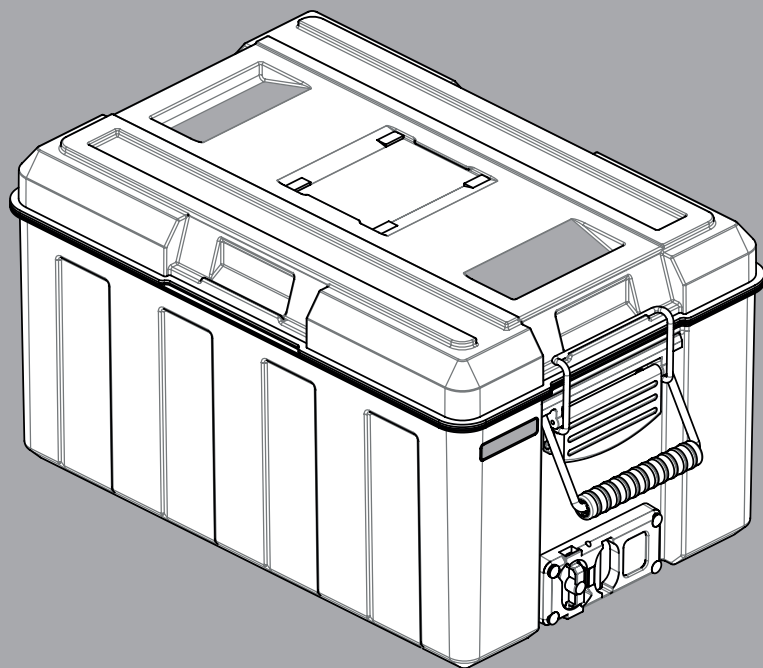


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# B.PROTHERM

## 320 KB/320 KBR

Oversættelse af den originale betjeningsvejledning

---

## Generelt

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

---

### Modelvariant XYZ

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

---

---

### Advarsler



#### Signalordet!

##### Faretype og -kilde

Mulige følger, hvis advarslen ignoreres.

- Foranstaltning til at undgå faren og dens følger.

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

**Forsigtig** advarer mod mulige lette personskader eller materielle skader.

**Advarsel** advarer mod mulige alvorlige personskader.

**Fare** advarer mod mulige alvorlige/livstruende personskader.

---

---

## Indhold

<b>Om dette produkt</b>	Anvendelsesformål . . . . .	1
	Anvendelsesbetingelser . . . . .	1
	Produktegenskaber . . . . .	1
<b>Sikkerhed</b>	Generelt . . . . .	3
	Om dette produkt . . . . .	3
	Transport . . . . .	3
	Ibrugtagning . . . . .	4
	Betjening og brug . . . . .	4
	Rengøring og vedligeholdelse . . . . .	6
	Reparation . . . . .	7
	Standarder og direktiver . . . . .	7
<b>Transport</b>	Kontrol/afvikling af transportskader . . . . .	8
	Leveringsomfang . . . . .	8
	Udpakning . . . . .	8
	Bortskaffelse af emballage . . . . .	8
<b>Ibrugtagning</b>	Driftsforudsætninger . . . . .	9
	Tilslutning af apparatet . . . . .	9
<b>Betjening og brug</b>	Oversigtsbillede . . . . .	11
	Temperaturregulering – oversigt . . . . .	12
	Fyldningsmåder – oversigt . . . . .	13
	Åbning af låg . . . . .	15
	Lukning af låg . . . . .	15
	Vådfyldning af apparat . . . . .	18
	Direkte fyldning af apparat . . . . .	20
	Flytning af apparat til ny placering . . . . .	21
	Varmholdning af mad . . . . .	22
	Udtagning af fødevarer . . . . .	23
	Brug af apparatet serveringsbeholder . . . . .	24
<b>Frakobling</b>	Frakobling af apparatet . . . . .	25
<b>Hjælp i tilfælde af problemer</b>	Lysdiode/temperaturvisning lyser ikke . . . . .	26
	Lysdioden lyser, men fødevarerne holdes ikke (tilstrækkeligt) varme . . . . .	26
	Temperaturvisningen lyser, men fødevarerne holdes ikke (tilstrækkeligt) varme . . . . .	27
	Temperaturvisningen viser fejlmeddelelsen LO . . . . .	28
	Korrosion på dele af rustfrit stål . . . . .	28
	Apparatet er beskadiget udvendigt . . . . .	28
<b>Kort diagnose BPT 320 KB(R) fra version 3</b>	Tofarvet Power-/Status-lysdiode . . . . .	29
	Fejlmeddelelser . . . . .	29
	Temperaturvisning . . . . .	29
	Fejlmeddelelser . . . . .	30
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b>	Rustfrit stål . . . . .	31
	Rengøringsinterval . . . . .	31
	Rengøringsmetoder . . . . .	31
	Rengøringsmidler . . . . .	31
	Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål . . . . .	32

---

<b>Vedligeholdelse</b>	Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt . . . . .	33
	Behandling af tætningsdæksel til apparatets stikdåse med gummiplejemiddel . . . . .	33
	Ny kontrol af den elektriske sikkerhed . . . . .	33
	Kontrol af tilslutningskabel og strømstik . . . . .	33
<b>Reparation</b>	Kompetente personer . . . . .	34
	Fejlbeskrivelse . . . . .	34
	Reservedele . . . . .	34
	Adresse . . . . .	34
<b>Bortskaffelse</b>	Bortskaffelse af apparatet . . . . .	35
<b>Tekniske data</b>	Generelle data . . . . .	36
	Elektriske data . . . . .	36
	Miljø . . . . .	36
<b>Bestillingsoplysninger</b>	B.PROTHERM 320 KB . . . . .	37
	B.PROTHERM 320 KBR . . . . .	37
	Betjeningsvejledning . . . . .	37
<b>Tilbehør</b>	Sæt menukort . . . . .	37
	Gastronorm-beholdere . . . . .	37
	Underlagsbro . . . . .	37
	Transport- og serveringsvogn . . . . .	37
	B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud . . . . .	37
	Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel . . .	37

---

---

## Om dette produkt

<b>Anvendelsesformål</b>	<p>B.PROTHERM 320 KB/320 KBR er konstrueret til følgende formål:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Varmholdning af fødevarer i Gastronorm-beholdere</li><li>• Varmholdning af fødevarer i apparatets rustfri stålkar påfyldt varmt vand</li><li>• Transport af fødevarer i Gastronorm-beholdere</li><li>• Servering</li></ul> <p>B.PROTHERM 320 KB/320 KBR er ikke egnet til opvarmning eller tilberedning af fødevarer.</p> <p>B.PROTHERM 320 KB/320 KBR må ikke anvendes til rumopvarmning.</p> <p>B.PROTHERM 320 KB/320 KBR er først og fremmest velegnet til anvendelse i institutionskøkkener (sygehuse, plejehjem, daginstitutioner), i hotel- og restaurationsbranchen (banketter, diner transportable) samt i erhvervskøkkener (kantiner i virksomheder og på uddannelsesinstitutioner).</p> <p>Apparatet må ikke benyttes til transport eller til opbevaring af farlige eller giftige stoffer/væsker.</p>
<b>Anvendelsesbetingelser</b>	<p><b>Omgivelser</b></p> <p>Apparatet må anvendes ved en rumtemperatur på mellem +15 °C bis +38 °C og ved normal luftfugtighed (uden fugttilførsel).</p> <p>Apparatet er dimensioneret til en anvendelse til op 2000 m over havets højde.</p> <p><b>Instruktion af tredjemand</b></p> <p>Hvis apparatet udlånes til tredjemand, skal denne instrueres i sikker håndtering af apparatet og gøres opmærksom på mulige farer.</p>
<b>Produktegenskaber</b>	<p><b>Generelt</b></p> <p>B.PROTHERM 320 KB/320 KBR er udført i polypropylen og har et rustfrit stålkar.</p> <p>Apparatets vægge og låg er foret med PUR-skum. Apparatet kan varmes op. Temperaturen begrænses af en termostat.</p> <p>B.PROTHERM 320 KB/320 KBR fås med to forskellige temperaturreguleringer:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• B.PROTHERM 320 KB: Modelvariant med fast indstillet foreskrevet temperatur på ca. +90 °C</li><li>• B.PROTHERM 320 KBR: Modelvariant med temperaturregulering til variabel indstilling af den foreskrevne temperatur i trin på 1 grad i et område fra +40 °C til +95 °C og drift med "full power" med en foreskrevet temperatur på ca. +98 °C</li></ul> <p>B.PROTHERM 320 KB/320 KBR er udstyret med et låg, der er fastgjort til apparatets hoveddel ved hjælp af to rustfri spændelåse.</p>

### Betjening og brug

Apparatet kan fyldes på følgende tre måder:

- Tørfyldning:  
Gastronorm-beholdere hænges i det tørre stålkar
- Vådfyldning:  
Gastronorm-beholdere hænges i stålkaret, der er påfyldt 4 liter varmt vand (anbefalet drift)
- Direkte fyldning:  
Det rustfri stålkar fyldes direkte med varm, flydende mad eller med varmt vand, hvori maden (f.eks. pølser) lægges

Det rustfri stålkar kan rumme Gastronorm-beholdere med en maksimal dybde på 200 mm.

Det rustfri stålkars kapacitet er maksimalt én Gastronorm-beholder GN 1/1 – 200.

Det rustfri stålkar kan på langs inddeles med én underlagsbro eller på tværs med en eller to underlagsbroer.

Ved brug af én underlagsbro eller to underlagsbroer på tværs kan Gastronorm-beholderne GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 og GN 1/9 hænges i det rustfri stålkar.

Ved brug af én underlagsbro på langs kan Gastronorm-beholderne GN 2/4, GN 1/4 og GN 1/6 hænges i det rustfri stålkar.

Driftstilstanden for B.PROTHERM 320 KB vises ved hjælp af en driftsvisningslysdiode.

Modelvarianten B.PROTHERM 320 KBR har en tocifret temperaturvisning. Temperaturvisningen sidder ved siden af stikkontakten.

På grund af den gode isolering bevares temperaturen i lang tid for de fødevarer, der er blevet anbragt i apparatet.

Kunststofmederne på apparatets underside garanterer, at apparatet står godt. Sammen med udsparingerne på apparatets låg kan (maksimalt) 3 apparater stables oven på hinanden.

På apparatets korte sider er der monteret to slidstærke bærehåndtag af kunststof.

Låget til B.PROTHERM 320 KB/320 KBR er forsynet med en holder til menukort. Apparatets indhold kan f.eks. anføres på menukortene.

Til B.PROTHERM 320 KB/320 KBR tilbydes forskellige transportvogne og serveringsvogne af B.PRO.

### Rengøring

Stikkontakten på apparatet kan lukkes vandtæt.

Apparatet kan rengøres i en opvaskemaskine, hvis temperaturen i maskinen ikke kommer over +90 °C.

### Reparation

Sliddelene (meder og håndtag) kan udskiftes uden videre.

---

## Sikkerhed

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

### Sikkerhedsanvisninger

Læs sikkerhedsanvisningerne i dette kapitel grundigt, og følg dem.

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

### Advarsler

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

### Betjeningsvejledning

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

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

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

### Rengøring og vedligeholdelse

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

## Om dette produkt

### Anvendelsesformål

Apparatet må kun anvendes til de formål, det er beregnet til.

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

Transport af personer med eller på apparatet og dets påmonterede dele er ikke tilladt.

Apparatet må ikke benyttes som erstatning for en stige eller af børn som klatrestativ (fare for at vælte).

### Anvendelsesbetingelser

Anvend kun apparatet under de godkendte omgivelsesbetingelser.

Brugerne af apparatet skal være instrueret i betjeningen af apparatet og have forstået denne betjeningsvejledning.

## Transport

### Opretstående transportposition

Apparatet må kun transporteres opretstående.

### Stabling af flere apparater

Der må maksimalt stables tre apparater oven på hinanden. Sørg altid for at sikre, at de stablede apparater ikke kan tippe.

**Transport med lastbil eller varevogn**

Apparatet skal til alle fire sider sikres mod, at det skrider.

Apparatet skal sikres mod vertikale bevægelser under transporten.

**Ibrugtagning****Ibrugtagning efter opbevaring**

Hvis apparatet flyttes fra et koldt lagerrum til et køkken, kondenseres den fugt, der er i rumluften, på apparatets overflade. På grund af dette fugtlag er der fare for kortslutning eller elektrisk stød, når apparatet er sluttet til lysnettet. Vent med at tage apparatet i brug, indtil det har rumtemperatur.

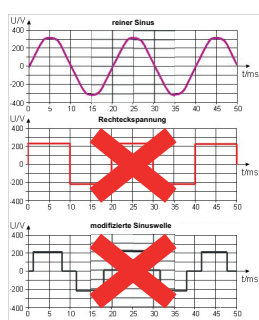
**Nettilslutning**

Den netspænding og netfrekvens, der står på typeskiltet, skal stemme overens med de tilsvarende værdier for stikkontakten.

Brug udelukkende originale netkabler.

Apparatet må ikke anvendes, hvis isoleringen på netkablet, netstikket eller apparatets stik er beskadiget.

Stikket må kun trækkes ud, når der holdes fast i stikkontakten og på apparatets stik.

**Drift på vekselrettere**

Ved anvendelse af vekselrettere (f.eks. køretøjsdrift) er det vigtigt altid at være opmærksom på, at udgangen altid leverer en ren sinus-vekselspænding ("pure sine").

Ved anvendelse af vekselrettere, som ikke opfylder dette krav, får temperaturregulatoren en defekt, så apparatet svigter.

**Låg**

Apparatet må kun bruges med det originale låg.

**Betjening og brug****Generelt**

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

---

**⚠ Forsigtig!**
**Mulig forringelse af fødevarernes kvalitet!**

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

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

**Beskadigelser**

Anvend kun apparatet, hvis den er i fejlfri stand.

Hvis apparatet bliver beskadiget, skal det sikres mod utilsigtet anvendelse, og B.PRO-service skal straks underrettes.

**Hygiejneforskrifter**

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

**Stabling af flere apparater**

Der må maksimalt stables tre apparater oven på hinanden.



### Gastronorm-beholdere med flydende fødevarer

Mad, som løber ud over apparatet, kan forårsage skoldninger. Gastronorm-beholdere, der indeholder flydende fødevarer, skal altid lukkes med et tætningslåg.

### Opfyldning

Brug kun apparatet med Gastronorm-beholdere eller ved at fylde det direkte med varm væske.

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

Der må ikke anvendes Gastronorm-beholdere med fast opretstående håndtag i apparatet. Opretstående håndtag kan beskadige låget.

Anvend kun Gastronorm-beholdere, der er i fejlfri stand. Randen må ikke være deform eller have skarpe kanter. Ellers er der fare for, at apparatet kan blive beskadiget.

Kunststoffet på apparatet kan beskadiges, hvis det udsættes for temperaturer over +100 °C. Sæt ikke Gastronorm-beholdere eller andre genstande ind i eller på apparatet, hvis de er varmere end +100 °C. Der må f.eks. ikke benyttes Gastronorm-beholdere, som er opvarmet i en kombidampovn.

### Spændingsrevner på grund af koldt vand i et varmt rustfrit stålkar

Hvis der hældes koldt vand i et varmt rustfrit stålkar, kan det hurtige temperaturfald forårsage mikroskopiske små spændingsrevner, som kan medføre korrosion. Før der hældes koldt vand i et varmt rustfrit stålkar, skal dette køle af, eller der skal hældes varmt vand i det varme stålkar.

### Brug

Hvis apparatet bruges i længere tid med åbent låg, opstår der store varmetab. Brug derfor kun apparatet med lukket låg. Når apparatet er tilsluttet elnettet, må det kun åbnes kortvarigt for at sætte mad ind eller tage mad ud.

Brug ikke eksterne varmekilder inde i apparatet.

Brug ikke åben ild inde i apparatet.



### Advarsel!

#### Fare for skoldning!

Apparatets låg lukker ikke helt tæt, da der ellers ved afkøling vil dannes et undertryk (vakuum), så det bliver umuligt at åbne låget. På grund af låget, der ikke slutter fuldstændig tæt, kan der ved varmholdning af mad trænge varm vanddamp ud, som kan forårsage alvorlige forbrændinger.

► Åbn låget meget forsigtigt, og brug evt. beskyttelseshandsker.

#### Flytning til et andet sted

Apparatet kan være tungt i fyldt tilstand (op til 45 kg). Det kan føre til helbreds-mæssige skader, hvis man løfter tunge byrder. Dette gælder især for personer, der allerede har skader på støtte- eller bevægelsesapparatet.

For at minimere sundhedsrisiciene skal apparatet altid bæres af to personer. Anvend om muligt et egnet hjælpemiddel til at løfte apparatet med.

Apparatet må udelukkende løftes/bæres i bærebøjlerne og under ingen omstændigheder i lukkehåndtagene. Hvis apparatet løftes/bæres i lukkehåndtagene, kan låget åbne sig, så apparatets underdel falder ned.

Låget slutter ikke helt tæt. I modsat fald ville der ved afkølingen dannes et undertryk (vakuum), så det ville være umuligt at åbne låget.

På grund af, at låget ikke slutter helt tæt, skal man være særlig forsigtig ved vådfyldning eller ved direkte fyldning. Når apparatet løftes og bæres, er der fare for, at der mellem kanten af det rustfri stålkar og låget strømmer varm damp eller varm væske ud, hvilket kan forårsage skoldning.

Der er særlig stor fare, når én person bærer apparatet foran kroppen med begge hænder. Hvis apparatet vippes ind mod kroppen, når man løfter det op eller sætter det ned, kan der løbe varm væske ud, hvilket kan forårsage skoldning.

Fyld om muligt først apparatet med væske, når det er endeligt placeret.

Apparatet skal flyttes i stående stilling, helst af to personer.

Sørg altid for at sikre, at de stablede apparater ikke kan tippe, før du flytter dem.

Hvis der ved transport af et apparat eller af tre på hinanden stablede apparater bruges et mobilt stativ (som f.eks. en transportvogn), skal alle nødvendige foranstaltninger træffes for at undgå, at der opstår person- og tingsskader. Du skal bl.a. træffe følgende foranstaltninger:

- Undlad at overskride den maksimale belastning af understativet
- Fastgør apparatet/apparaterne til det mobile stativ, så det ikke kan vælte
- Vær altid to om at transportere apparatet/apparaterne
- Kør kun på skrå flader med en hældning  $< 10^\circ$
- Sørg for at sikre apparaterne mod, at de utilsigtet ruller væk

Mederne på undersiden af apparatet slides, hvis apparatet bevæges direkte hen over gulvet. For at undgå slitage af mederne skal du undlade at trække eller skubbe apparatet direkte hen over gulvet.

Kunststofhusets kanter og hjørner kan blive beskadiget af kraftige stød/slag. I dette tilfælde kan vandet trænge ind i apparatets vægge, primært ved rengøring i en opvaskemaskine. Indtrængt vand kan medføre ødelæggelse af varmeenheden, der ikke kan repareres. Sørg altid for at håndtere apparatet forsigtigt. Undgå stød/slag.

## **Rengøring og vedligeholdelse**

### **Hygiejne**

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

### **Rengøringsinterval**

Rengør altid apparatet omhyggeligt efter brug.

### **Rengøringsmetoder**

Anvend kun godkendte rengøringsmetoder.

Apparatet må ikke rengøres med spidse eller skarpe genstande.

Apparatet må ikke rengøres med dampstråle eller højtryksrensere.

### **Rengøringsmidler**

Anvend kun godkendte rengøringsmidler.

Anvend ikke skuremidler. Skuremidler laver ridser i overfladen.

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

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

#### **Apparatets stikdåse**

Vand, der trænger ind i apparatets stikdåse, kan forårsage en kortslutning. I et sådant tilfælde er der fare for elektrisk stød.

Træk strømskikket og apparatets stik ud før rengøring af apparatet. Opbevar netkablet på et egnet sted, og sørg for, at det ikke bliver vådt. Luk apparatets stikdåse med et tætningsdæksel, så det er vandtæt.

#### **Vedligeholdelse      Ny kontrol af den elektriske sikkerhed**

Mindst en gang hver sjette måned skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0701-0702.

#### **Tilslutningskabel og strømskik**

Mindst en gang hver sjette måned år skal tilslutningskabel og strømskik kontrolleres for mekaniske skader og ældning i henhold til BGV A 3 eller gældende nationale forskrifter.

#### **Reparation      Kompetente personer**

Apparatet må kun repareres af medarbejdere, der har modtaget instruktion heri af B.PRO. Ved skader skal B.PRO-service underrettes.

Hvis reparationer udføres af andre, bortfalder garantien.

**Standarder og direktiver**      Gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser skal overholdes.

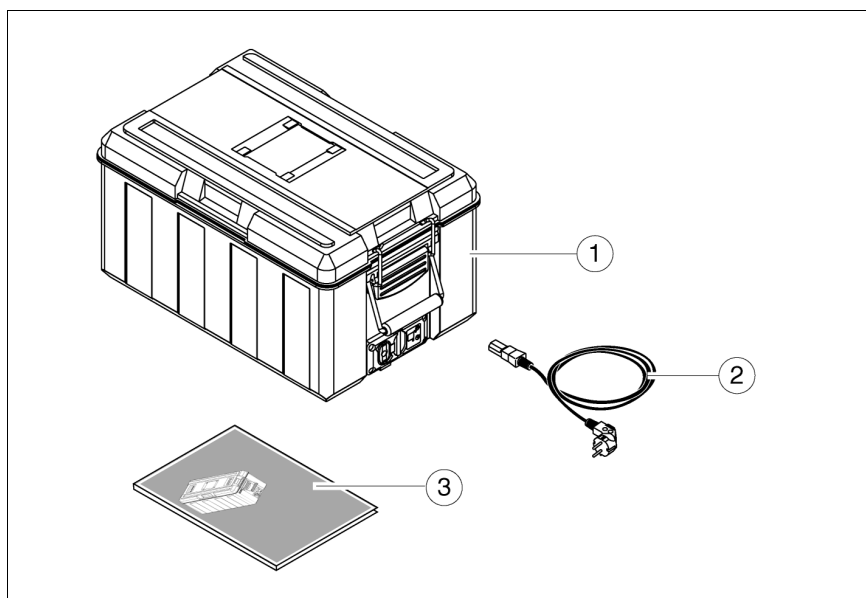
Ejeren/brugeren har ansvaret for, at gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser overholdes.

## Transport

### Kontrol/afvikling af transportskader

- ☞ Apparatet skal kontrolleres for transportskader (visuel kontrol) umiddelbart efter levering.
  - Notér transportskader på fragtbrevet i overværelse af chaufføren (beskrivelse af defekten).
  - Chaufføren skal bekræfte skaderne (med sin underskrift).
  - Behold apparatet, og reklamér over skaderne hos B.PRO ved hjælp af fragtbrevet.
    - eller –
- Modtag ikke apparatet, men lad transportøren bringe den tilbage til B.PRO.
- ☞ Denne fremgangsmåde sikrer en korrekt behandling af skaden. Transportskader, som anmeldes senere, skal dokumenteres af modtageren af apparatet.

### Leveringsomfang



- (1) B.PROTHERM 320 KB/320 KBR
- (2) Netkabel
- (3) Betjeningsvejledning

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

### Udpakning

- Åbn transportemballagen på de dertil beregnede steder. Riv eller skær den ikke op!
- Kontrollér indholdet af leveringen.

### Bortskaffelse af emballage

- ☞ Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende lovgivning. I den forbindelse skal du eventuelt angive nummeret på den gældende bortskaffelsesaftale. Hvis det gyldige bortskaffelsesaftalenummer ikke forefindes, kan det rekvireres hos B.PRO-service.
- Emballagemateriale skal bortskaffes miljømæssigt korrekt og i henhold til de til enhver tid gældende regler.

## Ibrugtagning

### Driftsforudsætninger

- ✓ Apparatet har ingen kendte defekter eller synlige skader
- ✓ Sinusformet spænding ved anvendelse af apparatet på vekselrettere (f.eks. køretøjsdrift)

### Tilslutning af apparatet

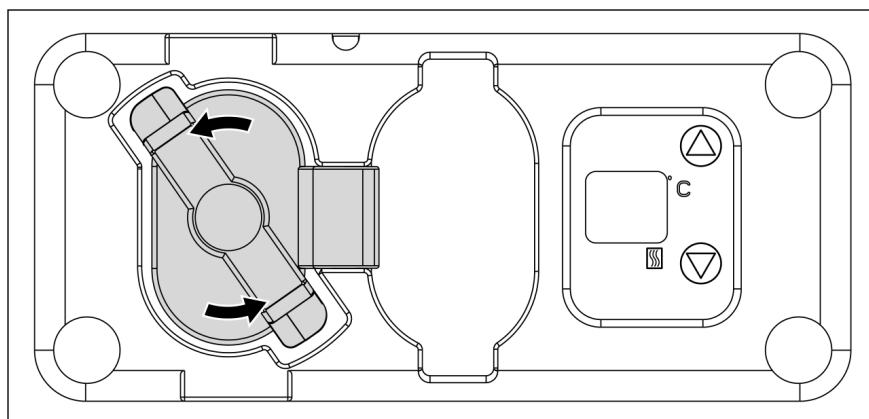
- ☞ Apparatet har ingen "Til/Fra"-kontakt. Apparatet kobles til, når det slutes til lysnettet.

### Forsigtig!

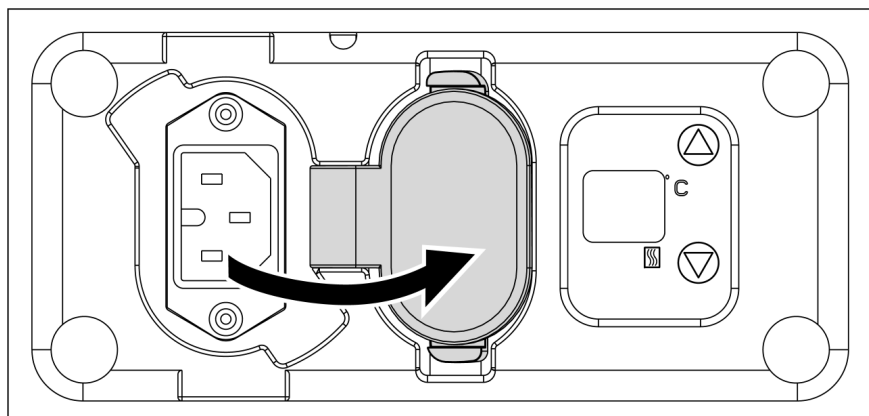
#### Tingsskader!

Hvis apparatet ikke er beregnet til den aktuelle netspænding eller -frekvens, kan apparatets elektronik tage skade.

- Før tilslutning skal du kontrollere, at den netspænding og netfrekvens, der er anført på typeskiltet, stemmer overens med de tilsvarende værdier for stikkontakten.
- Kontrollér, at der ikke befinder sig varmfølsomme genstande i apparatets indre.
- Åbn tætningsdækslet på apparatets stikdåse ved at dreje låsegrebet imod urets retning.



- Klap tætningsdækslet op, og lad det gå i indgreb i fordybningen.



- Sæt apparatets stik i apparatets stikdåse.

---

**B.PROTHERM 320 KB**

- Sæt strømstikket i stikkontakten.  
Driftsvisningslysdioden blinker GRØNT i opvarmningsfasen. Når opvarmningsfasen er afsluttet, og temperaturen således er nået, lyser lysdioden konstant.
- 

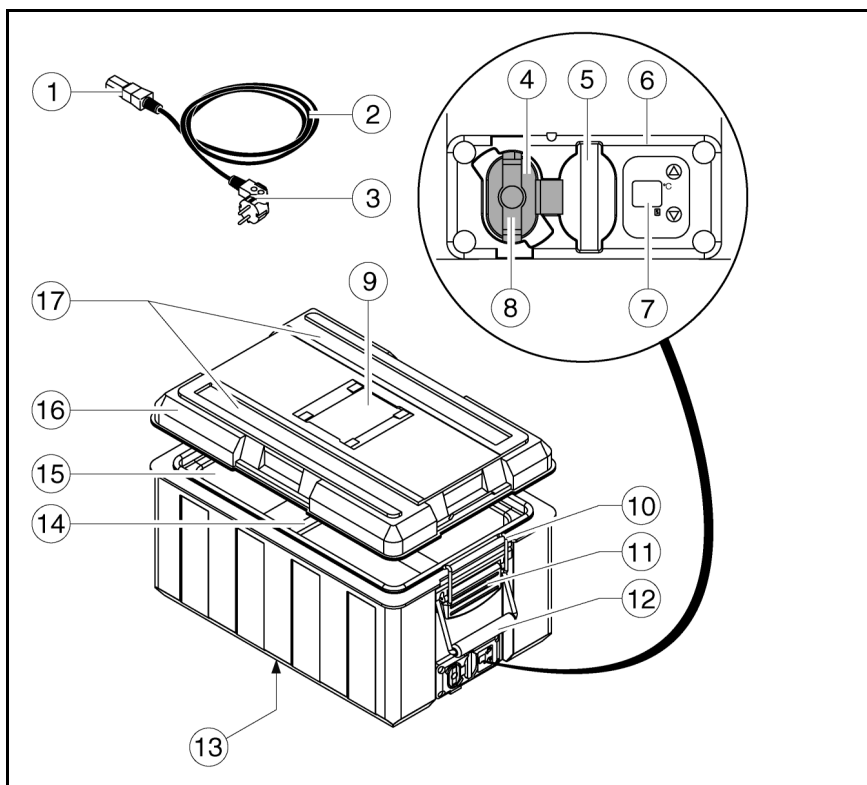
---

**B.PROTHERM 320 KBR**

- i Apparatet er fra fabrikken indstillet til drift ved "full power" (FP). Apparatet opnår den maksimale temperatur (ca. +98 °C) i drift med "full power".
  - Sæt strømstikket i stikkontakten.  
Temperaturvisningen gennemfører en lysdiode-display-selvtest og viser kortvarigt 88.  
Derefter skifter temperaturvisningen til den faktiske temperatur.  
Den runde lysdiode til højre for temperaturvisningens andet tal signalerer, at varmeeenheden er slået til.
  - ☞ Når temperaturreguleringen kobler varmeeenheden fra, slukkes lysdioden til højre ved siden af det andet tal. Temperaturreguleringen kan slå varmeeenheden fra, allerede før den foreskrevne temperatur er opnået helt. Når den foreskrevne temperatur underskrides, kobles varmeeenheden til igen, og lysdioden lyser igen.
-

## Betjening og brug

Oversigtsbillede

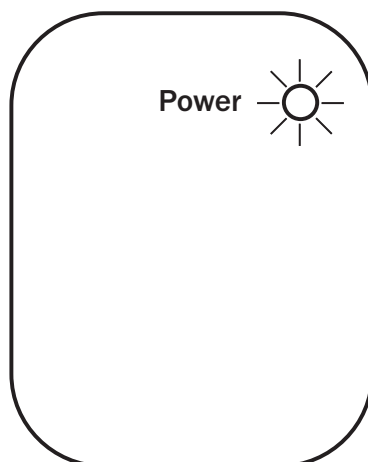


- (1) Apparatets stik
- (2) Netkabel
- (3) Strømsik
- (4) Tætningsdæksel; herunder sidder apparatets stikdåse
- (5) Fordybning til tætningsdæksel i opklappet tilstand
- (6) Stikkontakt
- (7) På stikkontakten:  
 B.PROTHERM 320 KB: Folie med driftsvisningslysdioder  
 B.PROTHERM 320 KBR: Temperaturregulering
- (8) Tætningsdækslets låsegreb
- (9) Menukortholder
- (10) Lukkebøjle
- (11) Lukkehåndtag
- (12) Bærehåndtag
- (13) På undersiden: Meder
- (14) Underlagsbro til små Gastronorm-beholdere (tilbehør)
- (15) Rustfrit stålkar
- (16) Låg
- (17) Udsparinger til stabling

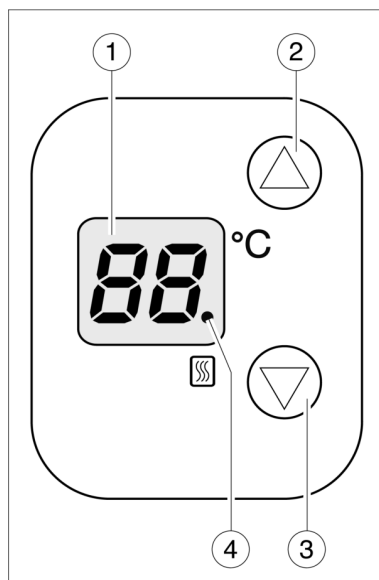
☞ Der kan anbringes et menukort i menukortholderen. På dette kort kan man notere med en tusch, hvilke retter/fødevarer apparatet indeholder.

## Temperaturregulering – oversigt

## Temperaturregulering

**B.PROTHERM 320 KB**

- ☞ Ved B.PROTHERM 320 KB er den foreskrevne temperatur fast indstillet på ca. +90 °C. I stedet for temperaturvisningen og tasterne er der her monteret en folie med driftsvisningslysdioder. Driftsvisningslysdioden blinker GRØNT i opvarmningsfasen. Når opvarmningsfasen er afsluttet, og temperaturen således er nået, lyser lysdioden konstant.

**B.PROTHERM 320 KBR**

- (1) Temperaturvisning: Viser den faktiske temperatur i apparatet, når det er tændt, og hvis du kort trykker på en vilkårlig tast, vises også den foreskrevne temperatur.
- (2) Tasten "up": Øger den foreskrevne temperatur (tryk flere gange, eller hold den inde i flere sekunder).
- (3) Tasten "down": Reducerer den foreskrevne temperatur (tryk flere gange, eller hold den inde i flere sekunder).
- (4) Rund lysdioder "Varmeenhed i drift": Lyser, når varmeeenheden er i drift.



**Fyldningsmåder – oversigt**

Apparatet kan fyldes på følgende tre måder:

**Tørfyldning med Gastronorm-beholdere**

- Gastronorm-beholdere hænges i det tørre stålkar
- Ved påfyldning med en lille mængde mad anbefales det at forvarme apparatet

Fremgangsmåde ved tørfyldning:

☞ Underkapitel "Tørfyldning af apparat" på side 16.

**Vådfyldning med Gastronorm-beholdere**

- Gastronorm-beholdere hænges i stålkaret, der er påfyldt 4 liter (foreskrevet påfyldningsmængde) varmt vand
- Ved påfyldning af en lille mængde mad anbefales det at forvarme apparatet
- Fordele ved vådfyldning:
  - Meget god varmeoverførsel til Gastronorm-beholderen/beholderne via varm vanddamp.
  - Det varme vand er et godt varmereservoir.
  - B.PROTHERM 320 KBR: Temperaturfordelingen i apparatet er mere ensartet end ved tørfyldning. Derved arbejder temperaturreguleringen mere nøjagtigt.

Fremgangsmåde ved vådfyldning:

☞ Underkapitel "Vådfyldning af apparat" på side 18.

**Direkte fyldning i det rustfri stålkar**

- Det rustfri stålkar fyldes direkte med varm, flydende mad eller med varmt vand, hvori maden (f.eks. pølser) lægges
- Mad, der er anbragt direkte i apparatet, opvarmes til den fast indstillede temperatur (B.PROTHERM 320 KB) eller den selvvalgte temperatur (B.PROTHERM 320 KBR). Ved sarte fødevarer (f.eks. pølser) skal der tages hensyn til dette.
- Væsken skal være varm ved påfyldningen, da apparatet ikke er konstrueret til at opvarme en større vandmængde
- Da apparatet skal fyldes med varm mad eller væske, er det ikke nødvendigt at forvarme

Fremgangsmåde ved direkte fyldning:

☞ Underkapitel "Direkte fyldning af apparat" på side 20.

☞ I tilfælde af direkte fyldning er salt og andre stoffer i direkte kontakt med det rustfri stålkar. Kontakten med disse stoffer kan meget let forårsage korrosion. Derfor skal det rustfri stålkar ved direkte fyldning rengøres grundigt og tørres af efter brug.

## Visning af foreskrevet temperatur

## B.PROTHERM 320 KBR

- i** Temperaturreguleringens temperaturområde ligger mellem +40 °C og +95 °C. Den maksimale temperatur (ca. +98 °C) opnås, når apparatet er i brug med "full power" (FP). Apparatet er indstillet til "full power"-drift fra fabrikken.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
  - ↳ Underkapitel "Tilslutning af apparatet" på side 9.
 Temperaturvisningen gennemfører en lysdiode-display-selvtest og viser kortvarigt 88.  
 Derefter skifter temperaturvisningen til den faktiske temperatur.  
 Den runde lysdiode til højre for temperaturvisningens andet tal signalerer, at varmeeenheden er slået til.
- Tryk kort på en vilkårlig tast på temperaturreguleringen for at få vist den foreskrevne temperatur.  
 Den foreskrevne temperatur vises. Visningen **FP** signalerer "full power"-drift, dvs. den maksimale foreskrevne temperatur.  
 Visningen skifter efter få sekunder automatisk tilbage til den faktiske temperatur.

## Indstilling af foreskrevet temperatur

## B.PROTHERM 320 KBR

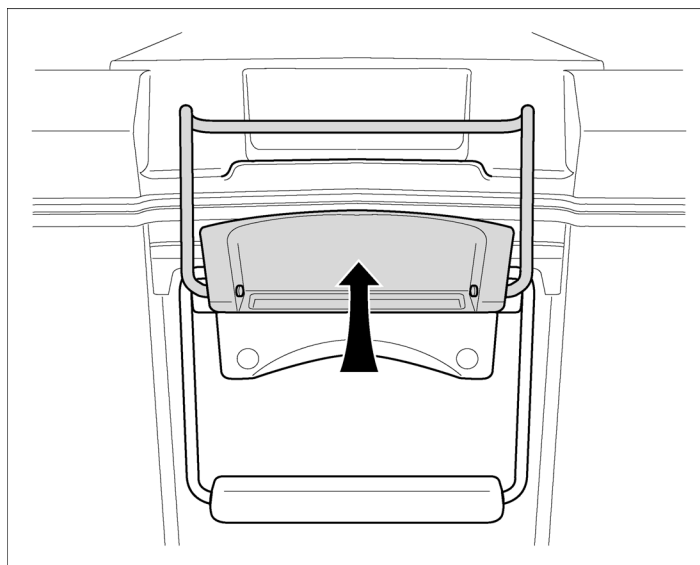
- ☞ Den laveste temperaturindstilling er +40 °C, den højeste **FP** (full power) tilsvarende en temperatur på ca. +98 °C.
- ☞ Under indstillingen af den foreskrevne temperatur slår apparatet automatisk varmeeenheden fra. Den runde lysdiode til højre for det andet tal i temperaturvisningen lyser ikke. Efter indstilling af den foreskrevne temperatur kobles varmeeenheden automatisk til, når den faktiske temperatur er for lav.
- ✓ Apparatet er sluttet til lysnettet
- For at sænke den foreskrevne temperatur skal du trykke flere gange på tasten "down".  
 Når der er trykket på knappen én gang, vises den foreskrevne temperatur (**FP** betyder "full Power"-drift). Ved hvert efterfølgende tryk sænkes den foreskrevne temperatur med 1 °C.  
 – eller –  
 Tryk på tasten "down", og hold den nede.  
 Efter ca. 1 sek. skifter temperaturindstillingen fortløbende.
- For at forhøje den foreskrevne temperatur skal du trykke flere gange på tasten "up".  
 Når der er trykket på knappen én gang, vises den foreskrevne temperatur (**FP** betyder "full power"-drift). Ved hvert efterfølgende tryk forøges den foreskrevne temperatur med 1 °C.  
 – eller –  
 Tryk på tasten "up", og hold den nede.  
 Efter ca. 1 sek. skifter temperaturindstillingen fortløbende.



- Når indstillingen er foretaget, skal du vente, til temperaturvisningen skifter til den faktiske temperatur.  
Den sidste indstilling af den foreskrevne temperatur gemmes automatisk.
- i Apparatet gemmer konstant den foreskrevne temperatur. Efter afbrydelse af spændingsforsyningen er den sidst indstillede foreskrevne temperatur aktiv.
- i Hvis spændingsforsyningen afbrydes under indstillingen af en ny foreskrevet temperatur, forbliver den hidtidige foreskrevne temperatur uforandret. Apparatet gemmer en ny foreskrevet temperatur, når temperaturvisningen har skiftet tilbage til den faktiske temperatur.

**Åbning af låg**

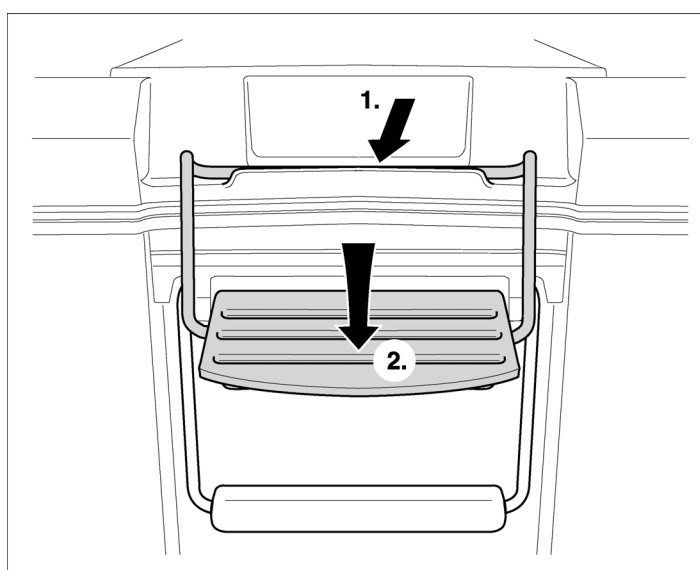
- Åbn begge lukkehåndtag så meget, at lukkebøjlen går ud af indgreb.



- Tag låget af apparatets hoveddel.

**Lukning af låg**

- Sæt låget på apparatets hoveddel.
- Hægt lukkebøjlerne (1.) på i begge sider, og luk med lukkehåndtag (2.).



### Tørfyldning af apparat

- i** En forklaring til fyldningsmåderne findes efter oversigten over apparatet:
  - ↳ Underkapitel "Fyldningsmåder – oversigt" på side 13.
- ☞ B.PRO anbefaler, at der anvendes Gastronorm-beholdere af rustfrit stål (god varmeledningsevne i forhold til Gastronorm-beholdere af kunststof).
- ☞ Det anbefales at bruge Gastronorm-beholdere med universalbøjlegreb, som uden problemer kan bruges til at løfte beholderen ud af apparatet med.
- ☞ Der må ikke anvendes Gastronorm-beholdere med fast opretstående håndtag i apparatet. Opretstående håndtag kan beskadige låget.
- ☞ Gastronorm-beholdere, der indeholder flydende fødevarer, skal altid lukkes med et tætningslåg.

---

### B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ Ved tørfyldning er temperaturfordelingen i apparatet mere uensartet end ved vådfyldning. Der kan være store forskelle mellem den viste temperatur og den virkelige temperatur. Den virkelige temperatur kan i store dele af apparatet være lavere end den viste temperatur ved temperaturreguleringens temperaturføler. B.PRO anbefaler, at apparatet er indstillet til drift ved "full power" (FP) ved tørfyldning.
  - ↳ Underkapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 14.

---

### Forvarmning af apparat

- ☞ Hvis der fyldes en stor mængde varme fødevarer i apparatet, er det ikke nødvendigt at forvarme det. Hvis der kun fyldes en mindre mængde fødevarer i apparatet, anbefaler vi at forvarme apparatet, før der fyldes fødevarer i det.

---

### B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Efter en forvarmningstid på 45 minutter har det tomme apparat opnået en indvendig temperatur på  $+70\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$ .

---

### B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ I "full power"-drift opnås der efter forvarmning i 45 minutter en indvendig temperatur i det tomme apparat på  $+70\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$ .
- 
- ✓ Rustfri stålkar rent og tørt
  - ✓ Apparat stadig tomt
  - Kontrollér, at der ikke befinder sig varmekfølsomme genstande i apparatets indre.
  - Luk apparatets låg med lukkehåndtagene.
    - ↳ Underkapitel "Lukning af låg" på side 15.
  - Tilslut apparatet til lysnettet.
    - ↳ Underkapitel "Tilslutning af apparatet" på side 9.

---

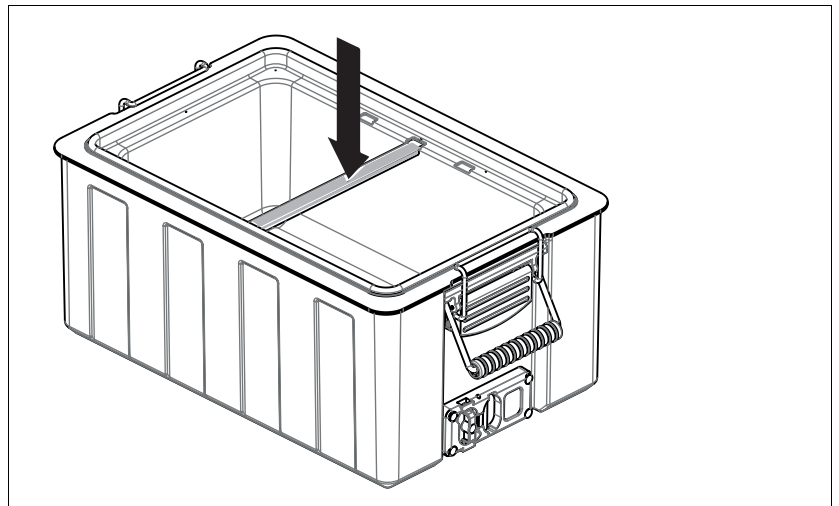
**B.PROTHERM 320 KBR**

- Indstil foreskrevet temperatur.
    - ↳ Underkapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 14.
- 

- Forvarm apparatet.

**Fyldning af apparat med Gastronorm-beholdere**

- ✓ Apparat er eventuelt (ved en mindre mængde fødevarer) forvarmet
- ✓ Fødevarebeholdere og fødevarer opvarmet (beholder ikke varmere end +100 °C)
- ✓ Gastronorm-beholdere er i fejlfri stand (f.eks. må randen ikke være deformeret eller have skarpe kanter)
- ✓ Gastronorm-beholdere tildækkede (beholdere med fødevarer i flydende form lukkes med et tætningslåg)
- Åbn låget.
  - ↳ Underkapitel "Åbning af låg" på side 15.
- ☞ Det rustfri stålkår kan på langs inddeles med én underlagsbro eller på tværs med en eller to underlagsbroer.
- ☞ Ved brug af én underlagsbro eller to underlagsbroer på tværs kan Gastronorm-beholderne GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 og GN 1/9 hænges i det rustfri stålkår. Ved brug af én underlagsbro på langs kan Gastronorm-beholderne GN 2/4, GN 1/4 og GN 1/6 hænges i det rustfri stålkår. Underlagsbroer kan bestilles hos B.PRO som tilbehørsdel (bestillingsnummer, se B.PRO-prislisten).
- ☞ Fyldningseksempel med én underlagsbro på tværs: En Gastronorm-beholder GN 1/2 og to Gastronorm-beholdere GN 1/4.
- Isæt den eller de nødvendige underlagsbroer til det aktuelle behov.



- Hæng Gastronorm-beholderne i det rustfri stålkår.
  - Luk apparatets låg med lukkehåndtagene.
    - ↳ Underkapitel "Lukning af låg" på side 15.
-

### Vådfyldning af apparat

- i** En forklaring til fyldningsmåderne findes efter oversigten over apparatet:
  - ↳ Underkapitel "Fyldningsmåder – oversigt" på side 13.
- ↳ B.PRO anbefaler, at der anvendes Gastronorm-beholdere af rustfrit stål (god varmeledningsevne i forhold til Gastronorm-beholdere af kunststof).
- ↳ Det anbefales at bruge Gastronorm-beholdere med universalbøjlegreb, som uden problemer kan bruges til at løfte beholderen ud af apparatet med.
- ↳ Der må ikke anvendes Gastronorm-beholdere med fast opretstående håndtag i apparatet. Opretstående håndtag kan beskadige låget.
- ↳ Gastronorm-beholdere, der indeholder flydende fødevarer, skal altid lukkes med et tætningslåg.

### Fyldning af det rustfri stålkar med vand

- i** Ved vådfyldning skal der hældes 4 liter (foreskrevet påfyldningsmængde) vand i det rustfri stålkar før forvarmningen og/eller fyldningen.
- ↳ For at afkorte forvarmningstiden eller springe den helt over anbefales det at hælde **varmt** vand i det rustfri stålkar.
- ✓ Rustfri stålkar rent og tomt

---

### Forsigtig!

#### Spændingsrevner på grund af koldt vand i et varmt rustfrit stålkar!

Hvis der hældes koldt vand i et varmt rustfrit stålkar, kan det hurtige temperaturfald forårsage mikroskopiske spændingsrevner.

- Før der hældes koldt vand i et varmt rustfrit stålkar, skal dette køle af, eller der skal hældes varmt vand i det varme stålkar.

- 
- Åbn låget.
    - ↳ Underkapitel "Åbning af låg" på side 15.
  - Hæld 4 liter (foreskrevet påfyldningsmængde) varmt vand i det rustfri stålkar.

### Forvarmning af apparat

- ↳ Hvis der fyldes en stor mængde varme fødevarer i apparatet, er det ikke nødvendigt at forvarme det. Hvis der kun fyldes en mindre mængde fødevarer i apparatet, anbefaler vi at forvarme apparatet, før der fyldes fødevarer i det.

---

### B.PROTHERM 320 KB

- ↳ Efter en forvarmningstid på 45 minutter har det tomme apparat opnået en indvendig temperatur på +70 °C +/- 5 °C.

---

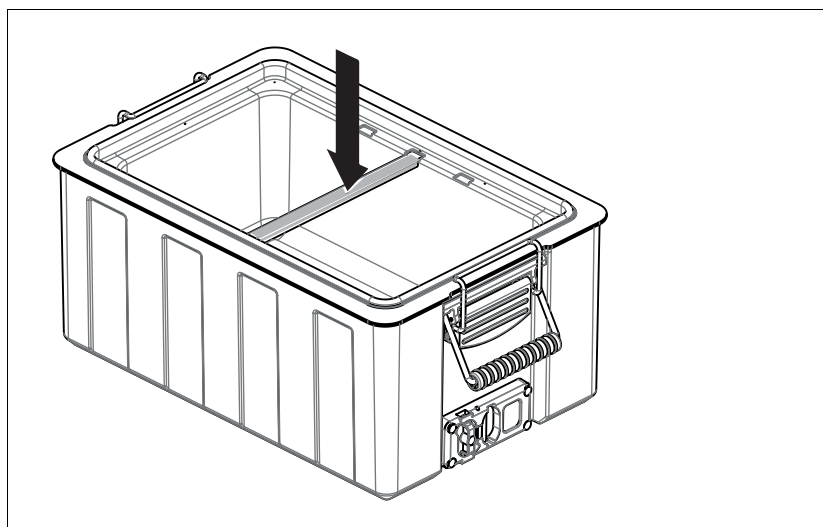
### B.PROTHERM 320 KBR

- ↳ I "full power"-drift opnås der efter forvarmning i 45 minutter en indvendig temperatur i apparat, der er påfyldt 4 liter vand, på +70 °C +/- 5 °C.
-

- ✓ Rustfri stålkar påfyldt 4 liter (foreskrevet påfyldningsmængde) vand
- ✓ Apparat stadig tomt
- Luk apparatets låg med lukkehåndtagene.
  - ↳ Underkapitel "Lukning af låg" på side 15.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
  - ↳ Underkapitel "Tilslutning af apparatet" på side 9.
- Forvarm apparatet.

### Fyldning af apparat med Gastronorm-beholdere

- ✓ Apparat påfyldt 4 liter (foreskrevet påfyldningsmængde) varmt vand
- ✓ Apparat forvarmet efter behov
- ✓ Fødevarebeholdere og fødevarer opvarmet (beholder ikke varmere end +100 °C)
- ✓ Gastronorm-beholdere er i fejlfri stand (f.eks. må randen ikke være deformeret eller have skarpe kanter)
- ✓ Gastronorm-beholdere tildækkede (beholdere med fødevarer i flydende form lukkes med et tætningslåg)
- Åbn låget.
  - ↳ Underkapitel "Åbning af låg" på side 15.
- ☞ Det rustfri stålkar kan på langs inddeles med én underlagsbro eller på tværs med en eller to underlagsbroer.
- ☞ Ved brug af én underlagsbro eller to underlagsbroer på tværs kan Gastronorm-beholderne GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 og GN 1/9 hænges i det rustfri stålkar. Ved brug af én underlagsbro på langs kan Gastronorm-beholderne GN 2/4, GN 1/4 og GN 1/6 hænges i det rustfri stålkar. Underlagsbroer kan bestilles hos B.PRO som tilbehørsdel (bestillingsnummer, se B.PRO-prislisten).
- ☞ Fyldningseksempel med én underlagsbro på tværs: En Gastronorm-beholder GN 1/2 og to Gastronorm-beholdere GN 1/4.
- Isæt den eller de nødvendige underlagsbroer til det aktuelle behov.



- Hæng Gastronorm-beholderne i det rustfri stålkar.

- Luk apparatets låg med lukkehåndtagene.
- ↳ Underkapitel "Lukning af låg" på side 15.

#### Direkte fyldning af apparat

#### Direkte fyldning i rustfri stålkar/påfyldning af rustfri stålkar

- i En forklaring til fyldningsmåderne findes efter oversigten over apparatet:
- ↳ Underkapitel "Fyldningsmåder – oversigt" på side 13.

---

#### B.PROTHERM 320 KB

- ☞ Væsken, der hældes i, skal være varm ved påfyldningen (ca. +70 °C), da apparatet ikke er konstrueret til at opvarme en større vandmængde. Da apparatet fyldes med varm væske, er det ikke nødvendigt at forvarme.
- ☞ Mad, der fyldes direkte i apparatet, opvarmes til den fast indstillede temperatur. Ved sarte fødevarer (f.eks. pølser) skal der tages hensyn til dette.
- ☞ Ved direkte fyldning må der maksimalt fyldes 25 liter væske i det rustfri stålkar.
- ✓ Rustfri stålkar rent og tomt
- ✓ Den flydende mad eller vandet er opvarmet til min +70 °C
- Fyld maks. 25 liter varm mad eller varmt vand i det rustfri stålkar.
- Luk apparatets låg med lukkehåndtagene.
- ↳ Underkapitel "Lukning af låg" på side 15.

---

#### B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ Væsken, der fyldes i, skal omtrent have den ønskede foreskrevne temperatur. Apparatet er ikke konstrueret til at opvarme en større vandmængde. Da apparatet fyldes med varm væske, er det ikke nødvendigt at forvarme.
- ☞ Mad, der fyldes direkte i apparatet, opvarmes til den selvvalgte temperatur. Ved sarte fødevarer (f.eks. pølser) skal der tages hensyn til dette.
- ☞ Ved direkte fyldning må der maksimalt fyldes 25 liter væske i det rustfri stålkar.
- ✓ Rustfri stålkar rent og tomt
- ✓ Flydende mad eller vand omtrent opvarmet til foreskrevet temperatur
- Fyld maks. 25 liter varm mad eller varmt vand i det rustfri stålkar.
- Luk apparatets låg med lukkehåndtagene.
- ↳ Underkapitel "Lukning af låg" på side 15.



**Flytning af apparat til ny placering**

- ☞ Apparatet kan være tungt i fyldt tilstand (se tekniske data). For at minimere sundhedsrisiciene skal apparatet altid bæres af to personer. Anvend om muligt et egnet hjælpemiddel til at løfte apparatet med.
- ☞ Der må maksimalt stå tre apparater oven på hinanden ved flytning. Stålede apparater skal altid sikres mod at vippe ved flytning til et andet sted.
- ☞ Til apparatet tilbydes forskellige transportvogne af B.PRO.
- ☞ Hvis der ved transport af et apparat eller af maks. tre på hinanden stålede apparater bruges et mobilt stativ (f.eks. en transportvogn), skal alle nødvendige foranstaltninger træffes for at undgå, at der opstår person- og tingsskader. Du skal bl.a. træffe følgende foranstaltninger:
  - Undlad at overskride den maksimale belastning af understativet
  - Fastgør apparatet/apparaterne til det mobile stativ, så det ikke kan vælte
  - Vær altid to om at transportere apparatet/apparaterne
  - Kør kun på skrå flader med en hældning  $< 10^\circ$
  - Sørg for at sikre apparaterne mod, at de utilsigtet ruller væk
- ✓ To personer

**Advarsel!****Varm vanddamp!**

Låget slutter ikke helt tæt. Hvis der trænger varm vanddamp ud af apparatet, kan det medføre skoldninger.

- Grib ikke fat i lågets kant, medmindre dine hænder er beskyttede.

**Advarsel!****Overløbende varm væske!**

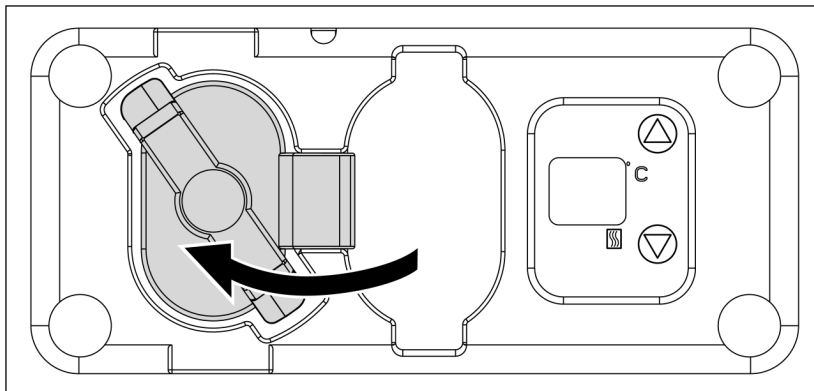
Låget slutter ikke helt tæt.

Når det rustfri stålkar er fyldt med væske (vådfyldning eller direkte fyldning), er der ved flytning til et andet sted fare for, at der mellem kanten af det rustfri stålkar og låget strømmer varm damp eller varm væske ud. Fare for skoldning!

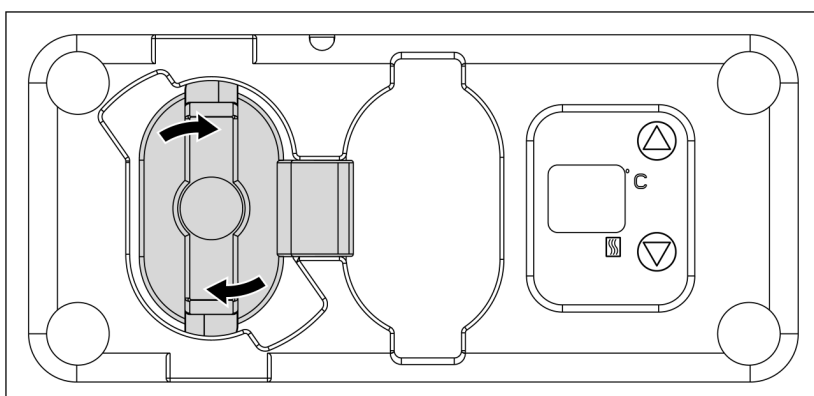
Der er særlig stor fare, når én person bærer apparatet foran kroppen med begge hænder. Hvis apparatet vippes ind mod kroppen, når man løfter det op eller sætter det ned, kan der løbe varm væske ud, hvilket kan forårsage skoldning.

- Fyld om muligt først væske i det rustfri stålkar, når apparatet er endeligt placeret.
  - Bær eller transportér kun det fyldte apparat vandret.
  - Vær om muligt to personer om at bære eller transportere det fyldte apparat.
- 
- Træk strømstikket ud.
  - Træk apparatets stik ud.
  - Opbevar netkablet på et egnet sted, og sørg for, at det ikke bliver vådt.

- Luk tætningsdækslet til apparatets stikdåse.



- Luk tætningsdækslet, så det bliver vandtæt, ved at dreje låsegrebet med uret.



- Kontrollér, at låget er lukket helt til.
- Stab eventuelt (maksimalt) 3 apparater oven på hinanden, så mederne på apparatet ovenpå går i indgreb i stabeludsparingerne i apparatet nedenunder.
- Sørg for at sikre stablede apparater mod at vippe.
- Transportér forsigtigt apparatet/apparaterne hen til den nye placering.

#### Varmholdning af mad

- i Også når apparatet ikke er koblet til lysnettet, kan det pga. sin gode isoleringsevne holde fødevarer varme i lang tid.

---

#### Forsigtig!

##### Mulig forringelse af fødevarer efter strømsvigt!

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

- Efter et fald i kernetemperaturen skal det kontrolleres, om fødevarernes kvalitet er forringet, og fødevarerne skal evt. kasseres.

☞ Ved varmholdning af fødevarer skal du være opmærksom på gældende levnedsmiddelspecifikke bestemmelser og disse fødevarers særlige egenskaber. Det frarådes generelt at opbevare fødevarer i apparatet i lang tid.

☞ Hvis apparatet bruges i længere tid med åbent låg, opstår der store varmetab.

Brug derfor kun apparatet med lukket låg. Når apparatet er tilsluttet elnettet, må det kun åbnes kortvarigt for at sætte mad ind eller tage mad ud.

---

### **Advarsel!**

#### **Varm vanddamp!**

Låget slutter ikke helt tæt. Hvis der trænger varm vanddamp ud af apparatet, kan det medføre skoldninger.

- Grib ikke fat i lågets kant, medmindre dine hænder er beskyttede.
- Hvis apparatet er blevet frakoblet lysnettet efter foropvarmning (f.eks. i forbindelse med en flytning), skal det slutes til lysnettet igen.
  - ☞ Underkapitel "Tilslutning af apparatet" på side 9.
- Hold låget lukket ved varmholdning, og åbn det kun kortvarigt, når det er nødvendigt (f.eks. for at tage mad ud).
- Hold fødevarerne varme, så længe du ønsker.

---

## **Udtagning af fødevarer**

---

### **Advarsel!**

#### **Varm vanddamp!**

Låget slutter ikke helt tæt. Hvis der trænger varm vanddamp ud af apparatet, kan det medføre skoldninger.

- Grib ikke fat i lågets kant, medmindre dine hænder er beskyttede.

---

### **Advarsel!**

#### **Varme inde i apparatet/varme Gastronorm-beholdere!**

Ved varmholdning kan det indvendige af apparatet og Gastronorm-beholdere samt andre genstande i apparatet blive varme og forårsage forbrændinger.

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

---

### **Advarsel!**

#### **Flydende varm mad!**

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

- Luk altid Gastronorm-beholdere med et tætningslåg.
- Hold Gastronorm-beholderen vandret.

- Åbn låget.
- Tag Gastronorm-beholderne/maden ud.

☞ Apparatet skal rengøres grundigt efter brug.

☞ Kapitel "Rengøring og vedligeholdelse" på side 6.

**Brug af apparatet  
serveringsbeholder**

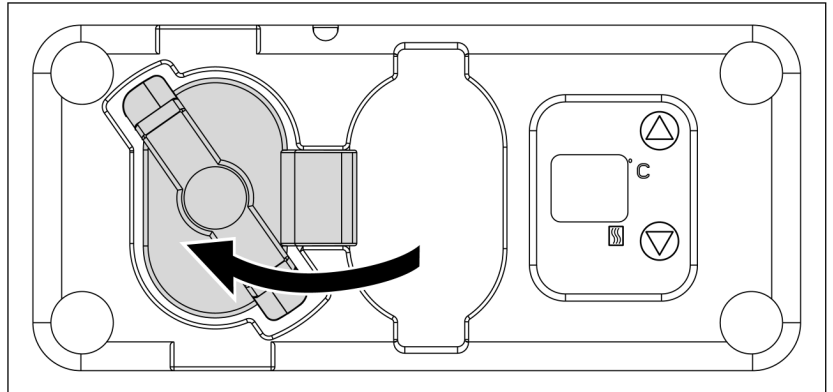
☞ Når apparatet bruges som serveringsbeholder (f.eks. ved en buffet), skal man især være opmærksom på følgende punkter:

- Når apparatet er sluttet til lysnettet, må låget ikke stå åbent (luk med låg).
- Når apparatet er tilsluttet lysnettet, må det kun åbnes kortvarigt for at påfylde eller udtage mad
- Ved servering kan B.PRO-serveringsvogne benyttes

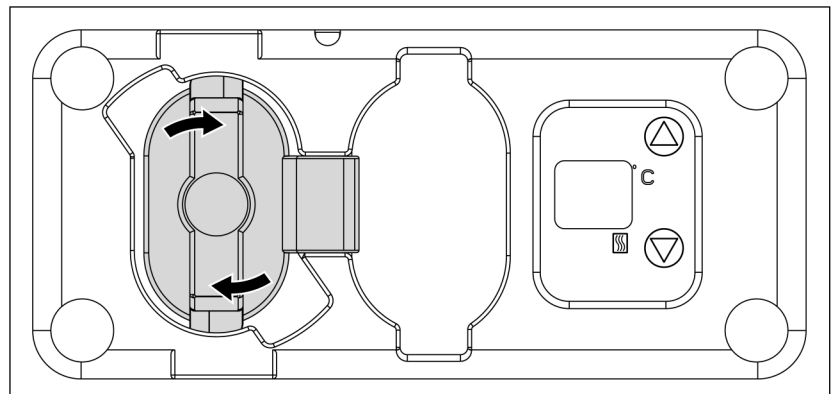
## Frakobling

### Frakobling af apparatet

- Træk strømstikket ud.
- Træk apparatets stik ud.
- Opbevar netkablet på et egnet sted, og sørg for, at det ikke bliver vådt.
- Luk apparatets stikdåse med et tætningsdæksel.



- Luk tætningsdækslet, så det bliver vandtæt, ved at dreje låsegrebet med uret.



## Hjælp i tilfælde af problemer

Lysdiode/temperaturvisning lyser ikke

Årsag	Løsning
For meget lys i omgivelserne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Afskærm lysdioden/temperaturvisningen for det omgivende lys.</li> <li>■ Hvis dette ikke løser problemet, skal du kontrollere, om der er andre årsager.</li> </ul>
Strømskikket og/eller apparatstikket er ikke sat i.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt strømskikket og/eller apparatstikket i stikdåsen/apparatets stikdåse.</li> </ul>
Netkabel beskadiget; f.eks. kan en tråd være knækket (også muligt uden ydre beskadigelse).	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Få netkablet udskiftet af en godkendt reparatør.</li> <li>🔗 Kapitel "Reparation" på side 34.</li> </ul>
Bygningens sikring (hus-sikring) er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollér bygningens sikringer, og udskift dem om nødvendigt.</li> </ul>
Apparatets elektronik eller lysdioden/temperaturvisningen er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt B.PRO-service.</li> <li>🔗 Kapitel "Reparation" på side 34.</li> </ul>

Lysdioden lyser, men fødevarerne holdes ikke (tilstrækkeligt) varme

### B.PROTHERM 320 KB

Årsag	Løsning
Fødevarerne var kolde, da de blev anbragt i apparatet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anbring kun varme fødevarer i apparatet.</li> </ul>
Apparatet/maden er ikke lukket/tildækket.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Luk Gastronorm-beholderne med Gastronorm-beholderlåg.</li> <li>■ Luk apparatet til med låget.</li> </ul>
Apparatets elektronik er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt B.PRO-service.</li> <li>🔗 Kapitel "Reparation" på side 34.</li> </ul>

Temperaturvisningen lyser, men fødevarerne holdes ikke (tilstrækkeligt) varme

#### B.PROTHERM 320 KBR

Årsag	Løsning
Fødevarerne var kolde, da de blev anbragt i apparatet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Anbring kun varme fødevarer i apparatet.</li> </ul>
Apparatet/maden er ikke lukket/tildækket.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Luk Gastronorm-beholderne med Gastronorm-beholderlåg.</li> <li>► Luk apparatet til med låget.</li> </ul>
Foreskrevet temperatur indstillet for lavt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Forøg den foreskrevne temperatur.               <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Underkapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 14.</li> </ul> </li> </ul>
Ved tørfyldning er temperaturfordelingen i apparatet mere uensartet end ved vådfyldning. Der kan være store forskelle mellem den viste temperatur og den virkelige temperatur. Den virkelige temperatur kan i store dele af apparatet være lavere end den viste temperatur ved temperaturreguleringens temperaturføler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Brug apparatet i "full power"-drift (FP).               <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Underkapitel "Indstilling af foreskrevet temperatur" på side 14.</li> <li>– eller –</li> <li>Foretag vådfyldning af apparatet.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Underkapitel "Vådfyldning af apparat" på side 18.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
Apparatets elektronik er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontakt B.PRO-service.               <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 34.</li> </ul> </li> </ul>

Temperaturvisningen viser fejlmeddelelsen HI

#### B.PROTHERM 320 KBR

Årsag	Løsning
Temperaturen i apparatet er over +99 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Vent, indtil apparatet er kølet helt ned. Temperaturvisningen skifter automatisk til den aktuelle faktiske temperatur, når denne igen ligger inden for visningsområdet.</li> <li>Hvis temperaturvisningen ikke automatisk skifter til den faktiske temperatur, er apparatets elektronik defekt.</li> </ul>
Apparatets elektronik er defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Kontakt B.PRO-service.               <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Kapitel "Reparation" på side 34.</li> </ul> </li> </ul>

**Temperaturvisningen viser  
fejlmeddelelsen LO**

Årsag	Løsning
Temperaturen i apparatet er lavere end +1 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vent, indtil apparatet er varmet helt op. Temperaturvisningen skifter automatisk til den aktuelle faktiske temperatur, når denne igen ligger inden for visningsområdet. Hvis temperaturvisningen ikke automatisk skifter til den faktiske temperatur, er apparatets elektronik defekt.</li> </ul>
Apparatets elektronik er defekt. Hvis apparatets elektronik er defekt, kan apparatet af sig selv skifte til "full-power"-drift (FP).	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt B.PRO-service. ☞ Kapitel "Reparation" på side 34.</li> </ul>

**Korrosion på dele af rustfrit stål**

Årsag	Løsning
Forkert håndtering/vedligeholdelse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fjern korrosionsstederne. ☞ Underkapitel "Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål" på side 32.</li> <li>■ Sørg for korrekt behandling/pleje.</li> </ul>

**Apparatet er beskadiget  
udvendigt**


Årsag	Løsning
Skader som følge af transport, flytning af apparatet eller anden ydre påvirkning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kobl apparatet fra. ☞ Kapitel "Frakobling" på side 25.</li> <li>■ Sørg for, at apparatet ikke ved en fejl kobles til.</li> <li>■ Kontakt en godkendt reparatør. ☞ Kapitel "Reparation" på side 34.</li> </ul>



## Kort diagnose BPT 320 KB(R) fra version 3

Tofarvet Power-/Status-lysdiode

### B.PROTHERM 320 KB

Blinken, grøn, 0,5 Hz:	Opvarmning	
Konstant, grøn	Temperatur nået	



Fejlmeddelelser

Blinken, 2 s rød, 2 s grøn:	Varmerenhed kortslutning (kortslutning i silikonemåttens varmeleder)
Blinken, 2 s rød, 1 s grøn:	Varmerenhed afbrydelse (afbrydelse i silikonemåttens varmeleder)
Blinken, 1 s rød, 2 s grøn:	Følerbrud PTC-kæde
Blinken, 1 s rød, 1 s grøn:	Føler-kortslutning PTC-kæde
Konstant, rød	Forkert vekselretter (ikke sinusformet)
Blinken, 0,5 s rød, 0,5 s slukket	Overspænding
Blinken, 0,5 s rød, 3,5 s slukket	Underspænding

Temperaturvisning

### B.PROTHERM 320 KBR

Justeringsområde:	0 til 90 °C
Visningsområde:	–9 °C til 99 °C
Visning 'HI':	> 99 °C
Visning 'LO':	< –9 °C
Visning 'FP':	Full Power-tilstand

●/○:	Varmeanhed aktiv:	
	Varmeanhed inaktiv:	

## Fejlmeddelelser

Kode	Fejl	Årsag	Løsning
HS: (H5)	Kortslutning i varmeanhed; effekt slås fra	Kortslutning varmeleder, evt. fugtindtrængen i el-kabinnet eller utæthed i området ved bundpladen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udskift hele varmemåtten.</li> <li>Udskift alle tætninger i området ved bundpladen.</li> </ul>
Hb: (H6)	Varmaefbrydelse; afbrydelse på varmelederen eller på tilførselsledninger; effekt slås fra	Kabelbrud eller udløst temperatursikring på varmemaatten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udskift hele varmemaatten.</li> <li>Udskift alle tætninger under bundpladen.</li> </ul>
Fb: (F6)	Følerbrud	Defekt temperatursensor, modstandskarakteristik uden for tolerancen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udskift NTC-sensor.</li> <li>Udskift evt. varmemaatten.</li> </ul>
FS: (F5)	Følerkortslutning	Temperatursensorens tilledninger skaber en kortslutning, modstandskarakteristik uden for tolerancen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udskift NTC-sensor.</li> <li>Udskift evt. varmemaatten.</li> </ul>
–	Ingen visning		<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollér nettilledninger og apparatsikring på regulatorelektronikken.</li> </ul>
Uo	Overspænding	>260 V	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollér netspændingen</li> </ul>
Uu	Underspænding	<200 V	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollér netspændingen</li> </ul>

## Rengøring og vedligeholdelse

- Rustfrit stål** Hold altid overflader af rustfrit stål rene, tørre og tilgængelige for luft. Fjern regelmæssigt kalk-, fedt-, stivelses- og proteinpletter ved rengøring. Under disse lag kan der opstå korrosions som følge af manglende lufttilførsel. Lad ikke dele i rustfrit stål komme i berøring med koncentrerede syrer, krydderier, salte osv. i længere tid. Kontakt med disse stoffer kan forårsage korrosion. Også syredampe, som udvikles ved rengøring af fliser, kan fremkalde korrosion.
- Du må ikke beskadige overfladen på det rustfrie stål, især ikke med andre metaller. Rester af fremmedmetaller medfører dannelse af kemiske forbindelser, som kan forårsage korrosion.
- Undgå kontakt med jern og stål. Hvis rustfrit stål kommer i berøring med jern (f.eks. ståluld, spåner fra ledninger, jernholdigt vand), kan dette medføre kraftig korrosion.
- Rengøringsinterval** Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug. Beholderen skal kontrolleres for udvendige beskadigelser, før den sættes i en opvaskemaskine.
- ☞ I tilfælde af direkte fyldning er salt og andre stoffer i direkte kontakt med det rustfri stålkar. Kontakten med disse stoffer kan meget let forårsage korrosion. Derfor skal det rustfri stålkar ved direkte fyldning rengøres grundigt og tørres af efter brug.
- Rengøringsmetoder** Den anbefalede rengøringsmetode til den daglige rutinerengøring er aftørring med en fugtig klud.
- Fastsiddende snavs må fjernes med en børste (kunststof- eller naturbørste). Apparatet kan rengøres i en opvaskemaskine, hvis temperaturen i maskinen ikke kommer over 90 °C.
- Alle andre rengøringsmetoder skal godkendes af B.PRO.
- ☞ Apparatet må ikke nedsænkes i væske (f.eks. vand).
- ☞ Anvend ikke dampstråle, højtryksrensere eller lignende rengøringsværktøjer.
- Rengøringsmidler** Rengøringsmidler i tilfælde af lettere tilsmudsning:
- Almindelige rengøringsmidler blandet med vand
  - Blød klud
  - B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud (må kun bruges med vand)
- Rengøringsmidler ved kalkbelægninger på det rustfri stålkar:
- Let kalkbelægning: Almindeligt rengøringsmiddel til rustfrit stål, f.eks. DeepClean Stainless Steel
  - Kraftig kalkbelægning: Eddike- eller citronsyre

### Rengøring af apparat

- Træk strømstikket ud.
- Træk apparatets stik ud.
- Opbevar netkablet på et egnet sted, og sørg for, at det ikke bliver vådt.
- Luk apparatets stikdåse med et tætningsdæksel, så det lukker vandtæt.  
☞ Kapitel "Frakobling" på side 25.
- Ved beskadiget eller knækket/manglende tætningsdæksel er rengøring i opvaskemaskine ikke tilladt.
- Kontrollér, at apparatets indre er afkølet.
- Rengør apparatet med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder og rengøringsmidler.
- Hvis du anvender et rengøringsmiddel til rustfrit stål, skal du skylle efter med vand.
- Tør apparatet af efter rengøringen.

### Fjernelse af korrosionssteder på rustfrit stål

#### Friske korrosionssteder

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

#### Ældre/kraftigere korrosionssteder

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

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



### Advarsel!

#### Ætsende stoffer!

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

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

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

---

## Vedligeholdelse

### Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt

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

### Behandling af tætningsdæksel til apparatets stikdåse med gummiplejemiddel

- For at forlænge levetiden af gummitætningen på dækslet til apparatets stikdåse skal du regelmæssigt (en gang om måneden) behandle gummitætningen med et almindeligt gummiplejemiddel.

### Ny kontrol af den elektriske sikkerhed

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

### Kontrol af tilslutningskabel og strømstik

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

---

## Reparation

### Kompetente personer

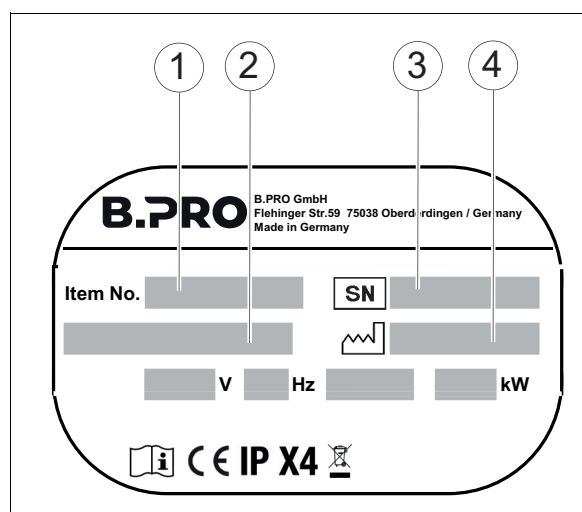
☞ Apparatet må kun reparerer af medarbejdere, der har modtaget instruktion heri af B.PRO. Ved skader skal B.PRO-service underrettes.

### Fejlbeskrivelse

B.PRO-service har brug for følgende angivelser på typeskiltet i forbindelse med skadesregistreringen:

- Varenummer
- Model
- Serienummer
- Produktionsdato

Typeskiltet befinder sig på stikkontakten.



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

### Reservedele

Ved bestilling af reservedele skal følgende oplyses:

- Reservedelsbetegnelse
  - Varenummer
  - Apparatets produktionsdato
  - Mængde
- ☞ Se service-informations-systemet på internettet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)).

### Adresse

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

---

## Bortskaffelse

### Bortskaffelse af apparatet



- i** Hvis udtjente elektriske eller elektroniske apparater bortskaffes via den almindelige kommunale affaldshåndtering, kan apparatets indholdsstoffer udgøre en fare for miljøet og menneskers sundhed. Apparatet må derfor ikke bortskaffes sammen med almindeligt affald, men skal afleveres på en miljøstation for elektroskrot og elektronisk affald (f.eks. en kommunal losseplads med specialafdeling). Som henvisning til dette forhold er apparatet udstyret med det viste symbol iht. EN 50419 vedrørende mærkning af elektrisk og elektronisk udstyr iht. artikel 15(2) i direktivet 2012/19/EU (WEEE). Desuden skal der tages højde for yderligere særlige, nationale forhold ved bortskaffelsen.
- Gør apparatet uanvendeligt før bortskaffelse (f.eks. ved at skære strømstikket af).
  - Apparatet skal bortskaffes på en genbrugsstation eller lignende i overensstemmelse med gældende lokale bestemmelser.
- ☞ Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.
- ☞ Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse hos forhandleren eller hos B.PRO-service.
- ☞ Kapitel "Adresse" på side 34.

## Tekniske data

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

### Generelle data

#### Dimensioner og vægt

Dimensioner (L x B x H):	643 mm x 430 mm x 375 mm
Egenvægt:	13,5 kg
Kapacitet:	En Gastronorm-beholder GN 1/1 – 200 eller tilsvarende inddelinger

#### Maksimal last

35 kg

#### Temperatur i apparatets indre

#### B.PROTHERM 320 KB

ca. +90 °C

#### B.PROTHERM 320 KBR

+40 °C til +95 °C, kan indstilles i trin på 1 grad

ca. +98 °C i "full Power"-drift (FP)

#### Varmebestandighed

Kunststoffet på apparatets hoveddel er varmebestandigt indtil en temperatur på +90 °C, kortvarigt (maksimalt 10 minutter) også indtil +100 °C.

### Elektriske data

#### Tilslutningsværdier

Spænding:	220 til 240 V~, 50 til 60 Hz (ren sinusvekselspænding)
Effekt:	400 W

#### Kapslingsklasser

IP X6 (Anvend ikke dampstråle, højtryksrensere eller lignende rengøringsværktøjer).

### Miljø

#### Omgivelsesbetingelser – drift

Temperatur:	+15 °C til +38 °C
Relativ luftfugtighed:	uden dug

#### Omgivelsesbetingelser – opbevaring, transport

Temperatur:	–10 °C til +40 °C
Relativ luftfugtighed:	uden dug

#### Emissioner

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

#### Materialer

Apparatets hoveddel:	Polypropylen
Isolering:	PUR-skum
Kar:	CNS 18/10



---

## Bestillingsoplysninger

<b>B.PROTHERM 320 KB</b>	Varenummer:	566 242
<b>B.PROTHERM 320 KBR</b>	Varenummer:	572 228
<b>Betjeningsvejledning</b>	Dokumentnummer:	154 280

---

## Tilbehør

<b>Sæt menukort</b>	Varenummer:	🔗 B.PRO-prisliste
<b>Gastronorm-beholdere</b>	Varenummer:	🔗 B.PRO-prisliste
<b>Underlagsbro</b>	Varenummer:	🔗 B.PRO-prisliste
<b>Transport- og serveringsvogn</b>	Varenummer:	🔗 B.PRO-prisliste
<b>B.PRO-mikrofiber- rengøringsklud</b>	Varenummer:	126 999
<b>Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel</b>	Varenummer:	511 895

## Standarder, direktiver, teststempler

DIN 18864: Storkøkkenapparater – termobeholdere til fødevaretransport.

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

DIN EN 60335-2: Sikkerhed for elektriske apparater til husholdningsbrug og lignende; del 2-50: Særlige krav for elektriske varmholdningsapparater til erhvervsmæssig brug.

DIN EN 60529: Kapslingsklasser gennem kabinet (IP-kode).

DGUV-regel 110-003: Arbejde i storkøkkener

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



### CE-mærkning

Apparatet overholder følgende direktiver:

- 2014/30/EU "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet"
- 2014/35/EU "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om harmonisering af medlemsstaternes love om tilgængeliggørelse på markedet af elektrisk materiel bestemt til anvendelse inden for visse spændingsgrænser"
- 2011/65/EU "Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr"



B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS