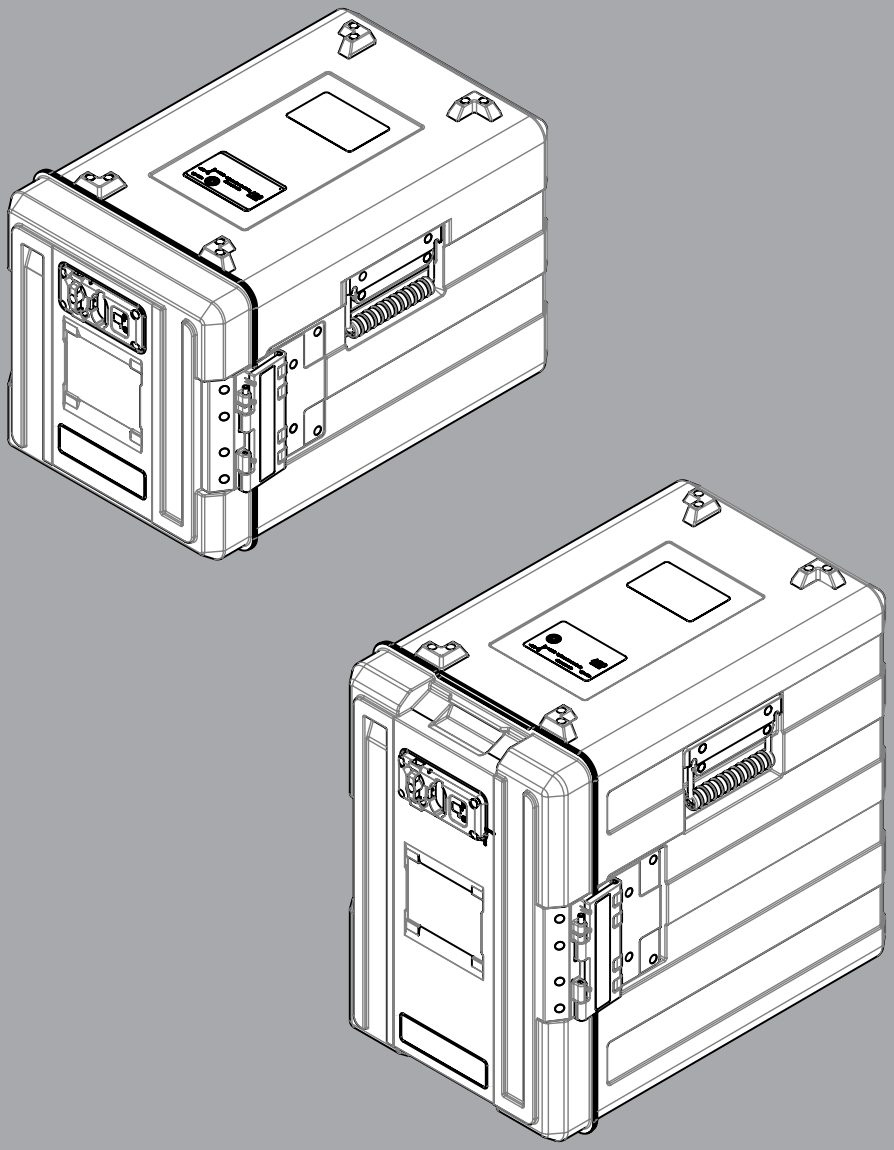
B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM
420 KBUH/420 KBRUH/
620 KBUH/620 KBRUH

Original-Betriebsanleitung

Allgemeines

Copyright

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Technische Änderungen

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Produktdokumentation

Original-Betriebsanleitung; Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

☞ Wichtiger **Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.

i **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.

↳ **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.

✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.

➨ **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung XYZ

Ein derart gekennzeichneter Abschnitt gilt nur für eine bestimmte **Gerätevariante** oder Geräteoption.

Warnhinweise

⚠ **Signalwort!**

Art und Quelle der Gefahr
Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.
➨ Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

Das Signalwort (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.
Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.
Warnung warnt vor möglicher schwerer Körperverletzung.
Gefahr warnt vor möglicher schwerster/tödlicher Körperverletzung.

Inhalt

Zu diesem Produkt
Einsatzzweck . . . 1
Einsatzbedingungen . . . 1
Produktmerkmale . . . 1

Sicherheit
Allgemeines . . . 3
Zu diesem Produkt . . . 3
Transport . . . 4
Inbetriebnahme . . . 4
Bedienung und Betrieb . . . 4
Reinigung und Pflege . . . 6
Wartung . . . 7
Reparatur . . . 8
Normen und Richtlinien . . . 8
Produktkennzeichnung . . . 8

Transport
Transportschäden prüfen/abwickeln . . . 9
Lieferumfang . . . 9
Auspacken . . . 9
Verpackungsmaterial entsorgen . . . 9

Inbetriebnahme
Betriebsvoraussetzungen . . . 10
Gerät anschließen . . . 10

Bedienung und Betrieb
Geräteübersicht . . . 12
Temperatur-Regelung – Übersicht . . . 13
Soll-Temperatur anzeigen . . . 14
Soll-Temperatur einstellen . . . 14
Gerätetür öffnen . . . 15
Gerätetür schließen . . . 16
Gerät vorheizen . . . 16
Gerät beschicken . . . 17
Gerät an neuen Standort bringen . . . 18
Speisen warmhalten . . . 19
Speisen entnehmen . . . 19

Außerbetriebnahme
Gerät außer Betrieb nehmen . . . 21

Hilfe im Problemfall
Betriebsanzeige-LED/Temperatur-Anzeige leuchtet nicht . . . 22
Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht (ausreichend) warmgehalten . . . 22
Temperatur-Anzeige leuchtet, aber Speisen werden nicht (ausreichend) warmgehalten . . . 23
Gerät ist äußerlich beschädigt . . . 23
Gewicht des leeren Geräts nimmt zu . . . 23

Kurz-Diagnose BPT 420/620 KB(R)UH ab Version 2
Zweifarbige Power-/Status-LED . . . 24
Fehlermeldungen . . . 24
Temperaturanzeige . . . 24
Fehlermeldungen . . . 25

Reinigung und Pflege
Reinigungsintervall . . . 26
Reinigungsmethoden . . . 26
Reinigungsmittel . . . 26
Gerät reinigen . . . 27
Gerätetür aushängen . . . 28

Wartung
Gerät regelmäßig warten lassen . . . 29
Verschlussdeckel der Gerätesteckdose mit Gummipflegemittel behandeln . . . 29
Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen . . . 29
Anschlusskabel und Netzstecker prüfen . . . 29

Reparatur
Befugte Personen . . . 30
Defekt-Beschreibung . . . 30
Ersatzteile . . . 30
Adresse . . . 30

Entsorgung
Gerät entsorgen . . . 31

Technische Daten
Allgemeine Daten . . . 32
Elektrische Daten . . . 32
Umwelt . . . 33

Bestellangaben
B.PROTHERM 420 KBUH . . . 33
B.PROTHERM 420 KBRUH . . . 33
B.PROTHERM 620 KBUH . . . 33
B.PROTHERM 620 KBRUH . . . 33
Betriebsanleitung . . . 33

Zubehör
Menükarten-Set . . . 33
Gastronormbehälter . . . 33
Einschubrahmen . . . 33
Auflagestege . . . 33
Transportwagen . . . 33
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch . . . 33

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in abgedeckten Gastronormbehältern
- Transportieren von Speisen in abgedeckten Gastronormbehältern

Der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Zubereiten von Speisen.

Lagerung und Transport von Gütern, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen, ist nicht zulässig.

Der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH darf nicht als Raumheizung verwendet werden.

Die Umluftheizung in der Gerätetür darf nur bei geschlossener Gerätetür in Kombination mit dem B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH betrieben werden.

Der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät, sowie dessen Anbauten, ist nicht zulässig. Das Gerät darf nicht als "Leiterersatz" oder als Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr).

Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen / Flüssigkeiten benutzt werden.

Einsatzbedingungen

Umgebung

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü.N. entwickelt worden.

Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale

Allgemein

Der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH ist in Polypropylen ausgeführt.

Die Wände und die Gerätetür sind mit PUR-Schaum ausgeschäumt.

Das Gerät ist beheizbar. Die Umluftheizung befindet sich in der Gerätetür. Die Temperatur ist thermostatisch begrenzt.

Der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH ist mit zwei unterschiedlichen Temperatur-Regelungen erhältlich:

- B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH: Geräteausführung mit fest eingestellter Soll-Temperatur von ca. +90 °C
- B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH: Geräteausführung mit Temperatur-Regelung zur variablen Einstellung der Soll-Temperatur. Die Temperatur kann in 1-Grad-Schritten in einem Bereich von +40 °C bis +85 °C eingestellt werden. In der Maximaleinstellung (“Full Power-Betrieb”) wird eine Soll-Temperatur von ca. +90 °C erreicht.

Der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH ist mit einer Gerätetür ausgestattet, die mit einem Spannverschluss verschlossen wird. Das patentierte Türscharnier erlaubt, dass - bei Bedarf - die Gerätetür in einer bestimmten Position ausgehängt werden kann.

Bedienung und Betrieb

Der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH wird mit Gastronormbehältern GN 1/1 beschickt. Mittels Einschubrahmen und Auflagestegen (Zubehör) lassen sich auch deren Unterteilungen einsetzen.

Der B.PROTHERM 620 KBUH/620 KBRUH kann beispielsweise zwei Gastronormbehälter mit einer Tiefe von 200 mm (GN 1/1 – 200) aufnehmen, der B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH zwei Gastronormbehälter mit einer Tiefe von 150 mm (GN 1/1 – 150)

Der Betriebszustand des B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH wird über eine Betriebsanzeige-LED angezeigt.

Der B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH verfügt über eine zweistellige Temperatur-Anzeige. Die Temperatur-Anzeige ist neben der Steckermulde angeordnet.

Nach einer Vorheizzeit von 45 Minuten hat sich der Innenraum eines leeren Geräts mit geschlossener Gerätetür von Raumtemperatur auf +75 °C +/- 5 °C aufgeheizt (beim B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH im “Full Power”-Betrieb).

Durch die gute Isolierung bleibt die Temperatur der eingebrachten Speisen auch ohne Heizbetrieb für lange Zeit erhalten. Das Gerät erfüllt die Vorgaben der thermischen Klasse A nach DIN EN 12571.

Die Kunststoffkufen an der Geräteunterseite garantieren einen guten Stand. Zusammen mit den an der Geräteoberseite angebrachten Stapelecken können (maximal) zwei Geräte aufeinander gestapelt werden.

An den Längsseiten des Geräts sind verschleißarme Tragebügel aus Kunststoff angebracht.

Die Gerätetür des B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/ 620 KBRUH ist mit einer Halterung für Menükarten ausgestattet. Auf den als Zubehör erhältlichen Menükarten kann beispielsweise der Geräteinhalt aufgeführt werden.

Für den B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH werden von B.PRO verschiedene Transportwagen angeboten.

Reinigung

Die Gerätetür ist abnehmbar. Die Gerätetür einschließlich der Umluftheizung wird mittels Wischreinigung (feuchtes Tuch) gereinigt. Die Steckermulde ist wasserdicht verschließbar.

Der Gerätkorpus (ohne Gerätetür) kann in einer Spülmaschine gereinigt werden, sofern in der Spülmaschine eine Temperatur von +90 °C nicht überschritten wird.

Reparatur

Die Verschleißteile (Kufen, Griffe, Scharnier, Stapelecken) sind problemlos austauschbar.

Sicherheit

Allgemeines

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Betriebsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich ist.

Reinigung und Wartung

Das Gerät ist zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz zu trennen. Den Netz- und / oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Betriebsanleitung verstanden haben.

Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung - Anbringort
	Aufkleber "Mit Wasser spritzen verboten" nach DIN 4844-2 auf dem Abdeckblech der Umluftheizung (Türinnenseite)
	Aufkleber "Warnung vor heißer Oberfläche" nach DIN 4844-2 auf dem Abdeckblech der Heizung (Türinnenseite)

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Schilder umgehend ersetzen.

Transport

Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Stapelung mehrerer Geräte

Maximal zwei Geräte übereinander stapeln. Übereinander gestapelte Geräte stets gegen Kippen sichern.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Inbetriebnahme

Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, kondensiert die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Geräts. Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

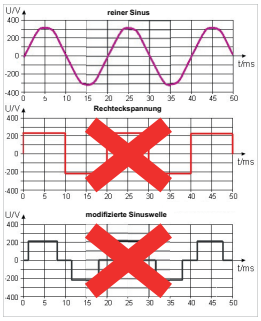
Netzanschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Ausschließlich ein Original-Netzanschlusskabel verwenden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder des Netz- oder Gerätesteckers beschädigt ist.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse und am Gerätestecker-Gehäuse ziehen.



Betrieb an Wechselrichtern

Beim Einsatz von Wechselrichtern (z. B. Kfz-Betrieb) ist zwingend darauf zu achten, dass am Ausgang eine reine Sinus-Wechselspannung ("pure sine") ausgegeben wird.

Der Einsatz von Wechselrichtern, die diese Anforderung nicht erfüllen, führt zu einem Defekt der Temperaturregler und damit zum Ausfall des Geräts.

Umluftheizung/Gerätetür

In der abnehmbaren Gerätetür ist die Umluftheizung eingebaut. Durch starke Stöße oder Erschütterungen kann die Umluftheizung beschädigt werden. Starke Stöße und Erschütterungen vermeiden.

Das Gerät nur mit der Originalgerätetür betreiben.

Die Umluftheizung in der Gerätetür darf nur bei geschlossener Gerätetür in Kombination mit dem B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH betrieben werden.

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Das Gerät darf nur von Personen betrieben werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen, für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.

⚠ Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität!
Durch Stromausfall, Gerätestörungen oder sonstige Unterbrechungen während der Lagerung oder Regeneration kann die Qualität der im Gerät befindlichen Lebensmittel beeinträchtigt worden sein.

➨ Nach Absinken der Kerntemperatur prüfen, ob die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt ist, Lebensmittel ggf. entsorgen.

Beschädigungen

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar den B.PRO-Service verständigen.

Hygiene-Vorschriften

Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

Stapelung mehrerer Geräte

Maximal zwei Geräte übereinander stapeln.

Gastronormbehälter mit flüssigen Speisen

Überschwappende und aus dem Gerät laufende Speisen können Verbrühungen verursachen. Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen. Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

Beschickung

Gerät nur mit abgedeckelten Gastronormbehältern beschicken.

Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens +100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen keine Gastronormbehälter aus Polycarbonat verwendet werden.

Gastronormbehälter nur in einwandfreiem Zustand verwenden. Der Rand darf nicht deformiert oder scharfkantig sein. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Innenwände des Geräts beschädigt werden.

Der Kunststoff des Geräts kann durch Temperaturen über +100 °C beschädigt werden. Keine Gastronormbehälter oder andere Gegenstände in das Gerät einbringen, die heißer als +100 °C sind, z. B. keine Gastronormbehälter, die in einem Kombidämpfer erhitzt wurden.

Betrieb

Die Umluftheizung in der Gerätetür darf nur bei geschlossener Gerätetür in Kombination mit dem B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH betrieben werden. Wird das Gerät mit offener Gerätetür betrieben, entstehen hohe Wärmeverluste.

Im Geräteinnenraum keine externen Heizquellen betreiben.

Im Geräteinnenraum keine offene Flamme betreiben.

Die Gerätetür schließt nicht absolut dicht. Während des Warmhaltens von Speisen kann heißer Wasserdampf austreten. Verbrühungsgefahr!

Heiße Umluftheizung, heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Die Umluftheizung, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +90 °C) und können Verbrennungen verursachen. Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

⚠ Warnung!

Verbrühungsgefahr!
Der Deckel des Geräts schließt nicht absolut dicht, weil sich sonst beim Abkühlen ein Unterdruck (Vakuum) ausbilden und das Öffnen des Deckels unmöglich machen würde. Wegen des nicht absolut dicht schließenden Deckels kann während des Warmhaltens von Speisen heißer Wasserdampf austreten und schwere Verbrennungen verursachen.

➨ Deckel mit großer Vorsicht öffnen, ggf. Schutzhandschuhe anziehen.

Standortwechsel

Das Gerät kann im beladenen Zustand schwer sein. Das Heben von schweren Lasten kann gesundheitliche Schäden zur Folge haben. Dies gilt insbesondere für Personen, die bereits Vorschädigungen des Stütz- und Bewegungsapparats aufweisen.

Um eine Gesundheitsgefährdung zu minimieren, Gerät stets mit zwei Personen heben. Wenn möglich, zum Heben des Geräts ein geeignetes Hilfsmittel verwenden.

Gerät im aufrechten Zustand fortbewegen, z. B. Gerät nicht auf die Seite legen.

Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten.

Übereinander gestapelte Geräte vor dem Standortwechsel gegen Kippen sichern.

Wenn zum Standortwechsel eines Geräts oder zweier gestapelter Geräte ein fahrbarer Untersatz (z. B. Transportwagen) verwendet wird, müssen alle Maßnahmen beachtet werden, die eine Gefährdung von Personen und Gegenständen ausschließen. Hierzu zählen unter anderem:

- Maximale Belastbarkeit des Untersatzes nicht überschreiten
- Gerät/e kippsicher mit dem fahrbaren Untersatz verbinden
- Gerät/e stets mit zwei Personen fortbewegen
- Nur Flächen mit einer Neigung kleiner 10° befahren
- Gerät/e gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern

Die Kufen des Geräts nutzen sich ab, wenn das Gerät direkt auf dem Fußboden bewegt wird. Um eine Abnutzung der Kufen zu vermeiden, das Gerät nicht direkt auf dem Fußboden ziehen oder schieben.

Gerät keinesfalls quer zu den Kufen schieben oder ziehen. Kippgefahr.

Die Kanten und Ecken des Kunststoffkörpers können durch starke Stöße beschädigt werden. In diesem Fall kann Wasser in die Gerätewandung eindringen, vor allem bei einer Reinigung in einer Spülmaschine.

Mit dem Gerät stets sorgsam umgehen. Stöße vermeiden.

Reinigung und Pflege

Hygiene

Die Vorschriften der Hygienerichtlinie 93/43/EWG sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung einsetzen.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Reinigungsmittel

Nur zugelassene Reinigungsmittel verwenden.

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Keines der folgenden Reinigungsmittel verwenden (Materialschäden!):

- Ethanol, Isopropanol und höhere Alkohole
- Aceton
- Reinigungsbenzin
- Terpentin
- Essigsäureester

Umluftheizung

In die Umluftheizung eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

Vor dem Reinigen den Netzstecker und Gerätestecker ziehen.

Keine Metallteile zur Reinigung verwenden. Metallteile können das Gerät beschädigen und/oder zu Korrosion führen.

Gerätesteckdose

In die Gerätesteckdose eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker und Gerätestecker ziehen. Netzanschlusskabel an geeignetem Ort aufbewahren und vor Nässe schützen. Gerätesteckdose mit Verschlussdeckel wasserdicht verschließen.

Heiße Umluftheizung, heiße Geräteteile und Gegenstände

Die Umluftheizung, der Geräteinnenraum und die darin befindlichen Gegenstände werden bei Betrieb heiß (Verbrennungsgefahr!). Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Reinigungswasser

Das Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen.

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

Wartung

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle 6 Monate nach BGV A3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch von B.PRO geschultes Personal repariert werden. Im Schadensfall ist der B.PRO-Service zu verständigen.

Bei Reparaturen durch andere Stellen oder ohne Beauftragung erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Produktkennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Beim Entfernen des Typenschilds erlischt die Gewährleistung.

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).

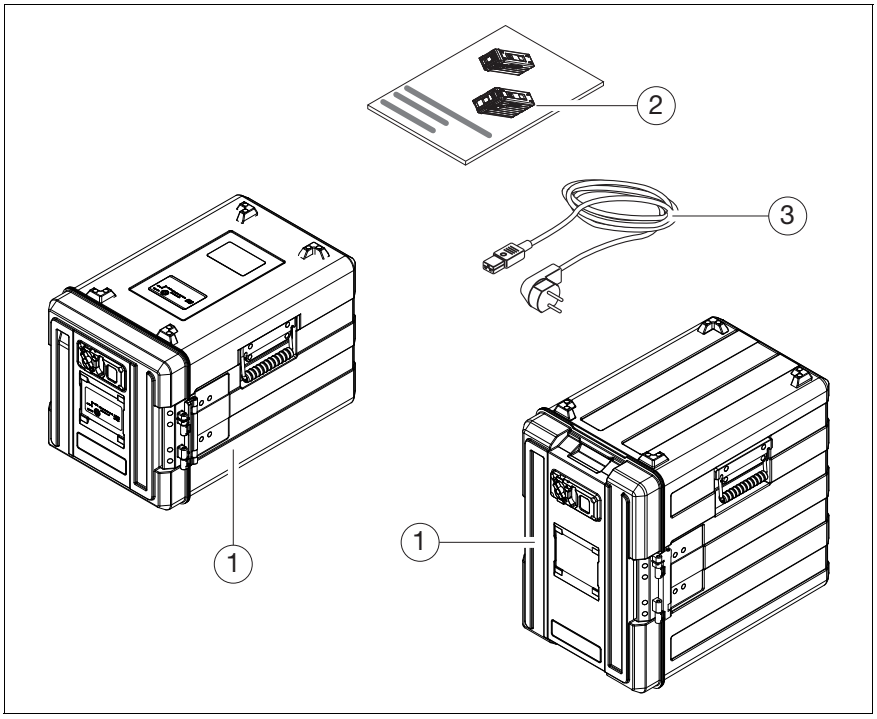
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.

  – oder –

  Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.

☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang



(1) B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH oder 620 KBUH/620 KBRUH
(2) Betriebsanleitung
(3) Netzkabel

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts sind den Lieferpapieren zu entnehmen.

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.

Verpackungsmaterial entsorgen

☞ Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

- Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Sinusförmige Spannung bei Betrieb des Gerätes am Wechselrichter (z. B. Kfz-Betrieb)

Gerät anschließen

- ☞ Das Gerät hat keinen “Ein-/Aus”-Schalter. Das Gerät wird “eingeschaltet”, indem man es mit dem Stromnetz verbindet.
- ☞ Wenn gleichzeitig zu viele Geräte im kalten Zustand (maximaler Stromverbrauch) an das Stromnetz angeschlossen werden, kann es vorkommen, dass der hauseigene FI-Schutzschalter oder die hauseigene Sicherung auslöst.

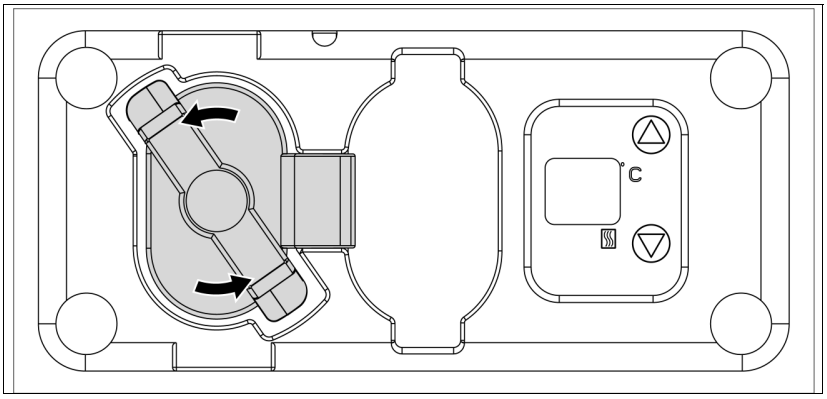
↳ Unterkapitel "Elektrische Daten" auf Seite 32.

⚠ Vorsicht!

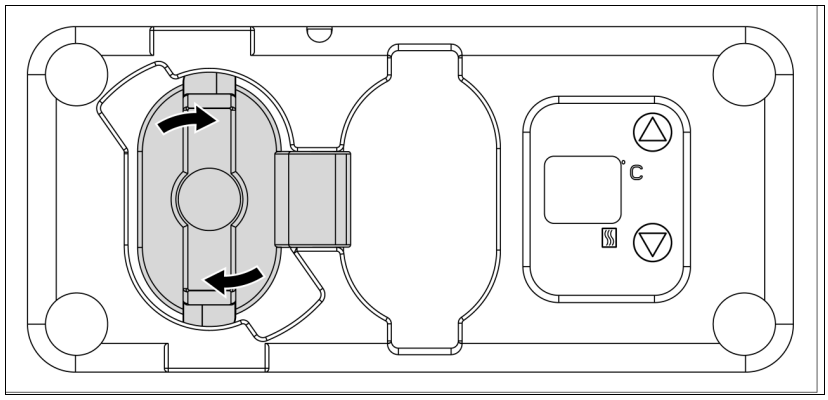
Sachschaden an der Geräteelektrik!
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

- ➨ Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

- ➨ Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- ➨ Sicherstellen, dass nicht zu viele Geräte gleichzeitig an das Stromnetz angeschlossen werden
- ➨ Verschlussdeckel der Gerätesteckdose (auf der Geräterückseite) durch Drehen des Verriegelungsgriffs im Gegenuhrzeigersinn öffnen.



- ➨ Verschlussdeckel umklappen und in die Vertiefung einrasten lassen.



➨ Gerätestecker in die Gerätesteckdose stecken.

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

➨ Netzstecker in die Steckdose stecken.
Die Betriebsanzeige-LED blinkt GRÜN in der Aufheizphase.

Wenn die Aufheizphase beendet und somit die Temperatur erreicht ist, leuchtet die LED dauerhaft.

☞ Die Heizung wird über die Temperatur-Regelung ein- und ausgeschaltet. Solange die Heizung eingeschaltet ist, blinkt die Betriebsanzeige-LED grün. Solange die Heizung ausgeschaltet ist, leuchtet die Betriebsanzeige-LED ununterbrochen grün.

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

i Die Werkseinstellung des Geräts ist der “Full Power”-Betrieb (FP). Das Gerät erreicht die maximale Temperatur (ca. +90 °C) im “Full Power”-Betrieb.

➨ Netzstecker in die Steckdose stecken.
Die Temperatur-Anzeige führt einen LED-Display-Selbsttest durch und zeigt kurzzeitig 88 an.

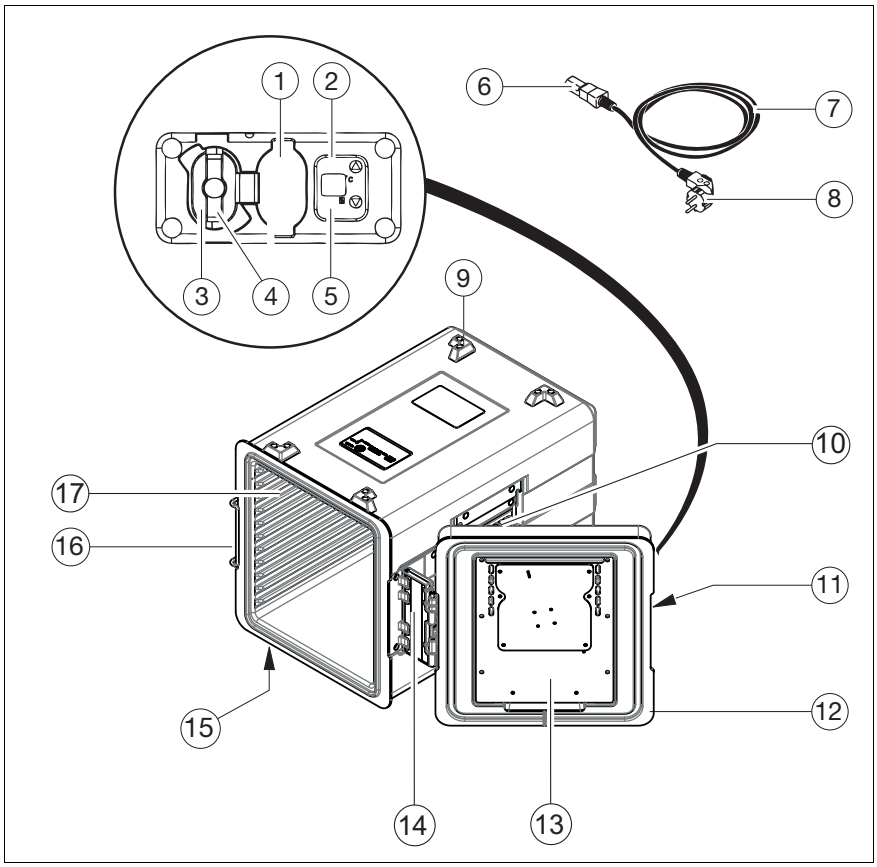
Anschließend wechselt die Temperatur-Anzeige zur Ist-Temperatur.

Eine punktförmige LED-Anzeige rechts neben der zweiten Ziffer der Temperatur-Anzeige signalisiert, dass die Heizung in Betrieb ist.

☞ Wenn die Temperatur-Regelung die Heizung ausschaltet, erlischt die punktförmige LED rechts neben der zweiten Ziffer. Die Temperatur-Regelung kann die Heizung bereits ausschalten, wenn die Soll-Temperatur noch nicht ganz erreicht ist.

Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



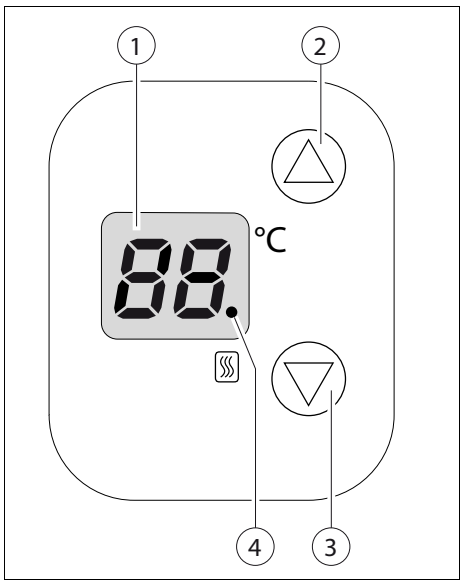
(1) Vertiefung für Verschlussdeckel in aufgeklapptem Zustand
(2) Steckermulde
(3) Verschlussdeckel; darunter liegend die Gerätesteckdose
(4) Verriegelungsgriff des Verschlussdeckels
(5) Auf der Türvorderseite BPT 420/620 KBUH: Folie mit Betriebsanzeige-LED BPT 420/620 KBRUH: Temperatur-Regelung
(6) Gerätestecker
(7) Netzkabel
(8) Netzstecker
(9) Stapelecke
(10) Tragebügel
(11) Auf der Türvorderseite: Menükarten-Halterung
(12) Gerätetür
(13) Umluftheizung (in der Gerätetür)
(14) Türscharnier
(15) Auf der Unterseite: Kufen
(16) Verschlussbügel des Türverschlusses
(17) Auflagesicke

☞ In die Menükarten-Halterung kann eine Menükarte (Zubehör) eingeschoben werden. Auf dieser Karte können die im Gerät enthaltenen Speisen mit einem Faserschreiber notiert werden.

Temperatur-Regelung – Übersicht

Temperatur-Regelung

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH



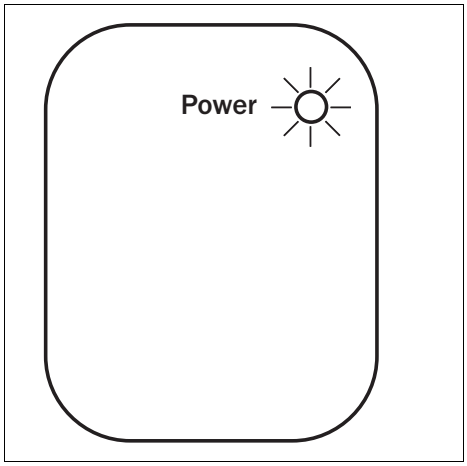
(1) Temperatur-Anzeige: zeigt bei eingeschaltetem Gerät die Ist-Temperatur im Gerät sowie nach kurzem Drücken einer beliebigen Taste die Soll-Temperatur.
Bei Vorliegen eines Fehlers wird über die Temperaturanzeige ein Fehler-Code ausgegeben.

(2) Taste “up”: erhöht die Soll-Temperatur (mehrmals drücken oder mehrere Sekunden gedrückt halten).

(3) Taste “down”: reduziert die Soll-Temperatur (mehrmals drücken oder mehrere Sekunden gedrückt halten).

(4) Punktförmige LED-Anzeige “Heizung in Betrieb”: leuchtet, wenn die Heizung in Betrieb ist.

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH



☞ Beim B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH ist die Soll-Temperatur fest eingestellt auf ca. +90 °C. Anstelle der Temperaturanzeige und der Tasten ist eine Folie mit Betriebsanzeige-LED angebracht.
Die Betriebsanzeige-LED blinkt GRÜN in der Aufheizphase.
Wenn die Aufheizphase beendet und somit die Temperatur erreicht ist, leuchtet die LED dauerhaft.

Soll-Temperatur anzeigen

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

i Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +40 °C und +85 °C. Die maximale Temperatur (ca. +90 °C) erreicht das Gerät im “Full Power”-Betrieb (FP). “Full Power”-Betrieb ist die Werkseinstellung des Geräts.

➨ Gerät an das Stromnetz anschließen.

↳ Unterkapitel "Gerät anschließen" auf Seite 10.

Die Temperatur-Anzeige führt einen LED-Display-Selbsttest durch und zeigt kurzzeitig 88 an.

Anschließend wechselt die Temperatur-Anzeige zur Ist-Temperatur.

Blinken der punktförmigen LED rechts neben der zweiten Ziffer der Temperatur-Anzeige signalisiert, dass die Heizung in Betrieb ist.

➨ Um die Soll-Temperatur anzeigen zu lassen, an der Temperatur-Regelung eine beliebige Taste kurz drücken.
Die Soll-Temperatur wird angezeigt. Die Anzeige FP signalisiert “Full Power”-Betrieb, d. h. die maximale Soll-Temperatur.

Die Anzeige wechselt nach wenigen Sekunden automatisch zur Ist-Temperatur zurück.

Soll-Temperatur einstellen

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

☞ Die niedrigste Temperatur-Einstellung ist +40 °C, die höchste FP (Full Power), entsprechend einer Temperatur von ca. +90 °C.

☞ Während der Einstellung der Soll-Temperatur schaltet das Gerät automatisch die Heizung aus. Die punktförmige LED-Anzeige rechts neben der zweiten Ziffer der Temperatur-Anzeige leuchtet nicht. Nach Einstellung der Soll-Temperatur schaltet sich die Heizung automatisch ein, wenn die Ist-Temperatur zu niedrig ist.

✓ Gerät ist ans Stromnetz angeschlossen

➨ Um die Soll-Temperatur zu reduzieren, Taste “down” mehrfach kurz hintereinander drücken.

Nach dem ersten Drücken wird die Soll-Temperatur angezeigt (FP signalisiert “Full Power”-Betrieb). Jedes weitere Drücken reduziert die Soll-Temperatur um 1 °C.

– oder –

Taste “down” drücken und gedrückt halten.
Nach ca. 1 sec ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend.

➨ Um die Soll-Temperatur zu erhöhen, Taste “up” mehrfach drücken.

Nach dem ersten Drücken wird die Soll-Temperatur angezeigt (FP signalisiert “Full Power”-Betrieb). Jedes weitere Drücken erhöht die Soll-Temperatur um 1 °C.

– oder –

Taste “up” drücken und gedrückt halten.
Nach ca. 1 sec ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend.

➥ Nach Ende der Einstellung warten, bis die Temperatur-Anzeige zur Ist-Temperatur wechselt.
Die letzte Einstellung der Soll-Temperatur wird automatisch gespeichert.

i Das Gerät speichert die Soll-Temperatur dauerhaft. Nach Unterbrechung der Spannungsversorgung ist die zuletzt eingestellte Soll-Temperatur aktiv.

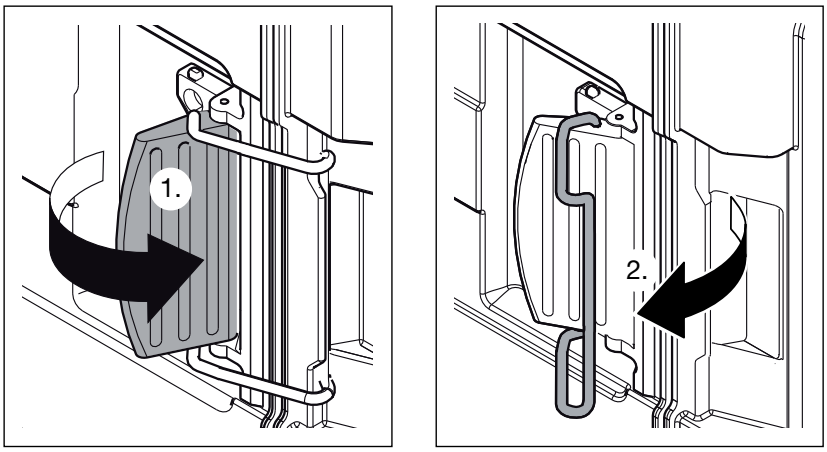
i Wenn die Spannungsversorgung während der Einstellung einer neuen Soll-Temperatur unterbrochen wird, bleibt die bisherige Soll-Temperatur unverändert. Das Gerät speichert eine neue Soll-Temperatur, nachdem die Temperatur-Anzeige zurück zur Ist-Temperatur gewechselt hat.

Gerätetür öffnen

✓ Gerät vom Stromnetz getrennt

➥ Verschlusshebel so weit öffnen, dass Verschlussbügel ausrastet (1).

➥ Verschlussbügel wegschwenken (2).

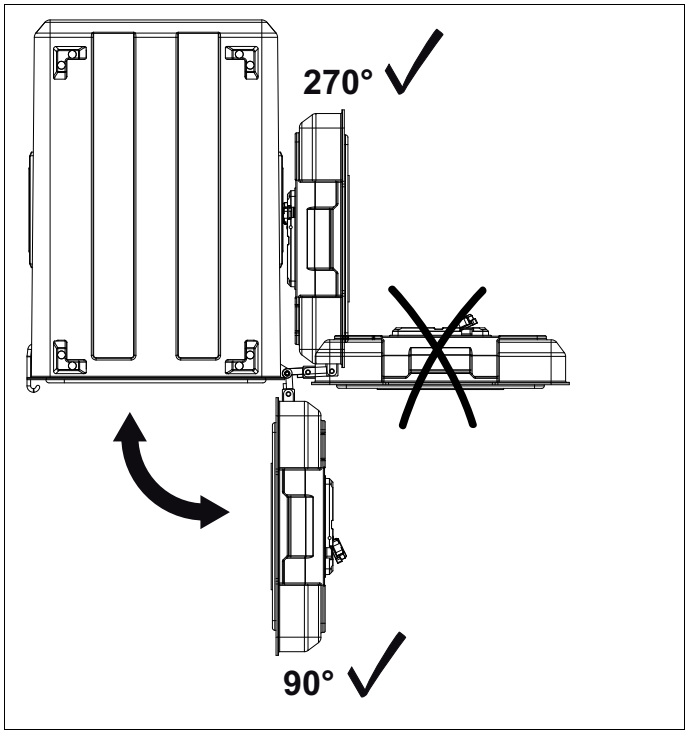


➥ Gerätetür aufklappen.

⚠ Vorsicht!

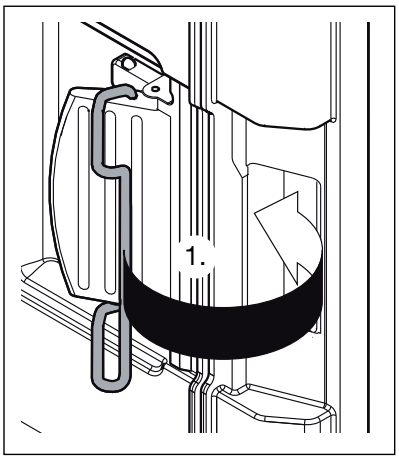
Kippgefahr!
Durch den Schwerpunkt der Gerätetür besteht die Gefahr, dass bei einem ungünstigen Öffnungswinkel der Gerätetür der Behälter kippt.

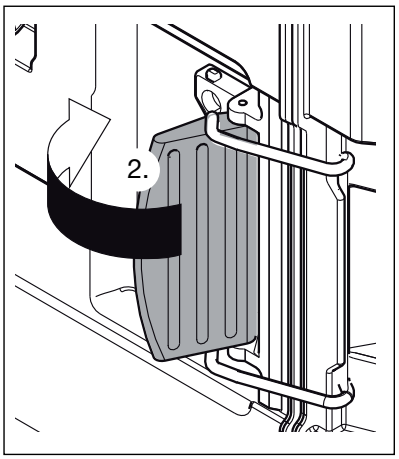
➥ Türöffnungswinkel 90° oder 270° wählen. Andere Türöffnungswinkel vermeiden und/oder entsprechende Schutzmaßnahmen gegen das Kippen vorsehen.



Gerätetür schließen

- Gerätetür zuklappen.
- Verschlussbügel einhängen (1.) und Verschlusshebel schließen (2.).





Gerät vorheizen

☞ Wenn ein Großteil des Gerätevolumens mit heißen Speisen beschickt wird, ist ein Vorheizen nicht notwendig. Wenn nur eine kleine Menge an heißen Speisen eingebracht wird, empfehlen wir, das Gerät vor dem Beschicken vorzuheizen.

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

☞ Nach einer Vorheizzeit von 45 Minuten hat sich der Innenraum des leeren Geräts auf +75 °C +/- 5 °C erwärmt.

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

☞ Im “Full Power”-Betrieb hat sich der Innenraum des leeren Geräts nach einer Vorheizzeit von 45 Minuten auf +75 °C +/- 5 °C erwärmt.

✓ Gerät nicht beschickt

➨ Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.

➨ Gerätetür schließen.

↳ Unterkapitel "Gerätetür schließen" auf Seite 16.

➨ Gerät an das Stromnetz anschließen.

↳ Unterkapitel "Gerät anschließen" auf Seite 10.

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

➨ Bei Bedarf Soll-Temperatur einstellen.

↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.

➨ Gerät solange vorheizen wie gewünscht.

Gerät beschicken

☞ Gerät immer von unten nach oben beschicken, um den Geräteschwerpunkt möglichst niedrig zu halten.

☞ B.PRO empfiehlt eine Beschickung mit Gastronormbehältern aus Edelstahl (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich mit Gastronormbehältern aus Kunststoff).

☞ Speisen dürfen ausschließlich in abgedeckten Gastronormbehältern in das Gerät eingebracht werden.

☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

✓ Gerät bei Bedarf (bei kleiner Speisenmenge) vorgeheizt

✓ Speisenbehälter und Speisen erhitzt (Behälter nicht wärmer als +100 °C)

✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)

✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)

⚠ Warnung!

Heiße Umluftheizung!
Die Umluftheizung in der Gerätetür wird im Warmhaltebetrieb sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

➨ Beim Beschicken direkten Kontakt mit der Umluftheizung (Innenseite der Gerätetür) vermeiden.

➨ Wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, Gerät vom Netz trennen.

➨ Gerätetür öffnen.

↳ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 15.

- Gastronormbehälter waagrecht ohne seitlich zu verkanten in das Gerät einschieben.
- Gerätetür mit Verschlusshebel verschließen.
  ↳ Unterkapitel "Gerätetür schließen" auf Seite 16.
- Bei Bedarf nach dem Beschicken das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen und weiter beheizen.

Gerät an neuen Standort bringen

☞ Das Gerät kann im beladenen Zustand schwer sein. Um eine Gesundheitsgefährdung zu minimieren, Gerät stets mit zwei Personen heben. Wenn möglich, zum Heben des Geräts ein geeignetes Hilfsmittel verwenden.

☞ Für den Standortwechsel dürfen maximal zwei Geräte übereinander gestapelt werden. Gestapelte Geräte müssen für den Standortwechsel stets gegen Kippen gesichert werden.

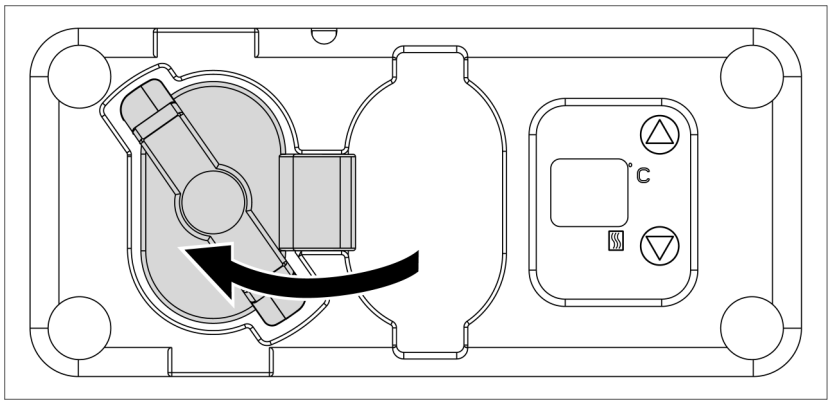
☞ Für das Gerät werden von B.PRO verschiedene Transportwagen angeboten.

☞ Wenn zum Standortwechsel eines Geräts oder maximal zweier gestapelter Geräte ein fahrbarer Untersatz (z. B. Transportwagen) verwendet wird, müssen alle Maßnahmen beachtet werden, die eine Gefährdung von Personen und Gegenständen ausschließen. Hierzu zählen unter anderem:

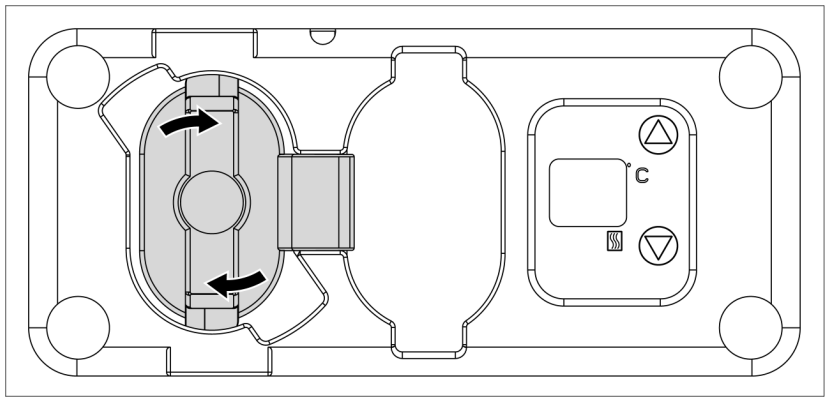
- Maximale Belastbarkeit des Untersatzes nicht überschreiten
- Gerät/e kippsicher mit dem fahrbaren Untersatz verbinden
- Gerät/e stets mit zwei Personen fortbewegen
- Nur Flächen mit einer Neigung kleiner 10° befahren
- Gerät/e gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern

✓ Zwei Personen

- Netzstecker ziehen.
- Gerätestecker ziehen.
- Netzkabel an geeignetem Ort aufbewahren und vor Nässe schützen.
- Verschlussdeckel der Gerätesteckdose zuklappen.



- Verschlussdeckel durch Drehen des Verriegelungsgriffs im Uhrzeigersinn wasserdicht verschließen.



- Sicherstellen, dass die Gerätetür fest verschlossen ist.
- Bei Bedarf (maximal) zwei Geräte stapeln; dabei die Kufen des oberen Geräts in die Stapelecken des unteren Geräts einrasten lassen.
- Gestapelte Geräte gegen Kippen sichern.
- Gerät/e vorsichtig an den neuen Standort bringen.

Speisen warmhalten

i Auch in ausgestecktem Zustand kann das Gerät aufgrund seiner guten Isolierung Speisen für längere Zeit warmhalten. Das Gerät erfüllt die Vorgaben der thermischen Klasse A nach DIN EN 12571.

☞ Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittelspezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten. Von einer langen Lagerzeit im Gerät wird generell abgeraten.

☞ Wenn das Gerät mit offener Gerätetür betrieben wird, entstehen hohe Wärmeverluste. Wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, Gerätetür nicht offen stehen lassen.

⚠ Warnung!

Heißer Wasserdampf!
Die Gerätetür schließt nicht absolut dicht. Austretender heißer Wasserdampf kann Verbrühungen verursachen.

- Nicht mit ungeschützten Händen in die Nähe des Rands der Gerätetür fassen.

- Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Stromnetz getrennt wurde (z. B. für einen Standortwechsel), Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.
  ↳ Unterkapitel "Gerät anschließen" auf Seite 10.
- Gerätetür während des Warmhaltens geschlossen halten.
- Speisen so lange warmhalten, wie gewünscht.

Speisen entnehmen

⚠ Warnung!

Heißer Wasserdampf!
Die Gerätetür schließt nicht absolut dicht. Austretender heißer Wasserdampf kann Verbrühungen verursachen. Des Weiteren kann beim Öffnen der Gerätetür heißer Wasserdampf austreten.

- Nicht mit ungeschützten Händen in die Nähe des Rands der Gerätetür fassen.
- Gerätetür stetst vorsichtig öffnen und ausreichend Abstand halten.

⚠ Warnung!

Heiße Umluftheizung, heißer Geräteinnenraum, heiße Gastronormbehälter!

Im Warmhaltebetrieb werden die Umluftheizung, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

⚠ Warnung!

Heiße flüssige Speisen!

Heiße flüssige Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Gastronormbehälter waagrecht halten.
- Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

- Wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, Gerät vom Netz trennen.
- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter entnehmen.
- Wenn nur ein Teil der Speisen entnommen wurde, Gerätetür wieder schließen und ggf. Gerät wieder ans Netz anschließen.

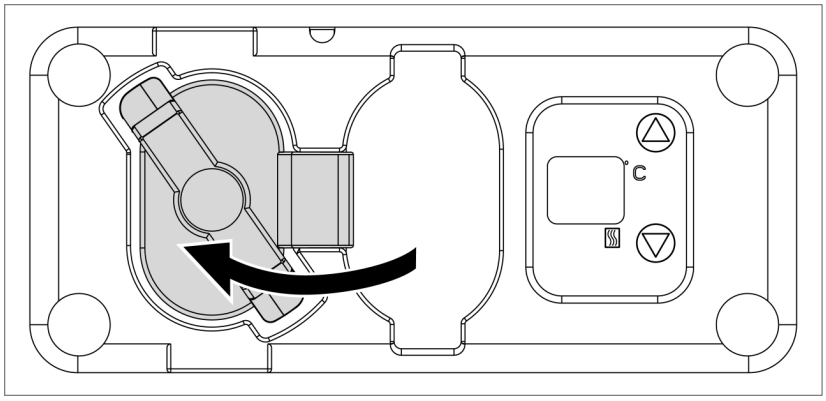
☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 26.

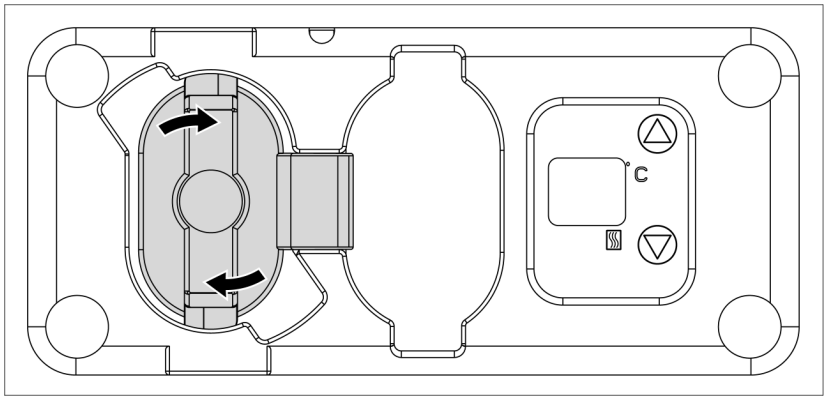
Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

- Netzstecker ziehen.
- Gerätestecker ziehen.
- Netzkabel an geeignetem Ort aufbewahren und vor Nässe schützen.
- Gerätesteckdose mit Verschlussdeckel verschließen.



- Verschlussdeckel durch Drehen des Verriegelungsgriffs im Uhrzeigersinn wasserdicht verschließen.



Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED/Temperatur-Anzeige leuchtet nicht

Ursache	Maßnahme
Umgebung zu hell.	➨ LED/Temperatur-Anzeige abdunkeln. ➨ Wenn Problem bestehen bleibt, weitere Ursachen prüfen.
Netzstecker und/oder Gerätestecker ist ausgesteckt.	➨ Netzstecker und/oder Gerätestecker in die Steckdose/Gerätesteckdose stecken.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	➨ Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 30.
Bauseitiger FI-Schutzschalter hat ausgelöst.	➨ FI-Schutzschalter wieder einschalten. ➨ Nicht zuviele Geräte gleichzeitig einschalten.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	➨ Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektronik oder Betriebsanzeige-LED/Temperatur-Anzeige defekt.	➨ B.PRO-Service verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 30.

Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht (ausreichend) warmgehalten

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

Ursache	Maßnahme
Speisen zu kalt eingebracht.	➨ Speisen nur heiß in das Gerät einbringen.
Gerätetür nicht richtig geschlossen/Speisen nicht abgedeckt.	➨ Gastronormbehälter mit Gastronormbehälterdeckel abdecken. ➨ Gerät mit Gerätetür ordnungsgemäß verschließen.
Geräteelektronik defekt.	➨ B.PRO-Service verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 30.

Temperatur-Anzeige leuchtet, aber Speisen werden nicht (ausreichend) warmgehalten

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

Ursache	Maßnahme
Speisen zu kalt eingebracht.	➨ Speisen nur heiß in das Gerät einbringen.
Gerätetür nicht richtig geschlossen/Speisen nicht abgedeckt.	➨ Gastronormbehälter mit Gastronormbehälterdeckel abdecken. ➨ Gerät mit Gerätetür ordnungsgemäß verschließen.
Soll-Temperatur zu niedrig eingestellt.	➨ Soll-Temperatur erhöhen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 14.
Geräteelektronik defekt.	➨ B.PRO-Service verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 30.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	➨ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Unterkapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 21. ➨ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ➨ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 30.

Gewicht des leeren Geräts nimmt zu

Ursache	Maßnahme
Wasseraufnahme durch äußerliche Beschädigung.	➨ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Unterkapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 21. ➨ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ➨ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 30.

Kurz-Diagnose BPT 420/620 KB(R)UH ab Version 2

Zweifarbige Power-/Status-LED

B.PROTHERM 420/620 KBUH

Blinken, grün, 0,5Hz:	Aufheizen	
Dauer, grün	Temperatur erreicht	

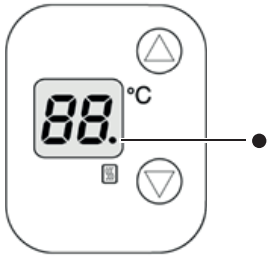
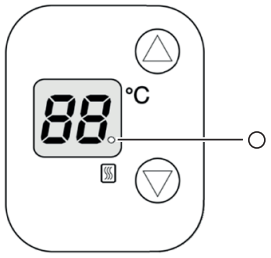
Fehlermeldungen

Blinken, 2 s rot, 2 s grün	Heizung Kurzschluss (Kurzschluss im Heizleiter der Silikonmatte)
Blinken, 1s rot, 2 s grün	Fühlerbruch PTC-Kette
Blinken, 1s rot, 1s grün	Fühler-Kurzschluss PTC-Kette
Dauer, rot	Falscher Wechselrichter (keine Sinusform)
Blinken, 0,5 s rot, 0,5 s aus	Überspannung
Blinken, 0,5 s rot, 3,5 s aus	Unterspannung

B.PROTHERM 420/620 KBRUH

Temperaturanzeige

Einstellbereich:	0 bis 90 °C
Anzeigebereich	–9 °C bis 99 °C
Anzeige ’HI’:	> 99 °C
Anzeige ’LO’:	< –9 °C
Anzeige ’FP’	Full Power-Modus

●/○:	Heizung aktiv	
	Heizung inaktiv	

Fehlermeldungen

Code	Fehler	Ursache	Maßnahme
HS: (H5)	Heizungskurzschluss; Leistung wird abgeschaltet	Kurzschluss am PTC-Heizkörper, eventuell Feuchtigkeitseinbruch im Aluminiumgehäuse des PTC-Heizkörpers	➨ Dichtigkeit der Heizkörpervergussmasse prüfen. ➨ Ggf. neuen Heizkörper einbauen.
FB: (F6)	Fühlerbruch	Defekter Temperatursensor, Widerstandskennline außerhalb der Toleranz	➨ Austausch des NTC-Sensors.
FS: (F5)	Fühlerkurzschluss	Zuleitungen des Temperatursensors erzeugen einen Kurzschluss, Widerstandskennline außerhalb der Toleranz	➨ Austausch des NTC-Sensors
–	Keine Anzeige		➨ Netz-Zuleitungen und Gerätesicherung auf der Reglerelektronik prüfen.
Uo	Überspannung	>260 V	➨ Netzspannung überprüfen
Uu	Unterspannung	<200 V	➨ Netzspannung überprüfen

Reinigung und Pflege

Reinigungsintervall

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Reinigungsmethoden

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch. Bei der Reinigung keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände verwenden.

Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

Bei Bedarf darf der Gerätekorpus (ohne Gerätetür!) in einer Spülmaschine gereinigt werden.

☞ Die Temperatur in der Spülmaschine darf maximal +90 °C betragen.

☞ Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger oder ähnliche Geräte verwenden.

☞ Das Untertauchen des Geräts in eine Flüssigkeit (z. B. Wasser) ist nicht zulässig.

Reinigungsmittel

Kunststoffoberflächen

⚠ Vorsicht!

Materialschaden!
Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche. Nachstehende Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen schädigen ebenfalls die Oberfläche:
– Ethanol, Isopropanol oder höhere Alkohole
– Aceton
– Reinigungsbenzin
– Terpentin
– Essigsäureester

➨ Keine Edelstahlreinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

➨ Keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser benutzen)

Edelstahloberflächen

⚠ Vorsicht!

Materialschaden!
Der Kontakt folgender Stoffe mit nichtrostendem Stahl kann Korrosion verursachen/fördern:
– konzentrierte Säuren, Halogene (z. B. Chloride, Bromide, Jodide) und deren Salze sowie kochsalzhaltige Gewürze
– Salzsäuredämpfe, die sich z. B. bei der Verwendung von industriellen Reinigern bilden können
– Berührung mit Fremdmetall (z. B. Stahl oder Eisen)
– Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenpartikelhaltiges Wasser.
Unter Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten kann ebenfalls – wegen des fehlenden Luftzutritts – Korrosion entstehen.

- ➨ Kontakt mit konzentrierten Säuren, Halogenen und deren Salzen, Gewürzen, Fremdmetall, Eisen oder eisenhaltigen Stoffen vermeiden. Ggf. mit einem in klarem Wasser gespülten Tuch nachwischen.
- ➨ Oberfläche des nichtrostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere nicht durch andere Metalle.
- ➨ Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen.

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. DeepClean Stainless Steel

- ➨ Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

Gerät reinigen

⚠ Warnung!

In die Umluftheizung eindringendes Wasser!
Wenn das Gerät mit eingebauter Gerätetür in einer Spülmaschine gereinigt wird, dringt in die Umluftheizung Wasser ein. In diesem Fall besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags, wenn das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen wird. Des Weiteren kann die Umluftheizung beschädigt werden.

⚠ Vorsicht!

Rutschgefahr!
Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

- ➨ Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.

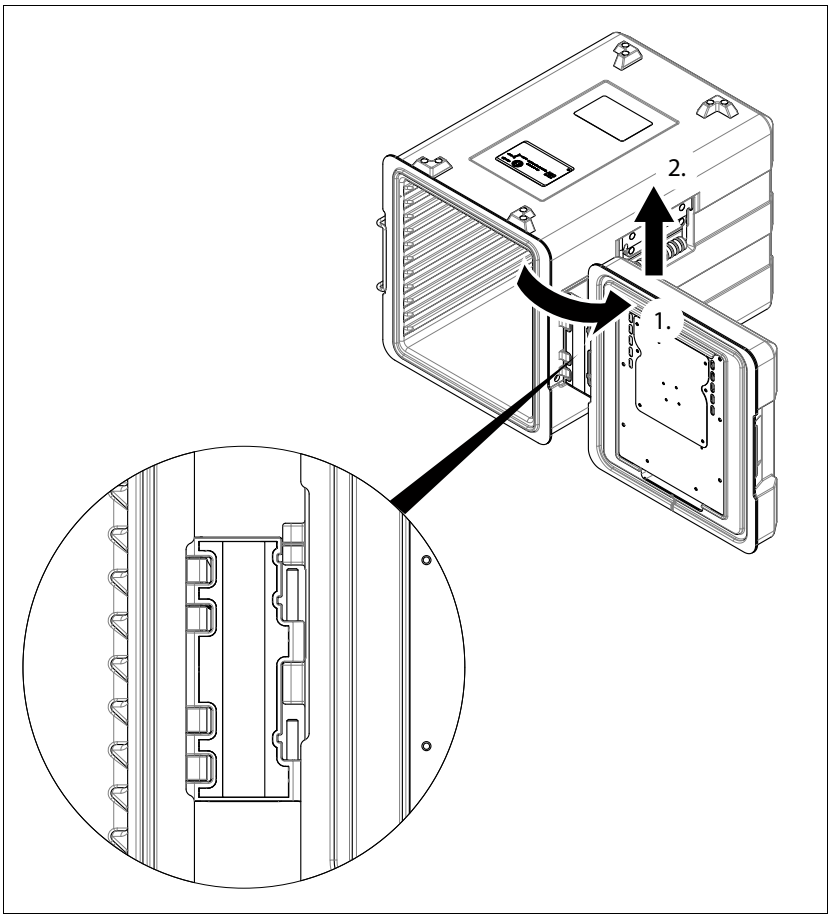
- ➨ Netzstecker ziehen.
- ➨ Gerätestecker ziehen.
- ➨ Netzkabel an geeignetem Ort aufbewahren und vor Nässe schützen.

- Gerätesteckdose mit dem Verschlussdeckel wasserdicht verschließen.
  ↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 21.
- Bei Bedarf bzw. zur Reinigung des Gerätekorpus in einer Spülmaschine, Gerätetür aushängen.
  ↳ Unterkapitel "Gerätetür aushängen" auf Seite 28.
- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum und die Umluftheizung abgekühlt sind.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Gerät nach der Reinigung trockenreiben.

Gerätetür aushängen

☞ Für Reinigungszwecke kann die Flügeltür ausgehängt werden. Wenn der Gerätekorpus in der Spülmaschine gereinigt werden soll, muss die Flügeltür generell ausgehängt werden.

- Flügeltür aufklappen (1.). Dabei darauf achten, dass das Scharnierelement und die Gerätetür parallel zueinander stehen (siehe Lupe).
- ´Flügeltür nach oben schieben (2.) und am Scharnier aushängen.



Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

☞ B.PRO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.

➨ Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

Verschlussdeckel der Gerätesteckdose mit Gummipflegemittel behandeln

➨ Um die Lebensdauer der Gummidichtung am Verschlussdeckel der Gerätesteckdose zu erhöhen, Gummidichtung regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Gummipflegemittel behandeln.

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

➨ Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701–0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

➨ Mindestens alle 6 Monate nach BGV A 3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

☞ Das Gerät darf ausschließlich durch von B.PRO geschultes Personal repariert werden. Im Schadensfall ist der B.PRO-Service zu verständigen.

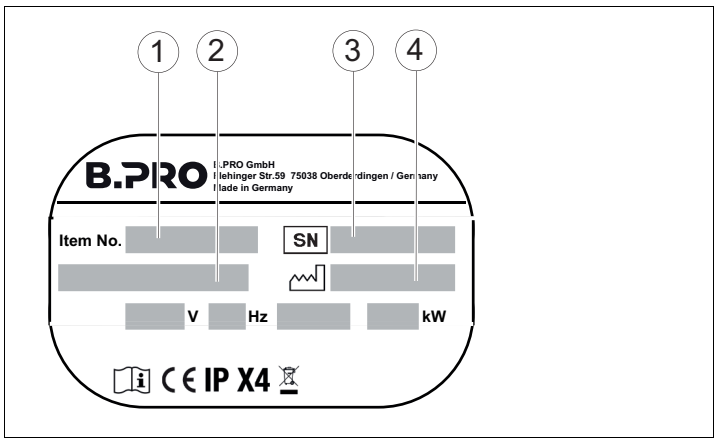
Defekt-Beschreibung

Der B.PRO-Service benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Fertigungsdatum
- Seriennummer
- Modell

Das Gerät ist mit 2 Typenschildern ausgestattet:

EinTypenschild befindet sich auf dem Abdeckblech der Umluftheizung



(1) Artikelnummer
(2) Modellbezeichnung
(3) Seriennummer
(4) Fertigungsdatum

Ein weiteres Typenschild (ohne elektrische Daten) befindet sich auf der Unterseite des Gerätekorpus.

Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum
- Menge

↳ Siehe Service-Informations-System im Internet (www.bpro-solutions.com)

Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Entsorgung

Gerät entsorgen

i Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.
Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zugeführt werden.
Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet. Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.

☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim B.PRO-Service erhältlich.

↳ Unterkapitel "Adresse" auf Seite 30.

Technische Daten

i Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische und kältetechnische Angaben, Maße) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten

Abmessungen, Gewicht und Fassungsvermögen

Modell	Abmessungen in mm (Länge x Breite x Höhe)	Leer-gewicht in kg (ca.)	Fassungsvermögen (GN-Behälter 1/1)
420 KBUH/ 420 KBRUH	692 x 445 x 470	16	2 Stück mit einer Tiefe von 150 mm (Beispiel)
620 KBUH/ 620 KBRUH	692 x 440 x 690	19,5	2 Stück mit einer Tiefe von 200 mm (Beispiel)

Maximale Zuladung

Modell	Maximale Zuladung in kg
420 KBUH/ 420 KBRUH	50
620 KBUH/ 620 KBRUH	70

Temperatur im Geräteinnenraum

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

Ca. +90 °C

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

Ca. +40 °C bis +85 °C, in 1-Grad-Schritten einstellbar

Ca. +90 °C im “Full Power”-Betrieb (FP)

Thermische Klasse

A nach DIN EN 12571

Elektrische Daten

Anschlusswerte

Spannung: 220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz (reine Sinuswechselspannung)

Leistung: 200 Watt

Die Ansprechleistung des Geräts im kalten Zustand beträgt 800 Watt.

Schutzart

IP X4 (Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.)

Umwelt

Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur:	+15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur:	–10 °C bis +40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

Emissionen

Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

Werkstoffe

Gerätekorpus:	Polypropylen
Isolierung:	PUR-Schaum

Bestellangaben

B.PROTHERM 420 KBUH	Artikelnummer:	572 534
B.PROTHERM 420 KBRUH	Artikelnummer:	572 535
B.PROTHERM 620 KBUH	Artikelnummer:	572 536
B.PROTHERM 620 KBRUH	Artikelnummer:	572 537
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 244

Zubehör

Menükarten-Set	Artikelnummern:	↳ B.PRO-Preisliste
Gastronormbehälter	Artikelnummern:	↳ B.PRO-Preisliste
Einschubrahmen	Artikelnummern:	564 352
Auflagestege	Artikelnummern:	↳ B.PRO-Preisliste
Transportwagen	Artikelnummern:	↳ B.PRO-Preisliste
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	Artikelnummern:	126 999

Normen

DIN EN 12571: Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Transporteinheiten für fertige Speisen in Speisenbehältern – Thermische und hygienische Anforderungen und Prüfverfahren.

DIN 18864: Großküchengeräte – Thermobehälter für Speisentransport.

DIN EN 60335-1: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

DIN EN 60335-2-49: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 2-49: Besondere Anforderungen für elektrische Geräte zum Warmhalten von Nahrungsmitteln und Geschirr für den gewerblichen Gebrauch.

DIN EN 60529: Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code).

DGUV-Regel 110-003: Arbeiten in Küchenbetrieben.

BGV A3 (VBG 4): Unfallverhütungsvorschrift: Elektrische Anlagen und Betriebsmittel.

CE

CE-Kennzeichnung

Das Gerät ist in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien:

- 2014/30 /EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit"
- 2011/35/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt"
- 2011/65/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten"

Dokumentnr. 154 244 de Version 3.0– 10/21

B.PRO GmbH
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS