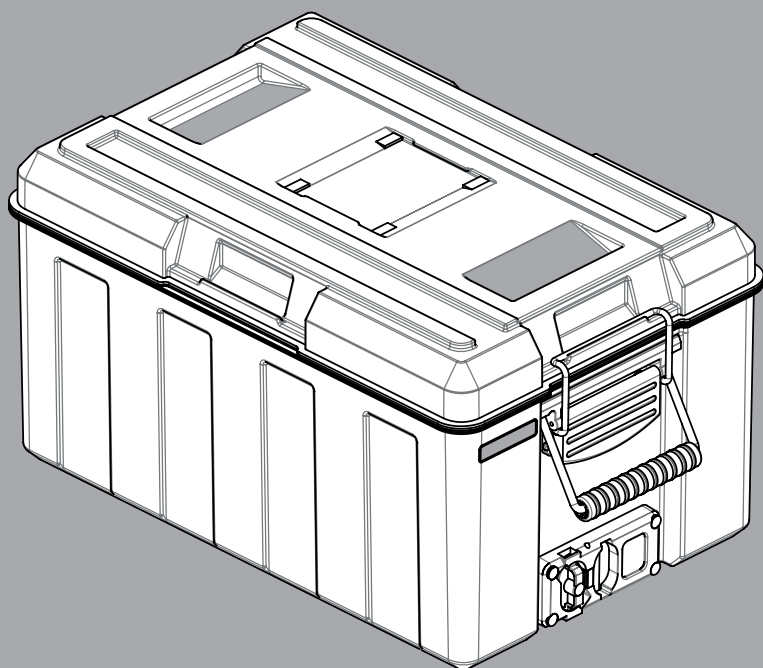


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM

320 KB/320 KBR

Traducción del manual de instrucciones original



Generalidades

Copyright Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.

Modificaciones técnicas Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.

Documentación del producto Traducción del manual de instrucciones original; dirigido a: personal operativo, gerente de cocina.

Convenciones tipográficas

-  **Indicación** importante acerca de excepciones o casos especiales.
- i** **Información explicativa** en capítulos o párrafos explicativos.
-  **Referencia cruzada** a un capítulo, subcapítulo o documento externo.
- ✓ **Requisito** que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.
- **Acción** o actividad que debe llevarse a cabo.

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados 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	3
	Puesta en funcionamiento.	4
	Manejo y funcionamiento	4
	Limpieza y cuidados	6
	Reparación	7
	Normas y directivas	7
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	8
	Artículos suministrados	8
	Desembalar	8
	Eliminar el material de embalaje	8
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento.	9
	Conectar el aparato	9
Manejo y funcionamiento	Presentación del aparato	11
	Regulación de temperatura – Vista general	12
	Modo de carga – Vista general	13
	Abrir la tapa	15
	Cerrar la tapa	16
	Cargar el aparato con líquido	18
	Cargar directamente el aparato.	20
	Cambiar la ubicación del aparato	21
	Mantener calientes los alimentos.	23
	Extraer los alimentos.	24
	Utilice el aparato como recipiente de distribución de alimentos.	24
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio.	25
Ayuda en caso de problemas	El LED/indicador de temperatura no se enciende	26
	El LED se ilumina, pero los alimentos no se mantienen (lo suficientemente) calientes.	26
	El indicador de temperatura se ilumina, pero los alimentos no se mantienen (lo suficientemente) calientes	27
	El indicador de temperatura muestra el mensaje de error LO	28
	Corrosión en piezas de acero inoxidable.	28
	La carcasa del aparato está dañada	28
Diagnóstico breve de BPT 320 KB(R) a partir de la versión 3	LED de potencia/estado de dos colores	29
	Mensajes de error	29
	Indicador de temperatura	29
	Mensajes de error	30
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	31
	Intervalo de limpieza	31
	Métodos de limpieza.	31
	Productos de limpieza	31
	Eliminar la corrosión del acero inoxidable	32

Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	33
	Trate la tapa de cierre de la base de enchufe del aparato con productos de conservación para goma	33
	Encomiende una comprobación periódica de la seguridad eléctrica.	33
	Compruebe el cable de conexión y la clavija de red	33
Reparación	Personas autorizadas.	34
	Descripción de defectos	34
	Piezas de recambio	34
	Dirección	34
Gestión de residuos	Eliminar el aparato	35
Datos técnicos	Datos generales	36
	Datos eléctricos	36
	Medio ambiente	36
Datos de pedido	B.PROTHERM 320 KB	37
	B.PROTHERM 320 KBR	37
	Manual de instrucciones	37
Accesorios	Juego de cartas de menú	37
	Recipiente Gastronorm	37
	Travesaño de colocación	37
	Carro de transporte y de distribución	37
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO.	37
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	37

Sobre este producto

Utilización El B.PROTHERM 320 KB/320 KBR se ha fabricado para los siguientes utilizaciones:

- Mantenimiento de calor de alimentos en recipientes Gastronorm
- Mantenimiento de calor de alimentos en la cubeta de acero inoxidable del aparato, previamente llenada con agua caliente
- Transportar alimentos en recipientes Gastronorm
- Distribución de alimentos

El aparato B.PROTHERM 320 KB/320 KBR no es apropiado para calentar ni cocinar alimentos.

El aparato B.PROTHERM 320 KB/320 KBR no debe utilizarse para caldear una habitación.

El B.PROTHERM 320 KB/320 KBR es especialmente apropiado para su uso en la restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías, en la hostelería y gastronomía (banquetes, servicio de fiestas) y en los comedores de empresa y escolares.

El 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 modelo B.PROTHERM 320 KB/320 KBR está fabricado con polipropileno e incorpora una cubeta de acero inoxidable.

Las paredes y la tapa del aparato están revestidas con espuma de poliuretano. El aparato tiene función con calentamiento. La temperatura se limita mediante un termostato.

El aparato B.PROTHERM 320 KB/320 KBR se puede adquirir con dos tipos distintos de regulación de temperatura:

- B.PROTHERM 320 KB: Modelo del aparato con temperatura nominal fija de unos +90 °C
- B.PROTHERM 320 KBR: Modelo del aparato con regulación de temperatura para el ajuste variable de la temperatura nominal en saltos de 1 grado y en un rango de +40 °C a +95 °C, así como funcionamiento "Full Power" con una temperatura nominal de unos +98 °C

El modelo B.PROTHERM 320 KB/320 KBR está provisto de una tapa que puede fijarse al cuerpo del aparato con ayuda de dos cierres acodados de acero inoxidable.

Manejo y funcionamiento

El aparato se puede cargar de las tres maneras siguientes:

- Modo de carga en seco:
Los recipientes Gastronorm se cuelgan dentro de la cubeta de acero inoxidable seca
- Modo de carga con agua:
Los recipientes Gastronorm se cuelgan dentro de la cubeta de acero inoxidable, en la que previamente se habrán vertido 4 litros de agua caliente (uso recomendado)
- Modo de carga directa:
La cubeta de acero inoxidable se carga directamente con los alimentos líquidos calientes o bien con agua caliente en la que se introducen los alimentos (p. ej., salchichas)

La cubeta de acero inoxidable admite recipientes Gastronorm con una altura máxima de 200 mm.

La capacidad máxima de la cubeta de acero inoxidable es de un recipiente Gastronorm GN 1/1 – 200.

La cubeta de acero inoxidable es divisible longitudinalmente mediante un travesaño de colocación y transversalmente mediante uno o dos travesaños de colocación.

Si se utilizan uno o dos travesaños de colocación, en la cubeta de acero inoxidable se pueden colocar recipientes Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 y GN 1/9.

Si se utiliza un travesaño de colocación longitudinal, en la cubeta de acero inoxidable se pueden colgar recipientes Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 y GN 1/6.

El estado de funcionamiento del modelo B.PROTHERM 320 KB se indica mediante un indicador LED de funcionamiento.

El modelo de aparato B.PROTHERM 320 KBR dispone de un indicador de temperatura de dos cifras. El indicador de temperatura se encuentra junto la caja del enchufe.

Su excelente aislamiento permite mantener la temperatura de los alimentos introducidos durante mucho tiempo.

Los deslizadores de plástico situados en la parte inferior del aparato garantizan un asiento firme y estable. Las escotaduras de la tapa del aparato permiten apilar hasta 3 aparatos (como máximo).

En los laterales estrechos del aparato hay unos estribos de plástico de bajo a prueba de desgaste.

La tapa del B.PROTHERM 320 KB/320 KBR está equipada con un soporte para cartas de menú. En las cartas de menú se puede indicar, por ejemplo, el contenido del aparato.

Para el B.PROTHERM 320 KB/320 KBR, B.PRO ofrece diferentes carros de transporte y carros de distribución.

Limpieza

La caja del enchufe dispone de un cierre impermeable.

El aparato se puede limpiar en un lavavajillas, siempre que la temperatura de lavado no exceda los +90 °C.

Reparación

Las piezas de desgaste (deslizadores y mangos) 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.

El transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes está prohibido.

El aparato no debe utilizarse como sustituto de una escalera o como estructura para trepar (niños) (peligro de vuelco).

Condiciones de utilización

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.

Transporte

Posición de transporte erguida

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

Apilamiento de varios aparatos

No apile los aparatos a más de tres alturas. 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.

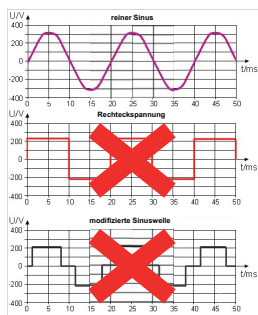
Conexión a la red

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 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.

Tapa del aparato

Utilice el aparato solamente con la tapa original.

Manejo y funcionamiento**Generalidades**

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

No apile los aparatos a más de tres alturas.

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.

Carga

Cargue el aparato solamente con recipientes Gastronorm o directamente con líquido caliente.

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

En el aparato no deberán utilizarse recipientes Gastronorm con los mangos situados hacia arriba y montados de forma fija. Los mangos situados hacia arriba pueden dañar la tapa.

Utilice únicamente recipientes Gastronorm en perfecto estado. El borde no puede estar deformado ni tener ángulos afilados. De lo contrario, se corre peligro de dañar el aparato.

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

Fisuras por vertido de agua fría estando la cubeta de acero inoxidable caliente

Si se vierte agua fría en la cubeta de acero inoxidable caliente, el brusco cambio de temperatura puede producir fisuras de tensión de tamaño microscópico que podrían provocar corrosión. Antes de verter agua fría en la cubeta de acero inoxidable, dejar que ésta se enfríe; alternatively, vierta solamente agua caliente cuando la cubeta de acero inoxidable esté caliente.

Funcionamiento

Si el aparato se utiliza durante largo tiempo con la tapa abierta, se pierde una gran cantidad de calor. Utilice el aparato solo con la tapa cerrada. Mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica, deberá abrirse solo el tiempo estrictamente necesario para introducir o sacar alimentos.

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

No utilice ninguna llama directa en el interior del aparato.

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 (hasta 45 kg). 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.

Para levantar y transportar el aparato, sujételo exclusivamente por los estribos y en ningún caso por las palancas de cierre. De lo contrario, la tapa podría abrirse y la parte inferior del aparato caer al suelo.

La tapa del aparato no cierra de forma absolutamente hermética. Si el cierre fuese hermético, al enfriarse el contenido se produciría una baja presión (vacío) en el interior que impediría abrir la tapa.

Debido a que la tapa no cierra herméticamente, deberá tener especial cuidado al cargar el aparato con líquidos o verter directamente líquidos calientes. Al levantar o transportar el aparato, existe el peligro de que por la rendija entre la cubeta de acero inoxidable y la tapa salga vapor o líquido caliente, causando quemaduras.

Este peligro es especialmente elevado cuando una sola persona transporta el aparato delante de su cuerpo. Al inclinar el aparato en el momento de levantarlo del suelo o depositarlo en el mismo, el líquido caliente del interior puede salirse y provocar quemaduras.

Siempre que sea posible, cargar líquido caliente en el aparato cuando éste se encuentre en su ubicación definitiva. El aparato se transporta de forma más segura entre dos personas.

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 tres aparatos apilados como máximo, 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
- Solo transitar por superficies inclinadas con una pendiente $< 10^\circ$
- Asegurar los aparatos para evitar su movimiento incontrolado

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

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. El agua penetrada puede causar daños irreparables en la calefacción. 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 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 ni productos que contengan los siguientes ingredientes (para evitar daños materiales):

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

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 red en un lugar adecuado y protéjalo de la humedad. Proteja la base de enchufe del aparato con la tapa de cierre impermeable.

Mantenimiento**Comprobación periódica de la seguridad eléctrica**

Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada seis 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 seis meses según BGV A3 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 especializado formado por B.PRO. En caso de daños, póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO.

Si las reparaciones las realizan otras personas, se perderá el derecho a garantía.

Normas y directivas

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

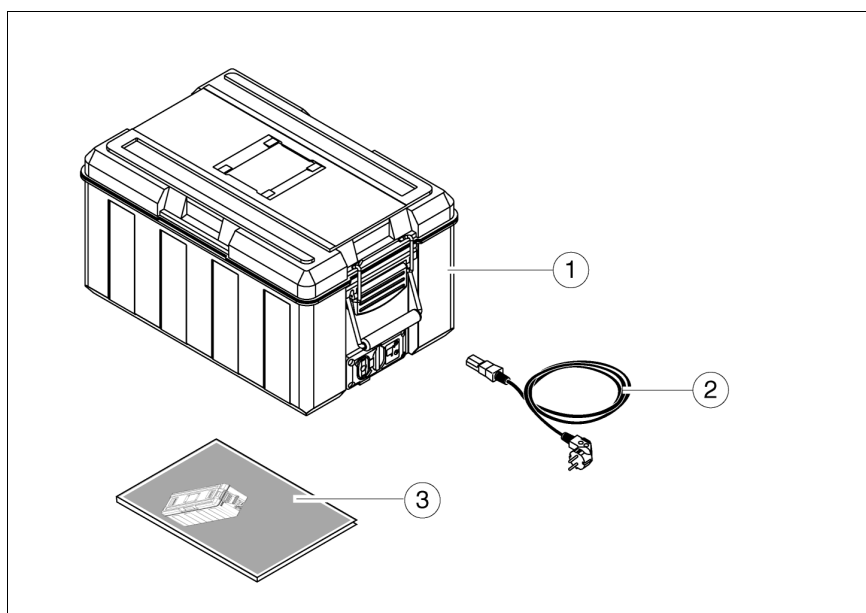
El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

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 320 KB/320 KBR
- (2) Cable de red
- (3) Manual de instrucciones

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

Desembalar

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

Eliminar el material de embalaje

- ☞ Los materiales de embalaje se pueden entregar a una empresa de reciclaje indicando el número del contrato de reciclado. En caso de que no disponga de número válido del contrato de reciclado, podrá pedirselo al servicio técnico de B.PRO.
- Deshágase del material de embalaje correctamente y de una forma respetuosa con el medio ambiente.

Puesta en funcionamiento

Requisitos para el funcionamiento

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

Conectar el aparato

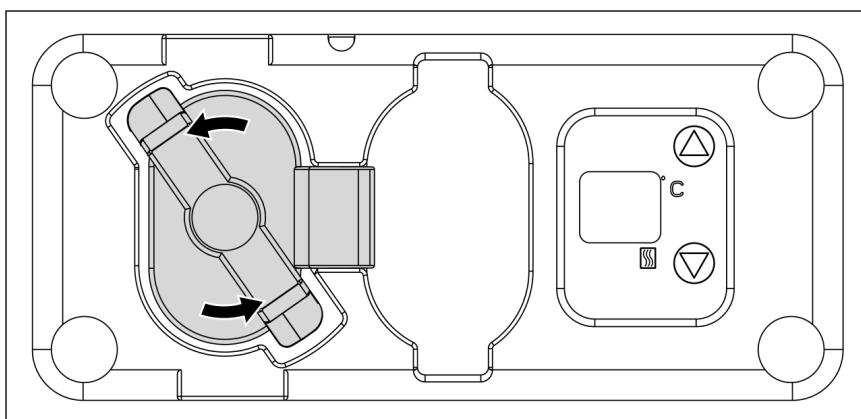
- ☞ El aparato no dispone de interruptor de "conexión y desconexión". El aparato se conecta automáticamente cuando se enchufa a la red eléctrica.

⚠ Atención!

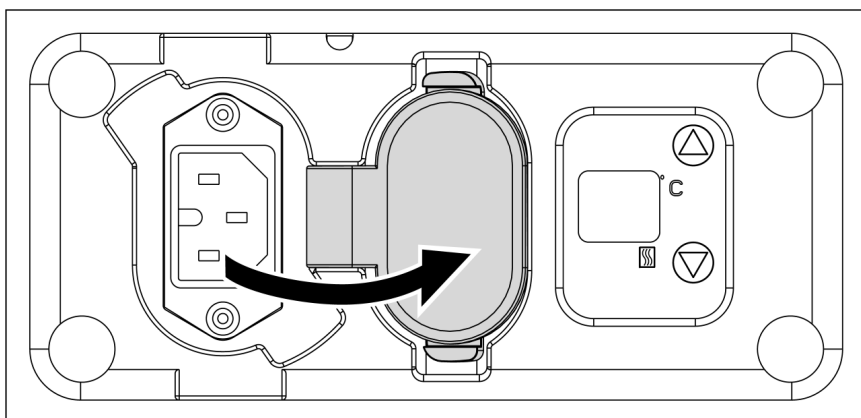
¡Peligro de daños materiales!

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes, la parte electrónica puede estropearse.

- 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.
- Abra la tapa del enchufe de la base de enchufe del aparato girando el mango de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj.



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



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

B.PROTHERM 320 KB

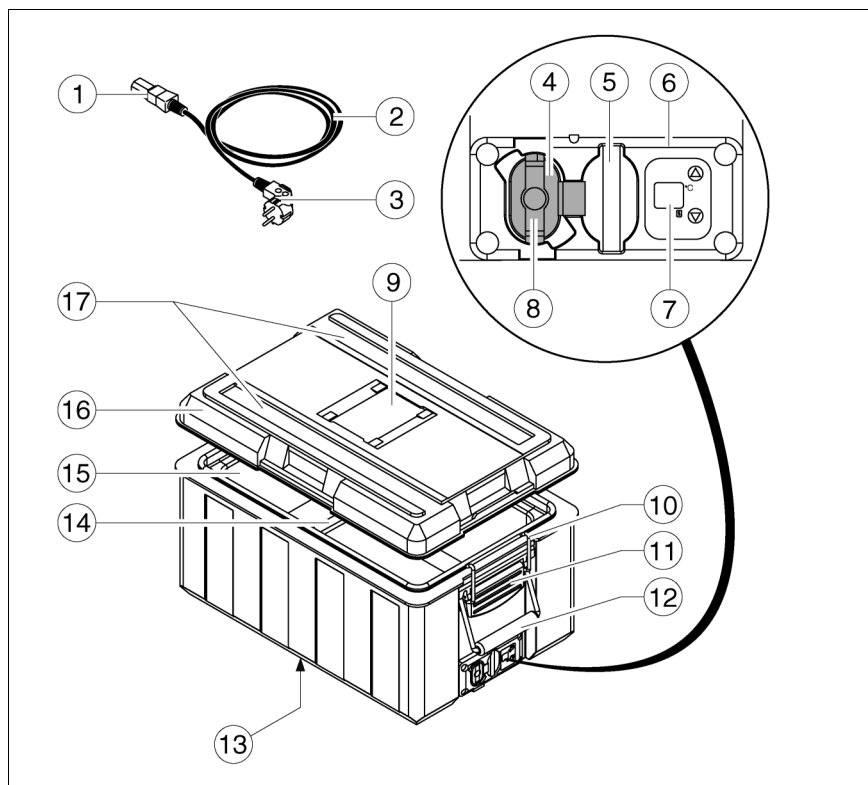
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
El indicador LED de funcionamiento parpadea en VERDE en la fase de calentamiento. Cuando ha finalizado la fase de calentamiento y, de este modo, la temperatura se ha alcanzado, el LED se ilumina de forma permanente.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- i El aparato está ajustado de fábrica al modo "Full Power" (FP). El aparato alcanza la temperatura máxima (aprox. +98 °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.
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.
 - ☞ Cuando la regulación de temperatura desconecta la calefacción, se apaga el LED 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. Cuando la temperatura nominal cae por debajo de su valor, la calefacción vuelve a conectarse y el LED vuelve a iluminarse.
-

Manejo y funcionamiento

Presentación del aparato

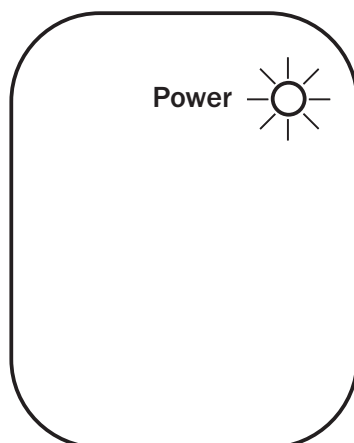


- (1) Enchufe del aparato
- (2) Cable de red
- (3) Clavija de red
- (4) Tapa de cierre; debajo se encuentra la base de enchufe del aparato
- (5) Hueco para la tapa de cierre en estado abatido
- (6) Caja del enchufe
- (7) En la caja del enchufe:
B.PROTHERM 320 KB: Lámina con indicador LED de funcionamiento
B.PROTHERM 320 KBR: Regulación de temperatura
- (8) Mango de bloqueo de la tapa de cierre
- (9) Soporte para carta de menú
- (10) Cierre
- (11) Palanca de cierre
- (12) Estribo
- (13) En la parte inferior: Deslizadores
- (14) Travesaño de colocación para recipientes Gastronorm pequeños (accesorios)
- (15) Cubeta de acero inoxidable
- (16) Tapa
- (17) Escotaduras de apilamiento

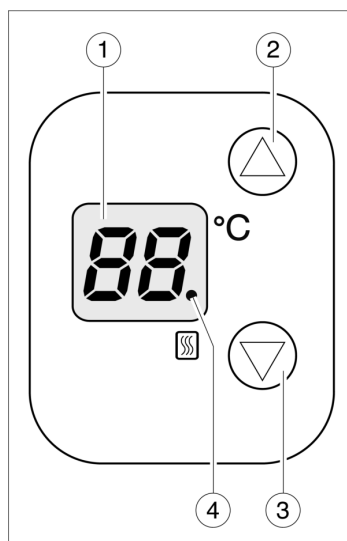
☞ En el soporte para carta de menú se puede colocar una carta de menú. En esta carta se pueden anotar con un rotulador de fieltro los alimentos incluidos en el aparato.

Regulación de temperatura – Vista general

Regulación de temperatura

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ En el B.PROTHERM 320 KB, la temperatura nominal está ajustada de forma fija a aprox. +90 °C. 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.

B.PROTHERM 320 KBR

- (1) Indicador de temperatura: muestra la temperatura real del aparato cuando está conectado, así como la temperatura nominal si se pulsa brevemente cualquier tecla.
- (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.

Modo de carga – Vista general

El aparato se puede cargar de las tres maneras siguientes:

Modo de carga seco con recipientes Gastronorm

- Los recipientes Gastronorm se cuelgan dentro de la cubeta de acero inoxidable seca
- Si se llena con una pequeña cantidad de comida, se recomienda precalentar el aparato

Procedimiento en caso de modo de carga seco:

☞ Subcapítulo "Cargar el aparato en seco" en la página 16.

Modo de carga con agua y con recipientes Gastronorm

- Los recipientes Gastronorm se cuelgan dentro de la cubeta de acero inoxidable, en la que previamente se habrán vertido 4 litros (cantidad de llenado prescrita) de agua caliente
- Si se carga con una pequeña cantidad de comida, se recomienda precalentar el aparato
- Ventajas del modo de carga con agua:
 - Muy buena transmisión del calor al/a los recipiente/s Gastronorm mediante vapor caliente.
 - El agua empleada es una buena reserva de calor.
 - B.PROTHERM 320 KBR: La distribución de temperatura dentro del aparato de forma más homogénea que en la carga en seco. De este modo, la regulación de temperatura funciona con mayor precisión.

Procedimiento en caso de modo de carga con agua:

☞ Subcapítulo "Cargar el aparato con líquido" en la página 18.

Carga directa en la cubeta de acero inoxidable

- La cubeta de acero inoxidable se carga directamente con los alimentos líquidos calientes o bien con agua caliente en la que se introducen los alimentos (p. ej., salchichas)
- Los alimentos introducidos directamente en el aparato se calientan hasta alcanzar la temperatura especificada fija (B.PROTHERM 320 KB) o la temperatura ajustada (B.PROTHERM 320 KBR). Tenga en cuenta este detalle para alimentos delicados (p. ej. salchichas)
- En el momento de verterlo, el líquido debe estar caliente, ya que el aparato no está diseñado para calentar una gran cantidad de agua
- Debido a que el aparato debe llenarse con alimentos o líquidos calientes, se suprime el precalentamiento

Procedimiento en el modo de carga directa:

☞ Subcapítulo "Cargar directamente el aparato" en la página 20.

☞ En la carga directa de alimentos, tanto sales como otras sustancias entran en contacto con la cubeta de acero inoxidable. El contacto con este tipo de sustancias puede provocar corrosión muy fácilmente. Por este motivo, después de trabajar con carga directa, la cubeta de acero inoxidable debe limpiarse y luego secarse a conciencia.

Indicar la temperatura nominal**B.PROTHERM 320 KBR**

i El margen de temperatura de la regulación de temperatura se encuentra entre +40 °C y +95 °C. El aparato alcanza la temperatura máxima (aprox. +98 °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 9.

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.

Un 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 320 KBR**

👉 El ajuste de temperatura más bajo es de +40 °C y el máximo **FP** (Full Power) correspondiente a una temperatura de aprox. +98 °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 1 segundo aprox., 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 1 segundo aprox., el ajuste de temperatura se modifica de forma continua.

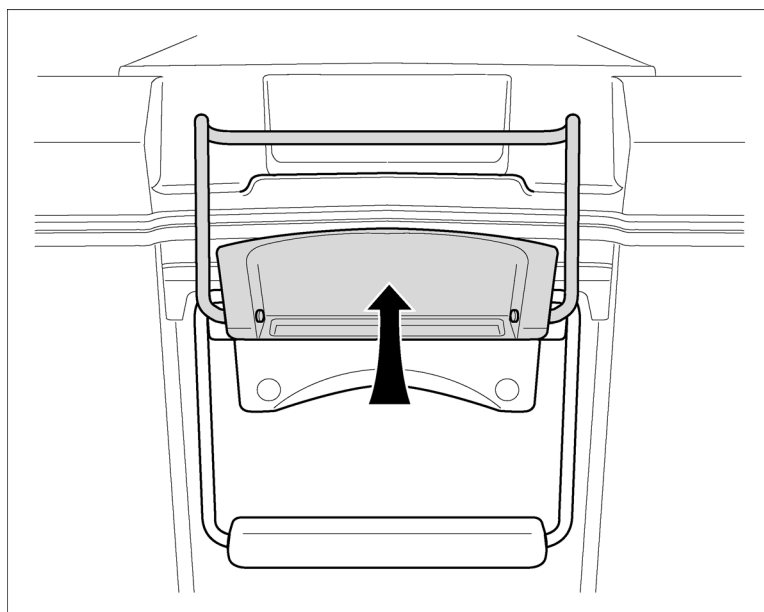
- Cuando termine de ajustar la temperatura, espere a que el indicador de temperatura muestre la temperatura real. Automáticamente se guardará el último ajuste de la temperatura nominal.

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 tapa

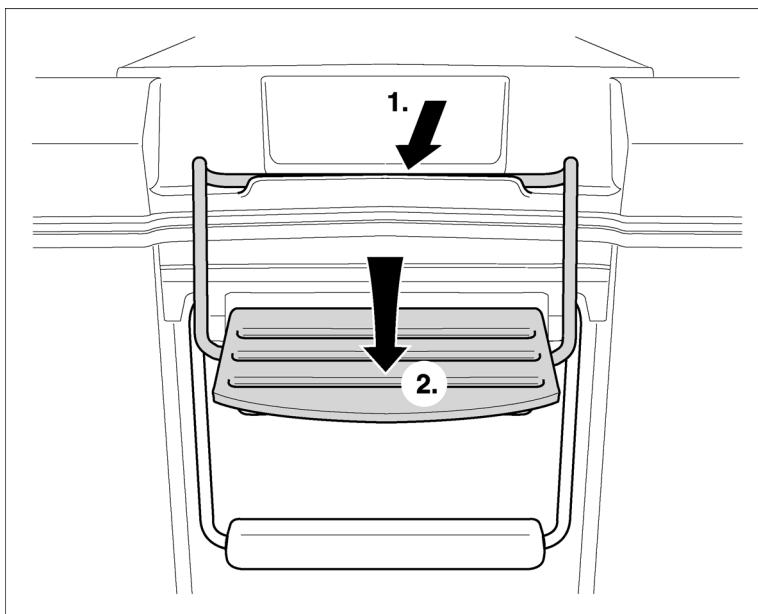
- Abra ambas palancas de cierre hasta que la abrazadera se desenganche.



- Separe la tapa del cuerpo del aparato.

Cerrar la tapa

- Coloque la tapa en el cuerpo del aparato.
- Enganche a ambos lados las abrazaderas (1.) y cierre las palancas de cierre (2.).



Cargar el aparato en seco

i Existe una explicación sobre los modos de carga después de la presentación del aparato:

↳ Subcapítulo "Modo de carga – Vista general" en la página 13.

☞ B.PRO recomienda la carga de los alimentos en recipientes Gastronorm de acero inoxidable (mejor conductividad térmica que los recipientes Gastronorm de plástico).

☞ Se recomienda la utilización de recipientes Gastronorm con asas en arco universales con las que se puede levantar el recipiente del aparato sin problemas.

☞ En el aparato no deberán utilizarse recipientes Gastronorm con los mangos situados hacia arriba y montados de forma fija. Los mangos situados hacia arriba pueden dañar la tapa.

☞ Los recipientes Gastronorm que estén llenos de alimentos líquidos deberán cerrarse siempre con las tapas herméticas.

B.PROTHERM 320 KBR

☞ En la carga en seco, la temperatura se distribuye dentro del aparato de forma menos homogénea que en la carga con agua. Pueden producirse variaciones mayores entre la temperatura indicada y la temperatura real. En una parte importante del volumen de carga, la temperatura real puede ser inferior a la temperatura indicada por el sensor de la regulación de temperatura. B.PRO recomienda utilizar el aparato en el modo "Full Power" (FP) durante la carga en seco.

↳ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14.

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 320 KB

- ☞ Tras un tiempo de precalentamiento de 45 minutos, el interior del aparato vacío se calienta a una temperatura de $+70\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ En el modo "Full Power", tras un tiempo de precalentamiento de 45 minutos, el interior del aparato vacío se calienta a una temperatura de $+70\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

- ✓ Cubeta de acero inoxidable limpia y seca
- ✓ Aparato todavía sin cargar
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
- Cierre la tapa del aparato con las palancas de cierre.
 - ☞ Subcapítulo "Cerrar la tapa" en la página 16.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
 - ☞ Subcapítulo "Conectar el aparato" en la página 9.

B.PROTHERM 320 KBR

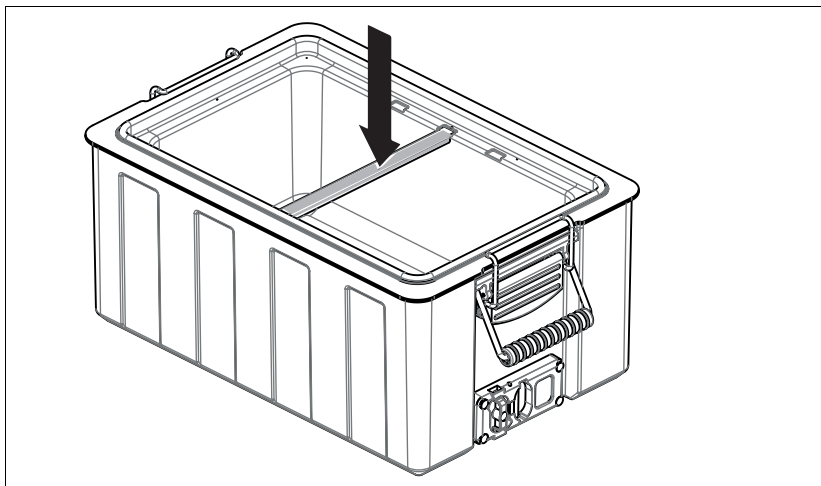
- Ajuste la temperatura nominal.
 - ☞ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14.

- Precaliente el aparato.

Cargue el aparato con recipientes Gastronorm

- ✓ Aparato precalentado en caso necesario (poca cantidad de alimentos)
- ✓ Recipiente de alimentos y alimentos calentados (el recipiente no está a una temperatura superior a $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$)
- ✓ Recipientes Gastronorm en perfecto estado (p. ej. borde no deformado o afilado)
- ✓ Recipientes Gastronorm tapados (recipientes con alimentos líquidos con tapa hermética)
- Abra la tapa.
 - ☞ Subcapítulo "Abrir la tapa" en la página 15.
- ☞ La cubeta de acero inoxidable es divisible longitudinalmente mediante un travesaño de colocación y transversalmente mediante uno o dos travesaños de colocación.

- ☞ Si se utilizan uno o dos travesaños de colocación, en la cubeta de acero inoxidable se pueden colocar recipientes Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 y GN 1/9. Si se utiliza un travesaño de colocación longitudinal, en la cubeta de acero inoxidable se pueden colgar recipientes Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 y GN 1/6. Estos travesaños de colocación se pueden solicitar a B.PRO como accesorios (consulte el número de pedido en la lista de precios de B.PRO).
- ☞ Ejemplo de carga con un travesaño de colocación en sentido transversal: un recipiente Gastronorm GN 1/2 y dos recipientes Gastronorm GN 1/4.
- Coloque el travesaño de colocación o los travesaños de colocación correspondientes en caso necesario.



- Enganche los recipientes Gastronorm en la cubeta de acero inoxidable.
- Cierre la tapa del aparato con las palancas de cierre.
 - ☞ Subcapítulo "Cerrar la tapa" en la página 16.

Cargar el aparato con líquido

- i Existe una explicación sobre los modos de carga después de la presentación del aparato:
 - ☞ Subcapítulo "Modo de carga – Vista general" en la página 13.
- ☞ B.PRO recomienda la carga de los alimentos en recipientes Gastronorm de acero inoxidable (mejor conductividad térmica que los recipientes Gastronorm de plástico).
- ☞ Se recomienda la utilización de recipientes Gastronorm con asas en arco universales con las que se puede levantar el recipiente del aparato sin problemas.
- ☞ En el aparato no deberán utilizarse recipientes Gastronorm con los mangos situados hacia arriba y montados de forma fija. Los mangos situados hacia arriba pueden dañar la tapa.
- ☞ Los recipientes Gastronorm que estén llenos de alimentos líquidos deberán cerrarse siempre con las tapas herméticas.

Vierta agua en la cubeta de acero inoxidable

- i En el modo de carga con agua, la cubeta de acero inoxidable se llena con 4 litros de agua (volumen prescrito) antes del precalentamiento y/o de la carga.
- ☞ Para reducir el tiempo de precalentamiento o incluso ahorrarse el precalentamiento, se recomienda llenar la cubeta con agua **caliente**.

- ✓ Cubeta de acero inoxidable limpia y vacía

Atención!

Fisuras por vertido de agua fría estando la cubeta de acero inoxidable caliente.

Si se vierte agua fría en una cubeta de acero inoxidable caliente, el brusco cambio de temperatura puede producir fisuras de tamaño microscópico.

- Antes de verter agua fría en la cubeta de acero inoxidable, dejar que ésta se enfríe; alternatively, vierta solamente agua caliente cuando la cubeta de acero inoxidable esté caliente.

- Abra la tapa.

↳ Subcapítulo "Abrir la tapa" en la página 15.

- Vierta 4 litros de agua caliente (volumen prescrito) en la cubeta de acero inoxidable.

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 320 KB

- ☞ Tras un precalentamiento de 45 minutos, el interior del aparato llenado con 4 litros de agua caliente se calienta a una temperatura de +70 °C +/-5 °C.

B.PROTHERM 320 KBR

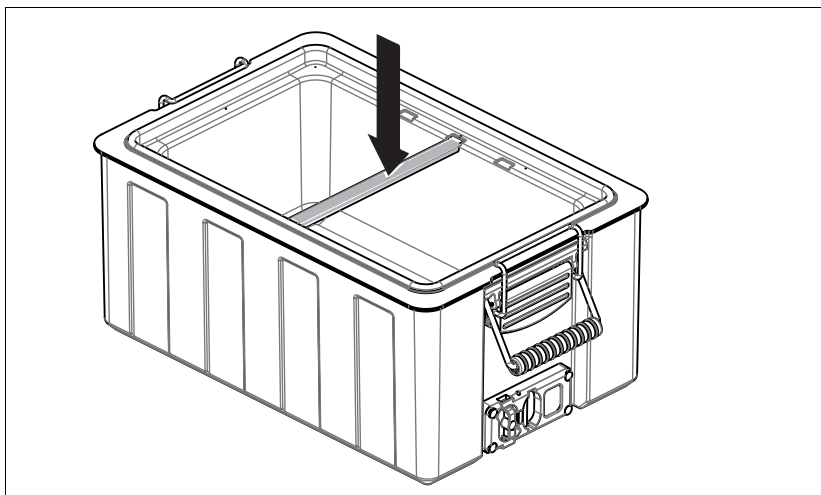
- ☞ En el modo "Full Power", tras un tiempo de precalentamiento de 45 minutos, el interior del aparato lleno con 4 litros de agua, se calienta a una temperatura de +70 °C +/-5 °C.

- ✓ Cubeta de acero inoxidable llena con 4 litros de agua (volumen prescrito)
- ✓ Aparato todavía sin cargar
- Cierre la tapa del aparato con las palancas de cierre.
 - ↳ Subcapítulo "Cerrar la tapa" en la página 16.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
 - ↳ Subcapítulo "Conectar el aparato" en la página 9.
- Precaliente el aparato.

Cargue el aparato con recipientes Gastronorm

- ✓ Aparato lleno con 4 litros de agua caliente (volumen prescrito)
- ✓ Aparato precalentado en caso necesario
- ✓ 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)
- Abra la tapa.
 - ↳ Subcapítulo "Abrir la tapa" en la página 15.
- ☞ La cubeta de acero inoxidable es divisible longitudinalmente mediante un travesaño de colocación y transversalmente mediante uno o dos travesaños de colocación.
- ☞ Si se utilizan uno o dos travesaños de colocación, en la cubeta de acero inoxidable se pueden colocar recipientes Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 y GN 1/9. Si se utiliza un travesaño de colocación longitudinal, en la cubeta de acero inoxidable se pueden colocar recipientes Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 y GN 1/6. Estos travesaños de colocación se pueden solicitar a B.PRO como accesorios (consulte el número de pedido en la lista de precios de B.PRO).
- ☞ Ejemplo de carga con un travesaño de colocación en sentido transversal: un recipiente Gastronorm GN 1/2 y dos recipientes Gastronorm GN 1/4.
- Coloque el travesaño de colocación o los travesaños de colocación correspondientes en caso necesario.



- Enganche los recipientes Gastronorm en la cubeta de acero inoxidable.
- Cierre la tapa del aparato con las palancas de cierre.
 - ↳ Subcapítulo "Cerrar la tapa" en la página 16.

Cargar directamente el aparato

Cargar/llevar directamente la cubeta de acero inoxidable

- i Existe una explicación sobre los modos de carga después de la presentación del aparato:
 - ↳ Subcapítulo "Modo de carga – Vista general" en la página 13.

B.PROTHERM 320 KB

- ☞ En el momento de verterlo, el líquido debe estar caliente (aprox. +70 °C), ya que el aparato no está diseñado para calentar una gran cantidad de agua. El aparato no necesita precalentamiento, porque se llena con líquido caliente.
- ☞ Los alimentos introducidos directamente en el aparato se calientan hasta alcanzar la temperatura especificada fija. Tenga en cuenta este detalle para alimentos delicados (p. ej. salchichas).

- ☞ Para la carga directa, la cubeta de acero inoxidable se puede llenar con un máximo de 25 litros de líquido.
 - ✓ Cubeta de acero inoxidable limpia y vacía
 - ✓ Alimento líquido o agua calentados a al menos +70 °C
 - Vierta un máximo de 25 litros de alimento o agua caliente en la cubeta de acero inoxidable.
 - Cierre la tapa del aparato con las palancas de cierre.
 - ☞ Subcapítulo "Cerrar la tapa" en la página 16.
-

B.PROTHERM 320 KBR

- ☞ En el momento de verterlo, el líquido debe tener aproximadamente la temperatura nominal deseada. El aparato no está construido para calentar una gran cantidad de agua. El aparato no necesita precalentamiento, porque se llena con líquido caliente.
 - ☞ Los alimentos introducidos directamente en el aparato se calientan hasta alcanzar la temperatura ajustada. Tenga en cuenta este detalle para alimentos delicados (p. ej. salchichas).
 - ☞ Para la carga directa, la cubeta de acero inoxidable se puede llenar con un máximo de 25 litros de líquido.
 - ✓ Cubeta de acero inoxidable limpia y vacía
 - ✓ Alimento líquido o agua calentados a aproximadamente la temperatura nominal
 - Vierta un máximo de 25 litros de alimento o agua caliente en la cubeta de acero inoxidable.
 - Cierre la tapa del aparato con las palancas de cierre.
 - ☞ Subcapítulo "Cerrar la tapa" en la página 16.
-

Cambiar la ubicación del aparato

- ☞ A plena carga, el aparato puede ser muy pesado (véanse los datos técnicos). 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 tres aparatos como máximo. Los aparatos apilados se deben asegurar para evitar que se caigan durante el cambio de ubicación.
 - ☞ Para el aparato, B.PRO ofrece diferentes carros de transporte.
 - ☞ Si se utiliza un soporte móvil (p. ej., un carro de transporte) para realizar un cambio de ubicación de un aparato o tres aparatos apilados como máximo, 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
 - Solo transitar por superficies inclinadas con una pendiente < 10°
 - Asegurar los aparatos para evitar su movimiento incontrolado
 - ✓ Dos personas
-

⚠ Advertencia!

¡Vapor de agua caliente!

La tapa del aparato no cierra de forma absolutamente hermética. Los escapes de vapor caliente pueden provocar quemaduras.

- No toque el borde de la tapa con las manos desprotegidas.

⚠ Advertencia!

¡Puede salir líquido caliente!

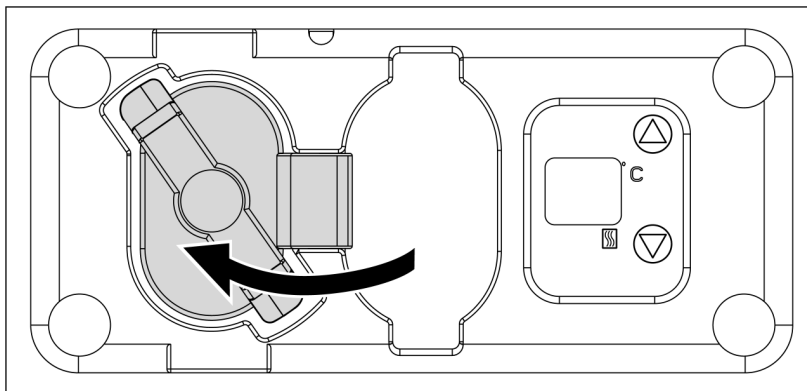
La tapa del aparato no cierra de forma absolutamente hermética.

Si la cubeta de acero inoxidable está llena con líquido (modo de carga con agua o carga directa), con el cambio de ubicación del aparato existe el peligro de que por la rendija entre la cubeta de acero inoxidable y la tapa salga vapor o líquido caliente. Peligro de quemaduras.

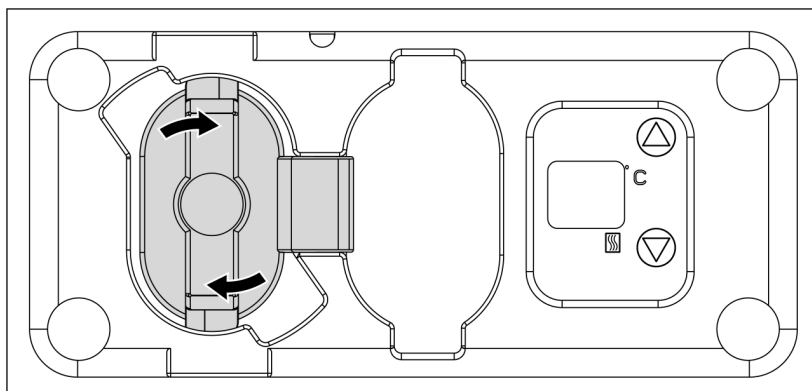
Este peligro es especialmente elevado cuando una sola persona transporta el aparato delante de su cuerpo. Al inclinar el aparato en el momento de levantarlo del suelo o depositarlo en el mismo, el líquido caliente del interior puede salirse y provocar quemaduras.

- Siempre que sea posible, colocar el aparato en el ubicación previsto antes de llenar la cubeta de acero inoxidable con líquido.
- Transporte el aparato cargado siempre en posición horizontal.
- Siempre que sea posible, el aparato deberá ser transportado por 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 tapa del aparato esté bien cerrada.
- En caso necesario, apile 3 aparatos como máximo; encaje los deslizadores del aparato de arriba en las escotaduras de apilamiento del aparato inferior.
- Asegure los aparatos apilados para que no se caigan.
- Transporte el/los aparato/s con cuidado hasta su nueva ubicación.

Mantener calientes los alimentos

- i Incluso cuando está desenchufado, el aparato puede mantener calientes los alimentos durante mucho tiempo gracias a su excelente sistema de aislamiento.



Atención!

Existe la posibilidad de que se perjudique la calidad de los alimentos después de un fallo de red.

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

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

☞ 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 durante largo tiempo con la tapa abierta, se pierde una gran cantidad de calor.

Utilice el aparato solo con la tapa cerrada. Mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica, deberá abrirse solo el tiempo estrictamente necesario para introducir o sacar alimentos.



Advertencia!

¡Vapor de agua caliente!

La tapa del aparato no cierra de forma absolutamente hermética. Los escapes de vapor caliente pueden provocar quemaduras.

- No toque el borde de la tapa 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 9.
- Durante el mantenimiento de calor, mantenga la tapa cerrada el mayor tiempo posible, abriéndola el tiempo estrictamente necesario (p. ej. para extraer alimentos).
- Mantenga los alimentos calientes durante todo el tiempo que desee.

Extraer los alimentos



Advertencia!

¡Vapor de agua caliente!

La tapa del aparato no cierra de forma absolutamente hermética. Los escapes de vapor caliente pueden provocar quemaduras.

- No toque el borde de la tapa con las manos desprotegidas.



Advertencia!

El interior del aparato y los recipientes Gastronorm están calientes.

En el modo de mantenimiento de calor, el interior del aparato y los recipientes Gastronorm que contiene u otros objetos se calientan y pueden provocar quemaduras.

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



Advertencia!

¡Alimentos líquidos calientes!

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

- Los recipientes Gastronorm deberán cerrarse siempre con la tapa hermética.
- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.

- Abra la tapa.
- Extraiga los recipientes Gastronorm o los alimentos.

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

↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 6.

Utilice el aparato como recipiente de distribución de alimentos

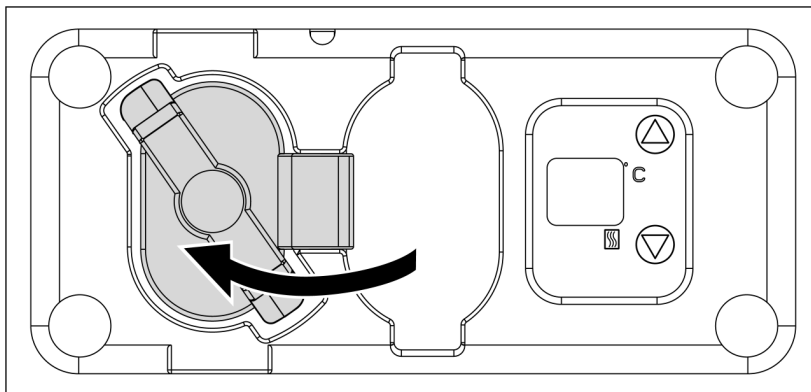
↳ Para utilizar el aparato como recipiente de distribución de alimentos (p. ej. durante un buffet), deben tenerse especialmente en cuenta los siguientes puntos:

- Mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica, no deje abierta la tapa del aparato (ciérrela con la tapa).
- Mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica, deberá abrirse sólo el tiempo estrictamente necesario para introducir o sacar alimentos
- Para la distribución de alimentos se pueden utilizar los carros de distribución de B.PRO

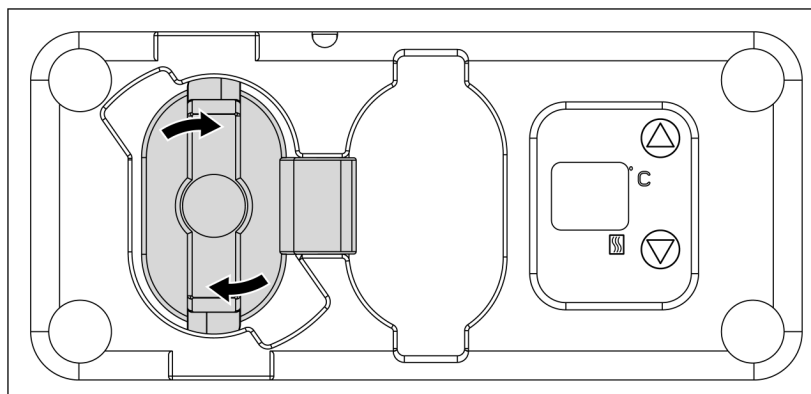
Puesta fuera de servicio

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 LED/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. <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 34.</p>
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 de temperatura/LED está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 34.</p>

El LED se ilumina, pero los alimentos no se mantienen (lo suficientemente) calientes

B.PROTHERM 320 KB

Causa	Medida
Los alimentos introducidos en el aparato están fríos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introduzca los alimentos en el aparato solo si están calientes.
El aparato/los alimentos no están cubiertos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cubra los recipientes Gastronorm con las tapas para recipientes Gastronorm. ■ Cierre el aparato con la tapa del aparato.
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 34.</p>

El indicador de temperatura se ilumina, pero los alimentos no se mantienen (lo suficientemente) calientes

B.PROTHERM 320 KBR

Causa	Medida
Los alimentos introducidos en el aparato están fríos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introduzca los alimentos en el aparato solo si están calientes.
El aparato/los alimentos no están cubiertos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cubra los recipientes Gastronorm con las tapas para recipientes Gastronorm. ■ Cierre el aparato con la tapa del aparato.
La temperatura nominal ajustada es demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumente la temperatura nominal. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14.
En la carga en seco, la temperatura se distribuye dentro del aparato de forma menos homogénea que en la carga con agua. Pueden producirse variaciones mayores entre la temperatura indicada y la temperatura real. En una parte importante del volumen de carga, la temperatura real puede ser inferior a la temperatura indicada por el sensor de la regulación de temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilice el aparato en el modo "Full Power" (FP). <ul style="list-style-type: none"> ↳ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14. – o bien – Cargue el aparato con líquido. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Subcapítulo "Cargar el aparato con líquido" en la página 18.
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Capítulo "Reparación" en la página 34.

El indicador de temperatura muestra el mensaje de error HI

B.PROTHERM 320 KBR

Causa	Medida
La temperatura del aparato supera los +99 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Espere hasta que el aparato se enfríe. El indicador de temperatura mostrará automáticamente la temperatura real actual en cuanto esta se encuentre de nuevo en el rango permitido. Si el indicador de temperatura no cambia automáticamente a la temperatura real, significará que el sistema electrónico del aparato está defectuoso.
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. <ul style="list-style-type: none"> ↳ Capítulo "Reparación" en la página 34.

El indicador de temperatura muestra el mensaje de error LO

Causa	Medida
La temperatura del aparato es inferior a +1 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Espere hasta que el aparato se caliente. El indicador de temperatura mostrará automáticamente la temperatura real actual en cuanto esta se encuentre de nuevo en el rango permitido. Si el indicador de temperatura no cambia automáticamente a la temperatura real, significará que el sistema electrónico del aparato está defectuoso.
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso. Si el sistema eléctrico del aparato está defectuoso, el aparato puede activar automáticamente el modo "Full-Power" (FP).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 34.

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Elimine las zonas de corrosión. ↳ Subcapítulo "Eliminar la corrosión del acero inoxidable" en la página 32. ■ Procure que el manejo/cuidado sea correcto.


La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ponga el aparato fuera de servicio. ↳ Capítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 25. ■ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 34.

Diagnóstico breve de BPT 320 KB(R) a partir de la versión 3

LED de potencia/estado de dos colores

B.PROTHERM 320 KB

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, 2 s rojo, 1 s verde:	Interrupción de la calefacción (Interrupción 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

Indicador de temperatura

B.PROTHERM 320 KBR

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 activa:	
	Calefacción inactiva:	

Mensajes de error

Código	Error	Causa	Medida
HS: (H5)	Cortocircuito de la calefacción; la potencia se desconecta	Cortocircuito del conductor de calentamiento, posible penetración de humedad en la carcasa del sistema eléctrico o fugas en la zona del soporte de base	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sustituya la esterilla calentadora completa. ➤ Sustituya todas las juntas en la zona del soporte de base.
Hb: (H6)	Interrupción de la calefacción; interrupción en el conductor de calentamiento o en las líneas de alimentación; la potencia se desconecta	Rotura de cable o se ha activado el protector contra sobretensión en la esterilla calentadora	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sustituya la esterilla calentadora completa. ➤ Sustituya todas las juntas debajo del soporte de base.
Fb: (F6)	Fallo del sensor	Sensor de temperatura defectuoso, característica de resistencia fuera de la tolerancia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sustituya el sensor NTC. ➤ En caso necesario, sustituya la esterilla calentadora.
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"> ➤ Sustituya el sensor NTC. ➤ En caso necesario, sustituya la esterilla calentadora.
–	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"> ➤ Compruebe la tensión de red
Uu	Subtensión	<200 V	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Compruebe la tensión de red

Limpieza y cuidados

- Acero inoxidable** Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.
- Limpie y retire periódicamente todos los restos de cal, grasa, almidón y proteínas. Debajo de estos restos pueden aparecer zonas de corrosión debido a la falta de aire.
- Las piezas que no sean de acero inoxidable no deben entrar en contacto con ácidos concentrados, condimentos, sales, etc. durante lapsos de tiempo muy prolongados. El contacto con este tipo de sustancias puede provocar corrosión. Durante la limpieza de azulejos se producen vapores ácidos que también pueden provocar la corrosión.
- No dañe la superficie del acero inoxidable, sobre todo con otros metales. Los restos de metales extraños producen enlaces químicos que pueden provocar corrosión.
- Evite siempre el contacto entre el hierro y el acero. Si el acero inoxidable entra en contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso), se puede producir una fuerte corrosión.
- Intervalo de limpieza** El aparato debe limpiarse a conciencia después de cada utilización.
- Antes de la introducción, el recipiente debe comprobarse en un lavavajillas para detectar posibles daños exteriores.
- ☞ En la carga directa de alimentos, tanto sales como otras sustancias entran en contacto con la cubeta de acero inoxidable. El contacto con este tipo de sustancias puede provocar corrosión muy fácilmente. Por este motivo, después de trabajar con carga directa, la cubeta de acero inoxidable debe limpiarse y luego secarse a conciencia.
- Métodos de limpieza** El método de limpieza prescrito para la limpieza rutinaria del día a día consiste en pasar una bayeta húmeda.
- La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).
- El aparato se puede limpiar en un lavavajillas, siempre que la temperatura de lavado no exceda los 90 °C.
- Cualquier otro método de limpieza deberá ser autorizado por B.PRO.
- ☞ No está permitido sumergir el aparato en líquidos (p. ej. agua).
- ☞ No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión o aparatos de limpieza similares.
- Productos de limpieza** Productos de limpieza en caso de poca suciedad:
- 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 en caso de cal en la cubeta de acero inoxidable:
- Leve costra de cal:
Productos de limpieza comunes para acero inoxidable,
p. ej. DeepClean Stainless Steel Costra de cal gruesa:
Ácido acético o cítrico

Limpiar el aparato

- 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 25.
- Si la tapa de cierre está dañada, partida o falta, no está permitida la limpieza en el lavavajillas.
- Asegúrese de que el interior del aparato se ha enfriado.
- Limpie el aparato utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Después de utilizar productos de limpieza para acero inoxidable, enjuague las piezas con agua.
- Después de la limpieza, seque el aparato con un paño.

Eliminar la corrosión del acero inoxidable

Zonas nuevas de corrosión

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

Zonas de corrosión más fuerte/antigua

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

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



Advertencia!

¡Sustancias corrosivas!

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

- Utilice indumentaria de protección (gafas de protección, guantes, etc.).
 - Mantenga alejadas a las personas que no tomen parte en la limpieza.
-
- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
 - Elimine las zonas de corrosión con ácido oxálico al 2 o 3 %.
 - Si la limpieza con ácido oxálico no surte efecto, deberá tratar los puntos de corrosión con ácido nítrico al 10 %.

Mantenimiento

Mantener el aparato regularmente

- ☞ 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.

Trate la tapa de cierre de la base de enchufe del aparato con productos de conservación para goma

- 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.

Encomiende una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

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

Compruebe el cable de conexión y la clavija de red

- Compruebe como mínimo cada seis meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma de prevención de accidentes alemana BGV A3 o la correspondiente normativa nacional vigente.

Reparación

Personas autorizadas

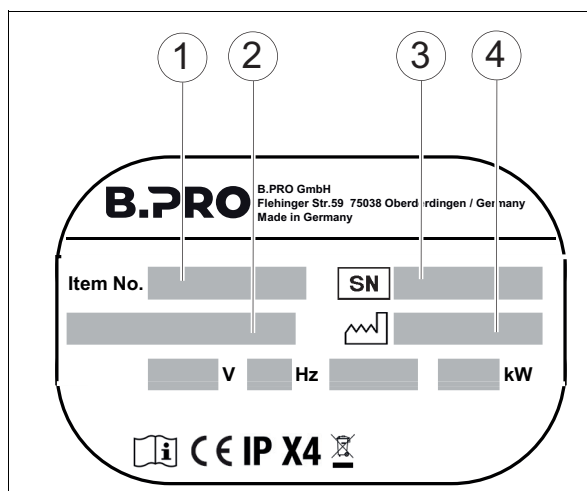
☞ El aparato sólo puede ser reparado por personal especializado formado por B.PRO. En caso de daños, póngase en contacto con el servicio técnico de B.PRO.

Descripción de defectos

El servicio de técnico de B.PRO necesitará los siguientes datos que se indican en la placa identificativa del aparato para la identificación del problema:

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

La placa identificativa del aparato se encuentra en la caja del enchufe.



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

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

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

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

Dirección

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

Gestión de residuos

Eliminar el aparato



i 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 consiguiente, el aparato no debe desecharse como basura doméstica convencional, sino que debe eliminarse por separado en un punto de eliminación para aparatos eléctricos (p. ej. una empresa especializada en desechos).

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.

☞ Capítulo "Dirección" en la página 34.

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 y peso

Dimensiones exteriores

(Lo x An x Al):

643 mm x 430 mm x 375 mm

Peso sin carga:

13,5 kg

Capacidad:

Un recipiente Gastronorm GN 1/1 – 200
o subdivisiones equivalentes

Carga máxima

35 kg

Temperatura, interior del aparato

B.PROTHERM 320 KB

aprox. +90 °C

B.PROTHERM 320 KBR

+40 °C a +95 °C, ajustable en pasos de 1 grado

aprox. +98 °C en el modo "Full Power" (FP)

Resistencia al calor

El plástico del cuerpo del aparato resiste temperaturas de hasta +90 °C y durante un tiempo breve (máximo 10 minutos) también hasta +100 °C.

Datos eléctricos

Valores de conexión

Tensión:

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

Potencia:

400 W

Tipos de protección

IP X6 (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

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
Cubeta del aparato:	Acero inoxidable 18/10

Datos de pedido

B.PROTHERM 320 KB	Número de artículo:	566 242
B.PROTHERM 320 KBR	Número de artículo:	572 228
Manual de instrucciones	Número de documento:	154 278

Accesorios

Juego de cartas de menú	Número de artículo:	↗ Lista de precios de B.PRO
Recipiente Gastronorm	Número de artículo:	↗ Lista de precios de B.PRO
Travesaño de colocación	Número de artículo:	↗ Lista de precios de B.PRO
Carro de transporte y de distribución	Número de artículo:	↗ Lista de precios de B.PRO
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	Número de artículo:	126 999
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	Número de artículo:	511 895

Normas, directivas, sello de calidad

DIN 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: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines; parte 2-50: Requisitos especiales para aparatos eléctricos de mantenimiento de calor de uso industrial.

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

Norma DGUV 110-003: Trabajos en cocinas industriales

BGV A3 (VBG 4): Disposiciones para la prevención de accidentes para instalaciones eléctricas 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"
- 2014/35/UE "Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión"
- 2011/65/UE "Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos"

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS