

## B.PROTHERM DE ACERO INOXIDABLE PARA CALIENTE/FRÍO

BPT E 2 X 16 (10) COMBI H/C BANQUET

BPT E 2 X 30 (24) DUO H/C

BPT E 2 X 36 (30) DUO H/C BANQUET

**Traducción del manual de instrucciones original**



### **Copyright**

Reservados todos los derechos de autor de este manual.

Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.

### **Modificaciones técnicas**

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

## Índice

<b>1</b>	<b>Acerca de este manual de instrucciones</b>	<b>6</b>
1.1	Documentación del producto	6
1.2	Convenciones de representación	6
1.3	Advertencias	6
<b>2</b>	<b>Sobre este producto</b>	<b>6</b>
2.1	Utilización	6
2.2	Condiciones de utilización	7
2.3	Características del producto	7
2.4	Principio de funcionamiento	9
<b>3</b>	<b>Seguridad</b>	<b>10</b>
3.1	Utilización segura	10
3.2	Generalidades	10
3.3	Obligaciones del comprador	10
3.4	Instrucciones a terceras personas	10
3.5	Sobre este producto	10
3.6	Primeros auxilios	11
3.7	Transporte	11
3.8	Puesta en funcionamiento	11
3.9	Manejo y funcionamiento	12
3.10	Limpieza y cuidados	15
3.11	Equipo de protección individual	16
3.12	Mantenimiento	16
3.13	Reparación	16
3.14	Equipo de protección individual	17
3.15	Normas y directivas	17
3.16	Identificación del producto	17
<b>4</b>	<b>Información adicional – Uso en la alimentación escolar y de guardería</b>	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>Transporte</b>	<b>19</b>
5.1	Comprobar/resolver daños de transporte	19
5.2	Artículos suministrados	19
5.3	Desembalar	19
5.4	Eliminar el material de embalaje	19
<b>6</b>	<b>Vista general</b>	<b>20</b>
6.1	Presentación del aparato – BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	20
6.2	Presentación del aparato – BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	21
6.3	Presentación del aparato – BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	22
6.4	Regulador de temperatura – Vista general	23
6.5	Símbolos – Vista general	24
<b>7</b>	<b>Puesta en funcionamiento</b>	<b>25</b>
7.1	Primera puesta en funcionamiento	25
7.2	Poner el aparato en funcionamiento	25
<b>8</b>	<b>Manejo y funcionamiento – Compartimento caliente</b>	<b>27</b>
8.1	Iniciar/interrumpir el modo de funcionamiento de calentamiento (modo standby)	27
8.2	Ajustar la temperatura nominal	27
8.3	Prerrefrigeración del aparato	27
8.4	Ajuste del idioma	28
8.5	Arranque con enchufe	28
8.6	Indicar las horas de funcionamiento	28
8.7	Bloqueo de teclas	28

8.8	Modificar la alarma de temperatura superior/inferior	28
8.9	Ajustar la humidificación (opcional en los modelos Banquet)	29
8.10	Protector de pantalla	29
8.11	Sensor QM-Spot (opcional)	29
8.12	Ajustar el funcionamiento de las placas eutécticas	30
8.13	Abrir la puerta del aparato	31
8.14	Botón antipánico	32
8.15	Apertura cómoda de la puerta con manejo con pedal (pestillo de apertura con el pie) (opcional)	33
8.16	Cerrar la puerta del aparato	33
8.17	Activar/desactivar la alarma de la puerta	33
8.18	Indicación de la versión del firmware	33
8.19	Servicio (con PIN)	33
8.20	Carga del aparato	33
8.21	Mantener calientes los alimentos	34
8.22	Extraer los alimentos	35
<b>9</b>	<b>Manejo y funcionamiento – Compartimento frío</b>	<b>36</b>
9.1	Iniciar/interrumpir el modo de funcionamiento de refrigeración (modo standby)	36
9.2	Ajustar la temperatura nominal	36
9.3	Prerrefrigeración del aparato	37
9.4	Ajuste del idioma	37
9.5	Arranque con enchufe	37
9.6	Indicar las horas de funcionamiento	37
9.7	Bloqueo de teclas	37
9.8	Modificar la alarma de temperatura superior/inferior	37
9.9	Protector de pantalla	38
9.10	Sensor QM-Spot (opcional)	38
9.11	Abrir la puerta del aparato	39
9.12	Botón antipánico	39
9.13	Apertura cómoda de la puerta con manejo con pedal (pestillo de apertura con el pie) (opcional)	40
9.14	Cerrar la puerta del aparato	40
9.15	Activar/desactivar la alarma de la puerta	41
9.16	Indicación de la versión del firmware	41
9.17	Servicio (con PIN)	41
9.18	Carga del aparato	41
9.19	Mantener fríos los alimentos	42
9.20	Extraer los alimentos	42
<b>10</b>	<b>Manejo y funcionamiento – Generalidades</b>	<b>43</b>
10.1	Cambiar la ubicación del aparato	43
<b>11</b>	<b>Puesta fuera de servicio</b>	<b>47</b>
11.1	Poner el aparato fuera de servicio	47
<b>12</b>	<b>Ayuda en caso de problemas</b>	<b>47</b>
12.1	Ayuda en caso de problemas – Compartimento caliente	49
12.2	Ayuda en caso de problemas – Compartimento frío	50
<b>13</b>	<b>Limpieza y cuidados</b>	<b>52</b>
13.1	Indicaciones para la limpieza de acero inoxidable	52
13.2	Intervalo de limpieza	52
13.3	Métodos de limpieza	52
13.4	Productos de limpieza	53
13.5	Limpiar el aparato	54

	13.6	Compartimento caliente	55
	13.7	Compartimento frío	57
<b>14</b>		<b>Mantenimiento</b>	<b>60</b>
	14.1	Realización periódica del mantenimiento del grupo refrigerador	60
	14.2	Cambiar los parámetros de refrigeración	60
	14.3	Controlar las juntas de la chapa deflectora de aire	60
	14.4	Controlar la junta de la puerta	60
	14.5	Cuidar las juntas	61
	14.6	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	61
	14.7	Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	61
	14.8	Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	61
<b>15</b>		<b>Reparación</b>	<b>61</b>
	15.1	Descripción de defectos	61
	15.2	Sustituir componentes	62
	15.3	Piezas de recambio	62
	15.4	Dirección	62
	15.5	Garantía	62
<b>16</b>		<b>Gestión de residuos</b>	<b>63</b>
<b>17</b>		<b>Datos técnicos</b>	<b>63</b>
	17.1	Datos generales	63
	17.2	Datos eléctricos	64
	17.3	Medio ambiente	64
	17.4	Sistema de refrigeración	65
<b>18</b>		<b>Datos de pedido y accesorios</b>	<b>66</b>
<b>19</b>		<b>Normas, directivas, sello de calidad</b>	<b>66</b>
	19.1	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	66
	19.2	Reglamentos, prescripciones	66
<b>20</b>		<b>Trabajos de mantenimiento – Formulario de cumplimentación</b>	<b>67</b>

# 1 Acerca de este manual de instrucciones

## 1.1 Documentación del producto

Este es el manual de instrucciones original.

### Dirigido a:

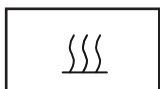
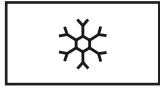
personal operario, gerentes de cocina.

## 1.2 Convenciones de representación

- ① **Información explicativa, indicación** de particularidades o casos especiales
- ↗ **Referencia cruzada** a un capítulo o documento externo
- ✓ **Requisito** que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.
- **Acción o actividad** que debe llevarse a cabo.

### Modelo de aparato XYZ

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

Símbolo	Explicación
	Símbolo para la variante de compartimento caliente
	Símbolo para la variante de compartimento frío

## 1.3 Advertencias



¡Palabra indicativa! ¡Tipo y origen del peligro!

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

- Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.

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

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

**Advertencia** advierte de posibles lesiones graves.

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

# 2 Sobre este producto

## 2.1 Utilización

El B.PROTHERM de acero inoxidable para caliente/frío se ha construido para las siguientes utilizaciones:

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

El B.PROTHERM de acero inoxidable para caliente/frío solo debe utilizarse para el almacenamiento temporal y el transporte de alimentos en recipientes.

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

Los siguientes usos no están permitidos:

- Calentamiento y preparación de alimentos
- Uso como refrigeración del espacio
- Uso como frigorífico (para el enfriamiento de vajillas calientes y alimentos calientes introducidos o para la refrigeración permanente de alimentos).
- Transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes
- Uso como sustituto de una escalera, ayuda para subir o estructura para trepar
- Transporte o almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos

## 2.2 Condiciones de utilización

### Entorno

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

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

## 2.3 Características del producto

### Generalidades

El B.PROTHERM de acero inoxidable para caliente/frío está fabricado de forma estándar en acero inoxidable.

El cuerpo del aparato está aislado y es de doble pared.

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

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

Con la ayuda de los botones de apilado, pueden colocarse B.PROTHERMs de plástico en la parte superior del aparato. En el modelo banquet, esto solo es posible con la galería opcional.

El carro de transporte del B.PROTHERM de acero inoxidable con refrigeración para caliente/frío se compone de forma estándar de dos ruedas directrices con frenos de las ruedas bloqueados y dos ruedas fijas.

El modelo banquet está equipado de forma estándar con cuatro ruedas directrices, dos de ellas con frenos de las ruedas bloqueados.

El B.PROTHERM de acero inoxidable para caliente/frío está equipado con una refrigeración por circulación de aire activa en la que se hace circular el aire refrigerado en el interior del aparato con la ayuda de un ventilador.

### Denominación de los modelos B.PROTHERM

Modelo 2 estantes	Cantidad Guías	Disposición Estantes	Modelo Estantes	Modelo
2 x	16 30 36	combi = uno encima del otro duo = uno junto al otro	H/C = con calentamiento por circulación de aire/con refrigeración por circulación de aire	banquet = carro para banquetes para GN 2/1

Se ofrecen los siguientes modelos de aparatos:

Aparato	Modelos
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	16 pares de molduras (10 x 2/1 y 6 x 1/1 = 16 (10))
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	30 pares de molduras (24 x 1/1 y 6 x 1/2 = 30 (24))
BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	36 pares de molduras (30 x 2/1 y 6 x 1/1 = 36 (30))

### Manejo y funcionamiento

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



Las puertas del aparato están equipadas con una cerradura de la puerta de cierre automático.

Las puertas del aparato pueden abrirse aprox. 270° y bloquearse en la parte exterior.

Las paredes laterales están equipadas con molduras de apoyo.

El B.PROTHERM de acero inoxidable para caliente/frío puede cargarse con recipientes Gastronorm GN 2/1, GN1/1, GN1/2. Adicionalmente, el B.PROTHERM de acero inoxidable para caliente/frío puede cargarse con alimentos en vajilla mediante el uso de rejillas Gastronorm.

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

Variante	Explicación
	Los parámetros del calentamiento por circulación de aire se pueden ajustar de forma precisa por grados mediante una regulación de temperatura con indicador de temperatura digital. La pantalla indica el estado de funcionamiento momentáneo del aparato. El margen de temperatura de la regulación de temperatura se encuentra entre +30 °C y +95 °C.
	Los parámetros de la refrigeración se pueden ajustar de forma precisa por grados mediante una regulación de temperatura con indicador de temperatura digital. La pantalla indica el estado de funcionamiento momentáneo del aparato. El margen de temperatura de la regulación de temperatura se encuentra entre +2 °C y +10 °C.

### 2.3.1 Modelo estándar

El B.PROTHERM de acero inoxidable para caliente/frío está equipado de forma estándar del siguiente modo:

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

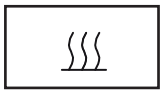
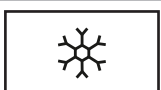
### 2.3.2 Opciones/accesorios

El B.PROTHERM de acero inoxidable para caliente/frío está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

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



## 2.4 Principio de funcionamiento

Variante	Principio de funcionamiento
	<p>El compartimento caliente está equipado con un calentamiento por circulación de aire.</p> <p>El calentamiento por circulación de aire funciona según el siguiente principio:</p> <p>El aire se hace pasar detrás por las varillas de calentamiento con un ventilador en el interior del aparato cerrado por detrás de la chapa deflectora de aire.</p> <p>De este modo se calienta mejor esta corriente de aire circulante desde el punto de vista de la eficiencia energética.</p> <p>En el modelo banquet se puede alcanzar adicionalmente una humedad del aire uniforme mediante una cubeta del evaporador (opcional) en el interior del aparato.</p> <p>Este modo de funcionamiento tiene las siguientes ventajas:</p> <p>Calentamiento rápido del interior del aparato</p> <p>Distribución uniforme de la temperatura.</p>
	<p>El compartimento frío está equipado con una refrigeración por circulación de aire activa.</p> <p>La refrigeración por circulación de aire funciona según el siguiente principio:</p> <p>El evaporador del sistema de refrigeración en el panel posterior del aparato extrae el calor del aire del interior del aparato. Los ventiladores hacen que el aire refrigerado circule a través de la chapa deflectora de aire en el panel posterior del aparato, en el interior del aparato.</p> <p>Este modo de funcionamiento tiene las siguientes ventajas:</p> <p>Refrigeración rápida del interior del aparato</p> <p>Es posible una temperatura de refrigeración más baja (+2 °C) que en el caso de la refrigeración estática activa</p> <p>Distribución uniforme de la temperatura</p> <p>En el interior del aparato, encima del compartimento de la máquina, se encuentra montado un recipiente colector de agua de condensación</p>

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

El brazo está montado debajo del carro.

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

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

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

### Función de humidificación (opcional)

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

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

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

## 3 Seguridad

### 3.1 Utilización segura



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

### 3.2 Generalidades

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

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

#### Advertencias

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

### 3.3 Obligaciones del comprador

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

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

### 3.4 Instrucciones a terceras personas

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

### 3.5 Sobre este producto

#### 3.5.1 Utilización

El aparato solo se puede utilizar para las utilizaciones previstas.

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

#### 3.5.2 Condiciones de utilización

- Utilice el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.
- En caso de tormentas, no se debe utilizar el aparato al aire libre bajo ningún concepto.
- Proteja el aparato de la radiación solar directa.
- Asegúrese de que los usuarios del aparato han sido instruidos en el manejo del aparato y deben haber comprendido el manual de instrucciones.







¡Lesiones graves y daños materiales por la explosión y la proyección de piezas y por la emisión de gases!

- Si se almacenan sustancias o recipientes explosivos en el aparato y éste se pone en funcionamiento, pueden producirse explosiones y, como consecuencia, daños personales y materiales.
- En este aparato no se deben almacenar sustancias explosivas, como por ejemplo recipientes de aerosoles con gas propelente inflamable.

### 3.5.3 Placas indicativas

En el aparato están instaladas las siguientes placas indicativas opcionales:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	"Compensación de potencia" según la norma DIN IEC 60417 Lugar de colocación: Centro de la tapa en la parte trasera del aparato, encima del cable de conexión de red
	"Advertencia de sustancias inflamables" (agente refrigerante de la clase A3) según la norma DIN EN ISO 7010 Lugar de colocación: Cuerpo del aparato
	"¡Peligro! No generar llamas abiertas. ¡Está prohibido encender fuego, las fuentes de ignición abiertas y fumar!" según la norma DIN EN ISO 7010 Lugar de colocación: Cuerpo del aparato
	"El aparato de refrigeración está sometido a presión" según la norma DIN ISO 7000 Lugar de colocación: Aparato de refrigeración

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

## 3.6 Primeros auxilios

### 3.6.1 Indicaciones sobre el procedimiento en caso de que se produzcan lesiones

El comprador del aparato está obligado a establecer medidas para casos de emergencia (accidentes y fallos). El comprador debe elaborar unas instrucciones breves y darlas a conocer a sus empleados.

- Colocar las instrucciones breves cerca del aparato para que sean claramente legibles.
- Tenga en cuenta la cadena de salvamento y de información del comprador.

## 3.7 Transporte

### 3.7.1 Posición de transporte erguida

- Cuando se transporte el aparato, éste debe estar siempre de pie.
- El aparato no debe estar en funcionamiento durante el transporte.



- Si el aparato no se ha transportado de pie, espere 2 horas antes de realizar la puesta en funcionamiento.

### Transporte en camión o camioneta de reparto

- El aparato solo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga. La rampa de carga no debe exceder 10° de ángulo de inclinación.

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

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

## 3.8 Puesta en funcionamiento

### 3.8.1 Ubicación

- El aparato solo debe colocarse/utilizarse en un entorno bien ventilado.
- El aparato solo debe utilizarse sobre una superficie fija y nivelada.
- Nunca sitúe el aparato junto a aparatos con un fuerte desarrollo de vapor (p. ej. lavavajillas).

El vapor puede provocar la formación de condensación en el aparato. Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.



Las rejillas de refrigeración tapadas pueden provocar un calentamiento excesivo y, como consecuencia, el fallo del grupo refrigerador.

- Mantenga libres las rejillas de refrigeración del grupo refrigerador.
  - Las rejillas de refrigeración deben estar a una distancia de al menos 10 cm con respecto a una pared si grupo refrigerador está conectado.

El agente refrigerante de propano (R290) es muy inflamable y explosivo (grupo de agentes refrigerantes A3 según la norma DIN EN 378-2). En caso de fugas puede generarse una mezcla de gas y aire inflamable que puede provocar una reacción explosiva si existen una proporción de mezcla crítica y en combinación con una fuente de ignición correspondiente.

### 3.8.2 Puesta en funcionamiento después del almacenamiento

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

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

### 3.8.3 Conexión a la red

- Asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.
- El aparato solo se debe conectar a una base de enchufe que disponga de un interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga (interruptor de protección).
  - Cada fase debe protegerse adicionalmente con máx. 16 A.
- No utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o la clavija de red están dañados.
- Para no dañar el sistema eléctrico del aparato, desenchufe o enchufe la clavija de red solo cuando el aparato esté apagado. Para desenchufar la clavija de red, sujete y tire siempre de la carcasa de la clavija de red.

## 3.9 Manejo y funcionamiento

### 3.9.1 Generalidades

- Asegúrese de que los usuarios conozcan y sean capaces de evaluar los peligros relacionados con el aparato.

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

- Utilice el aparato solo si se encuentra en perfecto estado.

El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales.

- Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado.

- Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas.
- Cubra siempre los alimentos sobre los platos con las tapas.

- En caso de que se produzca un fallo que no pueda solucionarse de forma inmediata, no siga utilizando el aparato y asegúrelo para que no se utilice accidentalmente.
  - En caso de daños en el aparato, también deberá ponerse fuera de servicio y asegurarse para que no se utilice por descuido.
  - Desconecte el aparato completamente de la red eléctrica.
  - Solicite inmediatamente la reparación a través de un servicio de mantenimiento autorizado.
- 🔗 Capítulo "Reparación" en la página 61

### 3.9.2 Carga y extracción de alimentos

- Cargue el aparato básicamente de abajo hacia arriba para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato.
- Realice la extracción de alimentos de arriba hacia abajo.

- Durante la carga no deben superarse los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.
- Cubra siempre los alimentos sobre los platos con las tapas. Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas.
- Cargar los apoyos de las guías completamente, es decir, p. ej. con 2 recipientes Gastronorm GN 1/1 en cada soporte, para que los recipientes no puedan moverse para el cambio de ubicación.

**Durante la carga o la extracción de alimentos puede salir agua del aparato. Existe peligro de resbalar.**

Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

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



- Si el aparato se está utilizando para el mantenimiento de calor de los alimentos, solo se debe abrir brevemente para extraer los alimentos.

#### **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.

#### **¡Vapor de agua caliente!**

Si durante el mantenimiento de calor de los alimentos se abre la puerta del aparato, existe peligro de que el vapor de agua caliente salga y produzca quemaduras.

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

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

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

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

#### **Humidificación**

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

Cuando se utiliza la humidificación, puede generarse condensación de agua con mayor frecuencia y puede salirse del aparato al abrir la puerta. Existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

- Limpie el exceso de agua en el interior y el agua que haya caído en el suelo.
- Si la función no se utiliza de forma continua, vacíe el depósito completamente.
- Llene el depósito de agua solo con agua destilada.

#### **Piezas del aparato, objetos y alimentos calientes!**

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

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

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.

#### **Parte exterior del aparato caliente!**

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

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



- Si el aparato se está utilizando para mantener platos fríos, solo se debe abrir brevemente para extraer los alimentos.

- Los trabajos en el sistema de refrigeración solo deben realizarse por personal especializado autorizado, profesional y debidamente formado para la manipulación de agente refrigerante de propano (R290).

- En el espacio útil del aparato no deben utilizarse aparatos eléctricos.

Las llamas abiertas no están permitidas en un perímetro de 1 m.

Peligro de incendio, especialmente por llamas abiertas, chispas eléctricas o generadas por carga estática y superficies calientes.

- Evite las llamas abiertas en el espacio útil o en el entorno inmediato del aparato.
- Evite las superficies calientes.
- En caso de carga estática, aplica las contramedidas correspondientes (p. ej. uso del equipo de protección individual, ruedas antiestáticas o cintas antiestáticas).

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

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

- Después de que haya aumentado la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado.
- Después que haya descendido la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado.
- En caso necesario, deseche los alimentos.

### 3.9.3 Capacidad de carga de la parte superior del aparato

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

### 3.9.4 Puesta fuera de servicio

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

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

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

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

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

- Coloque los aparatos vacíos con el lado de la puerta del aparato delante de una pared o en una zona inaccesible para los niños.
- Antes de bloquear las puertas del aparato, asegúrese de que no hay niños en el aparato.

### 3.9.6 Cambio de la ubicación

- Antes del transporte del aparato, aplique las medidas correspondientes para que el transporte pueda realizarse de forma segura.

Además, la ubicación del aparato debe cumplir los reglamentos, las prescripciones, las normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

Al empujar el aparato pueden caerse los objetos de la parte superior del aparato o el aparato puede volcar.

- Antes de realizar un cambio de ubicación, se deben retirar los objetos de la parte superior del aparato.

Al empujar el aparato, podrían resbalar los recipientes Gastronorm o la vajilla fuera del aparato.

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

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

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

- No tire nunca del aparato, empújelo.
- Durante el desplazamiento, preste atención a las personas u objetos que pudieran encontrarse delante del aparato.
- En caso de que alguna persona no alcanzara a ver por encima del aparato, deberá ir precedido de alguien que posibilite un avance seguro del aparato.

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

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

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

Si el aparato se cae durante el transporte o se expone a otras cargas fuertes o a sacudidas durante el transporte que claramente no corresponden al uso correcto del aparato, deberá ser comprobado y, en caso necesario, someterse a mantenimiento por una empresa especializada en refrigeración autorizada antes de realizar la nueva puesta en funcionamiento.

La comprobación también puede realizarse por personal especializado debidamente formado.

## **3.10 Limpieza y cuidados**

### **Limpieza y mantenimiento**

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

#### **3.10.1 Clavija de red**

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

#### **3.10.2 Descarga eléctrica por cortocircuito**

La entrada de agua en el aparato puede provocar un cortocircuito.

#### **3.10.3 Higiene**

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

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

#### **3.10.4 Intervalo de limpieza**

- Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso.

El aparato está equipado con un recipiente colector de agua de condensación.

- Vacíe diariamente el recipiente colector de agua de condensación para impedir que se desborde y, de este modo, evitar el peligro de resbalar que implica o el peligro de provocar daños en el suelo.

#### **3.10.5 Método de limpieza**

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



### 3.10.6 Productos de limpieza para piezas de plástico

- No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.
- No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos que contengan los siguientes ingredientes (¡daños materiales!):
  - Etanol, isopropanol y alcoholes superiores
  - Acetona
  - Gasolina de lavado
  - Trementina
  - Ésteres del ácido acético

### 3.10.7 Agua de limpieza

Si durante o después de la limpieza sale agua de limpieza del aparato, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

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

## 3.11 Equipo de protección individual

- Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes de protección, gafas de protección, etc.) para la protección contra los siguientes peligros:
  - Superficies calientes
  - Vapor y líquidos calientes
  - Peligro de resbalar
  - Chispas generadas por la carga estática

## 3.12 Mantenimiento

### 3.12.1 Frenos de las ruedas bloqueados

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

### 3.12.2 Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

Lleve el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701 y DIN VDE 0702.

### 3.12.3 Cable de conexión y clavija de red

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

### 3.12.4 Puertas del aparato

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

## 3.13 Reparación

### 3.13.1 Personas autorizadas

El aparato deberá repararse exclusivamente por los siguientes servicios de mantenimiento:

- Personal especializado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO
- En el caso de reparaciones en la refrigeración: Empresa especializada en refrigeración





### Trabajos en el sistema de refrigeración

- Los trabajos en el sistema de refrigeración solo deben realizarse por personal especializado autorizado, profesional y debidamente formado para la manipulación de agente refrigerante de propano (R290). Solamente deberá rellenarse/sustituirse propano (R290) en el circuito de frío.
  - Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes, gafas de protección, etc.) para contrarrestar las chispas generadas por la carga estática.
- En caso de que haya componentes defectuosos por los que circula agente refrigerante, B.PRO recomienda la sustitución de la unidad de refrigeración completa.

## 3.14 Equipo de protección individual

- Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes de protección, gafas de protección, etc.) para la protección contra los siguientes peligros:
  - Superficies calientes
  - Vapor y líquidos calientes
  - Peligro de resbalar
  - Chispas generadas por la carga estática
- Utilice adicionalmente el equipo de protección individual especificado por los fabricantes de productos de limpieza, véanse las fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza.

## 3.15 Normas y directivas

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

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

## 3.16 Identificación del producto

El aparato dispone de una placa identificativa (véase el capítulo "Descripción de defectos" en la página 61).

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

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

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

- Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad del capítulo correspondiente (véase "Seguridad" en la página 10) para garantizar una manipulación segura de este aparato en presencia de niños.
- ① Esta información adicional describe los peligros residuales adicionales previsibles que pueden producirse por el acceso de niños/adolescentes a este producto.



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

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

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



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

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

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

**¡Atención! ¡Placas eutécticas muy frías!**

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

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

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

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

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

**Peligros generales y especiales****Campo de aplicación**

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

**Obligación de supervisión**

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

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

**Uso indebido como equipo de juego**

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

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

**Uso indebido como lugar de almacenamiento**

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

**Uso indebido como vehículo**

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

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

**Frenos de las ruedas bloqueados**

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

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

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

## **5 Transporte**

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

- Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).
- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a B.PRO.
  - o bien –
  - No acepte el aparato y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.

Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el transporte del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

### **5.2 Artículos suministrados**

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

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

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

### **5.3 Desembalar**

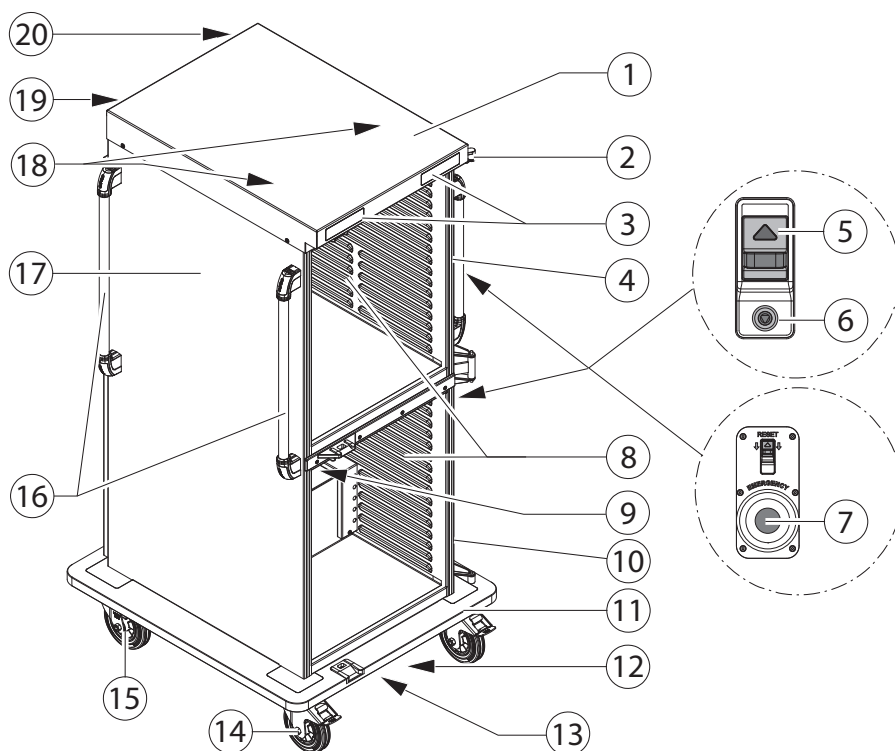
- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin y procure no romperlo ni cortarlo.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Retire los posibles plásticos protectores que pueda haber en el interior del aparato o en el exterior del aparato

### **5.4 Eliminar el material de embalaje**

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

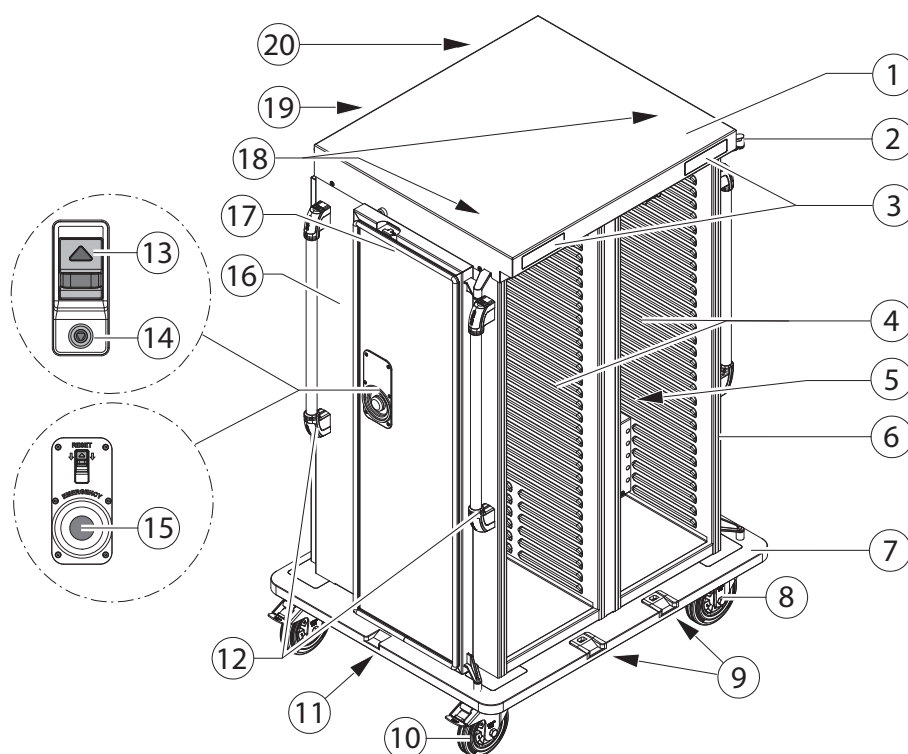
## 6 Vista general

### 6.1 Presentación del aparato – BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet



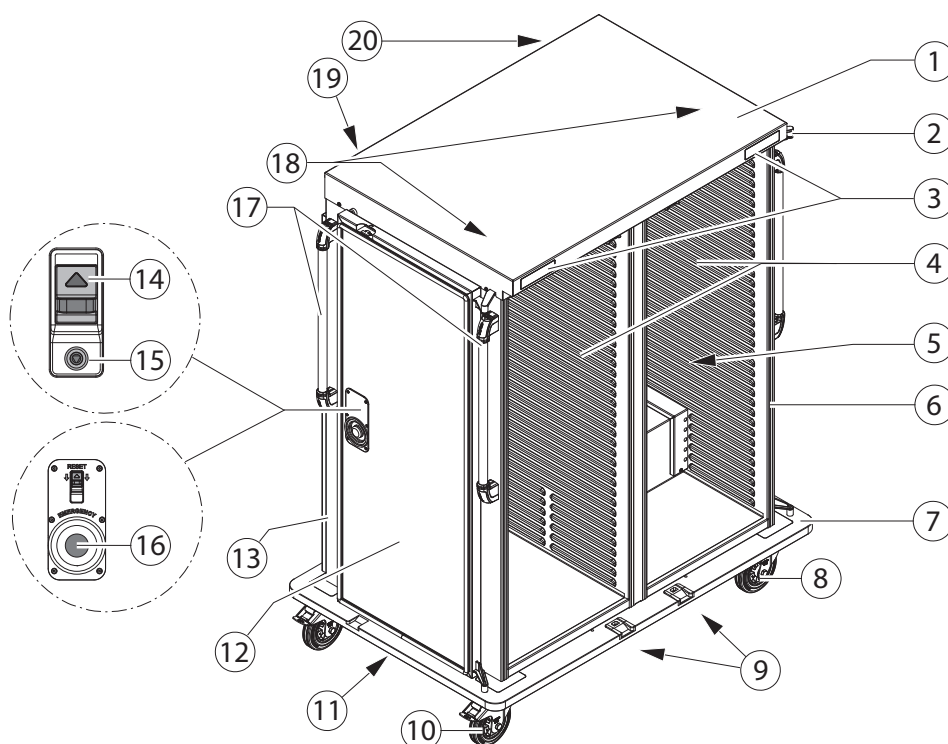
- (1) Techo del aparato (solo en el modelo banquet sin botones de apilado)
- (2) Bisagra de la puerta con 270° de ángulo de apertura
- (3) Regulación de temperatura con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO" integrada  
Regulador digital, izquierda: para compartimento caliente (arriba)  
Regulador digital, derecha: para compartimento frío (abajo)
- (4) Puerta del aparato (compartimento caliente) completamente abierta 270° y bloqueada
- (5) Bloqueo de la puerta (respectivamente en la puerta del compartimento caliente y del compartimento frío)
- (6) Cerradura de la puerta (opcional)
- (7) Botón antipánico en el interior de la puerta (fosforescente)
- (8) Cuerpos interiores del aparato con cubiertas deflectoras de aire y molduras de apoyo
- (9) Recipiente colector de agua de condensación (compartimento frío)
- (10) Puerta del aparato (compartimento frío) completamente abierta 270° y bloqueada
- (11) Soporte de base con protección antichoque integrada
- (12) Brazo (opcional)
- (13) Desbloqueo de la puerta para la apertura con el pie – Pestillo de apertura con el pie (opcional)
- (14) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (15) Rueda fija
- (16) Mango
- (17) Cuerpo del aparato equipado de forma estándar en acero inoxidable u opcionalmente en chapa fina pintada en polvo
- (18) Sensor QM-Spot (opcional)
- (19) Cable de red con clavija de red
- (20) Soporte de la clavija de red o base de enchufe adicional (opcional)

## 6.2 Presentación del aparato – BPT E 2 x 30 (24) duo H/C



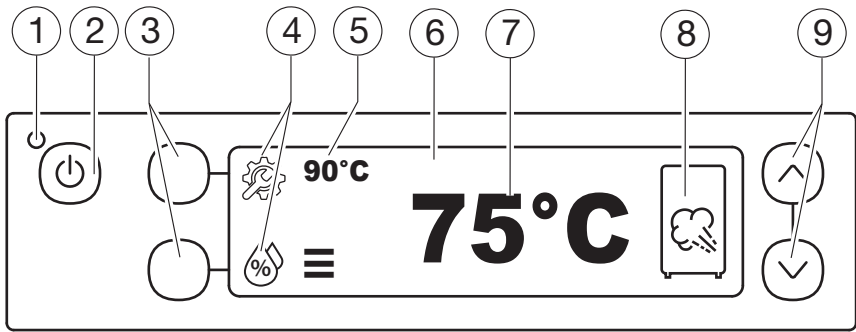
- (1) Techo del aparato (solo en el modelo banquet sin botones de apilado)
- (2) Bisagra de la puerta con 270° de ángulo de apertura
- (3) Regulación de temperatura con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO" integrada  
Regulador digital, izquierda: para compartimento caliente (arriba)  
Regulador digital, derecha: para compartimento frío (abajo)
- (4) Cuerpos interiores del aparato con cubiertas deflectoras de aire y molduras de apoyo
- (5) Recipiente colector de agua de condensación (compartimento frío)
- (6) Puerta del aparato (compartimento frío) completamente abierta 270° y bloqueada
- (7) Soporte de base con protección antichoque integrada
- (8) Rueda fija
- (9) Desbloqueo de la puerta para la apertura con el pie – Pestillo de apertura con el pie (opcional)
- (10) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (11) Brazo (opcional)
- (12) Mango
- (13) Bloqueo de la puerta (respectivamente en la puerta del compartimento caliente y del compartimento frío)
- (14) Cerradura de la puerta (opcional)
- (15) Botón antipánico en el interior de la puerta (fosforescente)
- (16) Cuerpo del aparato equipado de forma estándar en acero inoxidable u opcionalmente en chapa fina pintada en polvo
- (17) Puerta del aparato (compartimento caliente) completamente abierta 270° y bloqueada
- (18) Sensor QM-Spot (opcional)
- (19) Cable de red con clavija de red
- (20) Soporte de la clavija de red o base de enchufe adicional (opcional)

### 6.3 Presentación del aparato – BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet



- (1) Techo del aparato (solo en el modelo banquet sin botones de apilado)
- (2) Bisagra de la puerta con 270° de ángulo de apertura
- (3) Regulación de temperatura con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO" integrada  
Regulador digital, izquierda: para compartimento caliente (arriba)  
Regulador digital, derecha: para compartimento frío (abajo)
- (4) Cuerpos interiores del aparato con cubiertas deflectoras de aire y molduras de apoyo
- (5) Recipiente colector de agua de condensación (compartimento frío)
- (6) Puerta del aparato (compartimento frío) completamente abierta 270° y bloqueada
- (7) Soporte de base con protección antichoque integrada
- (8) Rueda fija
- (9) Desbloqueo de la puerta para la apertura con el pie – Pestillo de apertura con el pie (opcional)
- (10) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (11) Brazo (opcional)
- (12) Puerta del aparato (compartimento caliente) completamente abierta 270° y bloqueada
- (13) Cuerpo del aparato equipado de forma estándar en acero inoxidable u opcionalmente en chapa fina pintada en polvo
- (14) Bloqueo de la puerta (respectivamente en la puerta del compartimento caliente y del compartimento frío)
- (15) Cerradura de la puerta (opcional)
- (16) Botón antipánico en el interior de la puerta (fosforescente)
- (17) Mango
- (18) Sensor QM-Spot (opcional)
- (19) Cable de red con clavija de red
- (20) Soporte de la clavija de red o base de enchufe adicional (opcional)

6.4 Regulador de temperatura – Vista general








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

Durante el modo de funcionamiento de refrigeración y de descongelación también está siempre en funcionamiento el ventilador.

## 6.5 Símbolos – Vista general



### 6.5.1 Compartimento caliente

Símbolo	Significado
	Error/advertencia
<b>OK</b>	Confirmar selección/ajuste
	Humidificación
	Ventilador para el funcionamiento de las placas eutécticas
	Regulador para estante Combi (aquí en el ejemplo, el estante está arriba)

Símbolo	Significado
	Ajustes
	Modo de funcionamiento de calentamiento
	Humidificación seleccionable en los niveles I - III
	Volver
	Regulador para estante DUO (aquí en el ejemplo, el estante está a la izquierda)

### 6.5.2 Compartimento frío

Símbolo	Significado
	Ajustes
	Refrigeración
	Descongelación

Símbolo	Significado
	Error/advertencia
<b>OK</b>	Confirmar selección/ajuste
	Volver



## 7 Puesta en funcionamiento

### Requisitos para el funcionamiento

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



- Si el aparato no se ha transportado de pie, esperar al menos 2 horas antes de la puesta en funcionamiento.

### 7.1 Primera puesta en funcionamiento



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

#### **B.PRO recomienda:**

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



### Comprobación de la temperatura nominal del aparato

La temperatura nominal a la que regula el aparato la temperatura está ajustada de fábrica a +7 °C en la entrega.

- En caso necesario, modificar la temperatura nominal.
- Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 36.

### 7.2 Poner el aparato en funcionamiento

#### 7.2.1 Colocación del aparato

- Antes de la puesta en funcionamiento hay que asegurarse de que el interior del aparato se encuentra en un estado higiénico correcto.



- Para garantizar la mejor refrigeración posible de los alimentos, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos al escoger el lugar de colocación:
  - Operar el aparato a bastante distancia de posibles fuentes de calor (p. ej. calefacción, horno, radiación solar).
  - Nunca sitúe el aparato al lado de aparatos con un fuerte desarrollo de vapor (como p. ej. lavavajillas).
- Asegúrese de que las rejillas de refrigeración del grupo refrigerador no se tapa por objetos (salida libre de aire). Las rejillas de refrigeración deben estar a una distancia de al menos 10 cm con respecto a una pared si grupo refrigerador está conectado.
- Asegúrese de que el recipiente colector de agua de condensación está montado en el interior del aparato, encima del compartimento de la máquina.
- En caso necesario, utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad) para contrarrestar la carga estática.

**¡Peligro! ¡Peligro de incendio!**

Peligro de incendio, especialmente por llamas abiertas, chispas eléctricas o generadas por carga estática y superficies calientes.

- Evite las llamas abiertas en el espacio útil o en el entorno inmediato del aparato.
- Evite las superficies calientes.
- En caso de carga estática, aplica las contramedidas correspondientes (p. ej. uso del equipo de protección individual, ruedas antiestáticas o cintas antiestáticas).

**¡Peligro! Descarga eléctrica por un cortocircuito en aparatos externos**

Un cortocircuito en uno de los aparatos externos conectados al aparato (p. ej. por calentamiento excesivo del cable de alimentación) puede provocar una descarga eléctrica en caso de contacto con el aparato.

- El aparato solo debe conectarse a una base de enchufe de red equipada con interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga (protección mediante interruptor de protección, cada fase con máx. 16 A).

① La regulación de temperatura funciona solo con la puerta del aparato cerrada.

- Sitúe el aparato en el lugar previsto y bloquee los frenos de las ruedas bloqueados.

🔗 Capítulo "Cambiar la ubicación del aparato" en la página 43

## 7.2.2 Conexión del aparato a la base de enchufe

- ✓ El aparato y los aparatos externos conectados en las bases de enchufe del aparato disponibles opcionalmente están en estado conectado

- ✓ Puerta del aparato cerrada

- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

La pantalla de inicio se muestra durante aprox. 3 segundos.

A continuación se muestra el tipo de aparato en la parte superior de la pantalla, la versión de la placa de potencia en la parte inferior izquierda y la versión de la pantalla en la parte inferior derecha.

El indicador LED de funcionamiento parpadea.

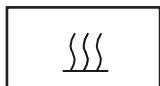
**¡Atención! ¡Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato!**

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

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

- Limpie el aparato después de la primera puesta en funcionamiento.

🔗 Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 52



## **8 Manejo y funcionamiento – Compartimento caliente**

### **Generalidades**

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

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

➤ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 23

➤ Capítulo "Símbolos – Vista general" en la página 24

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

#### **Iniciar el modo de funcionamiento de calentamiento**

✓ Aparato conectado a la base de enchufe

✓ Puerta del aparato cerrada

➤ Pulse la tecla de "encendido/apagado".

El indicador de temperatura muestra la temperatura real en el interior del aparato.

El aparato está en el modo de funcionamiento de calentamiento.

#### **Interrumpir el modo de funcionamiento de calentamiento**

➤ Pulse la tecla de "encendido/apagado".

El aparato conmuta al modo standby.

El indicador de temperatura muestra la indicación DESC.



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

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

➤ Después de que haya aumentado la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado.

➤ En caso necesario, deseche los alimentos.

### **8.2 Ajustar la temperatura nominal**

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

#### **Indicar la temperatura nominal**

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

➤ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 23

#### **Modificar la temperatura nominal**

➤ Ajuste la temperatura nominal deseada con las teclas "ARRIBA/ABAJO".

Si la tecla "ARRIBA/ABAJO" se pulsa una vez, se muestra la temperatura nominal.

Si la tecla "ARRIBA/ABAJO" se pulsa varias veces, se modifica la temperatura nominal.

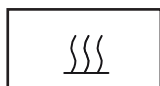
El último valor se aplica pasados 3 segundos.

### **8.3 Prerrefrigeración del aparato**

Si el aparato se va a emplear para mantener calientes los alimentos, tiene que precalentarse durante aprox. 15 minutos a una temperatura de +90 °C antes de que se cargue con los alimentos.

➤ Asegúrese de que no hay placas eutécticas (acumuladores de frío) en el interior del aparato.

➤ Inicie el modo de funcionamiento de calentamiento aprox. 15 minutos antes de la carga mediante "ENCENDIDO/APAGADO"



## 8.4 Ajuste del idioma

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

El idioma se aplica en tiempo real.

## 8.5 Arranque con enchufe

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

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

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

## 8.6 Indicar las horas de funcionamiento

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

Se indican las horas de funcionamiento

## 8.7 Bloqueo de teclas

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

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

- Para activar la función, pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.
- Navegue hasta el menú "Bloqueo de teclas" con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".

Todas las teclas de la pantalla están bloqueadas.

- Para desactivar esta función mantenga pulsadas las teclas "ARRIBA/ABAJO" durante aprox. 3 segundos.

## 8.8 Modificar la alarma de temperatura superior/inferior

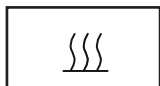
Este ajuste reduce de forma decisiva los mensajes de error durante el funcionamiento diario. De fábrica se encuentran ajustados 10K (K = Kelvin) en la alarma de temperatura superior e inferior.

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

Los valores aplican en tiempo real.

① Ejemplo de explicación:

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



Los tiempos de retardo en la alarma de temperatura son:

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

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

La humidificación puede ajustarse progresivamente.

En los niveles I - III pueden ajustarse grados de humidificación porcentuales.

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

El depósito solo debe llenarse con agua destilada.

🔗 Capítulo "Extraer el depósito para la humidificación" en la página 55

- Llene el depósito con agua destilada.

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



### ¡Atención! ¡Peligro de resbalar!

Durante la humidificación puede producirse condensación de agua con mayor frecuencia y durante la carga o extracción de alimentos puede salir agua del aparato. Existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

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

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

🔗 Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 23

🔗 Capítulo "Símbolos – Vista general" en la página 24

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

La humidificación se inicia.

Esta función del aparato no se aplica con el "Arranque con enchufe".

Siempre debe activarse de nuevo en cada caso.

🔗 Capítulo "Arranque con enchufe" en la página 28

## 8.10 Protector de pantalla

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

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

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

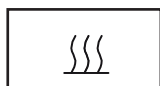
## 8.11 Sensor QM-Spot (opcional)

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

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

#### Instalar la aplicación

- ✓ Red inalámbrica, Bluetooth activado



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

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

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

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

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

## 8.11.2 Poner en funcionamiento el sensor QM-Spot

### Poner en funcionamiento el sensor QM-Spot

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

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

### Utilizar el sensor QM-Spot

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

## 8.12 Ajustar el funcionamiento de las placas eutécticas

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

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

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

El funcionamiento de las placas eutécticas está activado.

El funcionamiento de las placas eutécticas se inicia.

La calefacción está inactiva.

El ajuste seleccionado se indica en la parte inferior izquierda en la pantalla.

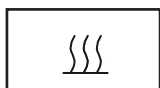
La temperatura nominal ya no puede modificarse.

- El agua de condensación que se produzca debe limpiarse a fondo después de cada uso.
- Para utilizar el aparato con la función de calentamiento, desactive el funcionamiento de las placas eutécticas en los "Ajustes".
- Extraiga las placas eutécticas del interior del aparato.

### B.PRO recomienda:

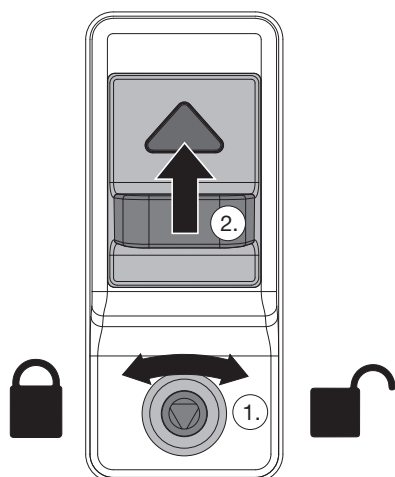
De esta manera se obtiene la mejor eficacia:

- Inserte la placa eutéctica a la altura del ventilador.



### 8.13 Abrir la puerta del aparato

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



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

La refrigeración se desconecta automáticamente.

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



#### ¡Atención! ¡Vapor de agua caliente!

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

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



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

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

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



#### ¡Atención! ¡Alimentos líquidos calientes!

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

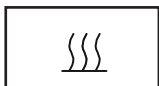
- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.
- Cierre siempre los recipientes Gastronorm con la tapa hermética.



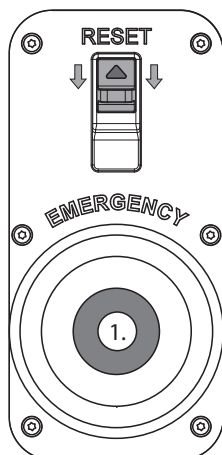
#### ¡Atención! ¡Peligro de resbalar!

Durante la carga o la extracción de alimentos puede salir agua del aparato. Existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

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



## 8.14 Botón antipánico



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

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

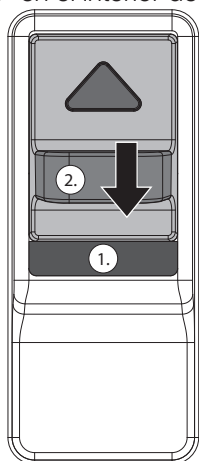
A continuación, el bloqueo de la puerta está completamente desbloqueado.

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

### Tensar de nuevo el bloqueo desbloqueado

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

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



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

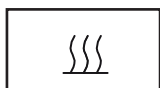


### ¡Atención! ¡Peligro de daños materiales!

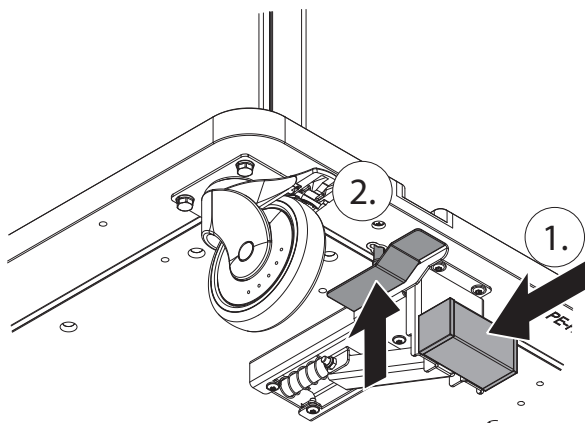
Si la puerta se cierra a pesar de que el bloqueo esté desbloqueado, pueden producirse daños materiales en el aparato.

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





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



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

## 8.16 Cerrar la puerta del aparato

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

## 8.17 Activar/desactivar la alarma de la puerta

Si esta función se activa en los "Ajustes", aparecerá inmediatamente el mensaje de advertencia "Puerta abierta" en la pantalla en cuanto se abra la puerta. Además, el aparato se apagará al cabo de poco tiempo. El aparato se iniciará de nuevo en cuanto se cierre la puerta. Pulse la tecla "Ajustes" durante aprox. 3 segundos.

- Navegue hasta el menú Alarma de la puerta con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".
- Navegue hasta "SÍ para la activación" o "NO para la desactivación" con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".

La alarma de la puerta se activa o desactiva en función del ajuste seleccionado.

## 8.18 Indicación de la versión del firmware

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

Se muestra la versión del firmware.

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

## 8.19 Servicio (con PIN)

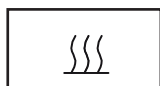
En este submenú pueden modificarse ajustes de fábrica avanzados por el comprador.

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

🔑 Capítulo "Reparación" en la página 61

## 8.20 Carga del aparato

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



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

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



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

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

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



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

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

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



**¡Advertencia! Caída de objetos**

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

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



**¡Atención! ¡Peligro de resbalar!**

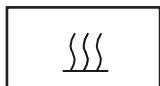
Si se derrama agua en el suelo durante la carga o la extracción de alimentos, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

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

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

## 8.21 Mantener calientes los alimentos

- ✓ Aparato conectado a la base de enchufe
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- ✓ El aparato está en el modo de funcionamiento de calentamiento y no en el modo standby (el indicador de temperatura muestra la temperatura real en el interior del aparato en el modo de funcionamiento de calentamiento, en el modo standby muestra la indicación DESC.).
- Deje la calefacción conectada hasta que se extraigan de nuevo los alimentos del aparato.
- Para conseguir el mejor efecto de calentamiento posible, no abra la puerta del aparato de forma innecesaria.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
- ↳ Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 36



## 8.22 Extraer los alimentos



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

Si se extraen del aparato primero los recipientes Gastronorm inferiores, el centro de gravedad del aparato se desplaza hacia arriba. Existe el peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Cargue el aparato siempre solo de arriba hacia abajo.



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

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

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



**¡Atención! ¡Alimentos líquidos calientes!**

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

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



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

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

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



**¡Atención! ¡Peligro de resbalar!**

Si se derrama agua en el suelo durante la carga o la extracción de alimentos, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

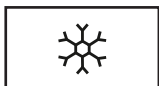
- Limpie el exceso de agua en el interior y el agua que haya caído en el suelo.

- Abra la puerta del aparato.

- Extraiga los recipientes Gastronorm o los alimentos en vajilla.

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

🔗 Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 52



## 9 Manejo y funcionamiento – Compartimento frío

### Generalidades

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

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

↳ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 23

↳ Capítulo "Símbolos – Vista general" en la página 24

### 9.1 Iniciar/interrumpir el modo de funcionamiento de refrigeración (modo standby)

#### Iniciar el modo de funcionamiento de refrigeración

✓ Aparato conectado a la base de enchufe

✓ Puerta del aparato cerrada

■ Pulse la tecla de "encendido/apagado".

El indicador de temperatura muestra la temperatura real en el interior del aparato.

El aparato está en el modo de funcionamiento de refrigeración.

#### Interrumpir el modo de funcionamiento de refrigeración

■ Pulse la tecla de "encendido/apagado".

El aparato conmuta al modo standby.

El indicador de temperatura muestra la indicación DESC.



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

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

■ Después de que haya aumentado la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado.

■ En caso necesario, deseche los alimentos.

### 9.2 Ajustar la temperatura nominal

La temperatura nominal viene ajustada de fábrica a +7 °C en la entrega.

Unos ajustes de temperatura demasiado bajos (al igual que una temperatura ambiente demasiado elevada) producen un funcionamiento continuo del grupo refrigerador.

Posibles consecuencias:

- Tapones de hielo múltiples en el evaporador
- Se requiere una descongelación más frecuente
- Mayor consumo de energía

#### Indicar la temperatura nominal

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

↳ Capítulo "Regulador de temperatura – Vista general" en la página 23

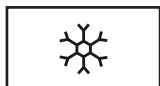
#### Modificar la temperatura nominal

■ Ajuste la temperatura nominal deseada con las teclas "ARRIBA/ABAJO".

Si la tecla "ARRIBA/ABAJO" se pulsa una vez, se muestra la temperatura nominal.

Si la tecla "ARRIBA/ABAJO" se pulsa varias veces, se modifica la temperatura nominal.

El último valor se aplica pasados 3 segundos.



### 9.3 Prerrefrigeración del aparato

- Para evitar el calentamiento de los alimentos introducidos, lleve a cabo la prerrefrigeración del aparato durante un máximo de 30 minutos, en función de la temperatura nominal seleccionada y de la temperatura ambiente.
- ↳ Capítulo "Iniciar/interrumpir el modo de funcionamiento de refrigeración (modo standby)" en la página 36

### 9.4 Ajuste del idioma

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

### 9.5 Arranque con enchufe

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

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

### 9.6 Indicar las horas de funcionamiento

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

Se indican las horas de funcionamiento

### 9.7 Bloqueo de teclas

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

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

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

### 9.8 Modificar la alarma de temperatura superior/inferior

Este ajuste reduce de forma decisiva los mensajes de error durante el funcionamiento diario. De fábrica se encuentran ajustados 5K (K = Kelvin) en la alarma de temperatura superior e inferior.

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



① Ejemplo de explicación:

Se encuentra ajustado un valor nominal de 4 °C. Con una alarma de temperatura superior ajustada de +5K, la alarma se iniciará a partir de +10 °C fuera de los tiempos de retardo.

Los tiempos de retardo en la alarma de temperatura son:

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

## 9.9 Protector de pantalla

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

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

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

## 9.10 Sensor QM-Spot (opcional)

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

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

#### Instalar la aplicación

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

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

- Inicie la aplicación en un dispositivo digital y busque sensores QM-Spot activos en las proximidades.
- Muestre el valor en la aplicación a través del número de serie (= dirección MAC) del sensor QM-Spot.

Los valores medidos por el sensor se actualizan cada 10 minutos.

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

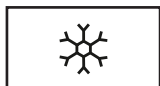
- ① Para modificar los intervalos de medición del sensor en los ajustes de la aplicación Efento, es necesario contar con el pin de reinicio del sensor. Este está impreso en la placa identificativa del QM-Spot.

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

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

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

- ① El uso de la conexión inalámbrica del sensor QM-Spot para transmitir datos de medición al servidor requiere la celebración de un contrato de pago con QM Software GmbH. B.PRO GmbH no se hace responsable de los servicios prestados por QM Software GmbH, en particular de la disponibilidad de los servicios.



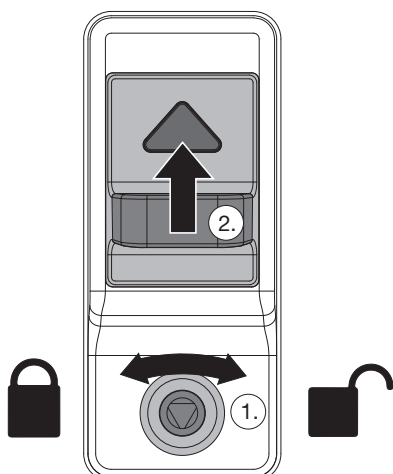
- Procedimiento para el registro y la puesta en funcionamiento del sensor QM-Spot opcional a través del código QR o la URL que figuran en el documento adjunto (doc n.º 153081).  
Una vez que se realiza con éxito el registro, el usuario será contactado por QM-Spot y asistido personalmente durante los primeros pasos.

### Utilizar el sensor QM-Spot

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

## 9.11 Abrir la puerta del aparato

Para lograr una pérdida de frío lo más reducida posible, no abrir la puerta del aparato de manera innecesaria durante el modo de funcionamiento de refrigeración. La alarma de la puerta se inicia cuando la puerta permanece abierta durante más de 10 segundos. La refrigeración y la ventilación se desconectan. Si la puerta del aparato se cierra de nuevo, la refrigeración y la ventilación se conectarán de nuevo automáticamente después de 3 minutos.

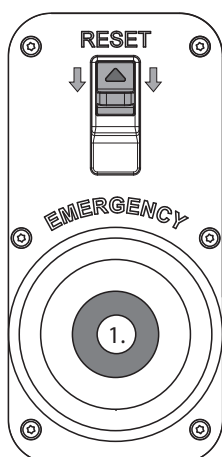


- Abra la cerradura de la puerta opcional (1.) y desplace la cerradura de la puerta (2.) hacia arriba.
- Manténgala en esta posición brevemente y al mismo tiempo abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato.

La refrigeración se desconecta automáticamente.

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

## 9.12 Botón antipánico

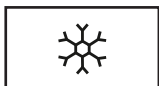


Si una persona queda encerrada accidentalmente en el cuerpo del aparato, podrá liberarse por sí misma pulsando el botón antipánico fosforescente (1.).

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

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

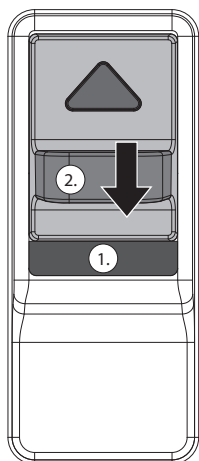
Debe tensarse de nuevo de forma activa para que la puerta pueda cerrarse de nuevo.



### Tensar de nuevo el bloqueo desbloqueado

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

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



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

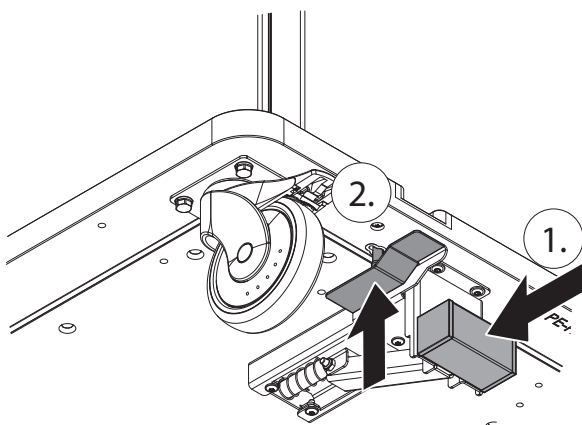


### ¡Atención! ¡Peligro de daños materiales!

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

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

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

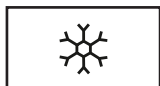


- Presione con el pie ligeramente contra el pestillo de apertura con el pie (1.).  
La puerta del aparato se desbloquea mediante un varillaje metálico (2.). La puerta del aparato se abre ligeramente.

## 9.14 Cerrar la puerta del aparato

- Extraiga la puerta del aparato del bloqueo en el cuerpo del aparato.
- Cierre la puerta del aparato hasta dejarla delante del cuerpo y ciérrela presionando ligeramente.  
El ventilador se vuelve a encender.  
El grupo refrigerador se vuelve a encender después de 1 minuto cuando la temperatura en el interior del aparato ha aumentado conforme a la magnitud preajustada.





## 9.15 Activar/desactivar la alarma de la puerta

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

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

La alarma de la puerta se activa o desactiva en función del ajuste seleccionado.

## 9.16 Indicación de la versión del firmware

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

Se muestra la versión del firmware.

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

## 9.17 Servicio (con PIN)

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

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

🔗 Capítulo "Reparación" en la página 61

## 9.18 Carga del aparato

- Introduzca siempre los alimentos prerrefrigerados.

El aparato solo es adecuado para mantener fríos alimentos y no para enfriarlos.

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

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

- ✓ Aparato prerrefrigerado
- ✓ Alimentos previamente refrigerados para mantener en frío
- ✓ Alimentos en los recipientes Gastronorm cubiertos con tapas
- ✓ Alimentos sobre en vajilla cubiertos con tapas



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

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

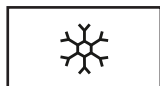
- Cargue el aparato siempre solo de abajo hacia arriba.
- En caso de una carga parcial, cargue solo la parte inferior del aparato.



**¡Advertencia! Caída de objetos**

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

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



**¡Atención! ¡Peligro de resbalar!**

Si se derrama agua en el suelo durante la carga o la extracción de alimentos, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

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

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

## 9.19 Mantener fríos los alimentos

- ✓ Aparato conectado a la base de enchufe
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- ✓ El aparato está en el modo de funcionamiento de refrigeración y no en el modo standby (el indicador de temperatura muestra la temperatura real en el interior del aparato en el modo de funcionamiento de refrigeración, en el modo standby muestra la indicación DESC.)
- En caso necesario, introduzca las placa/s eutéctica/s en el aparato.
- ✓ El recipiente colector de agua de condensación está introducido debajo del soporte de base hasta el tope.
- Para conseguir el mejor efecto de refrigeración posible, no abra la puerta del aparato de forma innecesaria.
- Deje la refrigeración conectada hasta que se extraigan de nuevo los alimentos del aparato.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
- 🔗 Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 36

## 9.20 Extraer los alimentos



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

Si se extraen del aparato primero los recipientes Gastronorm inferiores, el centro de gravedad del aparato se desplaza hacia arriba. Existe el peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Cargue el aparato siempre solo de arriba hacia abajo



**¡Atención! ¡Peligro de resbalar!**

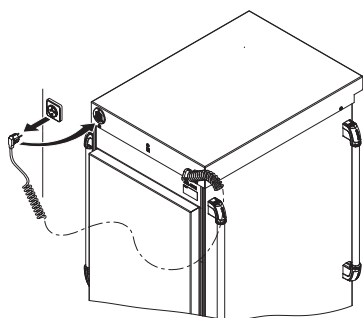
Si se derrama agua en el suelo durante la carga o la extracción de alimentos, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

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

- Abra la puerta del aparato.
  - Extraiga los recipientes Gastronorm o los alimentos en vajilla.
- Después de la utilización, el aparato deberá limpiarse a conciencia.
- 🔗 Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 52

## 10 Manejo y funcionamiento – Generalidades

### 10.1 Cambiar la ubicación del aparato



- Pulse la tecla de "encendido/apagado".  
El aparato conmuta al modo standby.  
El indicador de temperatura muestra la indicación DESC.
- Desenchufe la clavija de red e introdúzcala en el soporte de la clavija de red.

#### **Cambio de la ubicación**

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

📖 Capítulo "Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas" en la página 44

- ✓ Sin objetos en la parte superior del aparato
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- ✓ El recipiente colector de agua de condensación se ha vaciado
- ✓ Dos personas



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

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

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



#### **¡Atención! ¡Visibilidad limitada!**

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

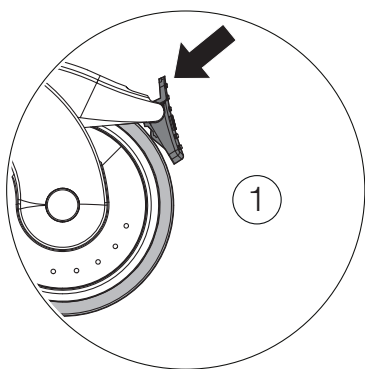
- Asegúrese de que otra persona camine por delante del aparato, abriendo paso.
- Empuje el aparato siempre con las dos manos.



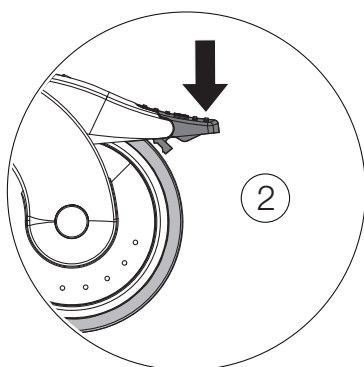
#### **¡Atención! Daños personales y materiales debido a una velocidad inadecuada**

Si el aparato se desplaza con una velocidad inadecuada, no podrá frenarse en caso de emergencia. El aparato puede volcar y, como consecuencia, ocasionar lesiones y daños materiales.

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



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



### 10.1.1 Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas

- ✓ 2 personas
- ✓ La refrigeración está apagada
- ✓ La clavija de red está desenchufada y en el soporte de la clavija de red
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- ✓ El recipiente colector de agua de condensación se ha vaciado



#### ¡Advertencia! ¡Vuelco del aparato!

El aparato puede volcar al pasar por una superficie con inclinación transversal.

- Nunca empuje el aparato por una superficie (p. ej. rampa) con una inclinación > 5°.
- Sujetando la barra del mango con las dos manos, empuje el aparato cuidadosamente hasta su nueva ubicación.

### 10.1.2 Cambio de ubicación en el modo de tracción con modelo con brazo opcional

#### Modelo de aparato con brazo

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

- Cargue los aparatos en los estantes de armario de abajo hacia arriba.
- Bloquee/asegure las puertas de los estantes de armario.

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

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

Los aparatos están de pie y seguros contra vuelco hasta una inclinación de 5°.

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

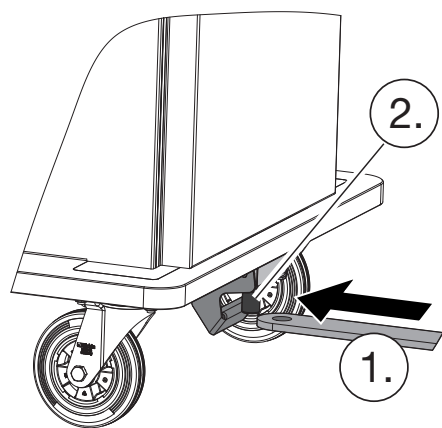
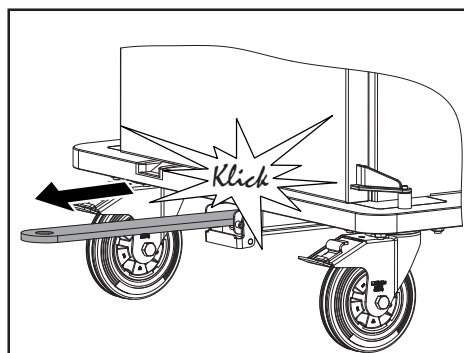
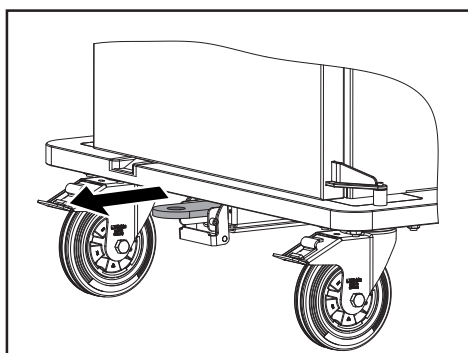
- Adapta el modo de desplazamiento a las condiciones ambientales locales.

### Modo de funcionamiento del brazo

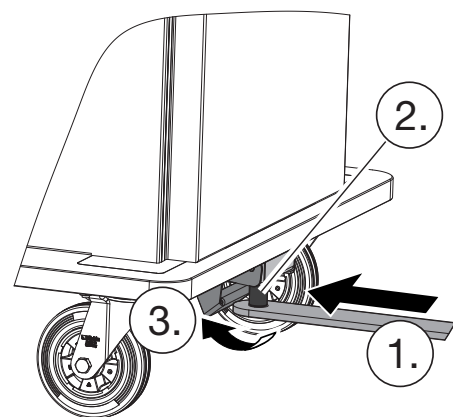
📖 Capítulo "Principio de funcionamiento" en la página 9

## 10.1.3 Acoplamiento de aparatos

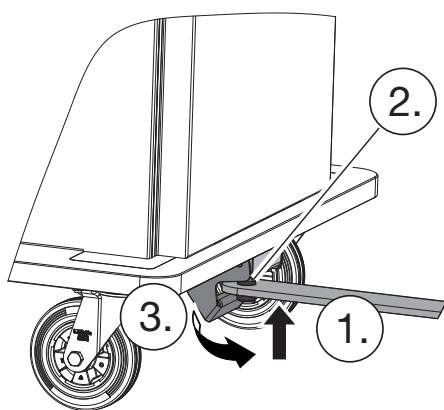
- Utilice el orificio delantero para extraer el brazo hasta que encaje de manera audible en su posición final.



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

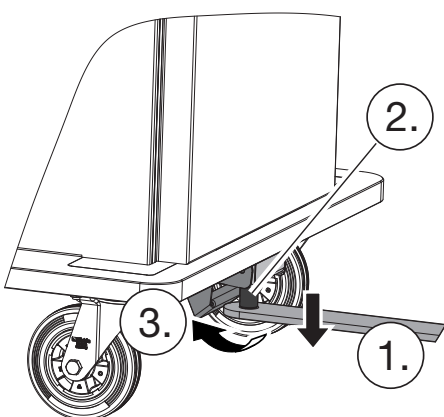


- Desplace el perno de seguridad (3.) con el brazo (1.) hacia atrás y posicónelo con el orificio del brazo (1.) debajo del perno de acoplamiento (2.).

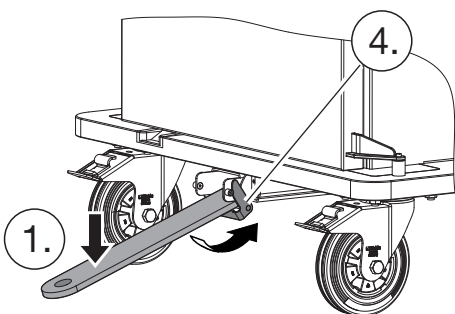


- Levante el brazo (1.) hacia arriba de manera que el perno de acoplamiento (2.) se introduzca en el orificio del brazo (1.). El clip de seguridad (3.) se presiona automáticamente hacia delante por la fuerza de resorte. El dispositivo de protección está activo.

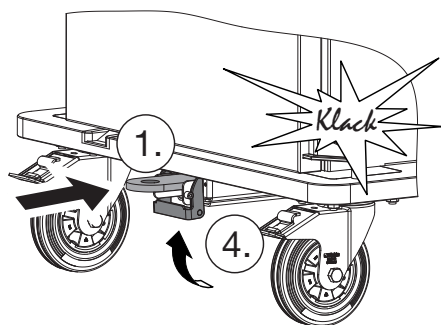
#### 10.1.4 Acoplamiento de los aparatos y almacenamiento del brazo



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



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



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

## 11 Puesta fuera de servicio

### 11.1 Poner el aparato fuera de servicio



¡Atención! Formación de moho en el interior!

En caso de tiempos de espera prolongados o si el aparato se ha puesto fuera de servicio, puede formarse moho en el interior o pueden generarse olores.

- En caso de tiempos de espera prolongados o si el aparato se ha puesto fuera de servicio, deje las puertas del aparato abiertas para que también pueda secarse el evaporador.



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

- Desenchufe la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red.

- Desconecte el aparato con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO".
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.
- Desenchufe la clavija de red y guárdela en el soporte de la clavija de red en el aparato.
- Vacíe el aparato.
- Limpie el aparato.
- Cerrar las puertas.
- Desplace el aparato hasta un lugar seguro y almacénelo.

## 12 Ayuda en caso de problemas

### Fallo del aparato, fallo de funcionamiento o la carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Fallos en el aparato y/o fallos de funcionamiento que no pueden subsanarse de forma inmediata. Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Ponga el aparato fuera de servicio.</li><li>■ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental.</li><li>■ Identifique el aparato con la indicación correspondiente (de forma que sea claramente visible).</li><li>■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 61</p>

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

Causa	Medida
Clavija de red desenchufada o no enchufada correctamente.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Enchufe la clavija de red en la base de enchufe y compruebe si está bien enchufada.</li></ul>
Cable de red dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sean visibles los daños).	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Sustituya el cable de red en un punto autorizado para la reparación.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 61</p>
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Compruebe el fusible del lugar de instalación y, si fuese necesario, cámbielo.</li></ul>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li></ul> <p>↳ Capítulo "Reparación" en la página 61</p>

**Corrosión en piezas de acero inoxidable**

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	<p>Avisé al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</p> <p>➤ Capítulo "Reparación" en la página 61</p> <p>➤ Procure que el manejo/cuidado sea correcto.</p>

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

Causa	Medida
La puerta del aparato está abierta.	➤ Cierre la puerta lo antes posible.

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

Causa	Medida
El sensor de temperatura ya no funciona correctamente o está defectuoso.	<p>➤ Avisé al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</p> <p>➤ Capítulo "Reparación" en la página 61</p>

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

Causa	Medida
El error CAN se muestra en la pantalla.	<p>➤ Apagar y volver a encender la refrigeración con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO".</p> <p>➤ Si la avería persiste, avisar al personal autorizado para la reparación.</p> <p>➤ Capítulo "Reparación" en la página 61</p>

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

Causa	Medida
Sin señal	<p>➤ Si se pierde la señal con el dispositivo receptor, restablezca la conexión de red.</p> <p>➤ Si el fallo persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de QM-Spot o con el personal autorizado para que se encargue de su reparación.</p> <p>➤ Capítulo "Reparación" en la página 61</p>
La batería está vacía.	<p>➤ A la hora de cambiar baterías avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</p> <p>➤ Capítulo "Reparación" en la página 61</p>





## 12.1 Ayuda en caso de problemas – Compartimento caliente

### La temperatura se indica, pero los alimentos no se mantienen lo suficientemente calientes

Causa	Medida
Se ha seleccionado una temperatura nominal demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Ajuste una temperatura nominal más alta.</li> </ul> ↳ Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 36
Los alimentos se han introducido en el aparato demasiado fríos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Cargue el aparato solo con alimentos lo suficientemente calientes.</li> </ul>
La junta en la puerta del aparato no está fijada correctamente o está dañada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Controle la fijación correcta de la junta y, en caso necesario, ajústela correctamente.</li> <li>► Si el problema persiste y se pueden excluir la anterior causa de error, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> </ul> ↳ Capítulo "Reparación" en la página 61
Regulación de temperatura en un estado irregular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Desconecte el aparato y extraiga la clavija de red. Vuelva a ponerlo en funcionamiento después de aprox. 10 segundos.</li> <li>► Si el problema persiste y se pueden excluir las anteriores causas de error, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> </ul> ↳ Capítulo "Reparación" en la página 61
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> </ul> ↳ Capítulo "Reparación" en la página 61

### Los alimentos están atemperados de forma muy diferente

Causa	Medida
La chapa deflectora de aire no está insertada	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Inserte la chapa deflectora de aire.</li> </ul> ↳ Capítulo "Desmontar la chapa deflectora de aire" en la página 59

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

Causa	Medida
Falta agua destilada en el depósito.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Rellene aprox. 2 litros de agua destilada.</li> <li>► Si la avería persiste, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> </ul> ↳ Capítulo "Reparación" en la página 61



## 12.2 Ayuda en caso de problemas – Compartimento frío

### La temperatura se indica, pero los alimentos no se mantienen lo suficientemente fríos

Causa	Medida
La temperatura nominal seleccionada es demasiado elevada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Ajuste una temperatura nominal más baja.</li> <li>↳ Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 36</li> </ul>
Las rejillas de refrigeración están cubiertas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Retire los objetos situados delante de la ventilación del grupo refrigerador.</li> </ul>
Elevada temperatura ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Ponga el aparato en un entorno más fresco.</li> <li>– o bien –</li> <li>► Solicite a un técnico frigorista el cambio de los parámetros de refrigeración de la regulación de temperatura.</li> </ul>
El evaporador en el aparato está congelado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Descongelar el aparato.</li> <li>↳ Capítulo "Descongelar manualmente el aparato" en la página 57</li> </ul>
La junta en la puerta del aparato no está fijada correctamente o está dañada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Controle la fijación correcta de la junta y, en caso necesario, ajústela correctamente.</li> <li>► Si el problema persiste y se pueden excluir la anterior causa de error, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 61</li> </ul>
Regulación de temperatura en un estado irregular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Desconecte el aparato y extraiga la clavija de red. Vuelva a ponerlo en funcionamiento después de aprox. 10 segundos.</li> <li>► Si el problema persiste y se pueden excluir las anteriores causas de error, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 61</li> </ul>
Grupo refrigerador con fallo o daño	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 61</li> </ul>
El sistema eléctrico del aparato está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 61</li> </ul>

### Los alimentos están atemperados de forma muy diferente

Causa	Medida
La chapa deflectora de aire no está insertada	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Inserte la chapa deflectora de aire.</li> <li>↳ Capítulo "Desmontar la chapa deflectora de aire" en la página 59</li> </ul>



**Aumento de acumulación de agua en el recipiente colector de agua de condensación**

Causa	Medida
La junta en la puerta del aparato no está fijada correctamente o está dañada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Controle la fijación correcta de la junta y, en caso necesario, ajústela correctamente.</li> <li>➤ Si el problema persiste y se pueden excluir la anterior causa de error, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> </ul> <p>🔗 Capítulo "Reparación" en la página 61</p>

**Mensaje de error en la pantalla "Temperatura demasiado alta"**

Causa	Medida
Elevada temperatura ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ponga el aparato en un entorno más fresco.</li> <li>– o bien –</li> <li>➤ Solicite a un técnico frigorista el cambio de los parámetros de refrigeración de la regulación de temperatura.</li> </ul>
Evaporador congelado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Descongelar el aparato.</li> </ul> <p>🔗 Capítulo "Descongelar manualmente el aparato" en la página 57</p>
Grupo refrigerador con fallo o daño.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> </ul> <p>🔗 Capítulo "Reparación" en la página 61</p>
El grupo refrigerador no se desconecta cuando se alcanza la temperatura nominal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apagar y volver a encender la refrigeración con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO".</li> <li>➤ Si la avería persiste, avisar al personal autorizado para la reparación.</li> </ul> <p>🔗 Capítulo "Reparación" en la página 61</p>

**Mensaje de error en la pantalla "Limpiar el filtro"**

Causa	Medida
El filtro de metal desplegado detrás de las rejillas de refrigeración está obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aspire el filtro obstruido con una aspiradora.</li> <li>➤ Confirme con "OK".</li> </ul>

**La potencia de refrigeración se reduce y/o determina la pérdida de agente refrigerante**

Causa	Medida
Fugas en el circuito de refrigeración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>No</b> accione la iluminación y no active otras posibles fuentes de ignición (como p. ej. interruptores, vehículos).</li> <li>➤ <b>No</b> extraiga la clavija de red.</li> <li>➤ Desconecte el aparato en el conmutador de alimentación.</li> <li>➤ Abra las ventanas y las puertas.</li> <li>➤ Avise al servicio técnico de B.PRO.</li> </ul>

## 13 Limpieza y cuidados



¡Atención! ¡Peligro de resbalar!

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

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

### 13.1 Indicaciones para la limpieza de acero inoxidable

Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos. El acero inoxidable (material 1.4301) utilizado actualmente en B.PRO se compone principalmente de los elementos hierro, cromo y níquel. La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la denominada como capa pasiva en la superficie del material que se forma con el contacto con el oxígeno. Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno disponible en la superficie del material). La capa pasiva puede resultar dañada por la acción de productos de aplicación específicos. Este tipo de sustancias también están presentes en el agua potable en una concentración baja, como p. ej. cloruro. Debido a la condensación del agua puede producirse una crítica de las sustancias. Las acumulaciones de grasa, cal, almidón y proteínas pueden influir en la formación o la nueva formación de una capa pasiva.

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

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

Para mantener la resistencia a la corrosión debe evitarse el contacto con las sustancias mencionadas anteriormente.

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

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

#### ① B.PRO recomienda:

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

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

#### Equipo de protección individual

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

### 13.2 Intervalo de limpieza

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

### 13.3 Métodos de limpieza

- **No** utilice aparatos de chorro de vapor, **ni** limpiadores de alta presión, **ni** pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.
- No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza.

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

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

## 13.4 Productos de limpieza



### ¡Atención! ¡Daños materiales!

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

- Utilice únicamente productos y métodos de limpieza autorizados por B.PRO.
- No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos de limpieza con los siguientes ingredientes para piezas de plástico:
  - Etanol, isopropanol o alcoholes superiores
  - Acetona
  - Gasolina de lavado
  - Trementina
  - Ésteres del ácido acético

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)

- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico)
- Productos de limpieza puntiagudos, afilados y metálicos

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

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

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

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

## 13.5 Limpiar el aparato

① **B.PRO recomienda:**

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

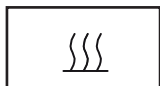
- Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o metálico, enjuague los utensilios de limpieza (p. ej. cepillos, paños de microfibras) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.
- La superficie debe limpiarse obligatoriamente a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.
- En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.
- Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.
- ✓ Aparato desconectado
- ✓ Aparato desconectado de la red eléctrica
- ✓ La clavija de red está guardada en el soporte de la clavija de red en el aparato
- ✓ No hay alimentos introducidos en el aparato
- ✓ Aparato completamente vacío
- ✓ El aparato ha adoptado la temperatura ambiente
- Limpie el aparato utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza antes descritos.
- ↳ Capítulo "Métodos de limpieza" en la página 52
- ↳ Capítulo "Productos de limpieza" en la página 53
- Después de utilizar un producto de limpieza para acero inoxidable, enjuague las piezas con agua y séquelas con un paño.



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

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

- Desconecte el aparato con la tecla de "ENCENDIDO/APAGADO".
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red de la carcasa de la clavija de red en la base de enchufe y guárdelo en el soporte de la clavija de red del aparato.

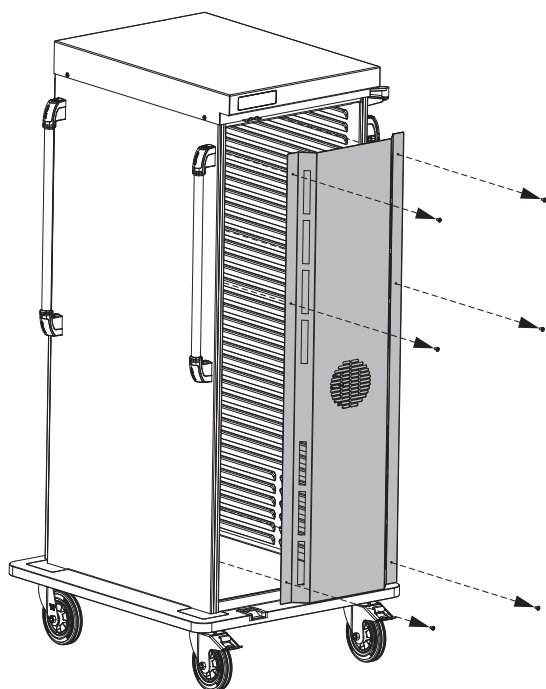


## 13.6 Compartimento caliente

### 13.6.1 Desmontar la chapa protectora

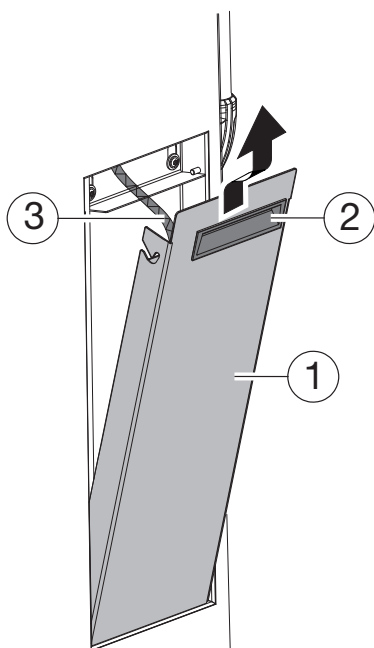
Para realizar una limpieza a fondo puede desmontarse la chapa protectora y, dependiendo del tamaño, también puede limpiarse en el lavavajillas.

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

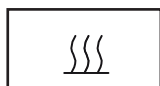


- Abra la puerta del aparato ampliamente.
- Desatornille los tornillos de la chapa protectora de la pared trasera y elévela hacia delante.
- Después de la limpieza, vuelva a atornillar la chapa protectora.
- Cierre de nuevo la puerta.

### 13.6.2 Extraer el depósito para la humidificación



- Levante el depósito (1) hacia arriba sujetándolo por la concavidad del mango (2) y despléguelo.
- Ahora extraiga la manguera (3) completamente del depósito (1).
- Extraiga el depósito (1) hacia arriba.
- Limpie la posible agua que salga de la manguera.
- Llene el depósito exclusivamente con agua destilada.
- Después de la limpieza, vuelva a colocar el depósito en el orden inverso. Para ello, introduzca la manguera (3) hasta el fondo del depósito.



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

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

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



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

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

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

- Desmonte la chapa protectora, limpie la cubeta del evaporador y, en caso necesario, realice una descalcificación.

🔗 Capítulo "Desmontar la chapa protectora" en la página 55

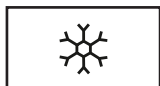


**¡Atención! ¡Peligro de resbalar!**

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

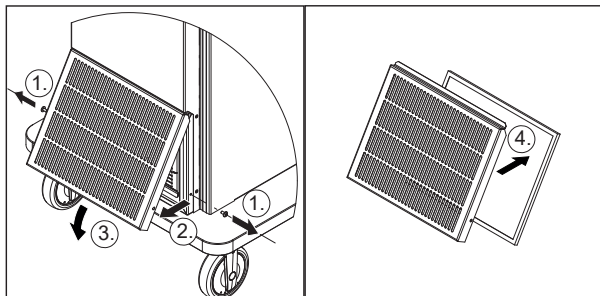
- Limpie completamente el agua de limpieza que haya caído en el suelo.





## 13.7 Compartimento frío

### 13.7.1 Limpiar el filtro



- Compruebe semestralmente durante la limpieza si el filtro está obstruido.
- En caso necesario, aspire el filtro con una aspiradora.
- Si está muy sucio, afloje los tornillos de la rejilla protectora (1).
- Tire de la rejilla protectora (2) hacia abajo para separarla del cuerpo.
- Retire la rejilla protectora (3) hacia abajo.
- Retire el filtro de metal desplegado (4.) de la rejilla protectora.
- Aspire a fondo el filtro de metal desplegado y la rejilla protectora.
- En caso necesario, limpie el filtro de metal desplegado y la rejilla protectora con los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- ↳ Capítulo "Métodos de limpieza" en la página 52
- Capítulo "Productos de limpieza" en la página 53.

### 13.7.2 Descongelar manualmente el aparato

El aparato realiza cada 4 horas una descongelación automática durante un tiempo de 15 minutos. Una descongelación manual adicional solo será necesaria cuando la temperatura real difiera hacia arriba de la temperatura nominal de manera progresiva. En la mayoría de los casos es suficiente con descongelar brevemente (15 minutos) el aparato mediante un modo de descongelación iniciado manualmente. Puede ser necesario descongelar el aparato mediante la desconexión de la refrigeración durante aprox. 24 horas. Ambos casos se describen de forma más detallada a continuación.

#### Descongelación corta

- Para iniciar manualmente el modo de descongelación, mantenga la tecla "Descongelar" pulsada durante aprox. 3 segundos.
- Ajuste el valor "Sí" con las teclas "ARRIBA/ABAJO".
- Confirme con "OK".

Se muestra el símbolo de acción "Descongelar".

El modo de funcionamiento de refrigeración se finaliza y se inicia el modo de descongelación.

El proceso de descongelación se apoya por el ventilador.

- Para interrumpir una descongelación manual, debe finalizarse el modo de descongelación desconectando la refrigeración.

Una vez transcurrido el tiempo programado (15 minutos) para la descongelación, el aparato se vuelve a conectar automáticamente en el modo de funcionamiento de refrigeración.

La descongelación ha finalizado.

#### Descongelación larga

Si la descongelación no ha tenido éxito, tiene que interrumpirse la refrigeración durante un tiempo prolongado.

- Pulse la tecla de "encendido/apagado".
- Desenchufe la clavija de red e introdúzcala en el soporte de la clavija de red.

↳ Capítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 47

- Deje la refrigeración apagada durante 24 horas.
- Dependiendo de la acumulación de agua, vacíe el recipiente colector de agua de condensación varias veces.

↳ Capítulo "Vacíe el recipiente colector de agua de condensación" en la página 58

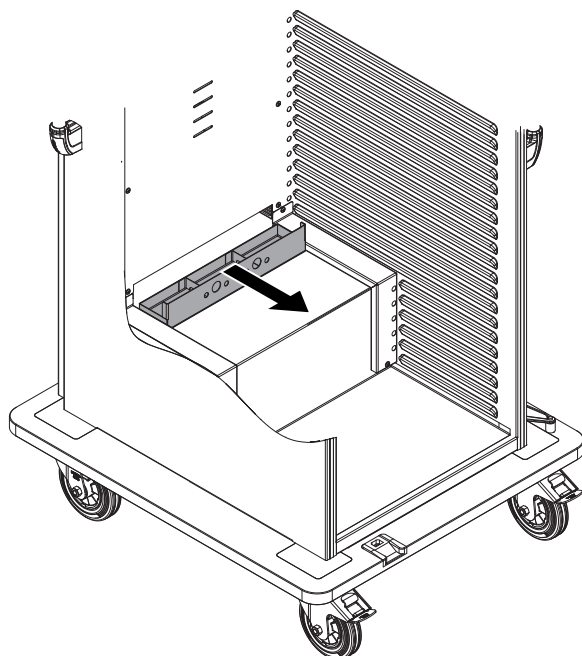
- Limpie el aparato.

↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 52



### 13.7.3 Vacíe el recipiente colector de agua de condensación

El recipiente colector de agua de condensación debe vaciarse diariamente y limpiarse cada 2 semanas. El recipiente colector de agua de condensación se encuentra debajo del soporte de base y se extrae y se introduce de nuevo desde el lado de la puerta.



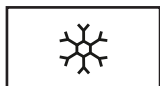
- Extraiga el recipiente colector de agua de condensación de la guía.
- Vacíe el recipiente colector de agua de condensación.
- En caso necesario, limpie el recipiente colector de agua de condensación utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza antes descritos.
- ↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 52
- ↳ Capítulo "Productos de limpieza" en la página 53
- Después de la limpieza, introduzca el recipiente colector de agua de condensación en la guía hasta el tope.



#### ¡Atención! ¡Peligro de resbalar!

Si sale agua del recipiente colector de agua de condensación y llega al suelo, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

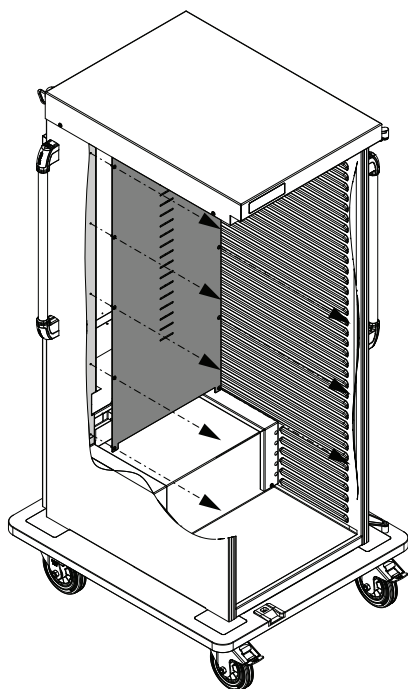
- Vacíe el recipiente colector de agua de condensación al menos una vez al día, en caso de que se forme más agua de condensación, varias veces.
- Limpie el agua de condensación que se haya derramado en el suelo.



### 13.7.4 Desmontar la chapa deflectora de aire

Para realizar una limpieza a fondo puede desmontarse la chapa deflectora de aire y limpiarse en el lavavajillas. El aparato solo puede funcionar correctamente si la chapa deflectora de aire está montada en la pared trasera del interior del cuerpo.

De lo contrario, el aire de refrigeración no se distribuirá de manera uniforme y suficiente en el interior del aparato.



- Abra la puerta del aparato ampliamente.
- Desatornille la chapa deflectora de aire de la pared trasera por varios tornillos y elévela hacia delante.
- Limpie la chapa deflectora de aire.
- Después de la limpieza, vuelva a atornillar la chapa deflectora de aire.
- Cierre de nuevo la puerta.

## 14 Mantenimiento

- ① 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.
- Solicite que la función de desbloqueo y la luminosidad del mango interior de la puerta fosforescente (botón antipánico) también sean comprobadas durante el mantenimiento periódico del dispositivo de refrigeración.
- Documente los mantenimientos realizados y archive los documentos correspondientes de forma adecuada.



### ¡Advertencia! Componentes conductores de tensión

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

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

### 14.1 Realización periódica del mantenimiento del grupo refrigerador

Comprobación de la estanqueidad del circuito de refrigeración/sistema de refrigeración completo en un intervalo de comprobación periódico de 12 meses.

- Los trabajos en el sistema de refrigeración solo deben realizarse por personal especializado autorizado, profesional y debidamente formado para la manipulación de agente refrigerante de propano (R290). El técnico frigorista encargado debe poder demostrar la competencia de la categoría II según el reglamento (UE) n.º 517/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre gases fluorados de efecto invernadero del 16 de abril de 2014.
- Durante estos trabajos de mantenimiento también debe limpiarse el evaporador.
- Rellene solo el agente refrigerante de acuerdo con la indicación de la placa identificativa. Tenga en cuenta la cantidad de llenado indicada.
- Para la realización de trabajos de mantenimiento, siempre debe comprobarse la estanqueidad y la presencia de corrosión en el circuito de refrigeración y, en caso necesario, deberá repararse.

### 14.2 Cambiar los parámetros de refrigeración

Los parámetros de refrigeración de la regulación de temperatura (p. ej. histéresis de conmutación) pueden cambiarse / ajustarse de nuevo en caso necesario, por parte de una empresa especializada en refrigeración. Encontrará información sobre el ajuste de la regulación de temperatura en las instrucciones separadas del regulador de temperatura, que se encuentran en el compartimento de la máquina.

🔗 Instrucciones del regulador de temperatura

- En caso necesario, solicite la modificación de los parámetros de refrigeración por una empresa especializada en refrigeración.

### 14.3 Controlar las juntas de la chapa deflectora de aire

- Compruebe periódicamente (examen visual) la presencia de daños en las juntas de los orificios de aspiración y de salida en la chapa deflectora de aire.
- En caso de daños, efectúe el encargo de reparación a cualquiera de estos puntos:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### 14.4 Controlar la junta de la puerta

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

## 14.5 Cuidar las juntas

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

## 14.6 Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

- Compruebe la efectividad de los frenos de las ruedas bloqueados después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquear los frenos de las ruedas bloqueados.
- Intente empujar el aparato (¡sin violencia!).
- En caso de que el bloqueo sea insuficiente, encárguese de que se cambien inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s) por parte de:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

## 14.7 Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Lleve el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701 y DIN VDE 0702

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

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

# 15 Reparación

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

### En el caso de reparaciones en la refrigeración:

- Empresa especializada en refrigeración autorizada para el agente refrigerante de propano (R290).

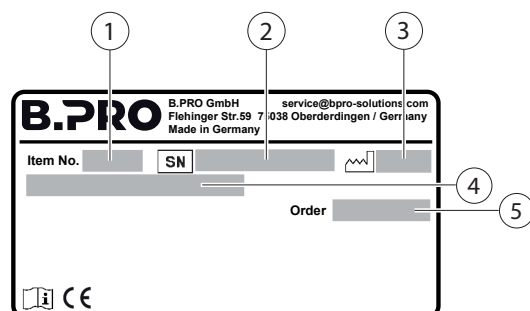
El técnico frigorista encargado debe poder demostrar la competencia de la categoría II según el reglamento (UE) n.º 517/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre gases fluorados de efecto invernadero del 16 de abril de 2014.

## 15.1 Descripción de defectos

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

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

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



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

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

## 15.2 Sustituir componentes

La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:

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

### En el caso de reparaciones en la refrigeración:

- Empresa especializada en refrigeración autorizada para el agente refrigerante de propano (R290).

El técnico frigorista encargado debe poder demostrar la competencia de la categoría II según el reglamento (UE) n.º 517/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre gases fluorados de efecto invernadero del 16 de abril de 2014.

## 15.3 Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

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

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

## 15.4 Dirección

B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Alemania

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

## 15.5 Garantía

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

- ① La garantía quedará anulada en caso de que se realicen reparaciones por otros servicios de mantenimiento no autorizados por B.PRO.

## 16 Gestión de residuos

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

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



Como indicación al respecto, el aparato está identificado con el símbolo contiguo según DIN EN 50419, identificación de aparatos eléctricos y electrónicos de acuerdo con el artículo 15(2) de la directiva 2012/19/UE (WEEE).

De forma adicional, se deben respetar las particularidades nacionales especiales sobre la gestión de residuos.

- **No** deseche el aparato junto con otros desechos industriales.
- Inutilice el aparato (p. ej. cortando la clavija de red) y las cerraduras de la puertas antes de la gestión de residuos.
- Solicite la eliminación del agente refrigerante a través de una empresa especializada en refrigeración autorizada de acuerdo con las disposiciones legales aplicables.
- El aparato deberá entregarse totalmente vacío en un centro de reciclaje.
- ① Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.
- 📍 "Dirección" en la página 62
- ① El aparato puede devolverse gratuitamente a B.PRO.

## 17 Datos técnicos

① Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos. Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

### 17.1 Datos generales

#### Dimensiones y pesos (aprox.)

Artículo	Denominación	Longitud [mm]	Ancho [mm]	Altura [mm]	Peso sin carga [kg]	Carga máx [kg]
386622, 575217	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	819	941	1795	160	200
386616, 575211	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	1026	821	1565	150	160
386623, 575218	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	1436	941	1795	260	200

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

#### Capacidad de carga

Artículo	Denominación	GN1/2 -100	GN1/1 -100	GN1/2 -65	GN1/1 -65	GN2/1 -65	GN2/1 -100
386622, 575217	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	-	18	-	29	13	8
386616, 575211	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	38	18	57	27	-	-
386623, 575218	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	-	46	-	69	33	22

### Carga sobre el techo



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

Artículo	Modelo	Carga [kg]
Cualquier aparato que esté sujeto a estas instrucciones		33

### Distancia entre las molduras de apoyo

38,3 mm

### Temperatura interior del compartimento

Interior del compartimento	Variante	Temperatura [°C]
	Compartimento caliente	+30 hasta +95, regulable
	Compartimento frío	+2 hasta +10, regulable

## 17.2 Datos eléctricos

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

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

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

### Tipo de protección

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

## 17.3 Medio ambiente

### Condiciones ambientales durante el funcionamiento

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

### Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

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

### Emisiones

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



**Materiales**

Parámetros	Valores
Material	Acero al cromo-níquel 18/10, chapa fina pintada en polvo, plástico
Componentes eléctricos	Cables, placas, clavijas Batería de litio (opcional)
Material aislante	Placas de espuma de poliuretano

**17.4 Sistema de refrigeración****17.4.1 BPT E 30 (24) duo H/C**

Parámetros	Valor
Media	R290
Peso de llenado	0,046 kg
Margen de refrigeración	+2 °C a +10 °C
Clase climática	4
Máx. presión de servicio permitida	26 bar
Estanqueidad	Comprobada de fábrica en el sistema de refrigeración
Descongelación	Automática, manual en caso necesario
Potencia frigorífica	0,35 kW con: $t_o = -10\text{ °C}$ (temperatura de evaporación) $t_u = +38\text{ °C}$ (temperatura ambiente)
Consumo de potencia eléctrica Grupo refrigerador	0,27 kW
Consumo de corriente de la refrigeración	1,8 A

**17.4.2 BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet**

Parámetros	Valor
Media	R290
Peso de llenado	0,06 kg
Margen de refrigeración	+2 °C a +10 °C
Clase climática	4
Máx. presión de servicio permitida	26 bar
Estanqueidad	Comprobada de fábrica en el sistema de refrigeración
Descongelación	Automática, manual en caso necesario
Potencia frigorífica	0,55 kW con: $t_o = -10\text{ °C}$ (temperatura de evaporación) $t_u = +38\text{ °C}$ (temperatura ambiente)
Consumo de potencia eléctrica Grupo refrigerador	0,42 kW
Consumo de corriente de la refrigeración	2,8 A

## 18 Datos de pedido y accesorios

### Datos de pedido

Denominación/artículo	Número de artículo/número de documento
BPT E 2 x16 (10) combi H/C banquet	386622, 575217
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	386616, 575211
BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	386623, 575218
Manual de instrucciones	154930

### Accesorios

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

## 19 Normas, directivas, sello de calidad

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

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

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



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

### 19.2 Reglamentos, prescripciones

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

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

① A petición puede facilitarse una copia de la declaración de conformidad UE en el servicio técnico/equipo de ventas de B.PRO.

20    Trabajos de mantenimiento – Formulario de cumplimentación

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

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

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

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS