el aparato	24
8.4	Ajuste del idioma	24
8.5	Arranque con enchufe	24
8.6	Indicar las horas de funcionamiento	24
8.7	Bloqueo de teclas	25
8.8	Modificar la alarma de temperatura superior/inferior	25

8.9	Ajustar la humidificación (opcional en los modelos Banquet)	25
8.10	Protector de pantalla	26
8.11	Sensor QM-Spot (opcional)	26
8.12	Ajustar el funcionamiento de las placas eutécticas	27
8.13	Abrir la puerta del aparato	27
8.14	Botón antipánico	28
8.15	Cerrar la puerta del aparato	29
8.16	Activar/desactivar la alarma de la puerta	29
8.17	Indicación de la versión del firmware	29
8.18	Servicio (con PIN)	29
8.19	Carga del aparato	29
8.20	Mantenimiento de calor de los alimentos	30
8.21	Extraer los alimentos	30
8.22	Cambio de la ubicación del aparato	31
<b>9</b>	<b>Puesta fuera de servicio</b>	<b>36</b>
<b>10</b>	<b>Ayuda en caso de problemas</b>	<b>36</b>
<b>11</b>	<b>Limpieza y cuidados</b>	<b>38</b>
11.1	Indicaciones para la limpieza de acero inoxidable	38
11.2	Intervalo de limpieza	39
11.3	Métodos de limpieza	39
11.4	Productos de limpieza	39
11.5	Limpiar el aparato	41
11.6	Desmontar la chapa protectora	41
11.7	Extraer el depósito para la humidificación	42
<b>12</b>	<b>Mantenimiento</b>	<b>43</b>
12.1	Controlar la junta de la puerta	43
12.2	Cuidar las juntas	43
12.3	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	43
12.4	Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	43
12.5	Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	43
<b>13</b>	<b>Reparación</b>	<b>44</b>
13.1	Descripción de defectos	44
13.2	Sustituir componentes	44
13.3	Piezas de recambio	44
13.4	Dirección	44
13.5	Garantía	45
<b>14</b>	<b>Gestión de residuos</b>	<b>45</b>
<b>15</b>	<b>Datos técnicos</b>	<b>45</b>
15.1	Datos generales	45
15.2	Datos eléctricos	47
15.3	Medio ambiente	47
<b>16</b>	<b>Datos de pedido y accesorios</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Normas, directivas, sello de calidad</b>	<b>49</b>
17.1	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	49
17.2	Reglamentos, prescripciones	49
<b>18</b>	<b>Trabajos de mantenimiento – Formulario de cumplimentación</b>	<b>50</b>

## **1 Acerca de este manual de instrucciones**

### **1.1 Documentación del producto**

Este es el manual de instrucciones original.

#### **Dirigido a:**

personal operario, gerentes de cocina.

### **1.2 Convenciones de representación**

ⓘ **Información explicativa, indicación** de particularidades o casos especiales

↳ **Referencia cruzada** a un capítulo 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 de aparato XYZ**

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un modelo de aparato u opción del aparato determinados.

---

### **1.3 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 (peligro, advertencia, atención) indica el nivel de peligro.

**Peligro** advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

**Advertencia** advierte de posibles lesiones graves.

**Atención** advierte de posibles lesiones o daños materiales leves.

## **2 Sobre este producto**

### **2.1 Utilización**

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento se ha construido para las siguientes utilizaciones:

- Mantener calientes alimentos preparados previamente en raciones en platos con tapas, sobre rejillas Gastronorm o alimentos en recipientes Gastronorm
- Transporte de alimentos hasta el lugar de distribución

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento solo debe utilizarse para el almacenamiento temporal y el transporte de alimentos en recipientes.

El aparato 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 (comedores de empresa y escolares).

Los siguientes usos no están permitidos:

- Calentamiento y preparación de alimentos
- Transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes
- Uso como sustituto de una escalera, ayuda para subir o estructura para trepar
- Transporte o almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos

## 2.2 Condiciones de utilización

### Entorno

El aparato se debe utilizar a una temperatura ambiente de entre +15 °C y +38 °C y con una humedad del aire normal (sin condensación) en espacios cerrados o en espacios techados, aunque sin estar expuesto a las condiciones climáticas.

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

## 2.3 Características del producto

### Generalidades

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento está fabricado de forma estándar en acero inoxidable. El cuerpo del aparato está aislado y es de doble pared.

La parte frontal del aparato se cierra por medio de una puerta del aparato aislada de doble pared.

La puerta del aparato dispone de un bloqueo de dos puntos, incluido un botón antipánico fosforescente, en el interior de la puerta.

Con la ayuda de los botones de apilado, pueden colocarse B.PROTHERMs de plástico en la parte superior del aparato. En el modelo banquet, esto solo es posible con la galería opcional. El carro de transporte B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento se compone de forma estándar de dos ruedas directrices con frenos de las ruedas bloqueados y dos ruedas fijas. El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento está equipado con un calentamiento por circulación de aire en el que se hace circular el aire calentado en el interior del aparato con la ayuda de un ventilador. Cada estante del aparato con calentamiento dispone de un regulador digital.

Modelo de 2 estantes	Cantidad de guías	Disposición de los estantes	Modelo de los estantes	Modelo
2 x	12 16 18 24 30 36	combi = uno encima del otro duo = uno junto al otro	H = con calentamiento por circulación de aire H/H = con calentamiento por circulación de aire/con calentamiento por circulación de aire H/N = con calentamiento por circulación de aire/neutro	banquet = carro para banquetes para GN 2/1

Se ofrecen los siguientes modelos de aparatos:

- BPT E 12/18/24/30 H
- BPT E 2 x 18/30 duo H/H
- BPT E 2 x 18 duo H/N
- BPT E 2 x 12 combi H/H
- BPT E 2 x 12 combi H/N
- BPT E 36 H banquet
- BPT E 2 x 16 combi H/H banquet
- BPT E 2 x 16 combi H/N banquet
- BPT E 2 x 36 duo H/H banquet

### Manejo y funcionamiento

Unos mangos permiten un desplazamiento sencillo del carro. Unos paragolpes circundantes evitan que se produzcan daños. El soporte de base macizo protege el aparato contra posibles daños provocados por golpes durante el transporte.

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

Las paredes laterales están equipadas con molduras de apoyo.

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento puede cargarse con recipientes Gastronorm GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2. Adicionalmente, el B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento puede cargarse con alimentos en vajilla mediante el uso de rejillas Gastronorm.

Los parámetros del calentamiento por circulación de aire se pueden ajustar de forma precisa por grados mediante una regulación de temperatura con indicador de temperatura digital. La pantalla indica el estado de funcionamiento momentáneo del aparato.

La regulación de temperatura registra variaciones de la temperatura real con respecto a la temperatura nominal fuera del margen de temperatura especificado y las señaliza visualmente en la pantalla.

El margen de temperatura de la regulación de temperatura se encuentra entre +30 °C y +95 °C.

### **2.3.1 Modelo estándar**

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento está equipado de forma estándar del siguiente modo:

- Cuerpo del aparato de doble pared de acero inoxidable
- Distancia entre guías 38,3 mm
- Regulación de temperatura digital
- Dos ruedas directrices con frenos de las ruedas bloqueados y dos ruedas fijas
- Mango de seguridad en el cuerpo del aparato
- Placa base maciza con protección antichoque integrada
- Tapa de ventilación en la puerta del aparato (solo en los modelos 1/1)

### **2.3.2 Opciones/accesorios**

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

- Soporte para carta de menú
- Bastidores de inserción y nervios GN para el uso variable de recipientes GN en el modelo 1/1
- Modelo de ruedas en diferentes materiales y tamaños
- Techo con botones de apilado y galería en 3 partes de acero inoxidable sobre el techo del aparato (solo en el modelo 1/1)
- Techo liso con galería en 4 partes de acero inoxidable sobre el techo del aparato
- Protección antichoque adicional (placa de plástico) en el techo (solo en el modelo 1/1)
- Estándar de higiene en el cuerpo del aparato H1
- Diseño de colores individual
- Apertura cómoda de la puerta con manejo con pedal (pestillo de apertura con el pie)
- Puerta del aparato con cierre
- Puerta del aparato con mirilla (solo en el modelo Banquet)
- Humidificación del interior (solo en el modelo Banquet)
- Acoplamiento/brazo (solo en el modelo Banquet)
- Base de enchufe adicional
- QM-Spot (control digital de la temperatura)
- Personalización mediante concepto de colores

## **2.4 Principio de funcionamiento**

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento está equipado con un calentamiento por circulación de aire.

El calentamiento por circulación de aire funciona según el siguiente principio:

El aire se hace pasar detrás por las varillas de calentamiento con un ventilador en el interior del aparato cerrado por detrás de la chapa deflectora de aire.

De este modo se calienta mejor esta corriente de aire circulante desde el punto de vista de la eficiencia energética.

Opcionalmente se alcanza una humedad del aire uniforme en el interior del aparato mediante una cubeta del evaporador.

Este modo de funcionamiento tiene las siguientes ventajas:

- Calentamiento rápido del interior del aparato
- Distribución uniforme de la temperatura

### Función de la barra de tracción (opcional)

El brazo está montado debajo del carro.

El seguro del brazo se encuentra en la zona trasera y está encajado en una hendidura mediante un perno.

De este modo, está asegurado para evitar que pueda salirse accidentalmente. Si se extrae de forma activa utilizando para ello el orificio delantero del brazo, el perno avanza por una pendiente hasta que alcanza el seguro delantero del brazo.

Para almacenar el brazo, este debe presionarse hacia abajo hasta el suelo y, a continuación, solo se introduce de nuevo hasta que alcanza su posición de almacenamiento y está asegurado.

### Función de humidificación (opcional)

Opcionalmente, el B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento está equipado con una función de humidificación. Un sensor mide permanentemente la humedad del aire en el interior del aparato. En cuanto se supera la humedad nominal, se introduce agua destilada en la cubeta del evaporador.

En la parte trasera del aparato se encuentra el depósito para el agua destilada. Tiene una capacidad de aprox. 2 litros.

Una bomba utiliza una manguera para bombear el agua destilada hacia el interior del aparato hasta la cubeta del evaporador.

## 3 Seguridad

### 3.1 Utilización segura



- Lea detenidamente y tenga en cuenta el manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento y uso del aparato.
- Lea y respete los datos sobre el uso seguro, las indicaciones de seguridad y las advertencias.
- Guarde el manual de instrucciones de forma que el personal operario pueda acceder a él en todo momento.

### 3.2 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. El manejo inadecuado del aparato puede provocar daños personales o materiales graves.

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

#### Advertencias

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

#### 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.

### 3.3 Obligaciones del comprador

El comprador será responsable de que todos los usuarios hayan leído este manual antes del primer manejo del aparato.

- Asegúrese de que los usuarios del aparato hayan sido instruidos y que comprendan el manejo y la manipulación de este aparato de acuerdo con este manual de instrucciones.
- Asegúrese de que los usuarios conozcan y sean capaces de evaluar los peligros relacionados con el aparato.

### 3.4 Instrucciones a tercera personas

Si el aparato se entrega a tercera personas, se deberá enseñar el correcto manejo del aparato a estas personas y advertirles de los posibles peligros que conlleva su uso.

## 3.5 Sobre este producto

### 3.5.1 Utilización

El aparato solo se puede utilizar para las utilizaciones previstas.

El comprador es responsable de que el aparato se utilice de forma correcta de acuerdo con la utilización correcta.

### 3.5.2 Condiciones de utilización

- Utilice el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.
- Asegúrese de que los usuarios del aparato han sido instruidos en el manejo del aparato y deben haber comprendido el manual de instrucciones.

### 3.5.3 Placas indicativas

En el aparato están instaladas las siguientes placas indicativas opcionales:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	"Compensación de potencia" según la norma DIN IEC 60417 Lugar de colocación: Centro de la tapa en la parte trasera del aparato, encima del cable de conexión de red

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

## 3.6 Transporte

### 3.6.1 Posición de transporte erguida

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

#### Transporte en camión o camioneta de reparto

- El aparato solo 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.

No utilice como seguro de transporte solo los frenos de las ruedas bloqueados, ya que resultan insuficientes para el transporte.

- Asegure el aparato por los cuatro lados contra deslizamientos.
- Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.
- Utilice barras de seguridad almohadilladas.

## 3.7 Puesta en funcionamiento

### 3.7.1 Puesta en funcionamiento después del almacenamiento

#### Peligro de incendio

¡Si el aparato tiene plástico de protección, quitelo al desembalar, de lo contrario existe peligro de incendio!

Descarga eléctrica por carga eléctrica, peligro de cortocircuito

En caso de que traslade el aparato de un almacén frío a una cocina, la humedad contenida en el aire se condensará sobre la superficie. El vapor puede provocar la formación de condensación en el aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de 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.

### 3.7.2 Conexión a la red

- 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.
- El aparato solo se debe conectar a una base de enchufe que disponga de un interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga (interruptor de protección).
  - Cada fase debe protegerse adicionalmente con máx. 16 A.
- No utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o la clavija de red están dañados.
- Para no dañar el sistema eléctrico del aparato, el software y/o la base de enchufe de red, desenchufe o enchufe la clavija de red solo cuando el aparato esté apagado. Para desenchufar la clavija de red, sujetela y tire siempre de la carcasa de la clavija de red.

## 3.8 Manejo y funcionamiento

### 3.8.1 Generalidades

- Asegúrese de que los usuarios conozcan y sean capaces de evaluar los peligros relacionados con el 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 el aparato solo si se encuentra en perfecto estado.
- ¡El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales!**
- Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado.
  - Si el aparato se está utilizando para el mantenimiento de calor de los alimentos, solo se debe abrir brevemente para extraer los alimentos.
  - Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas.
  - Cubra siempre los alimentos sobre los platos con las tapas.
  - Si el aparato sufre daños, asegúrese de que no se utiliza por descuido.
  - Solicite inmediatamente la reparación a través de un servicio de mantenimiento autorizado.
- ↳ Capítulo "Reparación" en la página 44
- ¡Debido a un fallo de red, fallos en el aparato u otras interrupciones durante el almacenamiento o la regeneración puede verse afectada la calidad de los alimentos que se encuentren en el aparato!**
- Despues que haya descendido la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado.
  - En caso necesario, deseche los alimentos.

### 3.8.2 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.

### 3.8.3 Carga

- Para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato, deberá cargar el aparato de abajo hacia arriba para realizar una carga parcial.
  - Durante la carga no deben superarse los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.
  - 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.
  - Cubra siempre los alimentos sobre los platos con las tapas.
  - Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas.
- ①** Los recipientes Gastronorm introducidos en el aparato tienen que ser resistentes a una temperatura mínima de +100 °C. No deberán utilizarse, por ejemplo, recipientes Gastronorm de policarbonato.

**3.8.4 Extracción de alimentos**

- Para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato, deberá extraer los recipientes Gastronorm y los alimentos en vajilla siempre de arriba hacia abajo.

**3.8.5 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.

**3.8.6 Peligro de resbalar**

Durante la carga o la extracción de alimentos puede salir agua del aparato. ¡Por lo tanto, existe peligro de resbalar!

**3.8.7 Placas eutécticas (acumuladores de frío)**

¡Las placas eutécticas se pueden deformar con el calor y, en caso extremo, pueden explotar y derramarse!

- No utilice placas eutécticas durante el mantenimiento de calor de los alimentos.

**3.8.8 Capacidad de carga de la parte superior del aparato**

- No coloque sobre la parte superior del aparato más de 33 kg de carga distribuida.

**3.8.9 Humidificación**

El llenado con agua normal pueden dar lugar a la formación de algas que pueden acceder al interior de los alimentos. Adicionalmente existe un peligro aumentado de calcificación del aparato. ¡Esto puede provocar daños para la salud y daños en el aparato!

- Llene el depósito de agua solo con agua destilada.

**3.8.10 Normas higiénicas**

- Para el mantenimiento de calor de los alimentos, tenga cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada alimento.
- Deben cumplirse las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

**3.8.11 Piezas del aparato, objetos y alimentos calientes**

Si el aparato se carga con alimentos calientes, puede calentarse el interior del aparato. Las piezas del aparato y los objetos que pueda haber dentro del aparato que estén calientes (p. ej. recipientes Gastronorm) pueden causar quemaduras. ¡Los alimentos sometidos al mantenimiento de calor pueden provocar quemaduras!

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

**3.8.12 Parte exterior del aparato caliente**

¡Si el aparato se carga con alimentos calientes, puede calentarse el exterior del aparato!

- No coloque objetos sensibles al calor ni alimentos sobre la parte superior del aparato.

**3.8.13 Puesta fuera de servicio**

- Desenchufe la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red.
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.
- Desenchufe la clavija de red y guárdela en el soporte de la clavija de red en el aparato.

### 3.8.14 Peligro de que los niños se queden encerrados

- Mantenga los aparatos vacíos fuera del alcance de los niños.

Si un niño queda encerrado accidentalmente en el cuerpo del aparato, podrá liberarse por sí mismo pulsando el botón antipánico fosforecente.

Si se pulsa el botón antipánico en el interior de la puerta con una fuerza de 70 Newton (corresponde a una fuerza de 7 kg), la puerta del aparato se abrirá.

- Coloque los aparatos 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.

### 3.8.15 Cambio de la ubicación

- Antes del transporte del aparato, aplique las medidas correspondientes para que el transporte pueda realizarse de forma segura.
  - Además, la ubicación del aparato debe cumplir los reglamentos, las prescripciones, las normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.
  - Al empujar el aparato pueden caerse los objetos de la parte superior del aparato o el aparato puede volcar.
  - Antes de realizar un cambio de ubicación, se deben retirar los objetos de la parte superior del aparato.
- ¡Al empujar el aparato, podrían resbalar los recipientes Gastronorm o la vajilla fuera del aparato!
- Mantenga cerrada la puerta del aparato durante el cambio de ubicación del mismo.

Si la puerta está cerrada, el aparato parado es seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10°.

- Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de <10°.
- Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, además de bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, será necesario asegurar el aparato con otras medidas contra deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).
- Evite sobrecargar las ruedas para reducir el peligro de que éstas sufran daños:
  - No mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados.
  - Evite los golpes.
  - No pase por encima de umbrales o escalones.
  - No deslice el aparato sobre suelos irregulares.

- 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, deberá ir precedido de alguien que posibilite un avance seguro del aparato.

¡En función del peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo en caso de que se maneje con una sola mano!

- Empuje siempre el aparato con las dos manos en la barra del mango.
- A la hora de empujar el aparato por rampas y huecos, serán necesarias dos personas (en cada extremo del aparato).
- Mueva siempre el aparato hacia su nuevo destino a una velocidad adecuada (a una velocidad no superior a 3 km/h, equivalente a caminar despacio). En cualquier caso, la persona encargada de trasladar el aparato a su nueva ubicación debe estar capacitada para frenar el aparato cargado si es necesario, en caso de emergencia.

En caso de que la visibilidad sea limitada, en situaciones de transporte incontrolables y para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas, siempre es necesaria la asistencia de una segunda persona a modo de seguridad.

## **3.9 Limpieza y cuidados**

### **3.9.1 Clavija de red**

- Antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red.
- 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 (inserte la clavija de red en el soporte de la clavija de red).

### **3.9.2 Descarga eléctrica por cortocircuito**

¡La entrada de agua en el aparato puede provocar un cortocircuito!

### **3.9.3 Higiene**

- Deben cumplirse las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

El cuerpo interior del aparato cumple opcionalmente los requisitos del equipamiento higiénico H1.

### **3.9.4 Intervalo de limpieza**

- Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso.

### **3.9.5 Método de limpieza**

- Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.
- No se deben emplear aparatos de chorro de vapor ni limpiadores de alta presión.

### **3.9.6 Equipo de protección individual**

- Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes, gafas de protección, etc.).
- Utilice para ello el equipo de protección individual especificado por los fabricantes de productos de limpieza, véanse las fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza.

### **3.9.7 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

### **3.9.8 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.

### **3.9.9 Agua de limpieza**

¡Si durante o después de la limpieza sale agua de limpieza del aparato, existe peligro de resbalar!

- Despues de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente. Retire también el agua de limpieza del fondo del interior del aparato.
- Limpie completamente el agua que se haya derramado del aparato.

## 3.10 Mantenimiento

### 3.10.1 Frenos de las ruedas bloqueados

- En caso de que el frenado sea insuficiente, encárguese de que se cambien inmediatamente la rueda defectuosa por parte de:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### 3.10.2 Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

Lleve 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 y DIN VDE 0702.

### 3.10.3 Cable de conexión y clavija de red

- Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

### 3.10.4 Puertas del aparato

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

## 3.11 Reparación

### 3.11.1 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

① Las reparaciones durante la vigencia de la garantía se deben mostrar a B.PRO antes de su realización y deben ser autorizadas por B.PRO. Si las reparaciones las realizan otras personas o sin delegación, se perderá el derecho a garantía.

## 3.12 Normas y directivas

El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

- Observe las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

## 3.13 Identificación del producto

El aparato dispone de una placa (véase el capítulo 13.1 en la página 44) identificativa.

① Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.

## 4 Información adicional – Uso en la alimentación escolar y de guardería

Indicaciones de seguridad generales en caso de manipular el aparato con la presencia de niños.

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad del capítulo correspondiente (véase el capítulo 3.1 en la página 8) para garantizar una manipulación segura de este aparato en presencia de niños.

① Esta información adicional describe los peligros residuales adicionales previsibles que pueden producirse por el acceso de niños/adolescentes a este producto.



### ¡Peligro! ¡Niños encerrados en el aparato!

El aparato dispone de estantes de armario con un tamaño suficiente para albergar a un niño. ¡Los niños que trepen por los carros de transporte de bandejas no podrán salir solos si la puerta del aparato se cierra!

Si un niño queda encerrado accidentalmente en el cuerpo del aparato, podrá liberarse por sí mismo pulsando el botón antipánico fosforecente.

Si se pulsa el botón antipánico en el interior de la puerta con una fuerza de 70 Newton (corresponde a una fuerza de 7 kg), la puerta del aparato se abrirá.

- **Nunca** deje el aparato sin vigilancia.
- Antes de la puesta en funcionamiento y eliminación del aparato, **compruebe** si hay niños u otros seres vivos en estos estantes de armario.
- Coloque los carros de transporte vacíos con el lado de la puerta del aparato delante de una pared o en una zona inaccesible para los niños.



### ¡Atención! ¡Quemaduras por superficies y objetos calientes!

Al mantener calientes los alimentos, las superficies y los objetos introducidos (por ejemplo, la vajilla) pueden calentarse mucho. El contacto con las superficies y los objetos calientes puede provocar quemaduras.

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



### ¡Atención! ¡Placas eutécticas muy frías!

Las placas eutécticas refrigeradas están muy frías. El contacto con la piel puede provocar congelaciones locales.

► No toque las placas eutécticas refrigeradas sin protección (p. ej. guantes).



### ¡Atención! ¡Peligro de aprisionamiento y aplastamiento por puertas y bisagras que se abren/cierran!

Al abrir, bloquear y cerrar las puertas del aparato, las extremidades (por ejemplo, los dedos) pueden quedar atrapadas y aplastadas. Lo cual puede provocar aplastamientos.

- Al abrir y cerrar la puerta se debe asegurar de que no haya extremidades en la apertura de la puerta o en las bisagras de la puerta.
- Abra, bloquee y cierre las puertas del aparato con cuidado y sin dar golpes.

## Peligros generales y especiales

### Campo de aplicación

► El aparato solo debe utilizarse para la utilización indicada en el manual de instrucciones.

### Obligación de supervisión

La obligación de supervisión se rige básicamente según las leyes y prescripciones aplicables respectivamente de los organismos nacionales correspondientes, como p. ej. del legislador, de las asociaciones profesionales, prescripciones a nivel regional o municipal y/u otros organismos.

► El aparato **no** debe moverse o utilizarse sin vigilancia.

### Alimentación de corriente

La utilización de un aparato de funcionamiento eléctrico supone una obligación de supervisión mayor para la persona encargada de la supervisión.

- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Conecte el aparato en bases de enchufe que puedan desconectarse mediante un interruptor principal/central.
- Asegúrese de que este interruptor principal/central esté instalado fuera del alcance de los niños.
- Evite que el cable de conexión de red esté sometido a carga por tracción. Esto también se aplica para la utilización de un cable helicoidal.

### Uso indebido como equipo de juego

El uso indebido como equipo de juego puede volcar el aparato y provocar daños personales.

- El aparato **no** debe utilizarse para escalar por el mismo.

### Uso indebido como lugar de almacenamiento

- El aparato **no** debe utilizarse como lugar de almacenamiento para objetos y/o seres vivos.

### Uso indebido como vehículo

El aparato tiene un peso elevado y, por lo tanto, tiene un potencial energético elevado cuando está en movimiento. Debido a los usos indebidos indicados previamente, pueden producirse lesiones a las personas, como p. ej. pueden ser atropelladas o aplastadas.

- **No** utilice el aparato como vehículo o medio de transporte.
- Está **prohibido** tumbarse debajo del aparato.

### Frenos de las ruedas bloqueados

Los frenos de las ruedas bloqueados tienen aberturas que están condicionadas por las características técnicas. En caso de accionamiento sin vigilancia de los frenos de las ruedas bloqueados, pueden provocarse aplastamientos en las extremidades que se introduzcan en las aberturas.

Si se abre un freno de las ruedas sin supervisión, el aparato puede ponerse en movimiento.

- Cuando el aparato se posicione en su ubicación definitiva después de un cambio de ubicación o si es necesario un cambio de ubicación: Accione los frenos de las ruedas disponibles.

## 5 **Transporte**

### 5.1 **Comprobar/resolver daños de transporte**

- Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, compruebe 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.

### 5.2 **Artículos suministrados**

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

#### **Cantidad de artículos suministrados estándar**

- (1) B.PROTHERM de acero inoxidable, con calentamiento
- (2) Manual de instrucciones

### 5.3 **Desembalar**

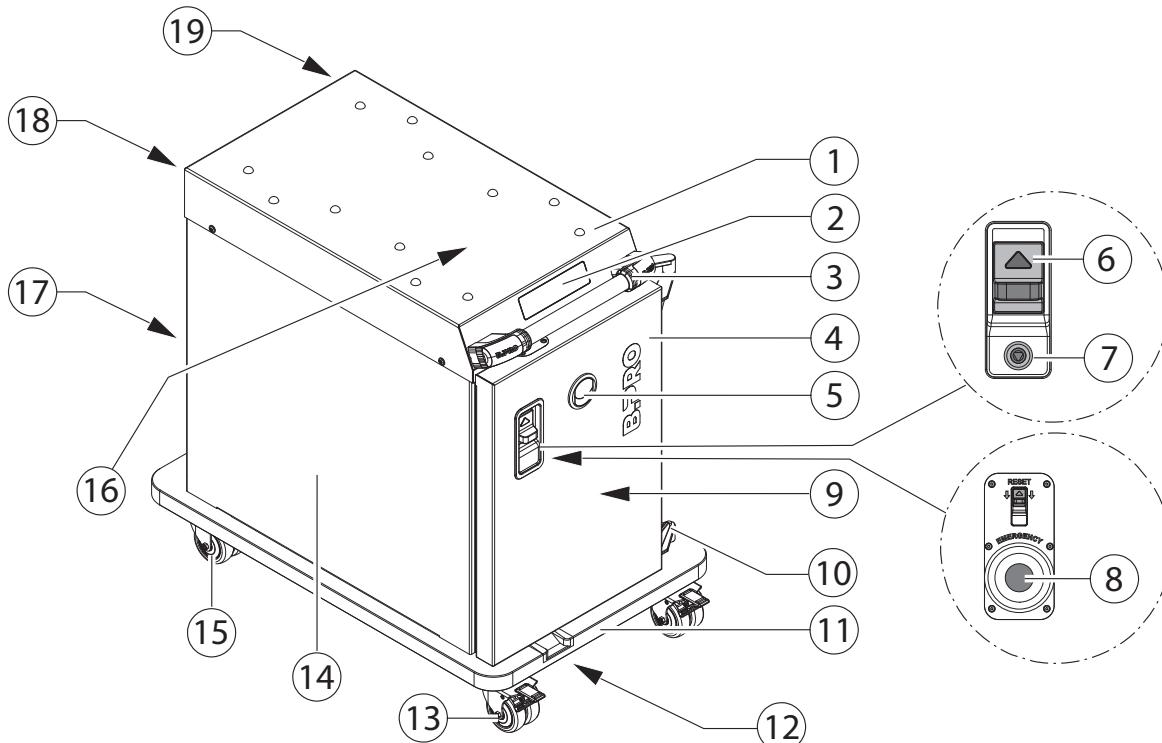
- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin y procure no romperlo ni cortarlo.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Retire los posibles plásticos protectores que pueda haber en el interior del aparato o en el exterior del aparato

### 5.4 **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

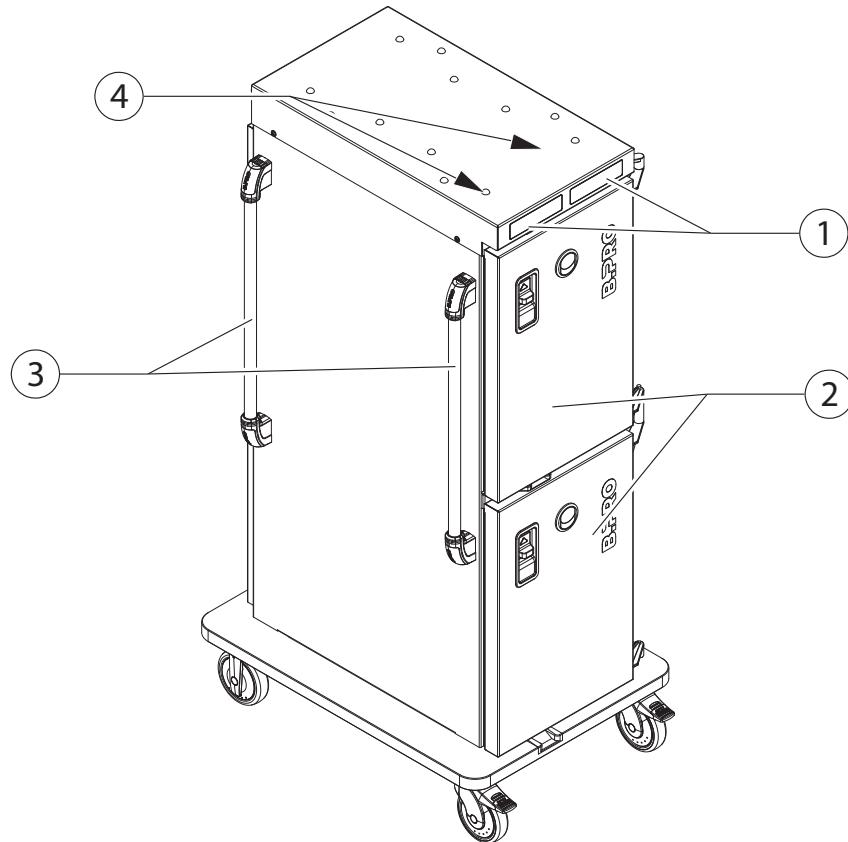
## 6 Vista general

### 6.1 Modelos 1/1



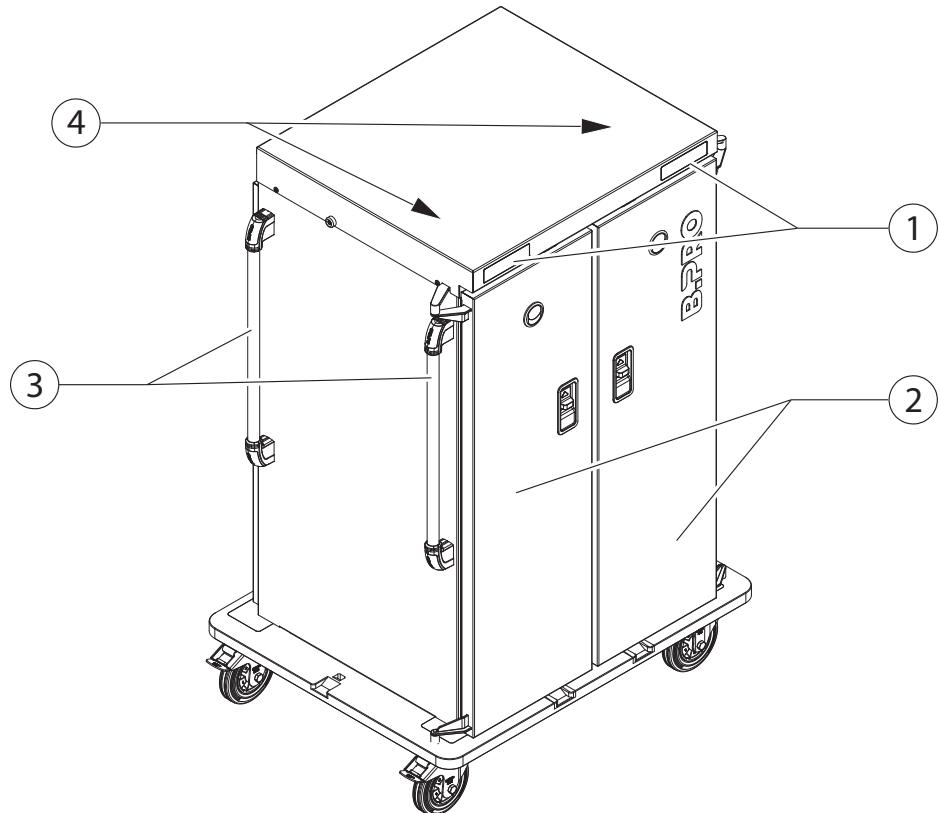
- (1) Techo del aparato (solo en los modelos Banquet sin botones de apilado)
- (2) Regulación de temperatura con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO" integrada
- (3) Mango (en todas las variantes más altas hay mangos laterales en el cuerpo del aparato)
- (4) Puerta
- (5) Tapa para la regulación de la humedad (opcional)
- (6) Bloqueo de la puerta
- (7) Cerradura de la puerta (opcional)
- (8) Botón antipánico en el interior de la puerta (fosforecente)
- (9) Molduras de apoyo (cuerpo interior del aparato)
- (10) Bisagra de la puerta con 270° de ángulo de apertura
- (11) Soporte de base con protección antichoque integrada
- (12) Apertura cómoda de la puerta con manejo con pedal – pestillo de apertura con el pie (opcional)
- (13) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (14) Cuerpo del aparato equipado de forma estándar en acero inoxidable u opcionalmente en chapa fina pintada en polvo
- (15) Rueda fija
- (16) Sensor QM-Spot (opcional)
- (17) Calefacción
- (18) Cable de conexión de red
- (19) Soporte del enchufe universal o base de enchufe adicional (opcional)

## **6.2 Particularidades de los modelos Combi**



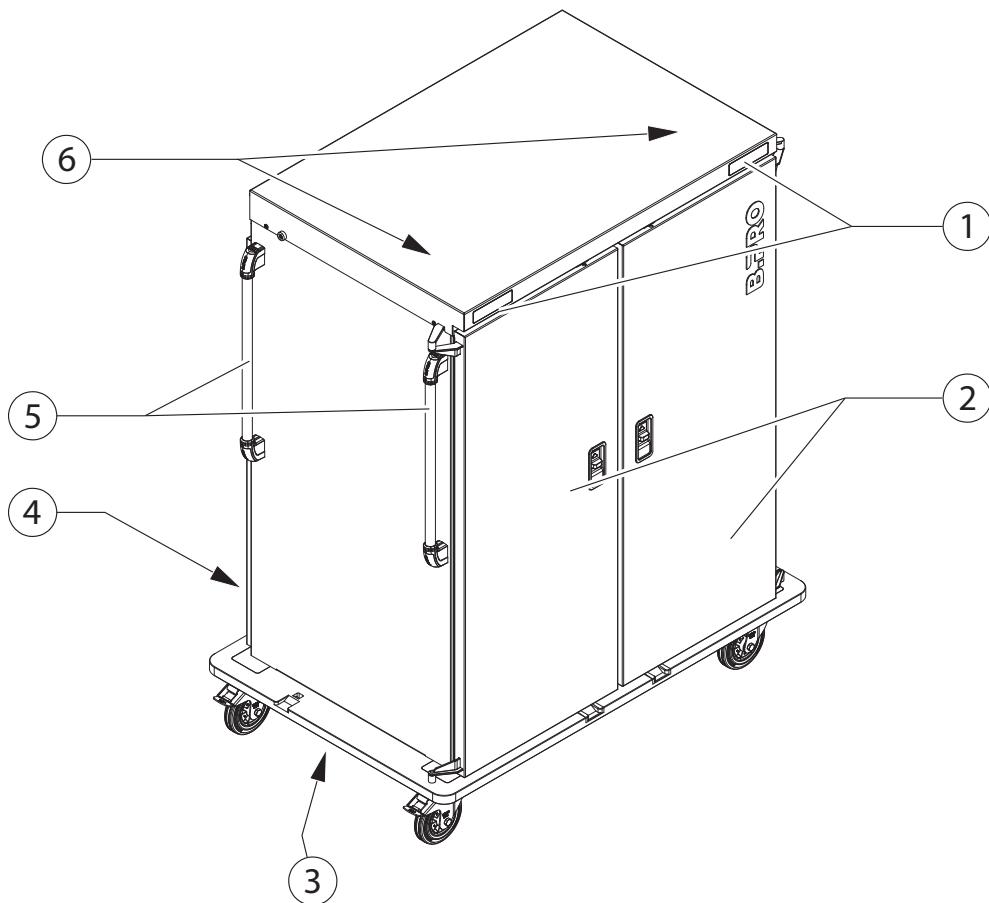
- (1) Cada estante del aparato con calentamiento dispone de un regulador digital separado
- (2) Los estantes del aparato están dispuestos unos sobre otros
- (3) Mangos laterales en el cuerpo del aparato
- (4) Cada estante del aparato con calentamiento dispone de un sensor QM-Spot (opcional)

## 6.3 Particularidades de los modelos Duo



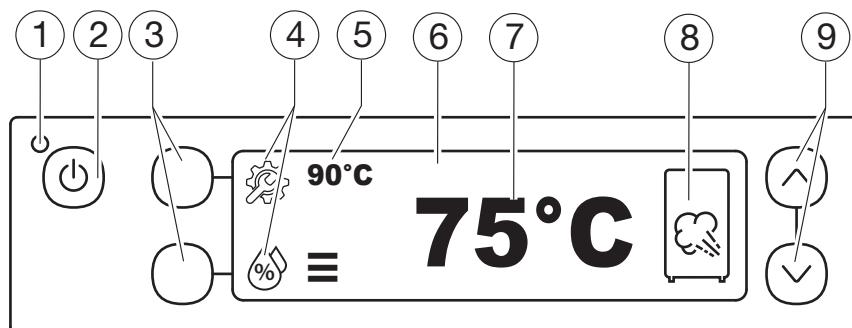
- (1) Cada estante del aparato con calentamiento dispone de un regulador digital separado
- (2) Los estantes del aparato están dispuestos unos junto a los otros
- (3) Mangos laterales en el cuerpo del aparato
- (4) Cada estante del aparato con calentamiento dispone de un sensor QM-Spot (opcional)

## **6.4 Particularidades de los modelos Banquet**



- (1) Cada estante del aparato con calentamiento dispone de un regulador digital separado
- (2) Los estantes del aparato están dispuestos unos junto a los otros
- (3) Brazo opcional para el modo de tracción
- (4) Depósito para la humidificación del interior regulable digitalmente
- (5) Mangos laterales en el cuerpo del aparato
- (6) Cada estante del aparato con calentamiento dispone de un sensor QM-Spot (opcional)

## 6.5 Regulador de temperatura – Vista general



Indicación	Explicación
(1) Indicador LED de funcionamiento:	parpadea en cuanto la clavija de red está conectada en la base de enchufe y se enciende de forma continua cuando el aparato se ha conectado
(2) Tecla de "ENCENDIDO/APAGADO":	inicia/interrumpe el modo de funcionamiento de calentamiento
(3) Teclas multifunción:	La correspondiente función que se va a seleccionar se muestra a la derecha en la pantalla.
(4) Símbolos de menú:	se activan mediante la tecla multifunción correspondiente
(5) Indicación de temperatura nominal	
(6) Controlador de la pantalla:	Aquí se muestran todos los ajustes y las informaciones relevantes relativos al aparato.
(7) Indicación de temperatura real	
(8) Símbolo de acción:	La función activa se representa con un símbolo animado.
(9) Teclas "ARRIBA/ABAJO"	sirven para la navegación en el árbol de menú

## 6.6 Símbolos – Vista general

Símbolo	Significado
	Ajustes
	Modo de funcionamiento de calentamiento
	Humidificación
	Humidificación seleccionable en los niveles I - III
	Ventilador para el funcionamiento de las placas eutéticas
	Volver
	Error/advertencia

Símbolo	Significado
	Confirmar selección/ajuste
	Regulador para estante DUO (aquí en el ejemplo, el estante está a la derecha)
	Regulador para estante Combi (aquí en el ejemplo, el estante está abajo)
	Regulador para 1 estante
	Regulador para estante DUO (aquí en el ejemplo, el estante está a la izquierda)
	Regulador para estante Combi (aquí en el ejemplo, el estante está arriba)

## 7 Puesta en funcionamiento

### Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco
- ✓ Sin defectos visibles, sin daños visibles en el aparato
- ✓ No hay personas o seres vivos en el interior del aparato
- ✓ No hay objetos sensibles al calor en el interior del aparato
- ✓ No hay placas eutécticas (acumuladores de frío) en el interior del aparato
- ✓ Frenos de las ruedas bloqueados
- ✓ Se han retirado los plásticos protectores en el interior y el exterior
- ✓ El aparato está colocado de manera estable

### 7.1 Primera puesta en funcionamiento

En la primera puesta en funcionamiento, el radiador tubular y/o el material aislante pueden provocar una ligera humareda y despedir un olor desagradable.

**① B.PRO recomienda:**

- Caliente el aparato durante aprox. 1 hora vacío antes de la primera utilización.
- Desenchufe la clavija de red del soporte de la clavija de red e introduzcala en la base de enchufe.

### 7.2 Poner el aparato en funcionamiento

#### Colocación del aparato

- Antes de la puesta en funcionamiento hay que asegurarse de que el interior del aparato se encuentra en un estado higiénico correcto.
- Sitúe el aparato en el lugar previsto y bloquee los frenos de las ruedas bloqueados.
- ↳ Capítulo "Cambio de la ubicación del aparato" en la página 31
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.



#### ¡Atención! Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse 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.
- Limpie el aparato después de la primera puesta en funcionamiento.
- ↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 38

## 8 Manejo y funcionamiento

### Generalidades

El estado de funcionamiento general del aparato se indica en la pantalla del regulador digital.

La función activa se representa con un símbolo animado como símbolo de acción.

- ↳ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 22
- ↳ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 22

### 8.1 Iniciar/interrumpir el modo de funcionamiento de calentamiento (modo standby)



#### ¡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 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.
- En caso necesario, deseche los alimentos.

**Iniciar el modo de funcionamiento de calentamiento**

- ✓ Aparato conectado a la base de enchufe
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- Pulse la tecla de "encendido/apagado".  
El indicador de temperatura muestra la temperatura real en el interior del aparato.  
El aparato está en el modo de funcionamiento de calentamiento.

**Interrumpir el modo de funcionamiento de calentamiento**

- Pulse la tecla de "encendido/apagado".  
El aparato comuta al modo standby.

## 8.2 Ajustar la temperatura nominal

La temperatura nominal viene ajustada de fábrica a +90 °C en la entrega.

**Indicar la temperatura nominal**

La temperatura nominal se puede consultar en la pantalla durante aprox. 3 segundos después de que se haya modificado/ajustado la temperatura con las teclas "ARRIBA/ABAJO".

↳ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 22

**Modificar la temperatura nominal**

- Ajuste la temperatura nominal deseada con las teclas "ARRIBA/ABAJO".  
Si la tecla "ARRIBA/ABAJO" se pulsa una vez, se muestra la temperatura nominal.  
Si la tecla "ARRIBA/ABAJO" se pulsa varias veces, se modifica la temperatura nominal.  
El último valor se aplica pasados 3 segundos.

## 8.3 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.

- Asegúrese de que no hay placas eutéticas (acumuladores de frío) en el interior del aparato.
- Inicie el modo de funcionamiento de calentamiento aprox. 15 minutos antes de la carga mediante la tecla de encendido/apagado.

## 8.4 Ajuste del idioma

- Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
- Navegue hasta el menú Idioma con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".
- Seleccione el idioma deseado con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".

El idioma se aplica en tiempo real.

## 8.5 Arranque con enchufe

Si esta función se activa en los "Ajustes", el aparato inicia automáticamente el funcionamiento de calentamiento en su último ajuste guardado tras una breve fase de arranque del controlador y después de que la clavija de red se haya conectado de nuevo en la base de enchufe de red.

Otras funciones secundarias del aparato (p. ej. humidificación) no se inician automáticamente.

- Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
- Navegue hasta el menú Arranque con enchufe con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".

## 8.6 Indicar las horas de funcionamiento

- Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
- Navegue hasta el menú Horas de funcionamiento con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".

Se indican las horas de funcionamiento

## 8.7 Bloqueo de teclas

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

Si esta función se activa en los "Ajustes", estarán bloqueadas todas las teclas de la pantalla.

- Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
  - Navegue hasta el menú "Bloqueo de teclas" con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
  - Confirme con "OK".
- Todas las teclas de la pantalla están bloqueadas.
- Para desactivar esta función mantenga pulsadas las teclas "ARRIBA/ABAJO" durante aprox. 3 segundos.

## 8.8 Modificar la alarma de temperatura superior/inferior

Este ajuste reduce de forma decisiva los mensajes de error durante el funcionamiento diario. De fábrica se encuentran ajustados 10K (K = Kelvin) en la alarma de temperatura superior e inferior.

- Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
  - Navegue hasta el punto de submenú "Ajustes de temperatura" con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
  - Confirme con "OK".
  - Navegue hasta el punto de submenú para la alarma de temperatura superior o inferior con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
  - Confirme con "OK".
  - Ajuste el valor deseado en Kelvin con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
  - Confirme con "OK".
- Los valores aplican en tiempo real.

① Ejemplo de explicación:

Se encuentra ajustado un valor nominal de 75 °C. Con una alarma de temperatura superior ajustada de +10K, la alarma se iniciará a partir de +86 °C fuera de los tiempos de retardo.

Los tiempos de retardo en la alarma de temperatura son:

- Retardo de arranque:
  - Si la temperatura nominal no se alcanza después de 30 minutos, se iniciará la alarma de temperatura en función del valor de alarma de temperatura superior o inferior.
- Retardo en el modo de regulación:
  - Si la temperatura real se diferencia de la temperatura nominal durante 10 minutos, se iniciará la alarma de temperatura en función del valor de alarma de temperatura superior o inferior.

## 8.9 Ajustar la humidificación (opcional en los modelos Banquet)

La humidificación puede ajustarse progresivamente. En los niveles I - III pueden ajustarse grados de humidificación porcentuales:

0	APAGADO
I	aprox. 20 %
I	aprox. 50 %
III	aprox. 70 %

El depósito para el calentamiento con aire húmedo tiene capacidad para aprox. 2 litros y proporciona un clima interior húmedo uniforme.

① El depósito solo debe llenarse con agua destilada.

↳ Capítulo "Extraer el depósito para la humidificación" en la página 42

► Llene el depósito con agua destilada.

En la tecla multifunción inferior izquierda se indica el símbolo para la "Humidificación" en la pantalla con el nivel 0.

► Pulse la tecla multifunción inferior izquierda tantas veces como sea necesario hasta que se indique el nivel de humidificación deseado (I - III) en la pantalla.

↳ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 22

↳ Capítulo "Símbolos – Vista general" en la página 22

En la pantalla aparece el mensaje "Comprobar el nivel de llenado del depósito de agua."

La humidificación se inicia.

- ① Esta función del aparato no se aplica con el "Arranque con enchufe". Siempre debe activarse de nuevo en cada caso.  
↳ Capítulo "Arranque con enchufe" en la página 24

## 8.10 Protector de pantalla

Después de aprox. 2 min se activa el protector de pantalla.

Ahora ya solo se mostrará el valor de temperatura real con el símbolo de acción correspondiente. Esta indicación se desplaza en pasos lentos por toda la pantalla.

El protector de pantalla puede desactivarse pulsando varias veces una "tecla multifunción" o una "tecla ARRIBA/ABAJO".

## 8.11 Sensor QM-Spot (opcional)

### 8.11.1 Ponga en funcionamiento el Sensor QM-Spot con Bluetooth y la aplicación Efento de forma gratuita

El número de serie (= dirección MAC) del sensor QM-Spot viene impreso en una placa identificativa. La placa identificativa del QM-Spot se encuentra en la parte posterior del aparato, en la zona de la línea de alimentación de corriente, justo al lado de la placa identificativa del B.PRO.

#### Instalar la aplicación

- ✓ Red inalámbrica, Bluetooth activado
- Descargue e instale la aplicación Efento en un dispositivo digital desde la App Store a través del código QR (para Android o iOS) que se encuentra en el folleto (doc. n.º 153081).

#### Utilizar el sensor QM-Spot de forma permanente y gratuita con Bluetooth y la aplicación Efento

- Inicie la aplicación en un dispositivo digital y busque sensores QM-Spot activos en las proximidades.
- Muestre el valor en la aplicación a través del número de serie (= dirección MAC) del sensor QM-Spot. Los valores medidos por el sensor se actualizan cada 10 minutos.

En los ajustes de la aplicación Efento se pueden configurar los **intervalos de medición** de forma individual. Lo cual puede acortar la vida útil de la batería.

- ① Para modificar los intervalos de medición del sensor en los ajustes de la aplicación Efento, es necesario contar con el pin de reinicio del sensor. Este está impreso en la placa identificativa del QM-Spot.

### 8.11.2 Poner en funcionamiento el sensor QM-Spot

#### Poner en funcionamiento el sensor QM-Spot

El número de serie (= dirección MAC) del sensor QM-Spot viene impreso en una placa identificativa. La placa identificativa del QM-Spot se encuentra en la parte posterior del aparato, en la zona de la línea de alimentación de corriente, justo al lado de la placa identificativa del B.PRO.

- ① El uso de la conexión inalámbrica del sensor QM-Spot para transmitir datos de medición al servidor requiere la celebración de un contrato de pago con QM Software GmbH. B.PRO GmbH no se hace responsable de los servicios prestados por QM Software GmbH, en particular de la disponibilidad de los servicios.
- Procedimiento para el registro y la puesta en funcionamiento del sensor QM-Spot opcional a través del código QR o la URL que figuran en el documento adjunto (doc n.º 153081). Una vez que se realiza con éxito el registro, el usuario será contactado por QM-Spot y asistido personalmente durante los primeros pasos.

#### Utilizar el sensor QM-Spot

- Acceda a la página de inicio de sesión del sensor QM-Spot en un dispositivo digital con conexión a Internet y conéctese con los datos de acceso que se establecieron durante el registro.
- Seleccione el aparato. Tenga a mano el número de serie del sensor QM-Spot. En el navegador aparecerá una vista general de los datos transmitidos por el sensor QM-Spot.
- Seleccione el sensor correspondiente del aparato mediante el número de serie (= dirección MAC).

## 8.12 Ajustar el funcionamiento de las placas eutécticas

El aparato solo puede utilizarse el funcionamiento con ventilador (sin calefacción).

Esta función es adecuada sobre todo para la carga con placas eutécticas (acumuladores de frío).

- Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
- Navegue hasta el menú "Funcionamiento de las placas eutécticas" con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".

El funcionamiento de las placas eutécticas está activado.

- El funcionamiento de las placas eutécticas se inicia.
- La calefacción está inactiva.
- El ajuste seleccionado se indica en la parte inferior izquierda en la pantalla.
- La temperatura nominal ya no puede modificarse.
- El agua de condensación que se produzca debe limpiarse a fondo después de cada uso.
- Para utilizar el aparato con la función de calentamiento, desactive el funcionamiento de las placas eutécticas en los "Ajustes".
- Extraiga las placas eutécticas del interior del aparato.

**① B.PRO recomienda:**

De este modo se obtiene la mejor eficacia:

Inserte las placas eutécticas en la mitad superior del interior del aparato.

## 8.13 Abrir la puerta del aparato



**¡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.



**¡Advertencia! El interior del aparato y los recipientes Gastronorm están calientes**

El interior del aparato y los recipientes Gastronorm que contiene u otros objetos puedan estar calientes y provocar quemaduras.

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



**¡Atención! ¡Peligro de resbalar!**

Durante el funcionamiento regular puede salir agua del aparato durante la carga o extracción de alimentos, en especial al abrir la puerta del aparato. Existe peligro de resbalar.

- Limpie el exceso de agua en el interior y el agua que haya caído en el suelo.

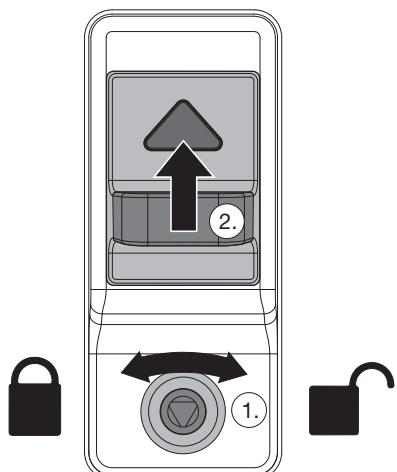


**¡Advertencia! ¡Alimentos líquidos calientes!**

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse por el borde del recipiente Gastronorm y producir quemaduras.

- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.
- Cierre siempre los recipientes Gastronorm con la tapa hermética.

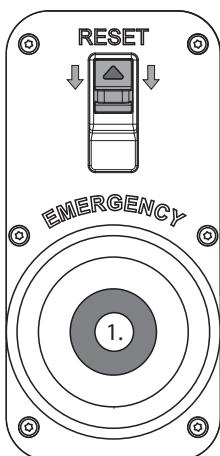
Para lograr una pérdida de calor lo más reducida posible, no abrir la puerta del aparato de manera innecesaria durante el funcionamiento.



- Abra la cerradura de la puerta opcional (1.) y desplace la cerradura de la puerta (2.) hacia arriba.
- Manténgala en esta posición brevemente y al mismo tiempo abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato.

La puerta del aparato se puede abrir aprox. 270° y puede bloquearse/asegurarse en el cuerpo del aparato presionando ligeramente.

## 8.14 Botón antipánico



Si un persona queda encerrada accidentalmente en el cuerpo del aparato, podrá liberarse por sí misma pulsando el botón antipánico fosforecente (1.).

Si se pulsa el botón en el interior del aparato con una fuerza de 70 Newton (corresponde a una fuerza de 7 kg), la puerta del aparato se abrirá.

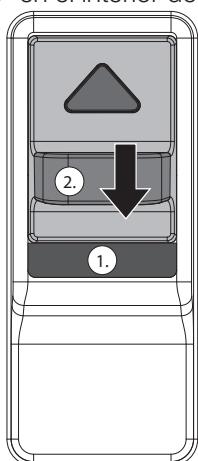
A continuación, el bloqueo de la puerta está completamente desbloqueado.

Debe tensarse de nuevo de forma activa para que la puerta pueda cerrarse de nuevo.

### Tensar de nuevo el bloqueo desbloqueado

Si la cerradura de la puerta está de forma continuada en la posición "abierta", podrá verse un campo de color rojo (1.).

Esto significa que el bloqueo está completamente desbloqueado. Este solo es el caso si se ha pulsado el "botón antipánico" en el interior de la puerta.



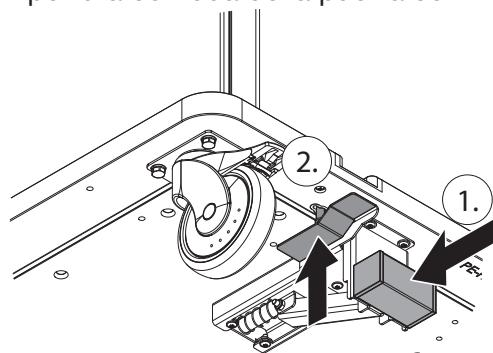
- Presione hacia abajo el mango de la cerradura de la puerta (2.).
- Para ello, en ningún caso cierre la puerta. El bloqueo se tensa de nuevo de forma audible.
- Cerrar la puerta. El campo de color rojo del botón antipánico en el interior del aparato ya no puede verse.



### ¡Atención! Daños materiales

Si la puerta se cierra a pesar de que el bloqueo esté desbloqueado, pueden producirse daños materiales en el aparato.

- Presione hacia abajo el mango de la cerradura de la puerta hasta que el bloqueo esté tensado de nuevo de forma audible.

**Apertura cómoda de la puerta con manejo con pedal (pestillo de apertura con el pie) (opcional)**

- ▶ Presione con el pie ligeramente contra el pestillo de apertura con el pie (1.).
- ▶ La puerta del aparato se desbloquea mediante un varillaje metálico (2.). La puerta del aparato se abre ligeramente.

**8.15 Cerrar la puerta del aparato**

- ▶ Extraiga la puerta del aparato del bloqueo en el cuerpo del aparato.
- ▶ Cierre la puerta del aparato hasta dejarla delante del cuerpo y ciérrela presionando ligeramente.

**8.16 Activar/desactivar la alarma de la puerta**

Si esta función se activa en los "Ajustes", aparecerá inmediatamente el mensaje de advertencia "Puerta abierta" en la pantalla en cuanto se abra la puerta. Adicionalmente, el aparato se desconectará después de un tiempo breve. El aparato se iniciará de nuevo en cuanto se cierre la puerta.

- ▶ Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
- ▶ Navegue hasta el menú Alarma de la puerta activa con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- ▶ Confirme con "OK".
- ▶ Navegue hasta "Sí para la activación" o "NO para la desactivación" con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- ▶ Confirme con "OK".

**8.17 Indicación de la versión del firmware**

- ▶ Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
- ▶ Navegue hasta el menú Versión del firmware con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- ▶ Confirme con "OK".

Se muestra la versión del firmware.

En la parte izquierda de la pantalla se muestra la versión de la placa de potencia y a la derecha la versión de la pantalla.

**8.18 Servicio (con PIN)**

En este submenú pueden modificarse ajustes de fábrica avanzados por el comprador.

El PIN necesario y las instrucciones correspondientes pueden solicitarse al equipo de servicio técnico de BPRO.

↳ Capítulo "Reparación" en la página 44

**8.19 Carga del aparato**

- ▶ Introduzca siempre los alimentos precalentados.
- ▶ Cargue el aparato siempre de abajo hacia arriba para mantener el centro de gravedad del aparato y, de este modo el peligro de vuelco, lo más bajo posible.

En el soporte para carta de menú opcional se puede colocar una carta de menú. En esta carta pueden anotarse los alimentos que están dentro del B.PROTHERM de acero inoxidable utilizando para ello un rotulador especial.

- ✓ Aparato precalentado
- ✓ Alimentos precalentados para el mantenimiento de calor
- ✓ Alimentos en los recipientes Gastronorm cubiertos con tapas
- ✓ Alimentos sobre en vajilla 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.

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

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

- Cargue el aparato siempre solo de abajo hacia arriba.
- En caso de una carga parcial, cargue solo la parte inferior del aparato.

**¡Advertencia! Caída de objetos**

Los objetos colocados sobre el techo del aparato pueden caerse y provocar lesiones.

- Sobre el techo del aparato solo deben colocarse objetos en los recipientes previstos para ello.
- Utilice solo recipientes y cajas adecuados para este uso (véase la lista de precios de B.PRO).

- Abra la puerta del aparato.
- Introduzca los recipientes Gastronorm en el aparato o coloque los alimentos en vajilla sobre rejillas Gastronorm.
- Cierre la puerta del aparato.

## 8.20 Mantenimiento de calor de los alimentos

- ✓ Aparato conectado a la base de enchufe
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- ✓ El aparato está en el modo de funcionamiento de calentamiento y no en el modo standby (el indicador de temperatura muestra la temperatura real en el interior del aparato en el modo de funcionamiento de calentamiento, en el modo standby muestra la indicación DESC.).
- Deje la calefacción conectada hasta que se extraigan de nuevo los alimentos del aparato.
- Para conseguir el mejor efecto de calentamiento posible, no abra la puerta del aparato de forma innecesaria.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
- ↳ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 22

## 8.21 Extraer los alimentos

**¡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. Existe el peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelve puede provocar lesiones graves.

- Cargue el aparato siempre solo de arriba hacia abajo

**¡Advertencia! El interior del aparato y los recipientes Gastronorm están calientes**

El interior del aparato y los recipientes Gastronorm que contiene u otros objetos puedan estar calientes y provocar quemaduras.

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

**¡Advertencia! ¡Alimentos líquidos calientes!**

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse por el borde del recipiente Gastronorm y producir quemaduras.

- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.
- Cierre siempre los recipientes Gastronorm con la tapa hermética.

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

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

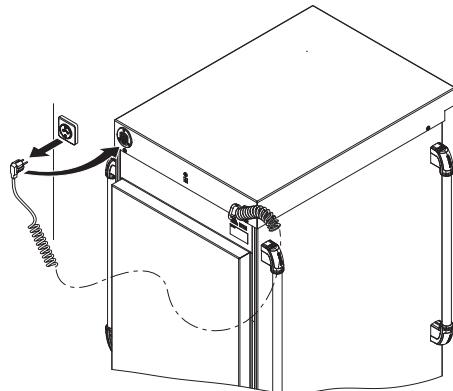
- Al abrir la puerta, no sitúe ninguna parte del cuerpo en la zona de apertura ni encima.

- Abra la puerta del aparato.
- Extraiga los recipientes Gastronorm o los alimentos en vajilla.

Después de la utilización, el aparato deberá limpiarse a conciencia.

↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 38

## 8.22 Cambio de la ubicación del aparato



- Pulse la tecla de "Refrigeración encendida/apagada".  
El aparato comuta al modo standby.  
El indicador de temperatura muestra la indicación DESC.
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.
- Desenchufe la clavija de red y guárdela en el soporte de la clavija de red en el aparato.

### Cambio de la ubicación

Cuando el trayecto presente desniveles, se deben tomar medidas preventivas.

↳ Capítulo "Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas" en la página 32

- ✓ Sin objetos en la parte superior del aparato
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- ✓ Dos personas

**¡Atención! Peligro de aprisionamiento del pie**

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

- Tenga cuidado de no introducir el pie entre los frenos de las ruedas bloqueados y el soporte de base.

**¡Atención! Visibilidad limitada**

Al empujar el aparato, la presencia de personas delante del aparato puede pasar inadvertida, con el consiguiente riesgo de lesiones. La visibilidad limitada puede provocar daños en el aparato o en objetos situados delante del mismo.

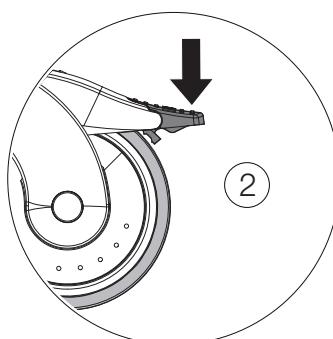
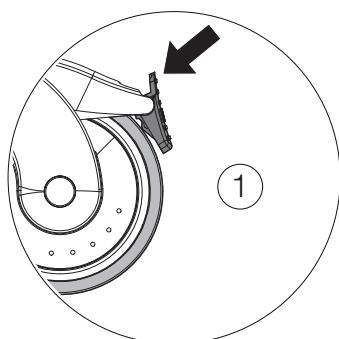
- Asegúrese de que otra persona camine por delante del aparato, abriendo paso.
- Empuje el aparato siempre con las dos manos.

**¡Atención! Daños personales y materiales debido a una velocidad inadecuada**

Si el aparato se desplaza con una velocidad inadecuada, no podrá frenarse en caso de emergencia.

El aparato puede volcar y, como consecuencia, ocasionar lesiones y daños materiales.

- No empujar el aparato a una velocidad superior a 3 km/h (corresponde a caminar de forma lenta).
- Empuje el aparato de manera que se pueda frenar en cualquier momento.
- En caso de que la visibilidad sea limitada, en situaciones de transporte incontrolables y para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas, el aparato deberá empujarse por dos personas



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta la ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).

**8.22.1 Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas****¡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°.

- ✓ 2 personas
- ✓ Aparato desconectado
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
- ✓ La clavija de red está guardada en el soporte de la clavija de red en el aparato
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- Sujetando la barra del mango con las dos manos, empuje el aparato cuidadosamente hasta su nueva ubicación.

**8.22.2 Cambio de ubicación en el modo de tracción con modelo con brazo opcional****Modelo de aparato con brazo**

- ✓ Los usuarios han sido instruidos completamente y disponen de un certificado de cualificación correspondiente para poder conducir un tren de remolque
- ✓ Los usuarios conocen los peligros relacionados con los aparatos en modo de tracción y están capacitados para evaluarlos.
- ✓ Los usuarios utilizan calzado de seguridad y, en caso necesario, otra ropa de seguridad prescrita
- Mantenga a los niños alejados de los aparatos.
- Mantenga el tren de remolque vigilado en todo momento.
- Si los aparatos sufren daños, asegúrese de que no se utilizan por descuido y ocúpese de que sean reparados sin dilación por parte de uno de los servicios de mantenimiento mencionados en el apartado Reparación.
- Acople como máximo cuatro aparatos entre sí.
- Tire de los aparatos en la dirección de tracción solo en estado acoplado.
- No utilice los aparatos defectuosos en modo de tracción.
- No transporte objetos sobre las partes superiores de los aparatos (galería).
- Cargue los aparatos en los estantes de armario de abajo hacia arriba.
- Bloquee/asegure las puertas de los estantes de armario.

Escoja una máquina de tracción adecuada para realizar un cambio de ubicación. Las limitaciones se generan generalmente por los aparatos que se utilizan en modo de tracción (p. ej. velocidad, curva de arrastre, ángulo de giro y/o la carga de remolque permitida).

- Escoja la altura del acoplamiento en la máquina de tracción de manera que la barra de tracción de un aparato acoplado se despliegue horizontalmente (se estire en paralelo al suelo).
- no supere la velocidad especificada de los aparatos en modo de tracción.
  - El límite de velocidad es de máx. 4 km/h (corresponde a caminar de forma lenta).

Los aparatos están de pie y seguros contra vuelco hasta una inclinación de 10°.

Esto no puede garantizarse en el modo de desplazamiento debido a diferentes factores de influencia.

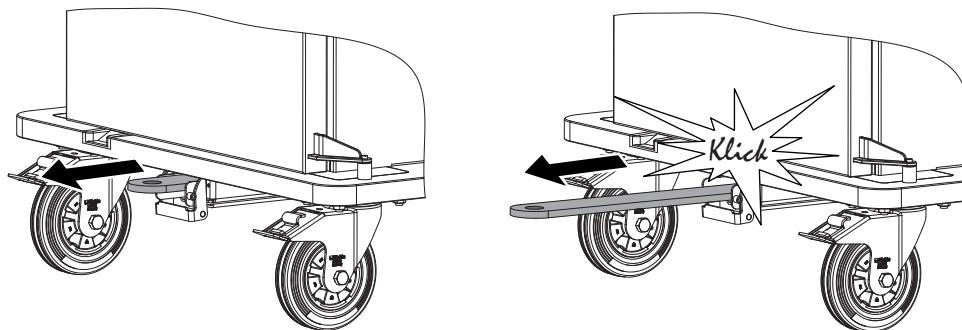
- Adapta el modo de desplazamiento a las condiciones ambientales locales.

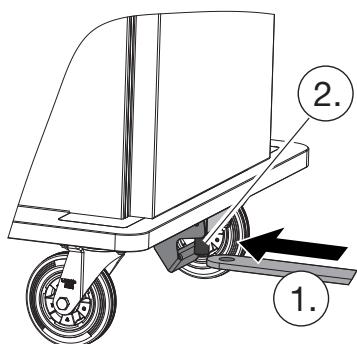
### **Modo de funcionamiento del brazo**

↳ Capítulo "Principio de funcionamiento" en la página 7

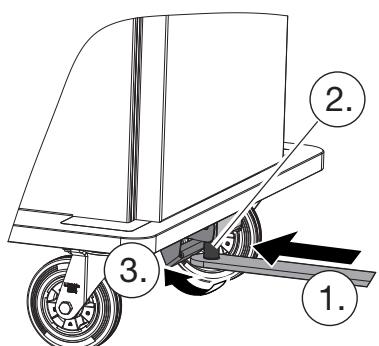
### **Acoplamiento de aparatos**

- Utilice el orificio delantero para extraer el brazo hasta que encaje de manera audible en su posición final.

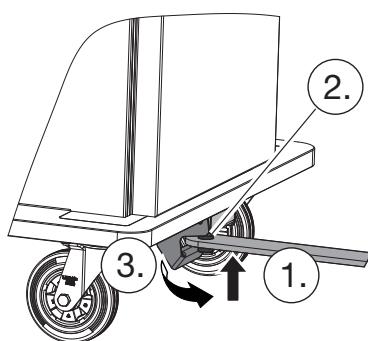




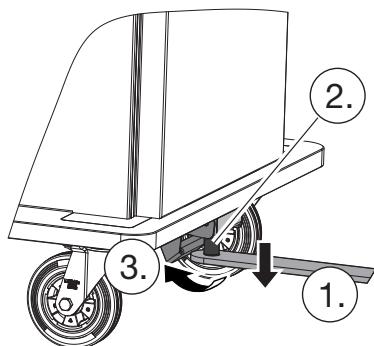
- Aproxime el aparato con su brazo (1.) al perno de acoplamiento (2.) del aparato que debe acoplarse.



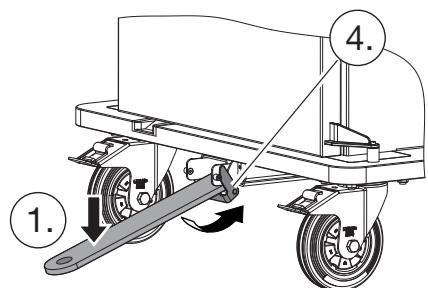
- Desplace el perno de seguridad (3.) con el brazo (1.) hacia atrás y posiciónelo con el orificio del brazo (1.) debajo del perno de acoplamiento (2.).



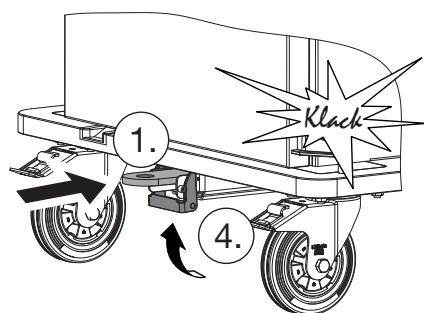
- Levante el brazo (1.) hacia arriba de manera que el perno de acoplamiento (2.) se introduzca en el orificio del brazo (1.).  
El clip de seguridad (3.) se presiona automáticamente hacia delante por la fuerza de resorte.  
El dispositivo de protección está activo.

**Acoplamiento de los aparatos y almacenamiento del brazo**

- ▶ Presione el clip de seguridad (3.) hacia atrás. El seguro se desbloquea y el brazo (1.) puede extraerse hacia abajo del perno de acoplamiento (2.).



- ▶ Baje el brazo (1.) hasta el suelo. El clip de seguridad (4.) del alojamiento del brazo está desbloqueado.



- ▶ Introduzca el brazo (1.) hasta que encaje de manera audible en su posición final. El clip de seguridad (4.) se pliega automáticamente hacia atrás a su posición por la fuerza de resorte. El brazo está asegurado.

## 9 Puesta fuera de servicio

### Poner el aparato fuera de servicio



¡Atención! Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse 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.
- Desconecte el aparato con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO".
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.
- Desenchufe la clavija de red y guárde la en el soporte de la clavija de red en el aparato.
- Vacíe el aparato.
- Limpie el aparato.
- Cerrar las puertas.
- Desplace el aparato hasta un lugar seguro y almacénelo.

#### Modelo del aparato con humidificación (opcional)

En los aparatos con humidificación opcional, realice los siguientes pasos **antes** de la posterior puesta fuera de servicio.

- Vacíe el depósito y vuelva a insertarlo.
  - ↳ Capítulo "Extraer el depósito para la humidificación" en la página 42
  - Inicie la humidificación.
  - ↳ Capítulo "Ajustar la humidificación (opcional en los modelos Banquet)" en la página 25
- Después de aprox. 10 minutos aparece el error "Humedad objetivo no alcanzada" en la pantalla.

Ahora se puede comenzar con la propia puesta fuera de servicio.

#### Las siguientes indicaciones ayudan a prevenir que se produzcan fallos del aparato:

- ① Para el almacenamiento o la conservación del aparato se deben escoger almacenes protegidos contra heladas para evitar que se produzcan daños en la bomba.
- ↳ Capítulo "Medio ambiente" en la página 47
- ① En caso de tiempos de espera prolongados, existe la posibilidad de que se forme moho en el depósito.

## 10 Ayuda en caso de problemas

### El indicador LED de funcionamiento no se enciende, el aparato no se puede iniciar

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 44
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	► Compruebe el fusible del lugar de instalación y, si fuese necesario, cámbielo.
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	► Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 44

**La carcasa del aparato está dañada**

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ponga el aparato fuera de servicio.</li><li>▶ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental.</li><li>▶ Identifique el aparato con la indicación correspondiente (de forma que sea claramente visible).</li><li>▶ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</p>

**Corrosión en piezas de acero inoxidable**

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	<p>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</p> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Procure que el manejo/cuidado sea correcto.</li></ul>

**La temperatura se indica, pero los alimentos no se mantienen lo suficientemente calientes/Mensaje de error en la pantalla "Temperatura demasiado baja"**

Causa	Medida
Se ha seleccionado una temperatura nominal demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ajuste una temperatura nominal más alta.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 24</p>
Los alimentos se han introducido en el aparato demasiado fríos.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Cargue el aparato solo con alimentos lo suficientemente calientes.</li></ul>
Junta en la puerta del aparato defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</p>
Regulación de temperatura en un estado irregular.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Desconecte el aparato y extraiga la clavija de red. Vuelva a ponerlo en funcionamiento después de aprox. 10 segundos.</li><li>▶ Si el problema persiste y se pueden excluir las anteriores causas de error, avisar al personal autorizado para la reparación.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</p>
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</p>

**Los alimentos están atemperados de forma muy diferente**

Causa	Medida
La chapa protectora no está insertada	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Inserte la chapa protectora.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Desmontar la chapa protectora" en la página 41</p>

**Mensaje de error en la pantalla "Puerta abierta"**

Causa	Medida
La puerta del aparato está abierta.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Cierre la puerta lo antes posible.</li></ul>

**Mensaje de error en la pantalla "Sensor defectuoso"**

Causa	Medida
El sensor de temperatura ya no funciona correctamente o está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</p>

**Error en la pantalla "Error CAN"**

Causa	Medida
El error CAN se muestra en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Apagar y volver a encender la calefacción con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO".</li> <li>► Si la avería persiste, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</li> </ul>

**Error en el sensor QM-Spot (opcional)**

Causa	Medida
Sin señal	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Si se pierde la señal con el dispositivo receptor, restablezca la conexión de red.</li> <li>► Si el fallo persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de QM-Spot o con el personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</li> </ul>
La batería está vacía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► A la hora de cambiar baterías avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</li> </ul>

**Mensaje de error en la pantalla "Humedad objetivo no alcanzada"**

Causa	Medida
Falta agua destilada en el depósito.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Rellene aprox. 2 litros de agua destilada.</li> <li>► Si la avería persiste, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 44</li> </ul>

## 11 Limpieza y cuidados

**¡Atención! ¡Peligro de resbalar!**

Si, durante o después de la limpieza, cae agua de limpieza en el suelo, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

- Despues de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente.
- Retire el agua de limpieza del fondo del interior del aparato.
- Limpie completamente el agua de limpieza que haya caido en el suelo.

### 11.1 Indicaciones para la limpieza de acero inoxidable

Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos.

El acero inoxidable (material 1.4301) utilizado actualmente en B.PRO se compone principalmente de los elementos hierro, cromo y níquel. La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la denominada como capa pasiva en la superficie del material que se forma con el contacto con el oxígeno. 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). La capa pasiva puede resultar dañada por la acción de productos de aplicación específicos. Este tipo de sustancias también están presentes en el agua potable en una concentración baja, como p. ej. cloruro. Debido a la condensación del agua puede producirse una crítica de las sustancias. Las acumulaciones de grasa, cal, almidón y proteínas pueden influir en la formación o la nueva formación de una capa pasiva.

**El contacto de las siguientes sustancias con el acero inoxidable también puede provocar/ favorecer la corrosión:**

- Ácidos concentrados, halógenos (p. ej. cloruros, bromuros) y sus sales, así como condimentos con contenido de sal común
- Vapores de ácido clorhídrico que se formen, p. ej. durante la utilización de limpiadores industriales

- Contacto con metales extraños (p. ej. acero o hierro)
  - Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso)
- Para mantener la resistencia a la corrosión debe evitarse el contacto con las sustancias mencionadas anteriormente.

Las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados deben tenerse en cuenta.

- Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

**① B.PRO recomienda:**

Para las superficies de acero inoxidable muy utilizadas deben tenerse en cuenta las indicaciones adicionales:

- Elimine/seque inmediatamente el agua, la humedad y las manchas de agua.
- **No** deje que el agua, la humedad y las manchas de agua se evaporen **ni** se sequen.
- Elimine las acumulaciones visibles limpiándolas.
- A continuación, límpie y seque la superficie limpiada con un paño suave.
- **No** cubra la superficie después del secado.
- Trate la superficie con DeepClean Stainless Steel.

**Equipo de protección individual**

- Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes, gafas de protección, etc.).
- Siga las instrucciones del fabricante de los productos de limpieza (fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza).

## 11.2 Intervalo de limpieza

- Limpie y seque el aparato concienzudamente después de **cada** uso.

## 11.3 Métodos de limpieza

- **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.
- En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.

**Método de limpieza prescrito para la limpieza rutinaria del día a día**

- Limpieza pasando un paño húmedo
  - Elimine la suciedad persistente con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).
- ① Cualquier otro método de limpieza **deberá** ser autorizado por B.PRO.

## 11.4 Productos de limpieza



**¡Atención! ¡Daños materiales!**

Los productos de limpieza para acero inoxidable o los productos abrasivos rayan la superficie de piezas de plástico.

- Utilice únicamente productos y métodos de limpieza autorizados por B.PRO.
- No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos de limpieza con los siguientes ingredientes para piezas de plástico:

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

El contacto del acero inoxidable con diversas sustancias puede provocar corrosión.

- Utilice únicamente productos de limpieza autorizados por B.PRO.
- No limpie las piezas o superficies de los aparatos de forma inadecuada (sin productos abrasivos, objetos puntiagudos o con bordes afilados, productos de limpieza que contengan disolventes), ya que se podrían producir daños materiales.
- Limpie las piezas o superficies de los aparatos únicamente con los métodos y productos de limpieza autorizados.

**Los siguientes productos de limpieza son adecuados para superficies de acero inoxidable:**

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable sin cloruros, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Productos de limpieza comunes sin cloruros con base de agua
- Productos descalcificantes comunes con base de ácidos orgánicos o ácidos inorgánicos no prejudiciales para el acero inoxidable (p. ej. ácido acético, ácido cítrico, ácido amidosulfónico, ácido fosfórico). Consulte las fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza.
- Paño de limpieza suave o paño de limpieza de microfibra húmedo

En la página web de la Sociedad Alemana de Baños (Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V.) se encuentra disponible una lista de productos de limpieza probados para acero inoxidable, en [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (base de datos de productos de limpieza/lista RE). Pueden consultarse indicaciones adicionales sobre la limpieza en la sección "Publicaciones" de la página web del Centro alemán de informaciones sobre acero inoxidable en: [www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de)

**Productos de limpieza que NO son adecuados para las superficies de acero inoxidable:**

- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)

**Productos de limpieza adecuados para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:**

- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibra B.PRO (utilizar únicamente con agua)
- Los restos de manchas, especialmente las salpicaduras de grasa y las acumulaciones de grasa, pueden eliminarse con una solución de jabón suave caliente al 30 % utilizando un cepillo (cerdas de plástico o naturales).
- Las superficies de vidrio pueden limpiarse con limpiacristales comunes.

**Productos de limpieza NO adecuados para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:**

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)
- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico)
- Productos de limpieza puntaagudos, afilados y metálicos

**Productos de limpieza aptos para placas eutécticas (acumuladores de frío) (opcional)**

- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza de microfibra para la limpieza después de cada utilización
- Cepillo (cerdas de plástico o naturales) para la limpieza de la suciedad persistente
- Lavavajillas industrial con una temperatura máxima de +90 °C (temperatura del agua/de secado)

**Productos de limpieza NO aptos para placas eutécticas (acumuladores de frío) (opcional)**

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)
- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico)
- Lavavajillas granulado

## 11.5 Limpiar el aparato



### ¡Advertencia! ¡Entrada de agua en la carcasa!

Durante la realización de trabajos de limpieza en el aparato cerrado, puede entrar agua en la carcasa y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

- Desconecte el aparato en el regulador giratorio.
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.
- Desenchufe la clavija de red y guárdela en el soporte de la clavija de red en el aparato.

### ① B.PRO recomienda:

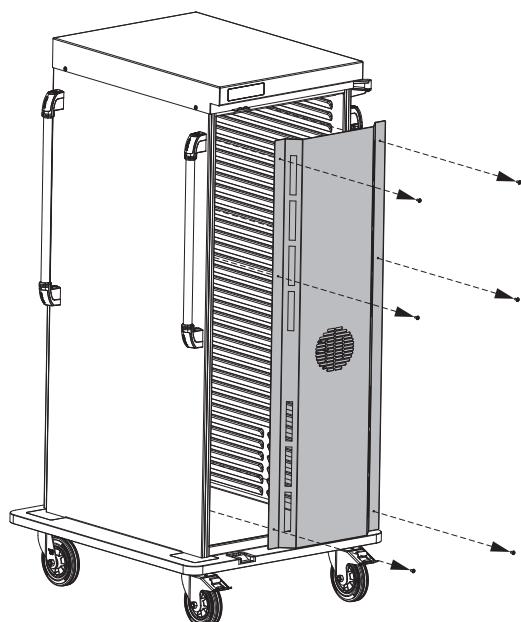
Antes de la utilización de productos de limpieza químicos compruebe siempre la compatibilidad con la superficie en una zona que esté tapada. De este modo se evitan las decoloraciones no deseadas u otras reacciones entre el limpiador y la superficie.

- Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o metálico, enjuague los utensilios de limpieza (p. ej. cepillos, paños de microfibra) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.
  - La superficie debe limpiarse obligatoriamente a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.
  - En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.
  - Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.
- 
- ✓ Aparato desconectado
  - ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
  - ✓ La clavija de red está guardada en el soporte de la clavija de red en el aparato
  - ✓ No hay alimentos introducidos en el aparato
  - ✓ El aparato ha adoptado la temperatura ambiente
  - Limpie el aparato utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza antes descritos.
  - Despues de utilizar productos para la limpieza de acero inoxidable, aclare con agua limpia y séquelo.

## 11.6 Desmontar la chapa protectora

- ① Para realizar una limpieza a fondo puede desmontarse la chapa protectora y, dependiendo del tamaño, también puede limpiarse en el lavavajillas.

El aparato solo puede funcionar correctamente si la chapa protectora está montada en la pared trasera del interior del cuerpo. De lo contrario, el aire caliente no se distribuirá de manera uniforme y suficiente en el interior del aparato.

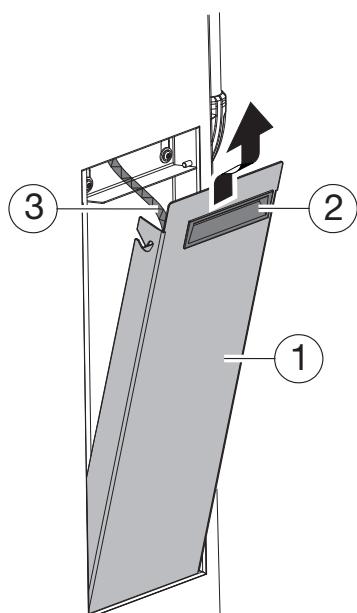


- Abra la puerta del aparato ampliamente.
- Desatornille los tornillos de la chapa protectora de la pared trasera y élévela hacia delante.
- Después de la limpieza, vuelva a atornillar la chapa protectora.
- Cierre de nuevo la puerta.

## Modelo del aparato con humidificación (opcional)

- Aproveche esta ocasión y limpie también la cubeta del evaporador de la humidificación.

## 11.7 Extraer el depósito para la humidificación



- Levante el depósito (1) hacia arriba sujetándolo por la concavidad del mango (2) y despliéguelo.
- Ahora extraiga la manguera (3) completamente del depósito (1).
- Ahora extraiga el depósito (1) hacia arriba.
- Limpie la posible agua que salga de la manguera.
- Limpie el depósito (1) a fondo.
- Llene el depósito exclusivamente con agua destilada.
- Despues de la limpieza del depósito, vuelva a insertarlo en orden inverso al descrito y para ello es imprescindible que introduzca la manguera (3) hasta el fondo del depósito.



### ¡Atención! Posibilidad de que se perjudique la calidad de los alimentos

El uso de agua de red para la humidificación puede perjudicar la calidad de los alimentos que se encuentren en el aparato.

- Utilice únicamente agua destilada.
- En caso necesario, deseche los alimentos.



### ¡Atención! Daños materiales por el uso de agua de red para la humidificación

El uso de agua de red para la humidificación puede provocar la afectación por algas y la acumulación de cal en el depósito de agua y en el conducto de alimentación. La afectación por algas y la acumulación de cal pueden dar lugar a fallos de funcionamiento o a daños en el aparato.

- Despues del uso de agua de red, retire el depósito y límpielo a fondo.
- Utilice únicamente agua destilada.



### ¡Atención! ¡Peligro de resbalar!

Si, durante o después de la limpieza, cae agua de limpieza en el suelo, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

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

## 12 Mantenimiento

- ① Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.
- Encomienda un mantenimiento periódico del aparato al personal especializado.
- Solicite que la función de desbloqueo y la luminosidad del mango interior de la puerta fosforescente (botón antipánico) también sean comprobadas durante el mantenimiento periódico del dispositivo de refrigeración.
- Documente los mantenimientos realizados y archive los documentos correspondientes de forma adecuada.



### ¡Advertencia! ¡Componentes conductores de tensión!

Durante la realización de trabajos de mantenimiento o la sustitución de piezas en el aparato conectado, puede provocarse una descarga eléctrica en caso de contacto con los componentes conductores de tensión.

- Desconecte el aparato con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO".
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.
- Desenchufe la clavija de red y guárdela en el soporte de la clavija de red en el aparato.

### 12.1 Controlar la junta de la puerta

- Durante los trabajos de limpieza, compruebe que las juntas de la puerta no presenten daños ni estén envejecidas (examen visual).
- En caso de daños, efectúe el encargo de reparación a cualquiera de estos puntos:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### 12.2 Cuidar las juntas

- Para prolongar la vida útil de las juntas del aparato, trate las juntas periódicamente (mensualmente) con un producto de conservación común.

### 12.3 Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

- Compruebe la efectividad de los frenos de las ruedas bloqueados después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquear los frenos de las ruedas bloqueados.
- 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

### 12.4 Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Lleve 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 y DIN VDE 0702

### 12.5 Comprobar el cable de conexión y la clavija de red

Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

## 13 Reparación

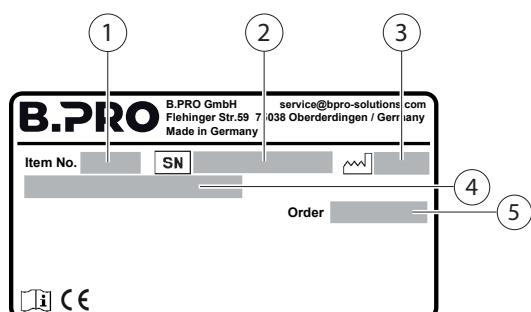
- Las reparaciones deben realizarse **exclusivamente** a través de los servicios de mantenimiento:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### 13.1 Descripción de defectos

El servicio técnico de B.PRO necesita los siguientes datos de la placa identificativa, junto con la descripción detallada del defecto:

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

- La placa identificativa se encuentra en la zona posterior del aparato, en la zona de la línea de alimentación de corriente del aparato.



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

- Los componentes defectuosos deben sustituirse **exclusivamente** a través de los servicios de mantenimiento:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

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

### 13.3 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 el sistema de información del servicio en Internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)).

### 13.4 Dirección

B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Alemania

Teléfono: +49 (0)7045 44 – 81416  
Telefax: +49 (0)7045 44 – 81508  
E-mail: [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet: [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

### 13.5 Garantía

La garantía solo puede reclamarse si el comprador puede demostrar una documentación completa de los trabajos de mantenimiento y de las reparaciones realizados.

ⓘ La garantía quedará anulada en caso de que se realicen reparaciones por otros servicios de mantenimiento no autorizados por B.PRO.

## 14 Gestión de residuos

Durante la gestión de residuos de un aparato eléctrico o electrónico antiguo mediante el servicio de residuos normal, se puede poner en peligro el medio ambiente y la salud de las personas debido a los materiales internos del 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.

- **No** deseche el aparato junto con otros desechos industriales.
  - Antes de la eliminación del aparato y de las cerraduras de las puertas, deberá inutilizarlos.
  - El aparato deberá entregarse totalmente vacío en un centro de reciclaje.
- ⓘ Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.
- ↳ "Dirección" en la página 44

ⓘ El aparato puede devolverse gratuitamente a B.PRO.

## 15 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. Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

### 15.1 Datos generales

#### Dimensiones y pesos (aprox.)

Artículo	Denominación	Longitud [mm]	Ancho [mm]	Altura [mm]	Peso sin carga [kg]	Carga máx [kg]
386605; 575199	BPT E 12 H	521	821	782	55	80
386606; 575200	BPT E 18 H	521	821	1072	58	85
386607; 575201	BPT E 24 H	590	821	1302	65	90
386608; 575202	BPT E 30 H	590	821	1532	85	130
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	1026	821	1072	110	115
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	1026	821	1565	146	160
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	1026	821	1072	110	115

Artículo	Denominación	Longitud [mm]	Ancho [mm]	Altura [mm]	Peso sin carga [kg]	Carga máx [kg]
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	590	821	1532	92	130
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	590	821	1532	92	130
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	820	941	1795	150	200
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	820	941	1795	155	200
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	820	941	1795	155	200
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	1436	941	1795	255	200

\* La carga corresponde a la máxima carga total permitida, incluidas todas las opciones y accesorios.

### Capacidad de carga

Artículo	Denominación	GN1/2 -100	GN1/1 -100	GN1/2 -65	GN1/1 -65	GN2/1 -65	GN2/1 -100
386605; 575199	BPT E 12 H	8	4	12	6	---	---
386606; 575200	BPT E 18 H	12	6	18	9	---	---
386607; 575201	BPT E 24 H	16	8	24	12	---	---
386608; 575202	BPT E 30 H	20	10	30	15	---	---
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	24	12	36	18	---	---
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	40	20	60	30	---	---
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	24	12	36	18	---	---
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	16	8	24	12	---	---
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	16	8	24	12	---	---
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	---	24	---	36	18	12
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	---	20	---	32	16	10
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	---	20	---	32	16	10
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	---	48	---	72	36	24

**Carga sobre el techo**

La carga sobre el techo con un BPT 420/620 KB(R)UH generalmente **no** está permitida

Opción de techo	Modelo	Carga [kg]
Cualquier aparato que esté sujeto a estas instrucciones		33

**Distancia entre las molduras de apoyo**

38,3 mm

**Temperatura interior del compartimento**

+30 °C hasta +95 °C, regulable

## 15.2 Datos eléctricos

Parámetros	Valores
Tensión	220-240 V, 1 N PE, 50-60 Hz
Máx. consumo de potencia del aparato	Consulte los datos en la placa identificativa
Máx. consumo de potencia por base de enchufe	Consulte los datos en la placa identificativa

**Sensor QM-Spot, paquete de baterías (opcional)**

Parámetros	Valores
Tipo	3 baterías AA de litio (Modelo: ER14505M)
Capacidad	3x 2200 mAh
Tensión	3,6 V

**Tipo de protección**

IP X5 (El aparato está (boquilla) protegido contra chorro de agua según DIN EN 60529.)

## 15.3 Medio ambiente

**Condiciones ambientales durante el funcionamiento**

Parámetros	Valores
Temperatura	+15 °C a +38 °C
Humedad relativa del aire	sin condensación

**Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte**

Parámetros	Valores
Temperatura	-10 °C a +40 °C
Humedad relativa del aire	sin condensación

**Modelo del aparato con humidificación**

Parámetros	Valores
Temperatura	+2 °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).

**Materiales**

Parámetros	Valores
Material	Acero inoxidable 18/10, plástico
Componentes eléctricos	Cables, placas, clavijas Batería de litio (opcional)
Material aislante	Placas de espuma de poliuretano

**16 Datos de pedido y accesorios****Datos de pedido**

Denominación/artículo	Número de artículo/número de documento
BPT E 12 H	386605; 575199
BPT E 18 H	386606; 575200
BPT E 24 H	386607; 575201
BPT E 30 H	386608; 575202
BPT E 2 x 18 duo H/H	386611; 575206
BPT E 2 x 30 duo H/H	386612; 575207
BPT E 2 x 18 duo H/N	386614; 575209
BPT E 2 x 12 combi H/H	386613; 575208
BPT E 2 x 12 combi H/N	386615; 575210
BPT E 36 H banquet	386617; 575212
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	386618; 575213
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	386620; 575215
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	386619; 575214
Manual de instrucciones	154921

**Accesorios**

Denominación/artículo	Número de artículo/número de documento
Recipiente Gastronorm	↳ Lista de precios de B.PRO
Travesaños de colocación	↳ Lista de precios de B.PRO
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	126999
Placas eutécticas	↳ Lista de precios de B.PRO
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	511895

## 17 Normas, directivas, sello de calidad

El aparato cumple en el momento de la entrega con los requisitos básicos de las normas aplicables para el producto en su correspondiente versión válida.

### 17.1 Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE

El aparato cumple en el momento de la entrega, siempre que sea aplicable, con los requisitos básicos de los siguientes reglamentos/directivas en su correspondiente versión válida.



- 1935/2004: Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- 2006/42/CE: Directiva para máquinas
- 2014/35/UE: Directiva de baja tensión
- 2014/30/UE: Directiva CEM
- 2011/65/UE: Directiva RoHS
- 2014/68/UE: Directiva sobre equipos a presión

### 17.2 Reglamentos, prescripciones

Para el manejo y la utilización de este aparato deben tenerse en cuenta los siguientes reglamentos, prescripciones, normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| – N.º 852/2004 CE:    | Reglamento sobre la higiene de los alimentos  |
| – Norma DGUV 110-003: | Sector de cocinas industriales  |
| – Norma DGUV 3:       | Disposición para la prevención de accidentes para instalaciones eléctricas y demás medios de producción |

ⓘ A petición puede facilitarse una copia de la declaración de conformidad UE en el servicio técnico/equipo de ventas de B.PRO.

**18 Trabajos de mantenimiento – Formulario de cumplimentación**

Modelo del aparato:	
Número de artículo:	
Número de serie:	

Fecha	Nombre legible en letras de imprenta	¿Qué comprobaciones/mantenimiento/sustituciones/reparaciones se han realizado?	Sello de la empresa encargada	Firma

<b>Modelo del aparato:</b>	
<b>Número de artículo:</b>	
<b>Número de serie:</b>	

B.PRO GmbH  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
GERMANY  
Phone +49 (0)7045 44 - 81416  
Fax +49 (0)7045 44 - 81508  
E-mail [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS