



B.PROTHERM

420 KBUH/420 KBRUH/ 620 KBUH/620 KBRUH

Traducción del manual de instrucciones original

Generalidades

Copyright	Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.
Modificaciones técnicas	Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.
Documentación del producto	Traducción del manual de instrucciones original; dirigido a: personal operativo, gerente de cocina.
Convenciones tipográficas	<ul style="list-style-type: none"> Indicación importante acerca de excepciones o casos especiales.i Información explicativa en capítulos o párrafos explicativos. Referencia cruzada a un capítulo, subcapítulo o documento externo.✓ Requisito que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.► Acción o actividad que debe llevarse a cabo.

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados sólo son aplicables para una determinada **versión del aparato** o una determinada opción del aparato.

Advertencias



Palabra indicativa!

Tipo y origen del peligro

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

- Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.
-

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

Atención advierte de posibles lesiones o daños materiales leves.

Advertencia advierte de posibles lesiones graves.

Peligro advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

Contenido

Sobre este producto	Utilización	1
	Condiciones de utilización.	1
	Características del producto	1
Seguridad	Generalidades.	3
	Sobre este producto.	3
	Transporte	4
	Puesta en funcionamiento.	4
	Manejo y funcionamiento	5
	Limpieza y cuidados	7
	Mantenimiento	8
	Reparación	8
	Normas y directivas	8
	Identificación del producto	8
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	9
	Artículos suministrados	9
	Desembalar	9
	Eliminar el material de embalaje	9
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento.	10
	Conectar el aparato	10
Manejo y funcionamiento	Presentación del aparato	12
	Regulación de temperatura – Vista general	13
	Indicar la temperatura nominal	14
	Ajustar la temperatura nominal	14
	Abrir la puerta del aparato.	15
	Cerrar la puerta del aparato	16
	Precalentar el aparato.	16
	Cargar el aparato	17
	Cambiar la ubicación del aparato	18
	Mantener los alimentos calientes.	19
	Extraer los alimentos.	20
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio.	21
Ayuda en caso de problemas	El indicador LED de funcionamiento/indicador de temperatura no se enciende.	22
	El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero los alimentos no se calientan (lo suficiente).	22
	El indicador de temperatura se enciende, pero los alimentos no se mantienen calientes (lo suficiente)	23
	La carcasa del aparato está dañada	23
	El peso del aparato vacío aumenta	23
Diagnóstico breve de BPT 420/620 KB(R)UH a partir de la versión 2	LED de potencia/estado de dos colores	24
	Mensajes de error	24
	Indicador de temperatura	24
	Mensajes de error	25
Limpieza y cuidados	Intervalo de limpieza	26
	Métodos de limpieza.	26
	Productos de limpieza	26
	Limpiar el aparato	27
	Desenganchar la puerta del aparato	28

Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	29
	Tratar la tapa de cierre de la base de enchufe del aparato con productos de conservación para goma	29
	Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	29
	Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	29
Reparación	Personas autorizadas.	30
	Descripción de defectos	30
	Piezas de recambio	30
	Dirección	31
Gestión de residuos	Eliminar el aparato	31
Datos técnicos	Datos generales.	32
	Datos eléctricos.	32
	Medio ambiente.	33
Datos de pedido	B.PROTHERM 420 KBUH	33
	B.PROTHERM 420 KBRUH.	33
	B.PROTHERM 620 KBUH	33
	B.PROTHERM 620 KBRUH.	33
	Manual de instrucciones	33
Accesorios	Juego de cartas de menú	33
	Recipiente Gastronorm	33
	Bastidor de inserción	33
	Travesaños de colocación	33
	Carros de transporte	33
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO.	33

Sobre este producto

- Utilización** El B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH ha sido diseñado para las siguientes utilidades:
- Mantenimiento de calor de alimentos en recipientes Gastronorm tapados
 - Transporte de alimentos en recipientes Gastronorm tapados
- El B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH no es adecuado para calentar o preparar alimentos.
- Se prohíbe el almacenamiento y el transporte de productos perjudiciales para los alimentos.
- El B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH no debe utilizarse para calentar una habitación.
- El calentamiento por circulación de aire en la puerta solo puede utilizarse con la puerta cerrada en combinación con el B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH.
- El B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH es especialmente apropiado para su uso en la restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías), en hostelería y gastronomía (banquetes, servicio de fiestas) y en comedores de empresa y escolares (comedores de empresa y escolares).
- El transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes está prohibido. El aparato no debe utilizarse como "sustituto de una escalera" o como estructura para trepar (niños) (peligro de vuelco).
- El aparato no deberá utilizarse para el transporte o el almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos.

- Condiciones de utilización** **Entorno**
- El aparato se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre +15 °C y +38 °C, y a una humedad relativa de aire normal (sin condensación).
- El aparato ha sido desarrollado para un uso hasta 2000 m sobre el nivel del mar.

Instrucciones a terceras personas

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

- Características del producto** **Generalidades**
- El B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH está fabricado con polipropileno.
- Las paredes y la puerta están revestidas con espuma de poliuretano.
- El aparato tiene función con calentamiento. El calentamiento por circulación de aire se encuentra en la puerta. La temperatura se limita mediante un termostato.
- El B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH está disponible con dos regulaciones de temperatura diferentes:
- B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH: Modelo del aparato con temperatura nominal fija de unos +90 °C
 - B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH: Modelo de aparato con regulación de temperatura para el ajuste variable de la temperatura nominal. La temperatura puede ajustarse en pasos de 1 grado en un rango de +40 °C a +85 °C. Con el ajuste máximo ("modo "Full Power") se alcanza una temperatura nominal de aprox. +90 °C.

El B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH está equipado con una puerta que se cierra con un cierre acodado. En caso necesario, la bisagra patentada permite que la puerta se pueda desquiciar en una posición determinada.

Manejo y funcionamiento

El B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH se carga con recipientes Gastronorm GN 1/1. Mediante bastidores de inserción y travesaños de colocación (accesorios) también se pueden emplear sus subdivisiones.

El B.PROTHERM 620 KBUH/620 KBRUH puede alojar, por ejemplo, dos recipientes Gastronorm con una profundidad de 200 mm (GN 1/1 – 200) y el B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH puede alojar dos recipientes Gastronorm con una profundidad de 150 mm (GN 1/1 – 150).

El estado de funcionamiento del modelo B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH se indica mediante un LED indicador de funcionamiento.

El B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH dispone de un indicador de temperatura de dos cifras. El indicador de temperatura se encuentra junto la caja del enchufe.

Después de un tiempo de precalentamiento de 45 minutos, el interior de un aparato vacío con la puerta cerrada se calienta desde la temperatura ambiente a una temperatura de $+75\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$ (en el B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH en el modo "Full Power").

Su excelente aislamiento permite mantener la temperatura de los alimentos introducidos durante mucho tiempo, incluso sin funcionamiento del sistema de calefacción. El aparato cumple las especificaciones de la clase térmica A según la norma DIN EN 12571.

Los deslizadores de plástico situados en la parte inferior del aparato garantizan un asiento firme y estable. Junto con las esquinas de apilado montadas en la parte superior del aparato se pueden apilar (como máximo) dos aparatos uno sobre otro.

En los laterales del aparato hay unos estribos de plástico con un desgaste reducido.

La puerta del B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH está equipada con un soporte para cartas de menú. En las cartas de menú disponibles como accesorios se puede indicar, por ejemplo, el contenido del aparato.

B.PRO ofrece diferentes carros de transporte para el B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH.

Limpieza

La puerta es desmontable. La puerta, incluido el calentamiento por circulación de aire, se limpia con un paño húmedo. La caja del enchufe dispone de un cierre impermeable.

El cuerpo del aparato (sin la puerta) se puede limpiar en un lavavajillas, siempre que la temperatura de lavado no exceda los $+90\text{ °C}$.

Reparación

Las piezas de desgaste (deslizadores, mangos, bisagra, esquinas de apilado) se pueden cambiar fácilmente.

Seguridad

Generalidades

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

Indicaciones de seguridad

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

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

Advertencias

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

Manual de instrucciones

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

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

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

Limpieza y mantenimiento

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

Sobre este producto

Utilización

El aparato solo se puede utilizar para las utilizaciones previstas.

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



Condiciones de utilización

Utilizar el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.

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

Placas indicativas

En el aparato están instaladas las siguientes placas indicativas:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	Etiqueta "No salpicar con agua" según la norma DIN 4844-2 en la chapa protectora del calentamiento por circulación de aire (interior de la puerta)
	Etiqueta "Advertencia de peligro por superficie caliente" según la norma DIN 4844-2 en la chapa protectora de la calefacción (interior de la puerta)

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

Transporte

Posición de transporte erguida

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

Apilamiento de varios aparatos

Apile como máximo dos aparatos uno sobre otro. Asegure siempre los aparatos apilados para evitar que se caigan.

Transporte en camión o camioneta de reparto

Asegure el aparato por los cuatro lados contra deslizamientos.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.

Puesta en funcionamiento

Puesta en funcionamiento después del almacenamiento

Si se traslada el aparato de un almacén frío a una cocina, la humedad contenida en el aire se condensará en la superficie del aparato. Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

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

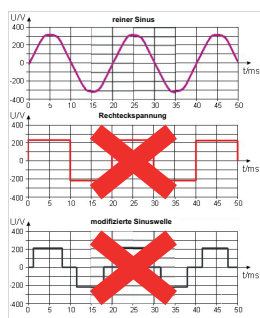
Conexión a la red

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

Utilice exclusivamente cables de conexión de red originales.

No utilice el aparato si está dañado el aislamiento del cable de red o de los enchufes del aparato.

Para desenchufar, agarre siempre la carcasa de la clavija de red y la carcasa del enchufe del aparato.



Funcionamiento en inversores

En caso de utilización de inversores (p. ej. funcionamiento con automóvil), es obligatorio tener en cuenta que en la salida se suministre una tensión alterna sinusoidal pura ("pure sine").

La utilización de inversores que no cumplan este requisito provocará un defecto en el regulador de temperatura y, como consecuencia, el fallo del aparato.

Calentamiento por circulación de aire/puerta

El calentamiento por circulación de aire está montado en la puerta desmontable. El calentamiento por circulación de aire puede resultar dañado por golpes o choques fuertes. Evite los golpes y los choques fuertes.

Utilice el aparato solamente con la puerta original.

El calentamiento por circulación de aire en la puerta solo puede utilizarse con la puerta cerrada en combinación con el B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH.

Manejo y funcionamiento**Generalidades**

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

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

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

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

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

Daños

Utilice únicamente el aparato si se encuentra en perfecto estado.

Si detectan daños, asegúrese de que el aparato no se pueda utilizar por descuido y póngase en contacto inmediatamente con el servicio técnico de B.PRO.

Normas higiénicas

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

Apilamiento de varios aparatos

Apile como máximo dos aparatos uno sobre otro.

Recipientes Gastronorm con alimentos líquidos

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

Carga

Cargar el aparato solo con los recipientes Gastronorm tapados.

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

Utilice únicamente recipientes Gastronorm en perfecto estado. El borde no puede estar deformado ni tener ángulos afilados. De lo contrario, existe el peligro de que las paredes interiores del aparato resulten dañadas.

El plástico del aparato puede sufrir desperfectos a temperaturas superiores a +100 °C. No introduzca ningún recipiente Gastronorm ni ningún otro objeto en el aparato a más de +100 °C de temperatura, p. ej., recipientes Gastronorm que se hayan calentado en un horno mixto.

Funcionamiento

El calentamiento por circulación de aire en la puerta solo puede utilizarse con la puerta cerrada en combinación con el B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH/620 KBUH/620 KBRUH. Si el aparato se utiliza con la puerta abierta, se pierde una gran cantidad de calor.

No utilice ninguna fuente de calor externa en el interior del aparato.

No utilice ninguna llama directa en el interior del aparato.

La puerta no cierra herméticamente. Durante el mantenimiento de calor de alimentos puede salir vapor de agua caliente. ¡Peligro de quemaduras!

Calentamiento por circulación de aire caliente, piezas, objetos y alimentos calientes

El calentamiento por circulación de aire, el interior del aparato y los objetos que estén dentro (p. ej. recipientes Gastronorm) se calientan durante el funcionamiento (hasta aprox. +90 °C) y pueden producir quemaduras. No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes de protección).



Advertencia!

¡Peligro de quemaduras!

La tapa del aparato no se cierra absolutamente hermética, porque de lo contrario se formaría una baja presión (vacío) con el enfriamiento y sería imposible abrir la tapa. Debido a que la tapa no cierra herméticamente, puede salir vapor de agua durante el mantenimiento de calor de los alimentos y pueden producirse quemaduras graves.

■ Abra la tapa con el máximo cuidado y, en caso necesario, utilice guantes.

Cambio de la ubicación

A plena carga, el aparato puede ser muy pesado. Acarrear cargas pesadas puede ocasionar lesiones. Esta advertencia está especialmente dirigida a las personas que sufran patologías del aparato locomotor.

Para minimizar los riesgos para la salud, es conveniente que dos personas transporten el aparato. Siempre que sea posible, utilice mecanismos y utensilios adecuados para elevar el aparato.

El aparato debe transportarse en posición vertical, p. ej. no apoye el aparato sobre un lateral.

Mantenga cerrada la puerta del aparato durante el cambio de ubicación del mismo.

Asegure siempre los aparatos apilados antes de un cambio de ubicación para evitar que se caigan.

Si se utiliza un soporte móvil (p. ej., un carro de transporte) para realizar un cambio de ubicación de un aparato o dos aparatos apilados, se deben poner en práctica todas las medidas necesarias para no poner en peligro a ninguna persona ni a ningún objeto. Algunas de estas medidas son:

- No sobrepasar la capacidad máxima de carga del soporte
- Unir el/los aparato/s al soporte móvil como seguro contra vuelco
- Trasladar los aparatos siempre entre dos personas
- Desplace el aparato solo por superficies con una pendiente inferior a 10°
- Asegurar los aparatos para evitar su movimiento incontrolado

Los deslizadores del aparato se desgastan cuando el aparato se desplaza directamente sobre el suelo. Para evitar el desgaste de los deslizadores, no arrastre el aparato directamente por el suelo.

En ningún caso desplace o tire del aparato en sentido transversal hacia los deslizadores. Peligro de vuelco.

Los cantos y esquinas del cuerpo de plástico pueden sufrir desperfectos si reciben golpes fuertes. En este caso, se puede filtrar agua por las paredes del aparato, sobre todo durante la limpieza en un lavavajillas.

Trate siempre el aparato con cuidado. Evite los golpes.

Limpieza y cuidados**Higiene**

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

Intervalo de limpieza

Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso.

Método de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza.

No se deben emplear aparatos de chorro de vapor ni limpiadores de alta presión.

Productos de limpieza

Utilice únicamente productos de limpieza autorizados.

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

No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza (¡daños materiales!):

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

Calentamiento por circulación de aire

El agua filtrada en el calentamiento por circulación de aire puede provocar un cortocircuito. En este caso se corre peligro de descarga eléctrica.

Antes de la limpieza, desconecte la clavija de red y el enchufe del aparato.

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

Base de enchufe del aparato

El agua filtrada en la base de enchufe del aparato puede provocar un cortocircuito. En este caso se corre peligro de descarga eléctrica.

Antes de limpiar el aparato, desconecte la clavija de red y el enchufe del aparato. Guarde el cable de conexión de red en un lugar adecuado y protéjalo de la humedad. Proteja la base de enchufe del aparato con la tapa de cierre impermeable.

Calentamiento por circulación de aire caliente, piezas del aparato y objetos calientes

El calentamiento por circulación de aire, el interior del aparato y los objetos que se encuentren dentro se calientan durante el funcionamiento (¡peligro de quemaduras!). Deje que el aparato se enfríe antes de comenzar las labores de limpieza.

Agua de limpieza

Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente.

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

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

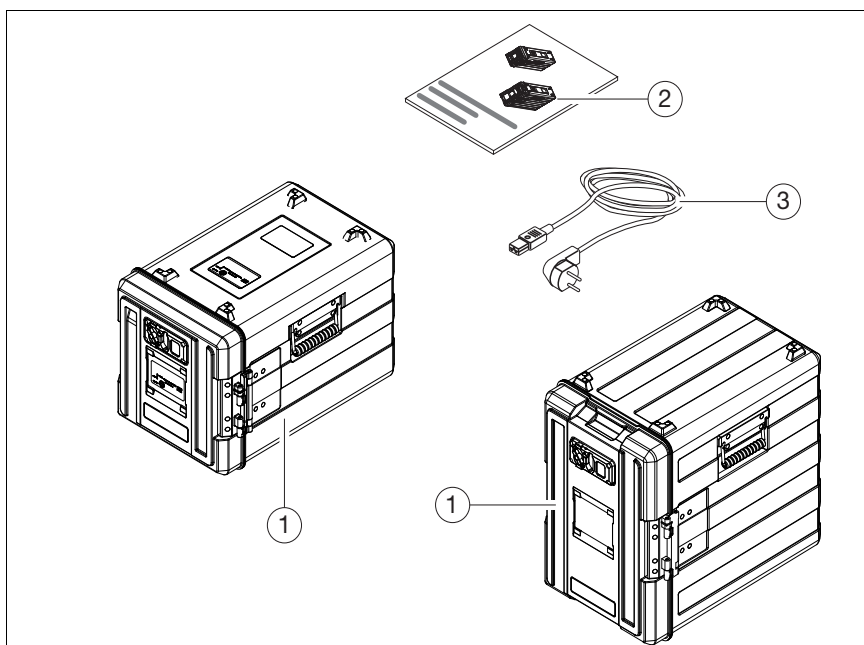
Mantenimiento	Comprobación periódica de la seguridad eléctrica Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701-0702.
	Cable de conexión y clavija de red Compruebe como mínimo cada 6 meses según BGV A 3 o la normativa nacional vigente que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.
Reparación	Personas autorizadas El aparato sólo puede ser reparado por personal formado por B.PRO. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. Si las reparaciones las realizan otras personas o sin delegación, se perderá el derecho a garantía.
Normas y directivas	Observe las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad. El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.
Identificación del producto	El aparato dispone de una placa identificativa. Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.

Transporte

Comprobar/resolver daños de transporte

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

Artículos suministrados



- (1) B.PROTHERM 420 KBUH/420 KBRUH o 620 KBUH/620 KBRUH
- (2) Manual de instrucciones
- (3) Cable de red

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

Desembalar

- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin. ¡No desgarre o corte el embalaje!
- Compruebe los artículos suministrados.

Eliminar el material de embalaje

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

Puesta en funcionamiento

Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Tensión sinusoidal durante el funcionamiento del aparato en el inversor (p. ej. funcionamiento con automóvil)

Conectar el aparato

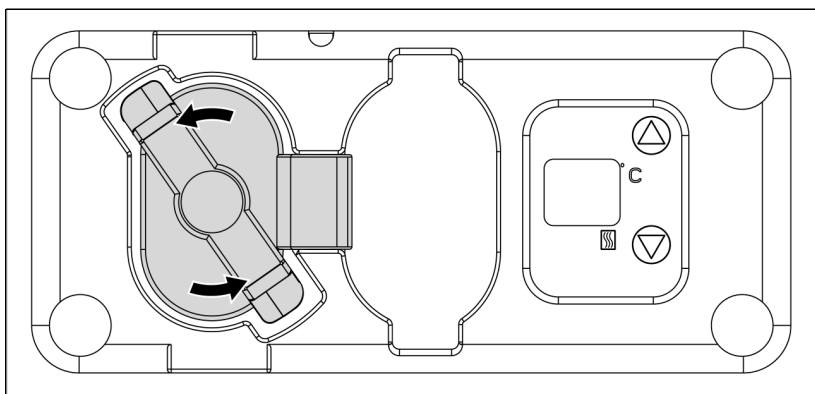
- ☞ El aparato no dispone de interruptor de "conexión y desconexión". El aparato se conecta automáticamente cuando se enchufa a la red eléctrica.
- ☞ Si se conectan al mismo tiempo demasiados aparatos en estado frío (máximo consumo de corriente) a la red eléctrica, puede ocurrir que se active el interruptor de protección interna o el fusible interno.
- ☞ Subcapítulo "Datos eléctricos" en la página 32.

⚠ Atención!

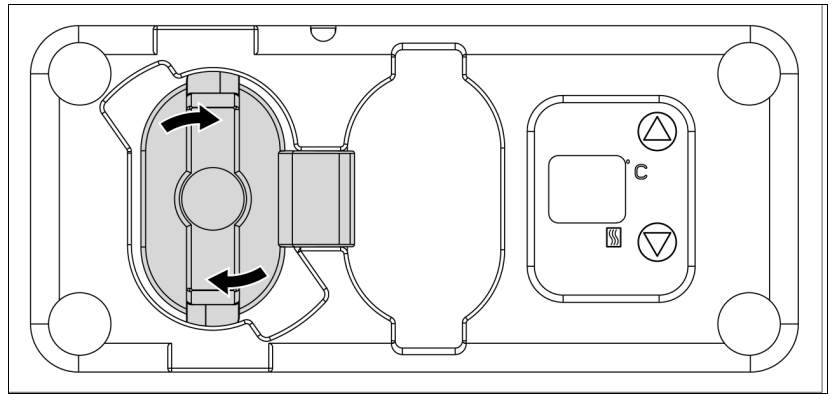
¡Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato!

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

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
- Asegúrese de que no haya conectados demasiados aparatos al mismo tiempo a la red eléctrica
- Abra la tapa de cierre de la base de enchufe del aparato (en la parte trasera del aparato) girando el mango de bloqueo en el sentido contrario al de las agujas.



- Abata la tapa de cierre y encájela en el hueco.



- Introduzca el enchufe del aparato en la base de enchufe del aparato.

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

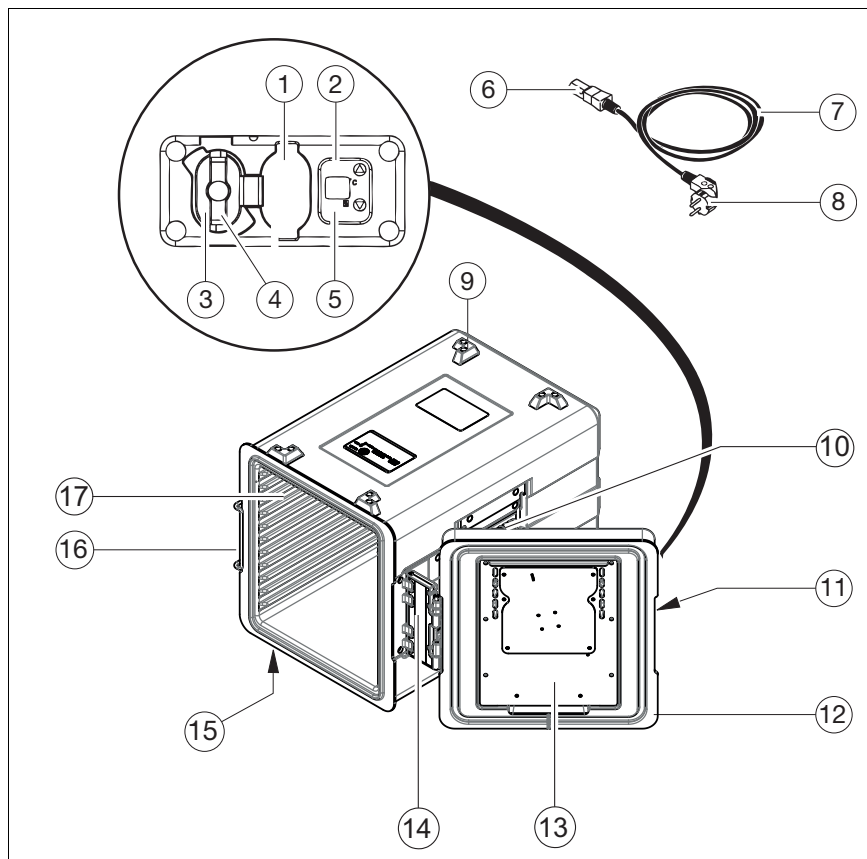
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
El indicador LED de funcionamiento parpadea en VERDE en la fase de calentamiento.
Cuando ha finalizado la fase de calentamiento y, de este modo, la temperatura se ha alcanzado, el LED se ilumina de forma permanente.
- ☞ La calefacción se conecta y se desconecta mediante la regulación de temperatura. Si la calefacción está conectada, parpadeará el indicador LED de funcionamiento en verde. Si la calefacción está desconectada, se encenderá el indicador LED de funcionamiento en verde ininterrumpidamente.

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

- i El aparato está ajustado de fábrica al modo "Full Power" (FP). El aparato alcanza la temperatura máxima (aprox. +90 °C) en modo "Full Power".
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
El indicador de temperatura realiza una autoverificación de la pantalla LED y señala brevemente 88.
A continuación, el indicador de temperatura cambia a la temperatura real.
Una indicación de LED en forma de punto situada a la derecha junto a la segunda cifra del indicador de temperatura señala que la calefacción está en funcionamiento.
- ☞ Cuando la regulación de temperatura desconecta la calefacción, se apaga el LED en forma de punto situado a la derecha junto a la segunda cifra. La regulación de temperatura puede desconectar la calefacción aunque no se haya alcanzado completamente la temperatura nominal.

Manejo y funcionamiento

Presentación del aparato

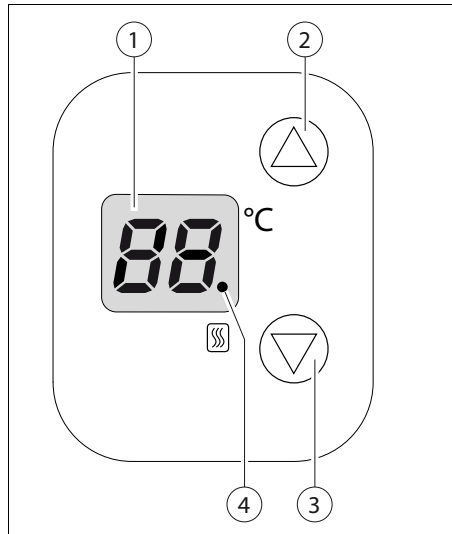


- (1) Hueco para la tapa de cierre en estado abatido
- (2) Caja del enchufe
- (3) Tapa de cierre; debajo se encuentra la base de enchufe del aparato
- (4) Mango de bloqueo de la tapa de cierre
- (5) En la parte delantera de la puerta BPT 420/620 KBUH: Lámina con indicador LED de funcionamiento BPT 420/620 KBRUH: Regulación de temperatura
- (6) Enchufe del aparato
- (7) Cable de red
- (8) Clavija de red
- (9) Esquina de apilado
- (10) Estribo
- (11) En la parte delantera de la puerta: Soporte para carta de menú
- (12) Puerta del aparato
- (13) Calentamiento por circulación de aire (en la puerta)
- (14) Bisagra
- (15) En la parte inferior: Deslizadores
- (16) Abrazaderas de la cerradura de la puerta
- (17) Moldura de apoyo

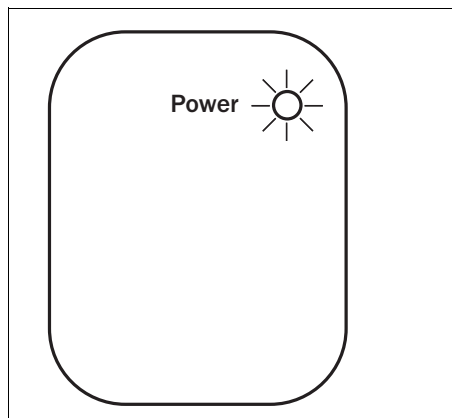
☞ En el soporte para carta de menú se puede colocar una carta de menú (accesorios). En esta carta se pueden anotar con un rotulador de feltro los alimentos incluidos en el aparato.

Regulación de temperatura – Vista general

Regulación de temperatura

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

- (1) Indicador de temperatura: muestra la temperatura real del aparato cuando está conectado, así como la temperatura nominal si se pulsa brevemente cualquier tecla. Si se produce un error se indicará un código de error a través del indicador de temperatura.
- (2) Tecla "up": aumenta la temperatura nominal (si se pulsa varias veces o se mantiene presionada varios segundos).
- (3) Tecla "down": reduce la temperatura nominal (si se pulsa varias veces o se mantiene presionada varios segundos).
- (4) Indicador LED con forma de punto "Calefacción en funcionamiento": se ilumina cuando la calefacción está en funcionamiento.

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

☞ En el B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH, la temperatura nominal está ajustada de forma fija a +90 °C aprox. En lugar del indicador de temperatura y las teclas, hay instalada una lámina con indicador LED de funcionamiento.

El indicador LED de funcionamiento parpadea en VERDE en la fase de calentamiento.

Cuando ha finalizado la fase de calentamiento y, de este modo, la temperatura se ha alcanzado, el LED se ilumina de forma permanente.

Indicar la temperatura nominal**B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH**

- i** El margen de temperatura de la regulación de temperatura se encuentra entre +40 °C y +85 °C. El aparato alcanza la temperatura máxima (aprox. +90 °C) en el modo "Full Power". El modo "Full Power" es el ajuste de fábrica del aparato.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
 - ↳ Subcapítulo "Conectar el aparato" en la página 10.
 El indicador de temperatura realiza una autoverificación de la pantalla LED y señala brevemente 88.
 A continuación, el indicador de temperatura cambia a la temperatura real.
 Si parpadea el LED en forma de punto situado a la derecha junto a la segunda cifra del indicador de temperatura, señala que la calefacción está en funcionamiento.
- Para visualizar la temperatura nominal, pulse brevemente cualquier tecla de la regulación de temperatura.
 Se indica la temperatura nominal. La indicación FP señala que está activo el modo "Full Power", es decir, la temperatura nominal máxima.
 La indicación cambia automáticamente después de unos segundos y vuelve a aparecer la temperatura real.

Ajustar la temperatura nominal**B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH**

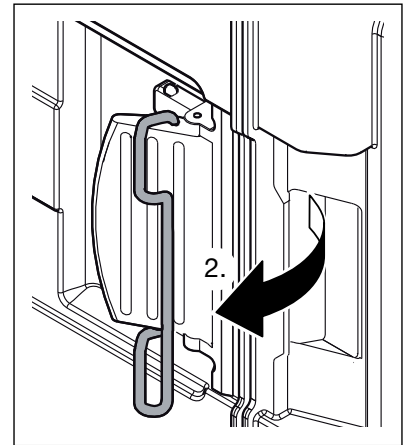
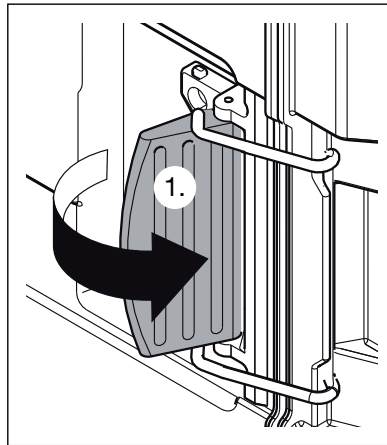
- ↳ El ajuste de temperatura más bajo es de +40 °C y el máximo FP (Full Power) correspondiente a una temperatura de aprox. +90 °C.
- ↳ Durante el ajuste de la temperatura nominal, el aparato desconecta la calefacción automáticamente. El indicador LED con forma de punto situado a la derecha junto a la segunda cifra del indicador de temperatura está apagado. Tras el ajuste de la temperatura nominal, la calefacción se conecta automáticamente cuando la temperatura real es demasiado baja.
- ✓ Aparato está conectado a la red eléctrica
- Para reducir la temperatura nominal, pulse brevemente la tecla "down" varias veces.
 Al pulsar la tecla por primera vez aparece la temperatura nominal (FP indica el modo "Full Power"). Cada vez que se pulsa la tecla se reduce la temperatura nominal 1 °C.
 – o bien –
 Pulse la tecla "down" y manténgala pulsada.
 Al cabo de aprox. 1 s, el ajuste de temperatura se modifica de forma continua.
- Para aumentar la temperatura nominal, pulse la tecla "up" varias veces.
 Al pulsar la tecla por primera vez aparece la temperatura nominal (FP indica el modo "Full Power"). Cada vez que se pulsa la tecla se aumenta la temperatura nominal 1 °C.
 – o bien –
 Pulse la tecla "up" y manténgala pulsada.
 Al cabo de aprox. 1 s, el ajuste de temperatura se modifica de forma continua.



- Cuando termine de ajustar la temperatura, espere a que el indicador de temperatura muestre la temperatura real.
Automáticamente se guardará el último ajuste de la temperatura nominal.
- i El aparato memoriza la temperatura nominal de forma permanente.
Aunque se interrumpa la alimentación de tensión, la última temperatura nominal ajustada sigue estando activa.
- i Si se interrumpe la alimentación de tensión durante una operación de ajuste de la temperatura nominal, la temperatura nominal activa hasta ese momento se mantendrá sin cambios. El aparato puede memorizar una temperatura nominal nueva en cuanto el indicador de temperatura vuelve a mostrar de nuevo la temperatura real.

Abrir la puerta del aparato

- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
- Abra la palanca de cierre hasta que la abrazadera se desenganche (1).
- Gire la abrazadera (2).



- Abra la puerta del aparato.

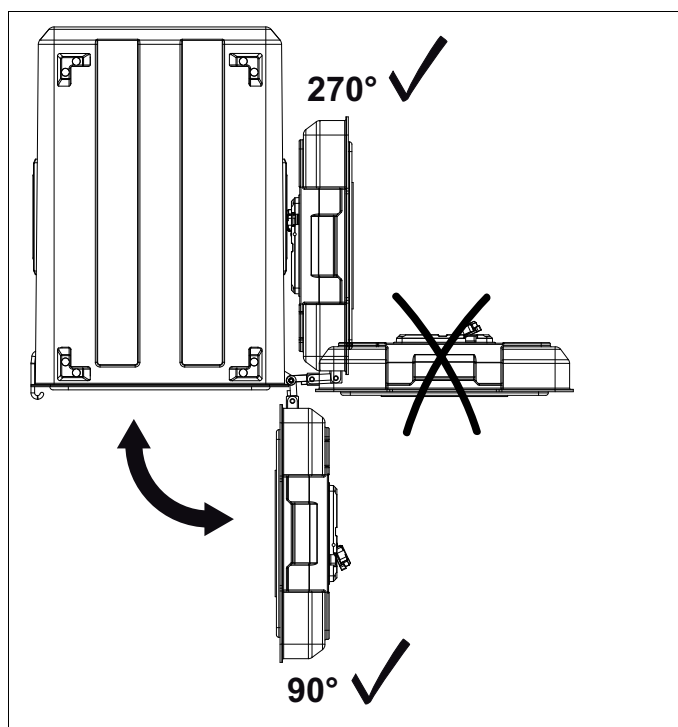


Atención!

¡Peligro de vuelco!

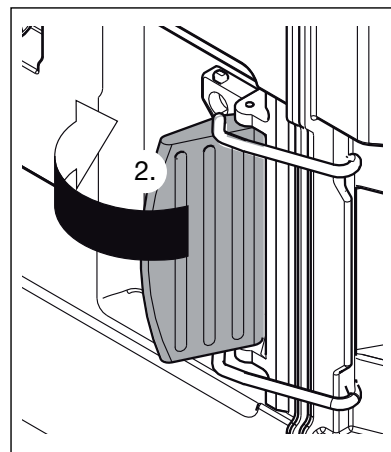
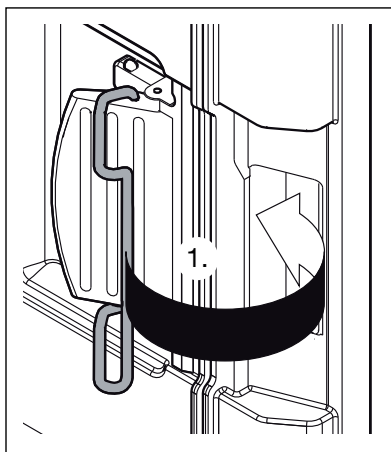
Debido al centro de gravedad de la puerta existe el peligro de que el recipiente vuelque en caso de un ángulo de apertura desfavorable de la puerta.

- Escoja un ángulo de apertura de puerta de 90 ° o 270 °. Evite otros ángulos de apertura de puerta y/o prevea las medidas de protección correspondientes para evitar el vuelco.



Cerrar la puerta del aparato

- Cierre la puerta.
- Enganche la abrazadera (1.) y cierre la palanca de cierre (2.).



Precalentar el aparato

- ☞ Cuando una gran parte del volumen del aparato se carga con alimentos calientes no es necesario un precalentamiento. En caso de que solo se coloquen pequeñas cantidades de comida caliente recomendamos que se precaliente el aparato antes de cargar los alimentos.

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

- ☞ Tras un tiempo de precalentamiento de 45 minutos, el interior del aparato vacío se calienta a una temperatura de $+75^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$.
-

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

- ☞ En el modo "Full Power", tras un tiempo de precalentamiento de 45 minutos, el interior del aparato vacío se calienta a una temperatura de +75 °C +/-5 °C.

- ✓ Aparato sin cargar
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
- Cierre la puerta del aparato.
 - ☞ Subcapítulo "Cerrar la puerta del aparato" en la página 16.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
 - ☞ Subcapítulo "Conectar el aparato" en la página 10.

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

- En caso necesario, ajuste la temperatura nominal.
 - ☞ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14.
 - Precaliente el aparato todo el tiempo que desee.
-

Cargar el aparato

- ☞ Cargue el aparato siempre de abajo a arriba para mantener el centro de gravedad del aparato lo más bajo posible.
- ☞ B.PRO recomienda cargar los alimentos en recipientes Gastronorm de acero inoxidable (buena conductividad térmica en comparación con los recipientes de plástico).
- ☞ Los alimentos deberán introducirse en el aparato exclusivamente en recipientes Gastronorm tapados.
- ☞ Los recipientes Gastronorm que estén llenos de alimentos líquidos deberán cerrarse siempre con las tapas herméticas.
- ✓ Aparato precalentado en caso necesario (poca cantidad de alimentos)
- ✓ Recipiente de alimentos y alimentos calentados (el recipiente no está a una temperatura superior a +100 °C)
- ✓ Recipientes Gastronorm en perfecto estado (p. ej. borde no deformado o afilado)
- ✓ Recipientes Gastronorm tapados (recipientes con alimentos líquidos con tapa hermética)

Advertencia!

¡Calentamiento por circulación de aire caliente!

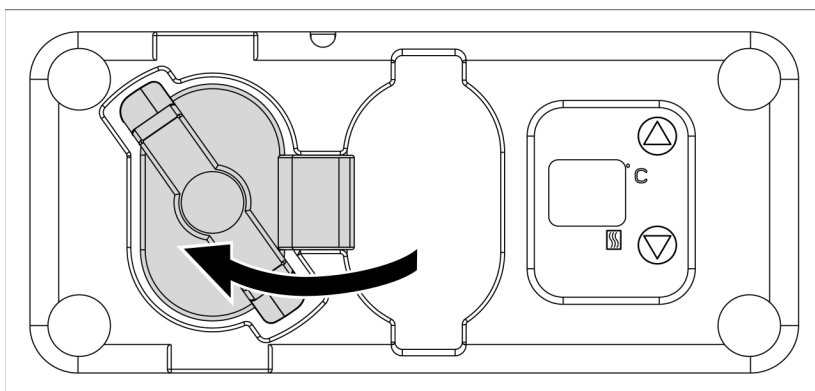
El calentamiento por circulación de aire en la puerta se calienta mucho en el modo de mantenimiento de calor y puede producir quemaduras.

- Al cargar, evite el contacto directo con el calentamiento por circulación de aire (interior de la puerta).
 - Si el aparato está conectado a la red eléctrica, desconecte el aparato de la red.
 - Abra la puerta del aparato.
 - ☞ Subcapítulo "Abrir la puerta del aparato" en la página 15.
-

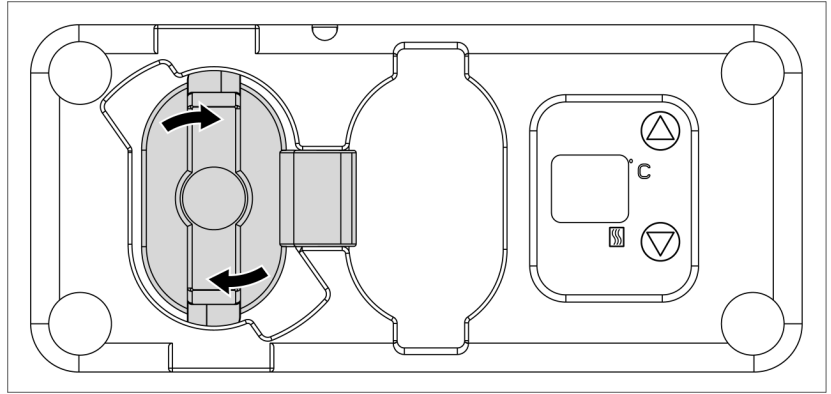
- Inserte los recipientes Gastronorm en el aparato en posición horizontal y con cuidado de no ladearlos.
- Cierre la puerta con la palanca de cierre.
 - ↳ Subcapítulo "Cerrar la puerta del aparato" en la página 16.
- En caso necesario, después de cargar, vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica y continúe el calentamiento.

Cambiar la ubicación del aparato

- ↳ A plena carga, el aparato puede ser muy pesado. Para minimizar los riesgos para la salud, es conveniente que dos personas transporten el aparato. Siempre que sea posible, utilice mecanismos y utensilios adecuados para elevar el aparato.
- ↳ Para el cambio de ubicación se pueden apilar dos aparatos como máximo. Los aparatos apilados se deben asegurar para evitar que se caigan durante el cambio de ubicación.
- ↳ B.PRO ofrece diferentes carros de transporte para el aparato.
- ↳ Si se utiliza un soporte móvil (p. ej., un carro de transporte) para realizar un cambio de ubicación de un aparato o como máximo dos aparatos apilados, se deben poner en práctica todas las medidas necesarias para no poner en peligro a ninguna persona ni a ningún objeto. Algunas de estas medidas son:
 - No sobrepasar la capacidad máxima de carga del soporte
 - Unir el/los aparato/s al soporte móvil como seguro contra vuelco
 - Trasladar los aparatos siempre entre dos personas
 - Desplace el aparato solo por superficies con una pendiente inferior a 10°
 - Asegurar los aparatos para evitar su movimiento incontrolado
- ✓ Dos personas
- Extraiga la clavija de red.
- Desenchufe el enchufe del aparato.
- Guarde el cable de red en un lugar adecuado y protéjalo de la humedad.
- Cierre la tapa de cierre de la base de enchufe del aparato.



- Impermeabilice la tapa de cierre girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.



- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- En caso necesario, apile dos aparatos (como máximo); encaje los deslizadores del aparato superior en las esquinas de apilado del aparato inferior.
- Asegure los aparatos apilados para que no se caigan.
- Transporte el/los aparato/s con cuidado hasta su nueva ubicación.

Mantener los alimentos calientes

- i** Incluso cuando está desenchufado, el aparato puede mantener calientes los alimentos durante mucho tiempo gracias a su excelente sistema de aislamiento. El aparato cumple las especificaciones de la clase térmica A según la norma DIN EN 12571.
- ☞ Para el mantenimiento de calor de los alimentos, tenga en cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada alimento. Se desaconseja mantener los alimentos en el aparato durante periodos prolongados.
- ☞ Si el aparato se utiliza con la puerta abierta, se pierde una gran cantidad de calor. Mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica, no deje la puerta abierta.



Advertencia!

¡Vapor de agua caliente!

La puerta no cierra herméticamente. Los escapes de vapor caliente pueden provocar quemaduras.

- No toque el borde de la puerta con las manos desprotegidas.
- Si ha desconectado el aparato de la red eléctrica después del precalentamiento (p. ej., para un cambio de ubicación), conéctelo de nuevo a la red eléctrica.
 - ☞ Subcapítulo "Conectar el aparato" en la página 10.
- Mantenga cerrada la puerta durante el mantenimiento de calor.
- Mantenga los alimentos calientes cuanto desee.

Extraer los alimentos



Advertencia!

¡Vapor de agua caliente!

La puerta no cierra herméticamente. Los escapes de vapor caliente pueden provocar quemaduras. Por lo demás, al abrir la puerta puede salir vapor de agua caliente.

- No toque el borde de la puerta con las manos desprotegidas.
- Abra la puerta siempre con cuidado y mantenga una distancia suficiente.



Advertencia!

Calentamiento por circulación de aire caliente, interior del aparato caliente, recipientes Gastronorm calientes.

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

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



Advertencia!

¡Alimentos líquidos calientes!

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

- Cierre siempre los recipientes Gastronorm con la tapa hermética.
- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.
- Evite movimientos bruscos del recipiente Gastronorm.
- Si el aparato está conectado a la red eléctrica, desconecte el aparato de la red.
- Abra la puerta del aparato.
- Extraiga los recipientes Gastronorm.
- Si solo se retirado una parte de los alimentos, vuelva a cerrar la puerta y, en caso necesario, vuelva a conectar el aparato a la red.



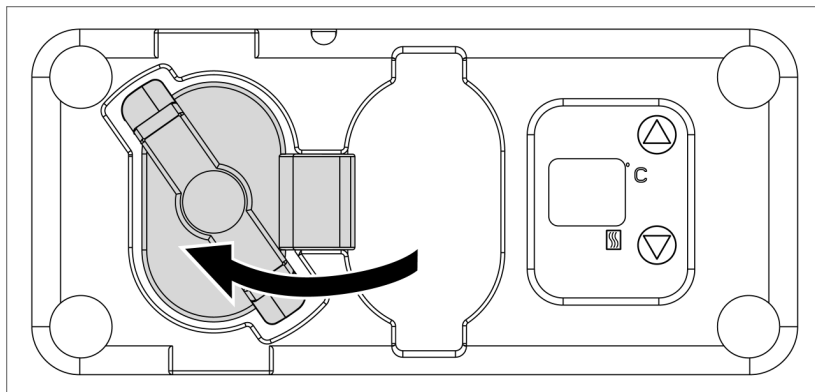
Después de la utilización, el aparato deberá limpiarse a conciencia.

➞ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 26.

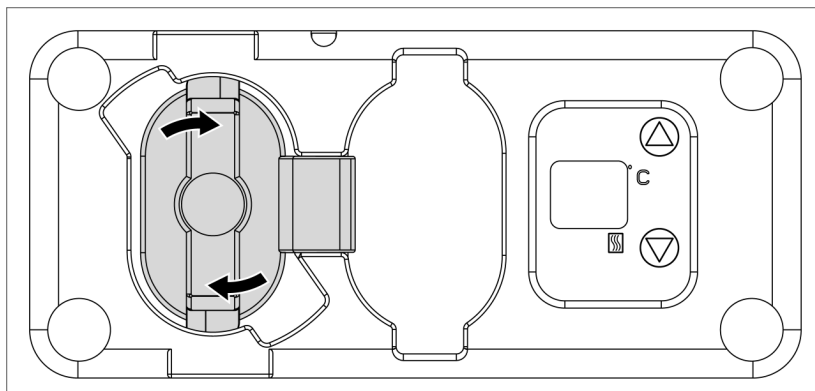
Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de servicio

- Extraiga la clavija de red.
- Desenchufe el enchufe del aparato.
- Guarde el cable de red en un lugar adecuado y protéjalo de la humedad.
- Cubra la base de enchufe del aparato con la tapa de cierre.



- Impermeabilice la tapa de cierre girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.



Ayuda en caso de problemas

El indicador LED de funcionamiento/indicador de temperatura no se enciende

Causa	Medida
Hay demasiada claridad en el entorno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Proyecte una sombra sobre el indicador de temperatura/LED. ■ Si el problema persiste, compruebe otras causas.
La clavija de red y/o el enchufe del aparato están desconectados.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introduzca la clavija de red o el enchufe del aparato en la base de enchufe/base de enchufe del aparato.
Cable de red dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sean visibles los daños).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sustituya el cable de red en un punto autorizado para la reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 30.
El interruptor de protección en el lugar de instalación se ha activado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vuelva a conectar el interruptor de protección. ■ No conecte demasiados aparatos al mismo tiempo.
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe el fusible del lugar de instalación y, si fuese necesario, cámbielo.
El sistema electrónico del aparato o el indicador LED de funcionamiento/indicador de temperatura está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 30.

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

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

Causa	Medida
Los alimentos introducidos en el aparato están demasiado fríos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introduzca los alimentos en el aparato solo si están calientes.
La puerta no está cerrada correctamente/los alimentos no se han cubierto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cubra los recipientes Gastronorm con las tapas para recipientes Gastronorm. ■ Cierre el aparato correctamente con la puerta.
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 30.

El indicador de temperatura se enciende, pero los alimentos no se mantienen calientes (lo suficiente)

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

Causa	Medida
Los alimentos introducidos en el aparato están demasiado fríos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introduzca los alimentos en el aparato solo si están calientes.
La puerta no está cerrada correctamente/los alimentos no se han cubierto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cubra los recipientes Gastronorm con las tapas para recipientes Gastronorm. ■ Cierre el aparato correctamente con la puerta.
La temperatura nominal ajustada es demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumente la temperatura nominal. ↳ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14.
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 30.

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ponga el aparato fuera de servicio. ↳ Subcapítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 21. ■ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 30.


El peso del aparato vacío aumenta

Causa	Medida
Absorción de agua debido a daños exteriores.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ponga el aparato fuera de servicio. ↳ Subcapítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 21. ■ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 30.

Diagnóstico breve de BPT 420/620 KB(R)UH a partir de la versión 2

LED de potencia/estado de dos colores

B.PROTHERM 420/620 KBUH

Parpadeo, verde, 0,5 Hz:	Calentamiento	
Permanente, verde	Temperatura alcanzada	

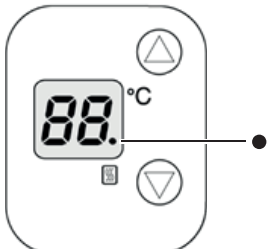
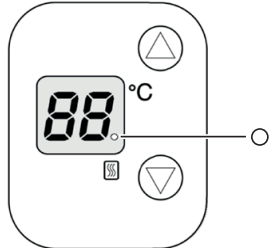
Mensajes de error

Parpadeo, 2 s rojo, 2 s verde	Calefacción de la cortocircuito (Cortocircuito en el conductor de calentamiento de la esterilla de silicona)
Parpadeo, 1 s rojo, 2 s verde	Fallo del sensor de la cadena PTC
Parpadeo, 1 s rojo, 1 s verde	Cortocircuito del sensor de la cadena PTC
Permanente, rojo	Inversor incorrecto (sin forma sinusoidal)
Parpadeo, 0,5 s rojo, 0,5 s desconectado	Sobretensión
Parpadeo, 0,5 s rojo, 3,5 s desconectado	Subtensión

B.PROTHERM 420/620 KBRUH

Indicador de temperatura

Rango de ajuste:	0 a 90 °C
Área de indicación	-9 °C a 99 °C
Indicación 'HI':	> 99 °C
Indicación 'LO':	< -9 °C
Indicación 'FP'	Modo Full Power

●/○:	Calefacción activo	
	Calefacción inactiva	

Mensajes de error

Código	Error	Causa	Medida
HS: (H5)	Cortocircuito de la calefacción; la potencia se desconecta	Cortocircuito en el radiador PTC, posible penetración de humedad en la carcasa de aluminio del radiador PTC	<ul style="list-style-type: none"> ► Compruebe la estanqueidad de la masa de relleno del radiador. ► En caso necesario, monte un radiador nuevo.
FB: (F6)	Fallo del sensor	Sensor de temperatura defectuoso, característica de resistencia fuera de la tolerancia	<ul style="list-style-type: none"> ► Sustitución del sensor NTC.
FS: (F5)	Cortocircuito del sensor	Las líneas de alimentación del sensor de temperatura generan un cortocircuito, característica de resistencia fuera de la tolerancia	<ul style="list-style-type: none"> ► Sustitución del sensor NTC
–	Sin indicación		<ul style="list-style-type: none"> ► Compruebe las líneas de alimentación de red y el fusible del aparato en el sistema electrónico del regulador.
Uo	Sobretensión	>260 V	<ul style="list-style-type: none"> ► Comprobar la tensión de red
Uu	Subtensión	<200 V	<ul style="list-style-type: none"> ► Comprobar la tensión de red

Limpieza y cuidados

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

Métodos de limpieza El método de limpieza prescrito para la limpieza rutinaria del día a día consiste en pasar un paño húmedo. No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza.

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

En caso necesario, el cuerpo del aparato (¡sin puerta!) puede limpiarse en el lavavajillas.

☞ La temperatura del lavavajillas no puede superar los +90 °C.

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

☞ No está permitido sumergir el aparato en líquidos (p. ej. agua).

Productos de limpieza **Superficie plástica**



Atención!

¡Daños materiales!

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

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

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

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

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

Superficies de acero inoxidable



Atención!

¡Daños materiales!

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

- Ácidos concentrados, halógenos (p. ej. cloruros, bromuros, yoduros) y sus sales, así como condimentos con contenido de sal común
- Vapores de ácido clorhídrico que se formen, p. ej. durante la utilización de limpiadores industriales
- Contacto con metales extraños (p. ej. acero o hierro)
- Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso)

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

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

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

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

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

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

Limpiar el aparato



Advertencia!

Penetración de agua en el calentamiento por circulación de aire.

Si el aparato se limpia con la puerta montada en un lavavajillas, se producirá la penetración de agua en el calentamiento por circulación de aire. En este caso existe peligro de una descarga eléctrica si el aparato vuelve a conectarse a la red eléctrica. Además, el calentamiento por circulación de aire puede resultar dañado.



Atención!

¡Peligro de resbalar!

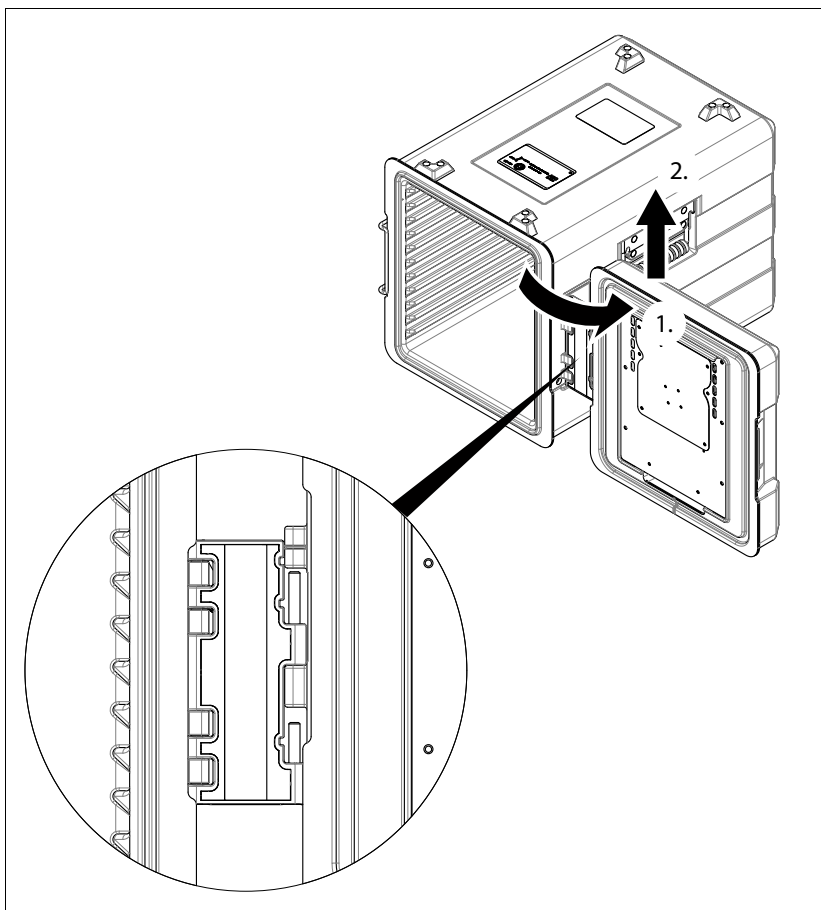
Si, durante o después de la limpieza, cae agua de limpieza en el suelo, existe peligro de resbalar.

- Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.
- Extraiga la clavija de red.

- Desenchufe el enchufe del aparato.
- Guarde el cable de red en un lugar adecuado y protéjalo de la humedad.
- Proteja la base de enchufe del aparato con la tapa de cierre impermeable.
 - ↳ Capítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 21.
- En caso necesario o para la limpieza del cuerpo del aparato en un lavavajillas, desenganche la puerta.
 - ↳ Subcapítulo "Desenganchar la puerta del aparato" en la página 28.
- Asegúrese de que el interior del aparato y el calentamiento por circulación de aire se han enfriado.
- Limpie el aparato utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Después de la limpieza, seque el aparato con un paño.

Desenganchar la puerta del aparato

- ☞ La puerta abatible puede desengancharse para fines de limpieza. Si el cuerpo del aparato debe limpiarse en el lavavajillas, generalmente se deberá desenganchar la puerta abatible.
- Abra la puerta abatible (1.). Para ello, asegúrese de que la bisagra y la puerta estén situadas en paralelo entre sí (véase la lupa).
- Desplace la puerta abatible hacia arriba (2.) y desengánchela de la bisagra.



Mantenimiento

- | | |
|---|---|
| Mantener el aparato regularmente | <ul style="list-style-type: none">☞ B.PRO recomienda realizar un mantenimiento periódico del aparato por parte de personal especializado correspondientemente formado. Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.■ Encomiende un mantenimiento periódico del aparato al personal especializado. |
| Tratar la tapa de cierre de la base de enchufe del aparato con productos de conservación para goma | <ul style="list-style-type: none">■ Para prolongar la vida útil de la junta de goma de la tapa de cierre de la base de enchufe del aparato, trate la junta de goma periódicamente (mensualmente) con un producto de conservación de uso común para goma. |
| Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica | <ul style="list-style-type: none">■ Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701-0702. |
| Comprobar el cable de conexión y la clavija de red | <ul style="list-style-type: none">■ Compruebe como mínimo cada 6 meses según BGV A 3 o la normativa nacional vigente que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento. |

Reparación

Personas autorizadas

☞ El aparato sólo puede ser reparado por personal formado por B.PRO. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO.

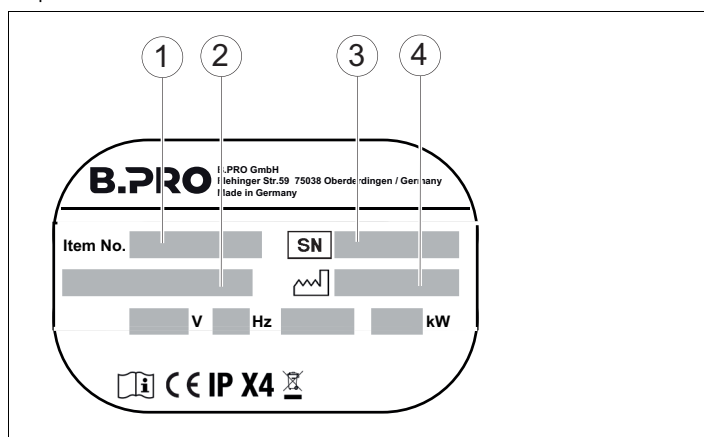
Descripción de defectos

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

- Número de artículo
- Fecha de fabricación
- Número de serie
- Modelo

El aparato está equipado con 2 placas identificativas:

Una placa identificativa se encuentra en la chapa protectora del calentamiento por circulación de aire



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

Hay otra placa identificativa (sin datos eléctricos) en la parte inferior del cuerpo del aparato.

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

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

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

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

Gestión de residuos

Eliminar el aparato



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

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

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

- Inutilice el aparato (p. ej. cortando la clavija de red) antes de la gestión de residuos.
- El aparato deberá entregarse en un centro de reciclaje o en un punto de recolección de residuos eléctricos.

☞ Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.

☞ Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.

☞ Subcapítulo "Dirección" en la página 31.

Datos técnicos

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

Datos generales

Dimensiones, peso y capacidad

Modelo	Dimensiones en mm (longitud x ancho x altura)	Peso sin carga en kg (aprox.)	Capacidad (recipiente GN 1/1)
420 KBUH/ 420 KBRUH	692 x 445 x 470	16	2 unidades con una profundidad de 150 mm (ejemplo)
620 KBUH/ 620 KBRUH	692 x 440 x 690	19,5	2 unidades con una profundidad de 200 mm (ejemplo)

Carga máxima

Modelo	Carga máxima en kg
420 KBUH/ 420 KBRUH	50
620 KBUH/ 620 KBRUH	70

Temperatura en el interior del aparato

B.PROTHERM 420 KBUH/620 KBUH

Aprox. +90 °C

B.PROTHERM 420 KBRUH/620 KBRUH

Aprox. +40 °C a +85 °C, ajustable en pasos de 1 grado

Aprox. +90 °C en el modo "Full Power" (FP)

Clase térmica

A según DIN EN 12571

Datos eléctricos

Valores de conexión

Tensión: 220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz
(tensión alterna sinusoidal pura)

Potencia: 200 vatios

La potencia de reacción del aparato en estado frío es de 800 vatios.

Tipo de protección

IP X4 (No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión o aparatos de limpieza similares.)

Medio ambiente**Condiciones ambientales durante el funcionamiento**

Temperatura: +15 °C a +38 °C

Humedad relativa del aire: sin condensación

Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Temperatura: -10 °C a +40 °C

Humedad relativa del aire: sin condensación

Emisiones

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

Materiales





Cuerpo del aparato: Polipropileno

Aislamiento: Espuma de poliuretano

Datos de pedido

B.PROTHERM 420 KBUH	Número de artículo:	572 534
B.PROTHERM 420 KBRUH	Número de artículo:	572 535
B.PROTHERM 620 KBUH	Número de artículo:	572 536
B.PROTHERM 620 KBRUH	Número de artículo:	572 537
Manual de instrucciones	Número de documento:	154 246

Accesorios

Juego de cartas de menú	Números de artículo:	 Lista de precios de B.PRO
Recipiente Gastronorm	Números de artículo:	 Lista de precios de B.PRO
Bastidor de inserción	Números de artículo:	564 352
Travesaños de colocación	Números de artículo:	 Lista de precios de B.PRO
Carros de transporte	Números de artículo:	 Lista de precios de B.PRO
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	Números de artículo:	126 999

Normas

DIN EN 12571: Materiales y artículos en contacto con los alimentos. Unidades de transporte para los recipientes de alimentos que contengan alimentos preparados. Requisitos térmicos e higiénicos y ensayos.

DIN 18864: Aparatos de cocinas industriales – Recipientes térmicos para el transporte de alimentos.

DIN EN 60335-1: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 1: Requisitos generales.

DIN EN 60335-2-49: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 2-49: Requisitos especiales para aparatos eléctricos para el mantenimiento de calor de alimentos y vajilla para el uso industrial.

DIN EN 60529: Tipos de protección mediante carcasa (código IP).

Norma DGUV 110-003: Trabajos en cocinas industriales.

BGV A3 (VBG 4): Normas relativas a la prevención de accidentes: Aparatos eléctricos y demás medios de producción.



Identificación CE

El aparato cumple las siguientes directivas:

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

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS