

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

DEUTSCH	DE
ENGLISH	EN
FRANÇAIS	FR
ESPAÑOL	ES
ITALIANO	IT
NEDERLANDS	NL

BAIN-MARIE
BAIN-MARIE
BAIN-MARIE
BAÑO MARIA
BAGNOMARIA
BAIN-MARIE

**Betriebsanleitung Operating Instructions Mode d'emploi Manual de instrucciones
Manuale di istruzioni Bedieningshandleiding**

de - Originalbetriebsanleitung 5

1. Benutzerhinweise	5	6. Reinigung und Pflege	10
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung	5	6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	10
1.2 Symbole vor dem Text	5	6.2 Wanne entleeren	10
1.3 Warnzeichen	5	6.3 Gerät reinigen	11
1.4 Signalwörter	5	7. Störungen und Störungsbehebung	11
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	8. Technische Daten	12
1.6 Fehlanwendungen	6	9. Aufstellen und Anschließen	13
1.7 Typenschilddaten eintragen	6	9.1 Gerät transportieren	13
2. Sicherheitshinweise	7	9.2 Hinweise zum Aufstellort	13
3. Gerätebeschreibung	8	9.3 Tischmodelle aufstellen	14
3.1 Beschreibung der Funktionsteile	8	9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen ..	14
4. In Betrieb nehmen	8	10. Wartung	15
4.1 Wanne befüllen	8	11. Altgeräte entsorgen	15
4.2 Gerät einschalten	9	12. Reparatur	16
4.3 Gastronorm-Behälter einsetzen	9	EU-Konformitätserklärung	78
5. Betriebsschluss	9	UK-Konformitätserklärung	79

en - Translation of the original operating instructions 17

1. User information	17	6. Cleaning and Care	22
1.1 Notes about the operating instructions	17	6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	22
1.2 Symbols in front of the text	17	6.2 Emptying the pan	22
1.3 Warnings	17	6.3 Cleaning the appliance	23
1.4 Signal words	17	7. Faults and fault rectification	23
1.5 Intended use	18	8. Technical specifications	24
1.6 Misuse	18	9. Installation and connection	25
1.7 Enter the data on the type plate	18	9.1 Transport the appliance	25
2. Safety instructions	19	9.2 Notes about the location of installation	25
3. Description of the appliance	20	9.3 Installing table models	26
3.1 Description of the functional components ..	20	9.4 Connect the electrical power supply	26
4. Commissioning	20	10. Service	27
4.1 Filling the pan	20	11. Dispose of old appliance	27
4.2 Switching on appliance	21	12. Repair	28
4.3 Inserting the Gastronorm container	21	EU Declaration of Conformity	78
5. Completion of operation	21	UK Declaration of Conformity	79

fr - Traduction du mode d'emploi 29

1. Indications pour les utilisateurs	29	6. Nettoyage et entretien	34
1.1 Informations concernant le mode d'emploi ..	29	6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)	34
1.2 Symboles placés avant le texte	29	6.2 Vidange de la cuve	34
1.3 Avertissement	29	6.3 Nettoyage de l'appareil	35
1.4 Termes de signalisation	29	7. Pannes et dépannage	35
1.5 Utilisation conforme	30	8. Données techniques	36
1.6 Erreurs d'utilisation	30	9. Installation et branchement	37
1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique ..	30	9.1 Transport de l'appareil	37
2. Consignes de sécurité	31	9.2 Remarques relatives au lieu d'installation ..	37
3. Description de l'appareil	32	9.3 Mise en place des modèles pour table	38
3.1 Description des éléments fonctionnels	32	9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique	38
4. Mise en service	32	10. Entretien	39
4.1 Remplissage de la cuve	32	11. Elimination des appareils usagés	39
4.2 Mise en marche de l'appareil	33	12. Réparations	40
4.3 Mise en place du récipient gastronomique	33	Déclaration de conformité CE	78
5. Fin de service	33	Déclaration de conformité UK	79

es - Traducción de las instrucciones de uso originales 41

1. Indicaciones para el usuario	41	6. Limpieza y cuidado	46
1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso	41	6.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!)	46
1.2 Símbolos delante del texto	41	6.2 Vaciar la cubeta	46
1.3 Señales de aviso	41	6.3 Limpiar el aparato	47
1.4 Términos indicadores	41	7. Averías y eliminación	47
1.5 Uso previsto	42	8. Datos técnicos	48
1.6 Usos incorrectos	42	9. Montaje y conexión	49
1.7 Introducir datos de la placa de características	42	9.1 Transportar el aparato	49
2. Indicaciones de seguridad	43	9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación ..	49
3. Descripción del aparato	44	9.3 Colocar modelos de mesas	50
3.1 Descripción de las piezas funcionales	44	9.4 Conectar el suministro de corriente	50
4. Poner en funcionamiento	44	10. Mantenimiento	51
4.1 Llenar cubeta	44	11. Eliminación de aparatos usados	51
4.2 Conectar el aparato	45	12. Reparación	52
4.3 Utilizar recipientes de gastronomía	45	Declaración de conformidad CE	78
5. Finalización del servicio	45	Declaración de conformidad UK	79

it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali 53

1. Istruzioni per l'utente 53	6. Pulizia e manutenzione 58
1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso 53	6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!) 58
1.2 Simboli utilizzati nel testo 53	6.2 Svuotamento della vasca 58
1.3 Simbolo di pericolo 53	6.3 Pulizia dell'unit 59
1.4 Parole chiave 53	7. Problemi e risoluzione dei problemi 59
1.5 Utilizzo regolamentare 54	8. Dati tecnici 60
1.6 Usi non conformi 54	9. Installazione e allacciamento 61
1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa 54	9.1 Trasporto dell'unit 61
2. Informazioni in materia di sicurezza 55	9.2 Avvertenze sul luogo di installazione 61
3. Descrizione dell'unit 56	9.3 Installazione del modelli da tavolo 62
3.1 Descrizione delle parti funzionali 56	9.4 Allacciamento elettrico 62
4. Messa in funzione 56	10. Manutenzione 63
4.1 Riempimento della vasca 56	11. Smaltimento di apparecchi fuori uso 63
4.2 Accensione dell'unit 57	12. Riparazione 64
4.3 Inserimento del recipiente Gastronorm 57	Dichiarazione di conformità CE 78
5. Spegnimento 57	Dichiarazione di conformità UK 79

nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing 65

1. Gebruikerinstructies 65	6. Reiniging en verzorging 70
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 65	6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!) 70
1.2 Symbolen voor de tekst 65	6.2 Bak leegmaken 70
1.3 Waarschuwingstekens 65	6.3 Apparaat reinigen 71
1.4 Signaalwoorden 65	7. Storingen en verhelpen van storingen 71
1.5 Doelmatig gebruik 66	8. Technische gegevens 72
1.6 Verkeerd gebruik 66	9. Opstellen en aansluiten 73
1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen 66	9.1 Apparaat transporteren 73
2. Veiligheidsinstructies 67	9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling 73
3. Omschrijving van het apparaat 68	9.3 Tafelmodellen opstellen 74
3.1 Beschrijving van de functionele delen 68	9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten 74
4. In bedrijf nemen 68	10. Waarschuwing 75
4.1 Opvangbak vullen 68	11. Oude apparaten verwerken 75
4.2 Apparaat inschakelen 69	12. Reparatie 76
4.3 Gastronorm-bak erin zetten 69	EG-conformiteitsverklaring 78
5. Einde van gebruik 69	UK-conformiteitsverklaring 79

1. Benutzerhinweise

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Firma B.PRO entschieden haben. Es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie viel Freude, Arbeitserleichterung und einen hohen Nutzen mit den Produkten der Firma B.PRO haben.

1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung, Aufstellung und Installation. Beachten Sie insbesondere die Hinweise zum sicheren Gebrauch.

Bewahren Sie, die dem Gerät beiliegenden Dokumente, immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Sorgen Sie als Betreiber dafür, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

1.3 Warnzeichen



Warnung vor
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer
Oberfläche

1.4 Signalwörter

GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

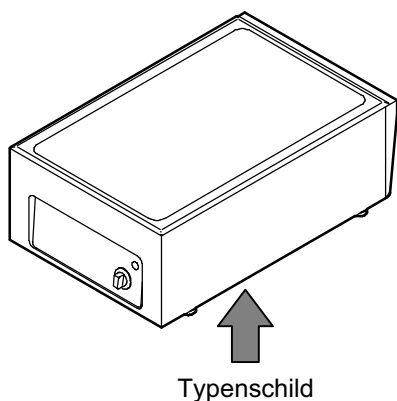
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät darf nur zum Warmhalten von zubereiteten Speisen in Gastronorm-Behältern aus Edelstahl verwendet werden. Zum Beispiel für zubereitete Suppen, Gemüse, Beilagen und Soßen.
- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem geschultem Personal,
 - wenn der Entleerhahn geschlossen ist,
 - mit vorschriftsmäßig gefüllter Wanne,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Jede missbräuchliche Verwendung des Gerätes führt zum Erlöschen der Gewährleistung und allgemeinen Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.

1.6 Fehlanwendungen

- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und nicht zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen von Räumen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht benutzt werden von
 - Kindern,
 - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten,
 - von ungeschultem Personal.

1.7 Typenschilddaten eintragen



Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ und Artikelnummer:

Seriennummer (S.Nr.):

Fertigungsdatum (Baujahr):

2. Sicherheitshinweise



GEFAHR! Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

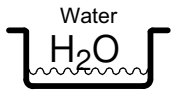
- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr

- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Vorsicht beim Entnehmen der Behälter: Die Behälter sind heiß! Während der Entnahme kann heiße Luft oder Dampf austreten!

ACHTUNG! Beschädigungsgefahr



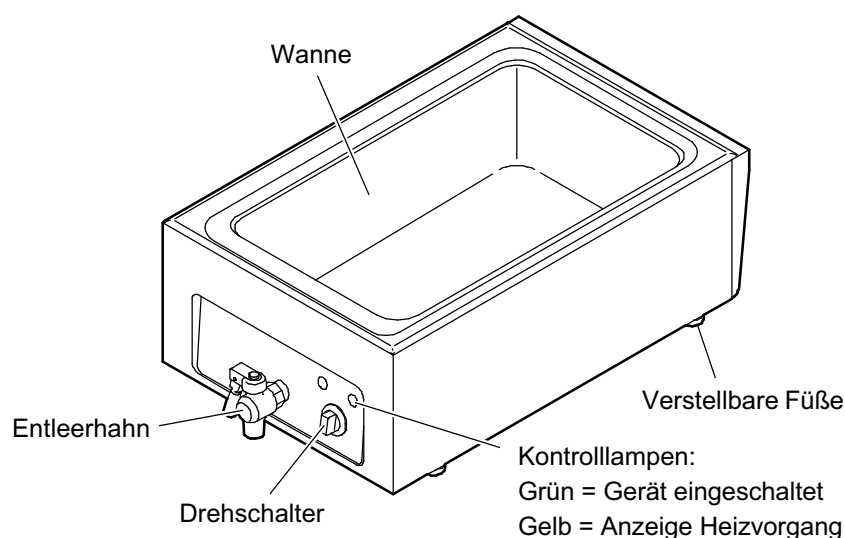
- Beschädigung der Wanne durch Überhitzung! Deshalb das Gerät nie ohne Wasser in der Wanne aufheizen und vor dem Entleeren immer ausschalten!
- Kein kaltes Wasser in die leere hochgeheizte Wanne einfüllen! Durch zu starken Temperaturwechsel entstehen hohe Spannungen und es können Schäden am Gerät entstehen.
- Die Wanne nur im kalten Zustand mit Wasser ca. 3 cm hoch befüllen. Gastronorm-Behälter müssen Kontakt mit dem Wasser haben!
- Speisen dürfen nicht direkt in die Wanne gegeben werden. Die Speisen dürfen nur in Behältern aus Edelstahl erwärmt oder warmgehalten werden!
- Behälter dürfen nicht auf den Wannenboden gestellt werden! Behälter müssen eingehängt werden! Nur Behälter aus Edelstahl Rostfrei verwenden!
- **Beschädigung der Wanne durch Korrosion oder Lochfraß, verursacht von salzhaltigem Wasser oder Reinigungsmitteln!** Entleeren und reinigen Sie deshalb die Wanne vor jeder Betriebspause! Lassen Sie Reinigungsmittel nicht längere Zeit in der Wanne stehen. Wanne nach der Reinigung gründlich mit Wasser ausspülen und abtrocknen.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört Bauteile im Gerät!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 11 Kapitel 7. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionsfähigkeit überprüfen lassen.

3. Gerätebeschreibung

Funktionsweise

- Thermostatische Regelung der Heizung
- Regelnder Temperaturbegrenzer als Überhitzungs- und Trockenschutz. Wenn der Temperaturbegrenzer die Heizung abgeschaltet hat, das Gerät abkühlen lassen. Nach ausreichender Abkühlung schaltet der Temperaturbegrenzer die Heizung automatisch wieder ein.

3.1 Beschreibung der Funktionsteile



4. In Betrieb nehmen

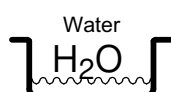
Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen! Aufstellen und Anschließen siehe Seite 13 Kapitel 9.

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- Reinigung und Pflege, siehe Seite 10 Kapitel 6.

4.1 Wanne befüllen


☞ Entleerhahn schließen.

☞ Die Wanne ca. 3 cm hoch mit Wasser befüllen.



- Die Gastronorm-Behälter müssen Kontakt mit dem Wasser haben und dürfen nicht schwimmen.
- Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während dem Aufheizen abdecken.
- Prüfen Sie während des Betriebes regelmäßig die Wasserstandshöhe in der Wanne und füllen Sie, wenn erforderlich, Wasser nach.

4.2 Gerät einschalten

	<p>VORSICHT! Heißes Wasser, heiße Oberflächen, heiße Gegenstände!</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wasserdichte Schutzhandschuhe tragen! ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!
---	--

- ☞ Mittels Drehschalter das Gerät einschalten und gewünschte Temperatur einstellen (Skala 1-10).
- Die Kontrolllampen leuchten.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Temperaturwerte Skala

Drehschalter - Stellung	Temperatur
2	ca. 45°C
4	ca. 60°C
6	ca. 75°C
8	ca. 90°C

4.3 Gastronorm-Behälter einsetzen

- ☞ Speisen in Gastronorm-Behälter füllen und Behälter in die Wanne einsetzen.
- ☞ Gastronorm-Behälter mit Deckel schließen.
 - Das Abdecken der Gastronorm-Behälter
 - verhindert ein Austrocknen der Speisen und
 - vermindert den Energieverbrauch.

5. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
 - Die Kontrolllampen erlöschen.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.

6. Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

- Keine ätzenden Reiniger auf Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen und trockenreiben.

6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion und Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung wieder eine Schutzschicht, aber nur wenn Luft oder sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann.
- Wenn Rückstände wie z. B. Kalk, Eiweiß oder Stärke nicht vollständig beseitigt werden, verhindert dies, dass Luft oder sauerstoffreiches Wasser an die Edelstahloberfläche gelangt. Es kann sich somit keine Schutzschicht mehr bilden und es entsteht Korrosion z. B. Lochfraß, auch bei hochwertigem Edelstahl. Reinigen Sie deshalb gründlich, so dass nach der Reinigung keine Rückstände mehr anhaften.

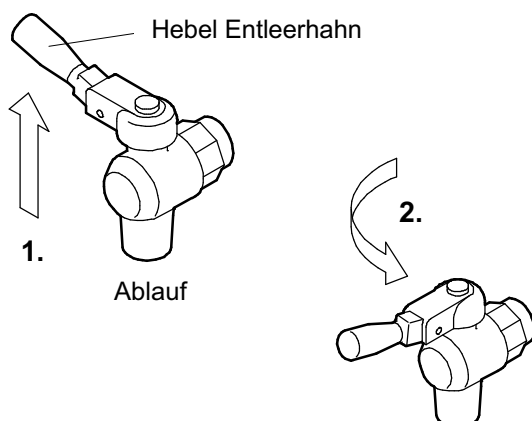
6.2 Wanne entleeren



VORSICHT! Heißes Wasser, heiße Oberflächen, heiße Gegenstände!

Verbrennungsgefahr!

- ☞ Wasserdichte Schutzhandschuhe tragen!
- ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!



ACHTUNG! Beschädigung der Wanne durch Überhitzung! Deshalb das Gerät vor dem Entleeren immer zuerst ausschalten.

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Behälter aus der Wanne nehmen.
- ☞ Temperaturbeständiges Gefäß mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Ablauf stellen.
- ☞ 1. Hebel anheben, 2. Entleerhahn durch Linksdrehen öffnen.
- ☞ Entleervorgang beaufsichtigen.

6.3 Gerät reinigen

- ☞ Wanne entleeren.
- ☞ Klares Wasser einfüllen und Spülmittel hinzugeben.
- ☞ Wanne mit Reinigungsbürste reinigen.
 - Bei Anwendung von kalklösenden Reinigungsmitteln die Reinigungshinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten!
- ☞ Kalkansatz mit Essiglösung entfernen:
 - Essigwasser in die Wanne so hoch einfüllen, bis alle Kalkrückstände bedeckt sind.
 - Den Essig kurz aufkochen lassen und je nach Kalkansatz ca. 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.
 - Den Reinigungsessig in ein Vorratsgefäß ablassen. Den Reinigungsessig können Sie mehrmals zur Kalkentfernung verwenden.
 - Rückstände in der Wanne entfernen.
- ☞ Gastronorm-Behälter entleeren und reinigen.
- ☞ Gereinigte Flächen gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Entleerhahn schließen.

7. Störungen und Störungsbehebung

Sollten Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die bauseitige Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät vom autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht.	Das Gerät wurde zum Beispiel durch Trockenheizen überhitzt. Der Temperaturbegrenzer hat abgeschaltet.	Gerät ausschalten. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Wasser in die Wanne einfüllen. Gerät einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können:

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

8. Technische Daten

Bain-Marie	BC BM 700
Artikel-Nr.	00574212, 00574368
Gesamtanschlusswert	0,7 kW
Spannung	230 V 1N 50/60 Hz
Absicherung	1 x 16 A
Wärmeabgabe sensibel	0,09 kW
Wärmeabgabe latent	0,14 kW
Dampfabgabe	0,21 kg / h
Außenmaße (LxBxH)	400 x 620 x 240 mm
Gewicht	ca. 15,5 kg
Schutzgrad gegen Wasser	IP X4
Gerätegeräusch	< 70dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

9. Aufstellen und Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Die hier aufgeführten Aufstell- und Montagearbeiten dürfen nur durch Montage-Fachpersonal ausgeführt werden!
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

9.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.

 Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

9.2 Hinweise zum Aufstellort

- Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Es dürfen sich keine Regale über dem Gerät befinden oder bewegliche Schwenkvorrichtungen über das Gerät geschwenkt werden können!
- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren am Gerät keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt.
- Wird das Gerät im Kundenbereich betrieben, muss ein entsprechender Schutz angebracht werden, so dass der Kunde nicht mit dem Gerät in Berührung kommen kann.
- Beachten Sie die Arbeitssicherheitsinformationen der Berufsgenossenschaft zu Fritteusen! Die Füllmengen werden addiert, wenn mehrere Fritteusen nebeneinander aufgestellt werden. Dies erfordert eventuell besondere Brandschutzvorkehrungen!
- Fritteusen und Bräter nicht unter einer Sprinkleranlage aufstellen!
- Wasserbad, Kocher, Pastakocher nicht neben Fritteusen aufstellen! Mindestabstand von 900 mm einhalten oder eine Spritzschutzeinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installieren.
- Bei Induktionsgeräten: Die angesaugte Luft darf nicht fetthaltig und nicht wärmer als 40°C sein.
- Induktionsgeräte nicht über wärmeabstrahlende Geräte, wie zum Beispiel über Backofen oder Wärmeschränke aufstellen.
- Das Gerät darf im Freien nur mit Überdachung und ausreichendem Windschutz betrieben werden. Das Gerät und die Anschlusskabel vor Feuchtigkeit schützen!

9.3 Tischmodelle aufstellen

Aufstellen


- waagrecht und erschütterungsfrei,
- unter einer Absaughaube mit Flammenschutzfiltern,
- nicht auf beheizte Flächen,
- nicht auf brennbare Flächen,
- nicht an brennbare Wände.
- nicht über wärmeabstrahlende Geräte, wie zum Beispiel über Backofen oder Wärmeschränke.

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.


☞ Bei Einzel-Aufstellung von Geräten auf schmalen Tischen oder Unterbauten: Das Gerät und den Tisch oder Unterbau gegen Umkippen und Verschieben sichern, z. B. durch Festschrauben an der Wand am Boden.

9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen

	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</p> <p>Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none">• Elektro-Installationen dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! <p>☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
--	--

- Der Elektroanschluss muss nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100 und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen vorgenommen werden.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
- Bei Geräten mit Netzsteckern muss der Netzstecker gut zugänglich sein.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters. Wichtig bei Induktionsgeräten: Kurzzeit verzögerte allstromsensitive FI-Schutzschalter ≥ 30 mA verwenden.
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Drehschalter des Gerätes auf Aus stellen, erst dann den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose einstecken!

10. Wartung

	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</p> <p>Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wartungsarbeiten an Elektrogeräten dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! <p>🔧 Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
---	--

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind zum Beispiel Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen in Abhängigkeit der Beanspruchung, mindestens aber einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ordnungsgemäßen Zustand überprüfen lassen. Das Ergebnis dieser Prüfung dokumentieren und aufbewahren.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

11. Altgeräte entsorgen



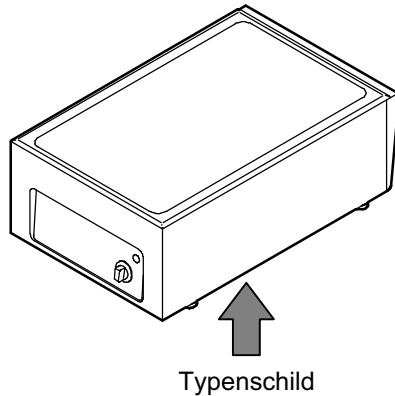
- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.

12. Reparatur

Befugte Personen

Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgeführt werden:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service



Typenschild

Defekt-Beschreibung

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

- Typ und Artikelnummer
- Seriennummer (S.Nr.)
- Fertigungsdatum (Baujahr)

Austausch von Komponenten

Defekte Komponenten, das Netzkabel mit eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgetauscht werden:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service

Ersatzteile

Bei Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
 - Typ und Artikelnummer
 - Fertigungsdatum (Baujahr) des Gerätes
 - Menge
- ⇒ Siehe Service-Informationen-System im Internet (www.bpro-solutions.com).

Adresse

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

1. User information

Thank you for deciding on a product from the company B.PRO. It is our wish that you have much pleasure, easier work with and high utilization of the products from the company B.PRO.

1.1 Notes about the operating instructions


Please read the operating instructions carefully before starting to use the appliance.

The operating instructions contain important information for correct operation, setting up and installation. In particular, observe the information about safe use.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

As operating company of the appliance, make sure that the operating instructions are accessible to the assigned personnel.

1.2 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences



Info! Notes containing particularly useful information and tips

1.3 Warnings



Warning about hazardous zones



Warning about hazardous electric voltage



Warning about hot surface

1.4 Signal words

DANGER

Warns about **danger to life** injuries to persons.

WARNING

Warns about **serious** injuries to persons.

CAUTION

Warns about **light to medium** injuries to persons.

CAUTION

Warns about tangible damage.

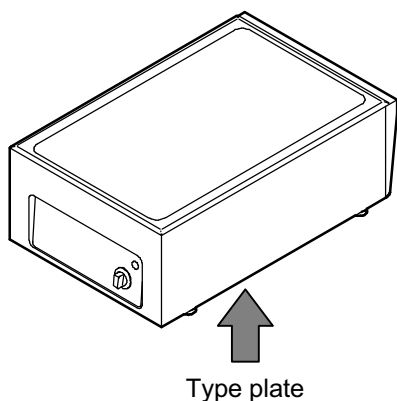
1.5 Intended use

- The appliance must only be used to keep prepared food warm in Gastronorm containers made from stainless steel. For example, for prepared soups, vegetables, side dishes and sauces.
- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by instructed trained personnel,
 - when the drain tap is closed,
 - with the tank filled as specified,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the operating instructions.
- Any other, or extended use is considered as non-intended use.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Each misuse of the appliance results in the warranty and general liability of the manufacturer becoming invalid.
- It is forbidden to modify the appliance.

1.6 Misuse

- Do not use the appliance as a storage or work surface!
- The appliance may not be used for the heating, drying and storage of objects and not for the melting of materials!
- The appliance must not be used to heat rooms!
- The appliance must not be used by
 - children,
 - persons with restricted physical, sensory or mental abilities,
 - untrained personnel.

1.7 Enter the data on the type plate



Please write the type plate data on the lines below prior to installing the appliance. Please quote these data when you require after-sales service for the appliance. This will speed up the response to your questions.

Type and item number:

Serial number (S.No.):

Production date (year of manufacture):

2. Safety instructions



DANGER! Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act

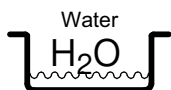
- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess what hazards are present for those occupied in the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information from the employers' liability insurance association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.



WARNING! Risk of injury

- Caution! The appliance is hot during use!
- Take care when removing the containers: the containers are hot! Hot air or steam may escape as the containers are removed!

CAUTION! Risk of damage



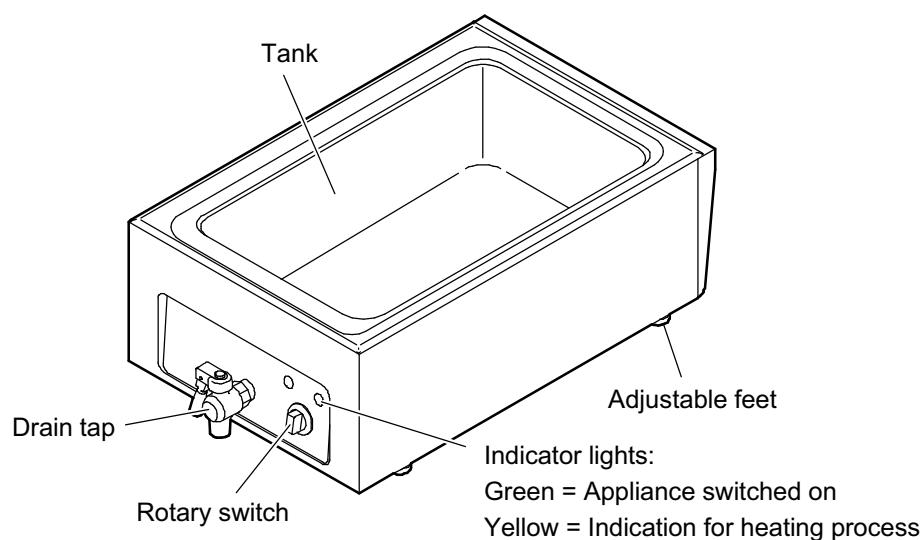
- The tank can be damaged by overheating! Therefore, never heat up the appliance without water in the tank and always switch off before emptying!
- Do not pour cold water into an empty heated tank! The sudden change in temperature will cause severe stresses and may damage the appliance.
- Only fill the tank with water to approx. 3 cm high when cold. The Gastronorm containers must be in contact with the water!
- Food must not be placed directly into the tank. Food must only be heated or kept warm in containers or containers made from stainless steel!
- Containers must not be stood on the base of the tank! The containers must be fitted! Only use containers made from stainless steel!
- **Corrosion or pitting damage to the tank may be caused by salty water or cleaning materials!** Therefore empty and clean the boiling pan before any interruption in operating! Do not leave detergents in the tank for a long time. After cleaning, thoroughly flush the tank using clear water and dry.
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels! The foam cleaner ingresses into the smallest cracks and destroys the components of the appliance!
- If you cannot rectify malfunctions using the information on page 23 chapter 7. "Malfunctions and rectification", switch off the appliance and contact the authorized customer service.
- If the appliance has not been used for some time, have an authorised customer service agent check it for correct operation.

3. Description of the appliance

Operating principle

- Thermostatic regulation of the heating
- Regulated temperature limiter as overheating and drying protection. When the temperature limiter of the heating has switched off, allow the appliance to cool down. After sufficient cooling, the temperature limiter automatically switches on the heating again.

3.1 Description of the functional components



4. Commissioning

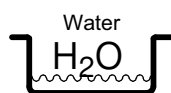
The appliance must be professionally connected before it is switched on. The on-site electrical connected loads must match the connected loads on the appliance! For setting up and connecting, see page 25, chapter 9.

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- Cleaning and care, refer to page 22 chapter 6.

4.1 Filling the pan


☞ Close drain tap.

☞ Fill tank with water to a depth of approximately 3 cm.



- The Gastronorm containers must be in contact with the water and must not float.
- To speed up the heating-up time: fill with hot water and cover the tank while it is heating.
- Check the water level regularly while the appliance is in use and top up with water as necessary.

4.2 Switching on appliance

	<p>CAUTION! Hot water, hot surfaces, hot objects!</p> <p>Risk of burning!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear waterproof protective gloves! ☞ Exercise appropriate caution!
---	--

☞ Switch on the appliance using the rotary switch and set the required temperature (scale 1-10).

- The indicator lights light up.
- The yellow indicator light goes off when the temperature set is attained.

Temperature values scale

Rotary switch - position	Temperature
2	approx. 45°C
4	approx. 60°C
6	approx. 75°C
8	approx. 90°C

4.3 Inserting the Gastronorm container

☞ Place food in the Gastronorm containers and insert the containers in the tank.

☞ Close the Gastronorm containers with lids.

- Covering the Gastronorm containers
 - prevents the food from drying out and
 - reduces energy consumption.

5. Completion of operation

☞ Turn rotary switch to the 0 position.

- The indicator lights go out.

☞ Clean the appliance - see the following 6. "Cleaning and Care" chapter.

☞ Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.

6. Cleaning and Care


CAUTION!

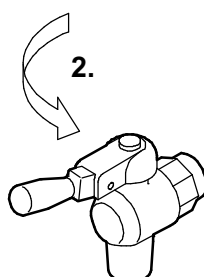
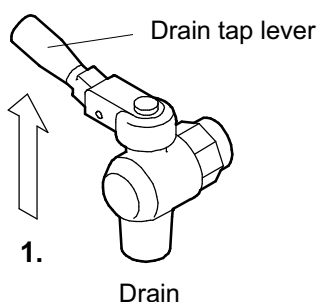
- Do not apply any caustic cleaners to the control panel or rotary switches!
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product!
- Do not use abrasive cleaning agents!
- Stainless steel may not come into prolonged contact with concentrated acids, essence of vinegar, salt solution, mustard or spice mixtures. Prolonged contact with these substances will damage the protective coating. Rinse stainless steel surfaces clean and rub them dry after use.

6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!)

- Please note! Even high-quality stainless steel can corrode if handled improperly. Salt, acids, chlorine, iodine and food residues destroy the protective coating and can result in corrosion and pitting, also with high-quality stainless steel!
- The stainless steel surface forms a new protective layer after damage, but only if air or oxygen-rich water has time to react with the surface.
- If residues, e.g. lime, protein or starches are not completely removed, it prevents air or oxygen-rich water from getting to the stainless steel surface. A protective coating cannot be formed and this causes corrosion e.g. pitting damage, even on high-quality steel. Therefore, clean thoroughly to prevent residues from sticking.

6.2 Emptying the pan

	<p>CAUTION! Hot water, hot surfaces, hot objects!</p> <p>Risk of burning!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear waterproof protective gloves! ☞ Exercise appropriate caution!
---	--



CAUTION! The tank can be damaged by overheating! For this reason, always switch the appliance off before draining it.

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Remove containers from the tank.
- ☞ put a temperature resistant container with a sufficient capacity under the drain outlet.
- ☞ 1. Lift the lever, 2. Open the drain tap by turning anticlockwise.
- ☞ Supervise the emptying procedure.

6.3 Cleaning the appliance

- ☞ Empty the pan.
- ☞ Pour in clear water and add rinsing agent.
- ☞ Use a cleaning brush to clean the tank.
 - Observe the cleaning instructions provided by the detergent manufacturer when using limescale dissolving detergents!
- ☞ Remove limescale deposit using acetic acid solution:
 - Fill the tank with a vinegar solution so that all the limescale is covered.
 - Allow the vinegar solution to briefly boil and to act for about 15 to 30 minutes, depending on the limescale deposits.
 - Drain the cleaning vinegar into a storage container. The vinegar solution can be used repeatedly to remove limescale.
 - Remove the remains from the pan.
- ☞ Empty and clean the Gastronorm containers.
- ☞ Rinse the cleaned surfaces thoroughly with water and rub them dry.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
- ☞ Close drain tap.

7. Faults and fault rectification

If faults should occur, check them using the following table:

Fault	Possible cause	Remedy
The green indicator light does not illuminate when switched on.	Main switch before appliance not turned on.	Turn on main switch.
	There is no power supply at all.	Inform the power supply company.
	Mains fuse on site has tripped.	Possible faults on the appliance must be checked by an authorised Customer Service agent. Reset the circuit breaker.
The appliance is switched on but does not heat up.	For example, the appliance has been overheated due to heating when dry. The temperature limiter has tripped.	Switch off the unit. Wait until the appliance has cooled down. Pour water into the tank. Switch on the appliance. Contact the authorized Customer Service if the fault recurs.

If the fault cannot be rectified:

- switch off the appliance and disconnect from the mains,
- do not open the housing,
- contact the authorised Customer Service agent.

8. Technical specifications

Bain-Marie	BC BM 700
Item No.	00574212, 00574368
Total connected load	0.7 kW
Voltage	230 V 1N 50/60 Hz
Fuse	1 x 16 A
Thermal output, sensitive	0.09 kW
Thermal output, latent	0.14 kW
Steam output	0.21 kg/h
External dimensions (LxWxH)	400 x 620 x 240 mm
Weight	approx. 15,5 kg
Degree of protection against water	IP X4
Appliance noise level	< 70dB (A)

We reserve the right to make technical changes!

9. Installation and connection

- Please observe the local kitchen regulations.
- Installation work must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted technical regulations.
- The installation and assembly tasks listed here must only be carried out by assembly specialists!
- Observe the safety instructions!

9.1 Transport the appliance

- Note the weight of the appliance.

 Transport the appliance using suitable transport equipment or lift truck.

9.2 Notes about the location of installation

- Make sure that there is sufficient free space above the appliance! There must be no shelves or moveable swivelling equipment above the appliance that could be pivoted over the appliance!
- Make sure that there is sufficient area for movement to operate the appliance! Also that there is no risk of inadvertent impact with persons when handling the appliance.
- If the appliance is operated in the customer area, appropriate protection must be installed so that the customer cannot come into contact with the appliance.
- Observe the health and safety information supplied by the employers' liability insurance association for deep fat fryers! Capacities are added together if a number of deep fat fryers are installed next to one another. This may require precautions regarding fire protection!
- Do not setup deep fat fryers and roasting pans below a sprinkler system!
- Do not install water bath, cooker, pasta cooker near deep fat fryers! Keep a minimum distance of 900 mm or install a splash guard (sheet metal deflector) with a minimum height of 350 mm.
- For induction appliances: The air sucked in must not be greasy and may not be warmer than 40°C.
- Do not install induction appliances above heat radiating appliances, for example, above baking oven or heat cabinets.
- The appliance may only be operated outdoors if in a covered area and with sufficient wind protection. Protect the appliance and the connection cable against moisture!

9.3 Installing table models

Setup

- horizontally and vibration free,
- under an extraction hood with flame-retardant filters,
- not on heated surfaces,
- not on flammable surfaces,
- not against flammable walls.
- not above heat radiating appliances, for example, above baking oven or heat cabinets.

🔧 Remove protective film from appliance. Remove residual adhesive with cleaner or benzene.

🔧 Use the screw feet and align the appliance horizontally.

🔧 For standalone setup of appliances on narrow tables or base structures: Prevent the appliance and the table or substructure from tipping over and displacement, e.g. by screwing it to the wall or ground.

9.4 Connect the electrical power supply



DANGER! Hazardous electric voltage!

Risk of electric shock that may result in serious injury or death!

- The electrical installations must only be carried out by authorized customer service or a qualified electrician!
- 🔧 Switch off the appliance and secure it against switching on!

- The electrical connection must be carried out in accordance with the applicable provisions of the VDE 0100 and of the respective responsible energy supply company.
- The flexible mains lead must be at least H 07 RN-F.
- For appliances with mains sockets, the mains socket must be easily accessible.
- For safety reasons, we recommend installing a residual current circuit breaker (RCB). Important for induction appliances: Short term delayed sensitive to all currents use FI-circuit breaker ≥ 30 mA.
- Observe the data on the type plate when making the electrical connection!
- Set the rotary switch of the appliance to OFF, only then should you plug the mains plug into a correctly installed plug socket!

10. Service



DANGER! Hazardous electric voltage!

Risk of electric shock that may result in serious injury or death!

- Maintenance tasks on electrical appliances must only be carried out by authorized customer service or qualified electrician!

☞ Switch off the appliance and secure it against switching on!

- Have the appliance inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks are, for example, safety, function and leak checks.
- The safety equipment must be checked by an appraiser for serviceability depending on the loading, however, a minimum of once a year. The result of this check must be documented and retained.
- Installation, service and repair tasks may only be carried out by authorised Customer Service or qualified electrician.
- Use only genuine accessories and spare parts!
- We recommend negotiating a service contract with Customer Service.

11. Dispose of old appliance

- Before dismantling, switch off the appliance at the mains and safeguard it against being switched back on. Then disconnect the mains cable from the mains socket and from the appliance.
- Old appliances are not worthless rubbish! Valuable raw materials can be reclaimed as a result of environmentally friendly waste disposal.
- Observe the relevant legal requirements when disposing of the appliance.
- Commercial electrical appliances must not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.

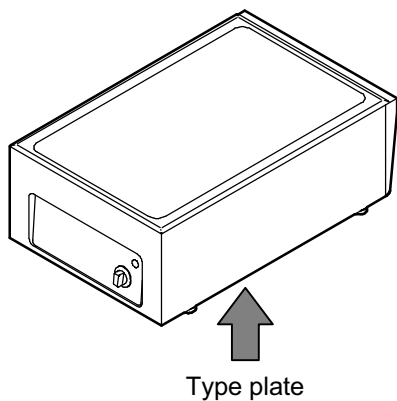


12. Repair

Authorized persons

Repairs must only be carried out by the following departments:

- House internal, by B.PRO trained specialists
- External, by B.PRO trained customer service
- B.PRO Service



Defect description

In addition to the exact description of the defect, the B.PRO Service requires the following information on the type plate:

- Type and item number
- Serial number (S.No.)
- Production date (year of manufacture)

Replacement of components

Defect components, including the mains cable, must only be replaced by the following service departments:

- House internal, by B.PRO trained specialists
- External, by B.PRO trained customer service
- B.PRO Service

Spare parts

Required when ordering spare parts:

- Spare part designation
 - Type and item number
 - Production date (year of manufacture) of the appliance
 - Quantity
- ⇒ Refer to the Service-Information-System in the Internet (www.bpro-solutions.com).

Address

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Indications pour les utilisateurs

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de marque B.PRO. Il nous tient à cœur que les produits de marque B.PRO vous procurent beaucoup de plaisir, simplifient votre travail et vous soient utiles.

1.1 Informations concernant le mode d'emploi

Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre l'appareil en service.

Ces instructions de service contiennent des informations importantes concernant l'utilisation, la mise en place et l'installation correctes de l'appareil. Respectez tout particulièrement les consignes pour garantir une utilisation sûre.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

En tant qu'exploitant, veiller à ce que le personnel mandaté ait accès aux instructions de service.

1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



Info ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

1.3 Avertissement



Avertissement !
Zone dangereuse !



Avertissement ! Tension
électrique dangereuse !



Avertissement ! Sur-
face chaude !

1.4 Termes de signalisation

DANGER

Indique des **dommages corporels** très graves.

AVERTISSEMENT

Indique des **dommages corporels** graves.

PRUDENCE

Indique des **dommages corporels** légers ou moyens.

ATTENTION

Indique des dommages matériels.

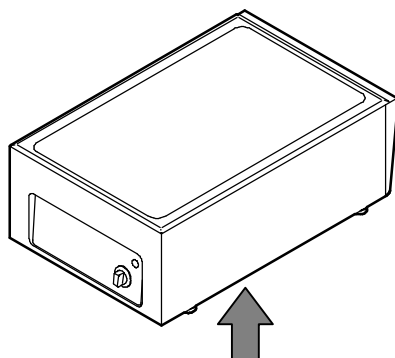
1.5 Utilisation conforme

- L'appareil ne peut être utilisé que pour le maintien au chaud d'aliments préparés dans des récipients gastronomiques en acier inoxydable. P.ex. pour les soupes, légumes, garnitures et sauces.
- L'appareil a été conçu pour une utilisation commerciale et ne peut être utilisé que
 - par des personnes qualifiées et formées,
 - lorsque le robinet de vidange est fermé,
 - lorsque la cuve est remplie conformément aux consignes,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage stipulé par le mode d'emploi.
- Toute autre utilisation ou utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.
- Seul l'utilisateur est responsable des dommages résultant d'une utilisation non conforme.
- Toute utilisation abusive de l'appareil entraîne l'extinction de la garantie et de la responsabilité générale du fabricant.
- Toute modification de l'appareil est interdite.

1.6 Erreurs d'utilisation

- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- L'appareil ne peut pas être utilisé pour réchauffer, sécher et stocker des objets ou pour faire fondre des matériaux !
- Il est interdit d'utiliser l'appareil pour chauffer des pièces !
- L'appareil ne peut pas être utilisé par
 - des enfants,
 - des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou
 - du personnel non formé.

1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique



Plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrire les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Indiquer ces données lors de tout contact avec le service après-vente. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Type et numéro d'article :

Numéro de série (n° série) :

Date de fabrication (année de construction) :

2. Consignes de sécurité



DANGER ! Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

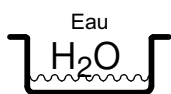
- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur est tenu d'apprécier quels risques sont liés au travail effectué par ses employés et quelles mesures de sécurité du travail sont requises. Respecter ici les indications fournies par les associations professionnelles pour les cuisines professionnelles !
- L'employeur est tenu de désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

- Attention ! L'appareil est brûlant lorsqu'il est en marche !
- La plus grande prudence est de mise lors du retrait des récipients : Les récipients sont très chauds ! Pendant le retrait, de l'air chaud ou de la vapeur risquent de s'échapper !

ATTENTION ! Risque d'endommagement



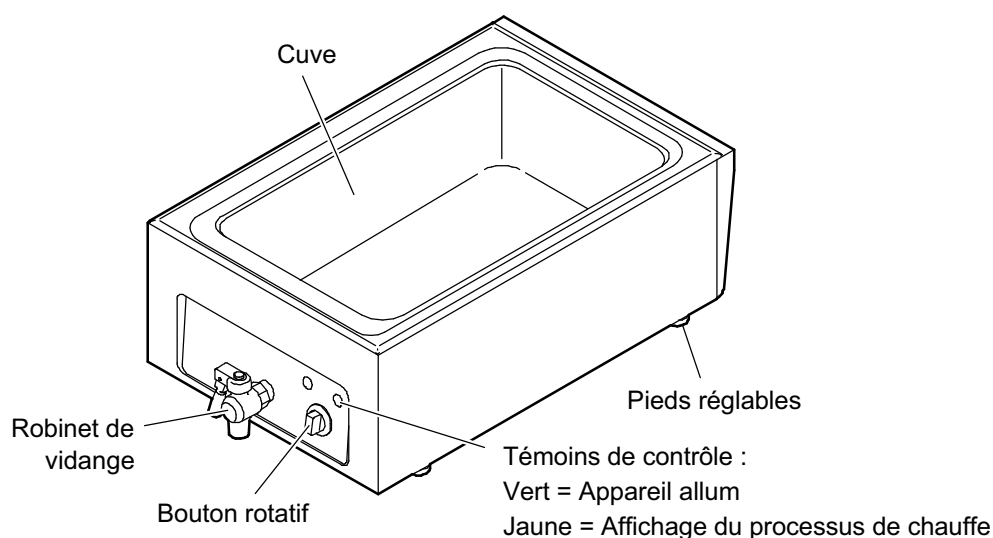
- Endommagement de la cuve en cas de surchauffe ! C'est pourquoi l'appareil ne peut jamais être chauffé sans eau dans la cuve et doit toujours être éteint avant d'être vidé !
- Ne pas ajouter d'eau froide dans la cuve vide portée à température ! De brusques changements de température génèrent de fortes tensions risquant d'endommager l'appareil.
- Ne remplir la cuve d'eau que lorsque celle-ci est froide, sur une hauteur d'env. 3 cm. Les récipients gastronomes doivent se trouver en contact avec l'eau.
- Ne pas mettre les aliments directement dans la cuve. Les aliments ne peuvent être réchauffés ou maintenus au chaud que dans des récipients en inox !
- Ne poser aucun récipient sur le fond de la cuve ! Les récipients doivent être suspendus ! N'utilisez que des récipients en inox !
- **Endommagement de la cuve par corrosion ou corrosion perforante due à la teneur en sel de l'eau ou aux produits de nettoyage !** Vider et nettoyer la cuve avant chaque arrêt de fonctionnement ! Ne pas laisser les produits de nettoyage dans la cuve trop longtemps. Après le nettoyage, rincer soigneusement à l'eau claire et sécher.
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les caches avant et revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore les éléments de l'appareil !
- S'il est impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 35 du chapitre 7., « Pannes et dépannage », arrêter l'appareil et contacter le service après-vente agréé.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, faire vérifier son bon fonctionnement par un service après-vente agréé.

3. Description de l'appareil

Fonctionnement

- Réglage thermostatique du chauffage
- Limiteur de température servant de protection contre la surchauffe et la marche à sec. Laisser refroidir l'appareil lorsque le limiteur de température déclenche le chauffage. Le limiteur de température réenclenche automatiquement le chauffage lorsque le refroidissement est suffisant.

3.1 Description des éléments fonctionnels



4. Mise en service

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être raccordé de manière appropriée. Les valeurs des raccordement électriques à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil ! Installation et raccordement : cf. page 37, chapitre 9.

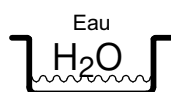
☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

- Nettoyage et entretien : cf. page 34, chapitre 6.

4.1 Remplissage de la cuve


☞ Fermer le robinet de vidange.

☞ Remplir la cuve de 3 cm d'eau environ.



- Les récipients gastronomiques doivent se trouver en contact avec l'eau et ne doivent pas nager.
- Pour réduire la durée de mise à température : Verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.
- Vérifier régulièrement le niveau de l'eau dans la cuve pendant le fonctionnement et faire l'appoint, si nécessaire.

4.2 Mise en marche de l'appareil

	<p>PRUDENCE ! Eau chaude ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !</p> <p>Risques de brûlure !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des gants de protection étanches ! ☞ Procéder avec la prudence requise !
---	---

☞ Démarrer l'appareil au moyen du bouton rotatif et régler la température souhaitée (échelle de 1 à 10).

- Les témoins de contrôle s'allument.
- Le témoin de contrôle jaune s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Echelle de température

Bouton rotatif à Position	Température
2	env. 45 °C
4	env. 60 °C
6	env. 75 °C
8	env. 90°C

4.3 Mise en place du récipient gastronomique

☞ Verser les aliments dans le récipient gastronomique et placer ce dernier dans la cuve.

☞ Poser le couvercle sur le récipient gastronomique.

- Le fait de recouvrir le récipient gastronomique
 - permet d'éviter aux aliments de se dessécher,
 - permet de réduire la consommation énergétique.

5. Fin de service

☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.

- Les témoins de contrôle s'éteignent.

☞ Nettoyage de l'appareil : cf. chapitre suivant 6., « Nettoyage et entretien ».

☞ Eteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débrancher la prise.

6. Nettoyage et entretien

ATTENTION !

- Ne pas appliquer de produits de nettoyage corrosifs sur le panneau de commande, ni sur les boutons rotatifs !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Respecter les modes d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs !
- L'inox ne peut pas rester en contact prolongé avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, des solutions salées, de la moutarde, des mélanges de condiments ; dans le cas contraire, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Après utilisation, rincer les surfaces en inox à l'eau claire, puis les sécher.

6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)

- A noter : Même l'acier inoxydable de la meilleure qualité peut s'oxyder en cas de traitement inapproprié. Le sel, les acides, le chlore, l'iode et les dépôts d'aliments peuvent détruire la couche de protection et former des traces d'oxydation et de corrosion perforante même sur les aciers inoxydables de grande qualité !
- En cas de dommage, la surface de l'acier inoxydable reforme une couche de protection ; ceci n'est cependant possible que lorsque l'air ou de l'eau riche en oxygène peut réagir en surface.
- Si des dépôts tels que du calcaire, du blanc d'œuf ou de l'amidon ne sont pas totalement éliminés, ceci empêche l'air ou l'eau riche en oxygène de parvenir jusqu'à la surface de l'acier inoxydable. La couche de protection ne peut alors pas se reformer et des traces de corrosion (corrosion perforante) peuvent apparaître, même sur les aciers inoxydables de grande qualité. Procéder à un nettoyage soigneux de sorte qu'il ne subsiste aucun dépôt après le nettoyage.

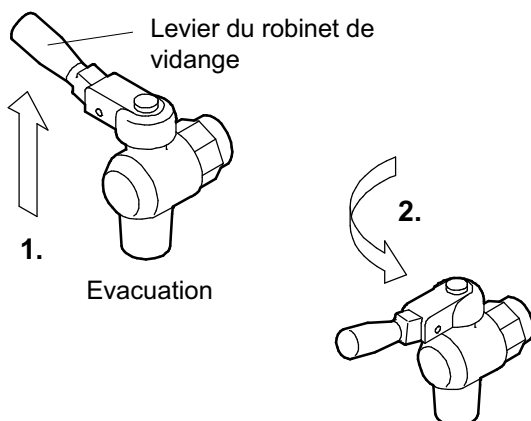
6.2 Vidange de la cuve



PRUDENCE ! Eau chaude ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !

Risques de brûlure !

- ☞ Porter des gants de protection étanches !
- ☞ Procéder avec la prudence requise !



ATTENTION ! Endommagement de la cuve en cas de surchauffe ! Toujours éteindre l'appareil avant de le vider.

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer le récipient de la cuve.
- ☞ Placer un récipient résistant à la température et disposant d'une capacité suffisante sous l'évacuation.
- ☞ 1. Soulever le levier. 2. Ouvrir le robinet de vidange en le tournant vers la gauche.
- ☞ Surveiller le processus de vidange.

6.3 Nettoyage de l'appareil

- ☞ Vider la cuve.
- ☞ Y verser de l'eau claire et ajouter du produit vaisselle.
- ☞ Nettoyer la cuve avec une brosse de nettoyage.
- Respecter les consignes de nettoyage préconisées par le fabricant de détergents en utilisant des produits de nettoyage détartrants !
- ☞ Elimination des traces de calcaire au moyen d'une solution à base de vinaigre :
 - Remplir la cuve d'eau additionnée de vinaigre jusqu'à ce que toutes les traces de tartre soient recouvertes.
 - Faire bouillir brièvement le vinaigre et laisser agir pendant 15 à 30 minutes environ, suivant le degré d'encrassement.
 - Evacuer le vinaigre de nettoyage dans un récipient. Le vinaigre de nettoyage peut servir plusieurs fois au détartrage.
 - Eliminer les résidus dans la cuve.
- ☞ Vider et laver le récipient gastronorme.
- ☞ Rincer soigneusement les surfaces nettoyées à l'eau et les essuyer.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant ou d'entretien spécial pour inox.
- ☞ Fermer le robinet de vidange.

7. Pannes et dépannage

Si une panne survient, contrôler l'appareil à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Solution
Le témoin de contrôle vert ne s'allume pas lors de l'allumage.	L'interrupteur principal sur l'avant de l'appareil n'est pas allumé.	Allumer l'interrupteur principal.
	Absence d'alimentation électrique générale.	Informez l'entreprise d'approvisionnement en électricité.
	Le fusible principal sur site a sauté.	Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclencher le fusible.
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	L'appareil a, p.ex., surchauffé en raison d'un fonctionnement à sec. Le limiteur de température s'est déclenché.	Eteindre l'appareil. Attendre que l'appareil refroidisse. Verser de l'eau dans la cuve. Démarrer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.

S'il est impossible de remédier à la panne :

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- contacter le service après-vente agréé.

8. Données techniques

Bain-marie	BC BM 700
N° d'article	00574212, 00574368
Puissance électrique totale	0,7 kW
Tension	230 V 1N 50/60 Hz
Protection par fusibles	1 x 16 A
Dégagement de chaleur sensible	0,09 kW
Dégagement de chaleur latente	0,14 kW
Dégagement de vapeur	0,21 kg / h
Dimensions extérieures (L x l x H)	400 x 620 x 240 mm
Poids	Env. 15,5 kg
Indice de protection contre les eaux	IP X4
Niveau de bruit de l'appareil	< 70 dB (A)


Sous réserve de modifications techniques !

9. Installation et branchement

- Respectez les prescriptions locales relatives aux cuisines.
- Les installations doivent être effectuées selon les indications de montage du fabricant et en suivant les règles habituelles de la technique.
- Les travaux d'installation et de montage repris ici ne peuvent être effectués que par un personnel de montage qualifié !
- Respectez les consignes de sécurité !

9.1 Transport de l'appareil

- Tenez compte du poids de l'appareil.

 Transportez l'appareil avec des supports de transport ou un chariot élévateur approprié.

9.2 Remarques relatives au lieu d'installation

- Garantisiez un espace libre suffisant au-dessus de l'appareil ! Ne placez pas d'étagères au-dessus de l'appareil. Aucun dispositif à bascule ne doit pouvoir basculer au-dessus de l'appareil !
- Respectez des surfaces de déplacement suffisantes pour la commande ! Il est ainsi impossible de heurter accidentellement l'appareil pendant son utilisation.
- Si l'appareil est utilisé dans une zone accessible aux clients, une protection appropriée doit être installée de sorte que les clients ne puissent pas toucher l'appareil.
- Respectez les informations relatives à la sécurité au travail pour les friteuses fournies par les associations professionnelles ! Les quantités de remplissage sont additionnées lorsque plusieurs friteuses sont disposées les unes à côté des autres. Ceci peut requérir des précautions particulières contre les incendies !
- Ne placez pas les friteuses et sauteuses sous un dispositif d'arrosage !
- N'installez pas de bain-marie, réchaud et cuiseurs à pâtes près de friteuses ! Respectez une distance de 900 mm ou installez un équipement de protection contre les projections (déflecteur) d'une hauteur minimale de 350 mm.
- Pour les appareils à induction : L'air aspiré ne peut pas contenir de graisse et sa température ne doit pas excéder 40°C.
- Ne placez pas les appareils à induction au-dessus d'appareils diffusant de la chaleur, tels que des fours ou armoires chauffantes.
- Cet appareil ne peut être utilisé à l'air libre que sous un toit et avec une protection suffisante contre le vent. Protégez l'appareil et le câble de raccordement contre l'humidité !

9.3 Mise en place des modèles pour table

Mise en place

- à l'horizontale et à l'abri de secousses,
- sous une hotte aspirante avec filtres pare-flammes,
- pas sur des surfaces chauffées,
- pas sur des surfaces inflammables,
- pas contre des parois inflammables,
- pas au-dessus d'appareils diffusant de la chaleur, tels que des fours ou armoires chauffantes.

☞ Retirez les films protecteurs de l'appareil. Éliminez les traces de colle avec de l'essence de lavage ou à nettoyer.

☞ Alignez l'appareil à l'horizontale au moyen des pieds à visser

☞ En cas de montage individuel d'appareils sur des tables ou des infrastructures étroites : Protégez l'appareil et la table ou le soubassement contre tout basculement et déplacement, par ex. en le vissant contre la paroi ou sur le sol.

9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !

- Les installations électriques ne peuvent être effectuées que par le service client ou un électricien agréé !

☞ Mettre l'appareil hors tension et le sécuriser contre toute remise en marche !

- Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions VDE 0100 et aux dispositions du fournisseur d'énergie compétent.
- La ligne de réseau mobile doit être au moins effectuée selon H 07 RN-F.
- Pour les appareils avec des fiches secteurs, la fiche secteur doit être parfaitement accessible.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'installer un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit. Important ! Pour les appareils à induction : Utilisez un disjoncteur différentiel tous-courants ≥ 30 mA à action légèrement différée.
- Pour le branchement électrique, respectez les données sur la plaque signalétique !
- Réglez le commutateur rotatif de l'appareil sur Eteint, seulement ensuite branchez le câble dans la prise installée correctement !

10. Entretien



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !

- Les travaux d'entretien sur les installations électriques ne peuvent être effectués que par le service client ou un électricien agréé !

☞ Mettez l'appareil hors tension et sécurisez-le contre toute remise en marche !

- Soumettez cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Les travaux de maintenance sont, par ex., les contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Faites contrôler le bon état des dispositifs de sécurité en fonction des sollicitations, et au moins une fois par an, par un spécialiste. Documentez et conservez les résultats de ces contrôles.
- Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des services client ou électriciens qualifiés agréés.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

11. Elimination des appareils usagés

- Avant le démontage, mettez l'appareil hors tension et protégez-le contre toute remise en service. Puis, débranchez le câble réseau sur la prise de raccordement au réseau et sur l'appareil.
- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Lors de l'élimination de l'appareil, observez les directives légales en vigueur.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.

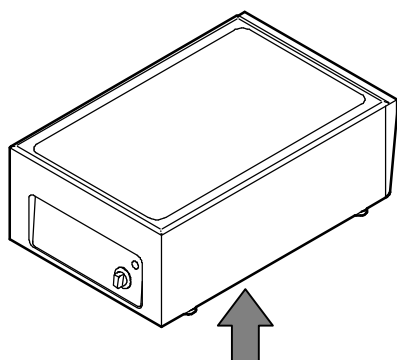


12. Réparations

Personnes autorisées

Les réparations ne peuvent être effectuées que par les services suivants :

- En interne, par du personnel technique formé par B.PRO
- En externe, par un service après-vente formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO



Plaque signalétique

Description du problème

Le service après-vente B.PRO a besoin non seulement d'une description précise du problème, mais aussi des informations suivantes reprises sur la plaque signalétique :

- Type et numéro d'article
- Numéro de série (n° série)
- Date de fabrication (année de construction)

Remplacement de composants

Les composants défectueux raccordés au câble d'alimentation ne peuvent être remplacés que par les services suivants :

- En interne, par du personnel technique formé par B.PRO
- En externe, par un service après-vente formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO

Pièces de rechange

Pour la commande de pièces de rechange, nous avons besoin de :

- Désignation de la pièce de rechange
- Type et numéro d'article
- Date de fabrication (année de construction) de l'appareil
- Quantit

⇒ Cf. système d'information du service après-vente sur Internet (www.bpro-solutions.com).

Adresse

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Indicaciones para el usuario

Gracias por elegir un producto de la empresa B.PRO. Queremos que disfrute todo lo posible de los productos B.PRO, facilitarle el trabajo y que les saque el máximo provecho.

1.1 Indicaciones a las instrucciones de uso

Lea cuidadosamente las presentes instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato.

Las instrucciones de uso contienen indicaciones importantes para el correcto manejo, montaje e instalación. Tenga en cuenta especialmente las indicaciones para un uso seguro.

Guarde los documentos adjuntos siempre al alcance y entréguelos junto con el aparato.

La empresa operadora del aparato debe garantizar que el personal encargado tiene acceso a las instrucciones de uso.

1.2 Símbolos delante del texto

 Se le invita a ejecutar una acción.

- enumeración, listado
- indicaciones, ciclos de funcionamiento



¡Información! Indicaciones con información y consejos especialmente útiles.

1.3 Señales de aviso



Advertencia de zona de peligro



Advertencia de tensión eléctrica peligrosa



Advertencia de superficie caliente

1.4 Términos indicadores

PELIGRO

Advierte de daños a la integridad física de las personas con **peligro de muerte**.

ADVERTENCIA

Advierte de daños **graves** a la integridad física de las personas.

ATENCIÓN

Advierte de daños **leves a moderados** a la integridad física de las personas.

PRECAUCIÓN

Advierte de daños materiales.

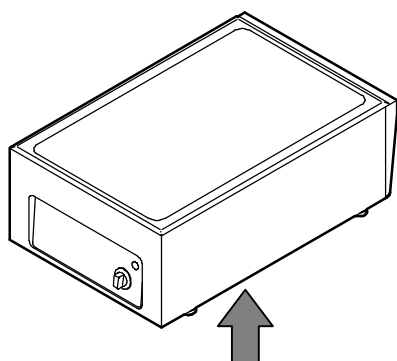
1.5 Uso previsto

- El aparato solo puede utilizarse para mantener caliente los alimentos preparados en recipientes de gastronomía de acero inoxidable. Por ejemplo, para sopas preparadas, verdura, guarniciones y salsas.
- El aparato está destinado al uso profesional y solo puede ser utilizado:
 - por personal formado e instruido,
 - cuando el grifo de vaciado está cerrado,
 - con la cubeta debidamente llena,
 - bajo supervisión y
 - para el fin previsto en las instrucciones de uso.
- Cualquier otro uso que difiera de este será considerado un uso no previsto.
- Los daños debidos a un uso no previsto del aparato son responsabilidad exclusiva del usuario.
- Cualquier uso indebido del aparato derivará en la anulación de la garantía y de la responsabilidad general por parte del fabricante.
- Está prohibido efectuar cualquier modificación en el aparato.

1.6 Usos incorrectos

- ¡El aparato no debe emplearse para depositar objetos!
- ¡El aparato no se puede utilizar para calentar, secar y almacenar objetos ni para fundir materiales!
- ¡El aparato no se puede emplear para calentar espacios cerrados!
- Las siguientes personas no pueden utilizar el aparato:
 - niños,
 - personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas y
 - personal no formado.

1.7 Introducir datos de la placa de características



Placa de características

Antes de instalar el aparato, introduzca los datos de la placa de características en las líneas siguientes. Deberá indicar estos datos cuando requiera una prestación del servicio postventa para el aparato. De este modo contribuirá a agilizar sus consultas.

Tipo y número de artículo:

Número de serie (n.º serie):

Fecha de fabricación (año):

2. Indicaciones de seguridad



¡PELIGRO! Investigación y evaluación de peligros de acuerdo a la ley de protección del trabajo

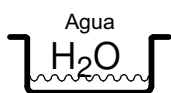
- Conforme a la ley de protección laboral, la empresa deberá evaluar los riesgos para el empleado vinculados al trabajo y las medidas de protección laboral necesarias. A tal fin, ¡tenga en cuenta las indicaciones de la asociación de profesionales para cocinas industriales!
- La empresa deberá determinar el equipo de protección personal y ponerlo a disposición.



¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones

- Tenga precaución, ¡durante el funcionamiento el aparato está caliente!
- Tenga cuidado al retirar el recipiente: ¡Los recipientes están calientes! ¡Durante la extracción se pueden producir escapes de aire caliente o vapor!

¡ATENCIÓN! Peligro de daños



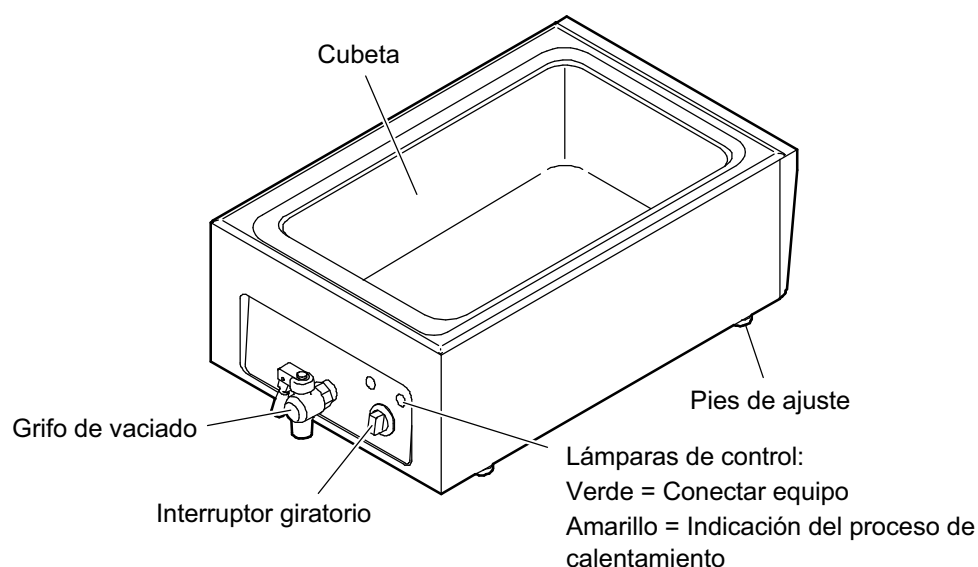
- ¡Peligro de daños en la cubeta debido al sobrecalentamiento! Por lo tanto, el aparato nunca se debe calentar en la cubeta sin agua y ¡siempre hay que apagarlo antes de vaciarlo!
- ¡No llenar con agua fría la cubeta si esta está vacía y caliente! Debido a los grandes cambios de temperatura se producen altas tensiones y podrían causarse daños en el aparato.
- Llenar la cubeta solo si está fría con unos 3 cm de alto de agua. ¡Los recipientes de gastronomía deben estar en contacto con el agua!
- La comida no debe colocarse directamente en la cubeta. ¡La comida debe calentarse o mantenerse caliente solo en recipientes de acero inoxidable!
- ¡Los recipientes no se deben colocar en el fondo de la cubeta! ¡Los contenedores deben estar suspendidos! ¡Utilizar solo recipientes de acero inoxidable!
- **¡El agua salada o la utilización de detergentes puede causar corrosión o picaduras en la cubeta!** ¡Por tanto, vacíe y limpie la cubeta antes de cada pausa de funcionamiento! No deje durante mucho tiempo el detergente en la cubeta. Después de la limpieza, aclare la cubeta a fondo cuidadosamente con agua y séquela.
- ¡No rociar ni limpiar el aparato con una manguera de agua, un limpiador de alta presión, un limpiador de vapor a alta presión o un limpiador a vapor!
- ¡No pulverizar las tapas frontales ni los revestimientos del aparato con espuma de limpieza! ¡La espuma de limpieza penetra en las ranuras más pequeñas y daña los componentes del aparato!
- Si ocurre alguna anomalía de funcionamiento que no puede resolver consultando la página 47 del capítulo 7. "Averías y soluciones", desconectar el aparato e informar al Servicio técnico autorizado.
- Cuando el aparato haya estado un cierto tiempo parado, encargue al servicio técnico autorizado que compruebe su buen estado de funcionamiento.

3. Descripción del aparato

Funcionamiento

- Control termostático de la resistencia
- Limitador de temperatura regulable como protección frente al sobrecalentamiento y sequedad. Cuando el limitador de temperatura apague la resistencia, deje que se enfríe el aparato. Cuando se haya producido el enfriamiento necesario, el limitador de temperatura conecta automáticamente la resistencia.

3.1 Descripción de las piezas funcionales



4. Poner en funcionamiento

Para un funcionamiento correcto del aparato, este debe ser instalado y conectado correctamente. ¡Los datos de los valores de conexión eléctrica (a cargo de la empresa operadora) deben coincidir con los valores de conexión del aparato! Para la instalación y conexión, ver página 49, capítulo 9.

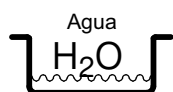
☞ Limpiar el aparato con un limpiador antigrasa antes de la primera puesta en funcionamiento.

- Para la limpieza y cuidado, consultar la página 46, capítulo 6.

4.1 Llenar cubeta

☞ Cerrar el grifo de vaciado.

☞ Llenar la cubeta con 3 cm de alto de agua.



- Los recipientes de gastronomía deben estar en contacto con el agua y no pueden flotar.
- Para acortar el tiempo de calentamiento: Llenar con agua caliente y cubrir la cubeta durante el proceso de calentamiento.
- Verifique regularmente durante el funcionamiento el nivel del agua en la cubeta y vuelva a llenar si es necesario.

4.2 Conectar el aparato



¡ATENCIÓN! ¡Agua caliente, superficies calientes, objetos calientes!

¡Peligro de quemaduras!

☞ ¡Llevar guantes protectores resistentes al agua!

☞ ¡Proceder con precaución!

☞ Conectar el aparato mediante el interruptor giratorio y ajustar el nivel de temperatura deseado (escala 1-10).

- Las lámparas de control se encienden.
- La lámpara de control amarilla se apaga cuando se alcanza la temperatura programada.

Escala de los valores de temperatura

Ajustes del interruptor giratorio	Temperatura
2	aprox. 45°C
4	aprox. 60°C
6	aprox. 75°C
8	aprox. 90°C

4.3 Utilizar recipientes de gastronomía

☞ Llenar con comida los recipientes de gastronomía y colocarlos en la cubeta.

☞ Cerrar los recipientes con las tapas.

- Cubrir los recipientes de gastronomía
 - impide que los alimentos se sequen y
 - reduce el consumo de energía.

5. Finalización del servicio

☞ Girar el interruptor giratorio a la posición 0.

- Las lámparas de control se apagan.

☞ Limpiar el aparato, consultar el siguiente capítulo 6. "Limpieza y cuidados".

☞ Desconectar el interruptor eléctrico principal del aparato o extraer el enchufe de alimentación.

6. Limpieza y cuidado


¡ATENCIÓN!

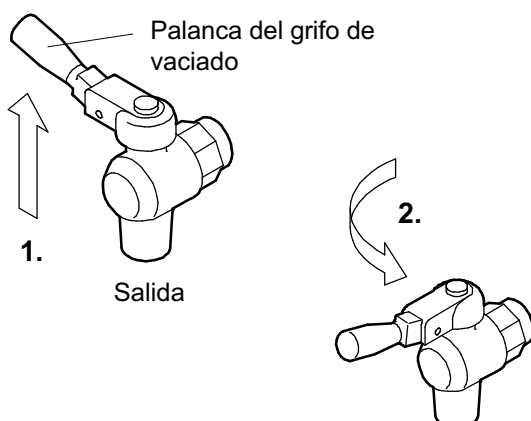
- ¡No utilizar limpiadores agresivos en el panel de mando ni en el interruptor giratorio!
- ¡No rociar ni limpiar el aparato con una manguera de agua, un limpiador de alta presión, un limpiador de vapor a alta presión o un limpiador a vapor!
- ¡Tener en cuenta las instrucciones de uso del fabricante del limpiador!
- ¡No utilice limpiadores abrasivos!
- El acero inoxidable no debe exponerse durante períodos prolongados a la acción de soluciones ácidas concentradas, ácido acético, soluciones salinas, mostaza o mezclas de condimentos ya que estas sustancias atacan la capa protectora del metal. Aclarar y secar las superficies de acero inoxidable después del uso.

6.1 Indicaciones para el acero inoxidable (¡riesgo de corrosión!)

- ¡Tenga en cuenta! Incluso el acero inoxidable de alta calidad puede corroerse debido a una manipulación indebida. La sal, los ácidos, el cloro, el yodo y los restos de comida dañan la capa protectora y pueden provocar corrosión y formación de picaduras, ¡incluso en aceros inoxidables de alta calidad!
- La superficie del acero inoxidable vuelve a formar una capa protectora después de resultar dañada, pero solo si el aire o agua rica en oxígeno pueden actuar sobre la superficie.
- Si no se eliminan completamente los restos, por ejemplo, de cal, almidón o albúmina, se impedirá que el aire o el agua rica en oxígeno puedan llegar a la superficie del acero inoxidable. Esto impedirá la formación de una capa protectora nueva y aparecerá corrosión, p. ej. formación de picaduras, incluso en aceros inoxidables de alta calidad. Por esta razón, realice una limpieza a fondo de tal forma que no puedan adherirse más restos.

6.2 Vaciar la cubeta

	<p>¡ATENCIÓN! ¡Agua caliente, superficies calientes, objetos calientes!</p> <p>¡Peligro de quemaduras!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ ¡Llevar guantes protectores resistentes al agua! ☞ ¡Proceder con precaución!
---	---



¡ATENCIÓN! ¡Peligro de daños en la cubeta debido al sobrecalentamiento! Por lo tanto, desconecte siempre el aparato antes de vaciarlo.

- ☞ Desconectar el aparato y dejar que enfríe.
- ☞ Retirar el recipiente de la cubeta.
- ☞ Colocar el recipiente resistente a la temperatura con suficiente capacidad de llenado debajo de la salida.
- ☞ 1. Levantar la palanca 2. Abrir el grifo de vaciado girándolo hacia la izquierda.
- ☞ Supervisar el proceso de vaciado.

6.3 Limpiar el aparato

- ☞ Vaciar la cubeta.
- ☞ Llenar con agua limpia y agregar lavavajillas.
- ☞ Limpiar la cubeta con un cepillo de limpieza.
- Al aplicar limpiadores antical, ¡observar las instrucciones de limpieza del fabricante del limpiador en cuestión!
- ☞ Eliminar los depósitos de cal con una solución de vinagre:
 - Llenar la cubeta con vinagre hasta cubrir todos los depósitos de cal.
 - Hervir el vinagre y dejar que actúe entre 15 - 30 minutos, dependiendo de la cantidad de cal acumulada.
 - Vaciar el vinagre utilizado para la limpieza en un recipiente de almacenamiento. El vinagre de limpieza se puede utilizar en varias ocasiones para eliminar la cal.
 - Eliminar residuos en la cubeta.
- ☞ Vaciar y limpiar los recipientes de gastronomía.
- ☞ Aclarar cuidadosamente las superficies limpiadas con agua y secarlas.
- ☞ Limpiar las superficies de acero inoxidable con limpiadores antigrasa o productos especiales para el cuidado de acero inoxidable.
- ☞ Cerrar el grifo de vaciado.

7. Averías y eliminación

Si se producen averías, compruébelas consultando la tabla siguiente:

Avería	Posible causa	Solución
Al conectar el equipo lámpara de control no se enciende.	No se ha encendido el interruptor principal antes de conectar el aparato.	Conectar el interruptor principal.
	Falta el suministro de corriente en su totalidad.	Informar a la compañía eléctrica correspondiente.
	El fusible de red general ha desconectado el sistema.	Encargar al Servicio técnico autorizado que revise el aparato por si existen desperfectos. Volver a conectar el fusible de red.
El equipo está conectado y no calienta.	El aparato se recalienta, por ejemplo, al calentarlo estando vacío. El limitador de temperatura se ha desconectado.	Desconectar el aparato. El aparato se ha enfriado. Llenar la cubeta con agua. Conectar el aparato. Si el error persiste, avise al servicio técnico autorizado.

Si no se puede eliminar la avería:

- desconectar el aparato y separar de la red eléctrica,
- no abrir la carcasa y
- avisar al Servicio técnico autorizado.

8. Datos técnicos

Baño María	BC BM 700
N.º art.	00574212, 00574368
Consumo nominal de corriente total	0,7 kW
Tensión	230 V 1N 50/60 Hz
Protección por fusible	1 x 16 A
Pérdida de calor sensible	0,09 kW
Pérdida de calor latente	0,14 kW
Pérdida de vapor	0,21 kg / h
Dimensiones externas (largo x ancho x alto)	400 x 620 x 240 mm
Peso	aprox. 15,5 kg
Grado de protección frente a agua	IP X4
Nivel acústico del aparato	< 70dB (A)


¡Reservado el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso!

9. Montaje y conexión

- Tenga en cuenta las normas técnicas locales aplicables a cocinas.
- Las instalaciones deben efectuarse según las instrucciones de montaje del fabricante y siguiendo las reglas y procedimientos técnicos generalmente reconocidos.
- Los trabajos de instalación y montaje indicados aquí ¡únicamente pueden ser llevados a cabo por personal técnico de montaje!
- ¡Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad!

9.1 Transportar el aparato

- Tenga en cuenta el peso del aparato.

 Transporte el aparato con equipos de transporte adecuados o una carretilla elevadora.

9.2 Indicaciones sobre el lugar de instalación

- ¡Mantener suficiente espacio libre por encima del aparato! ¡Por encima del aparato no debe haber estanterías ni dispositivos giratorios que puedan moverse!
- ¡Prever suficiente espacio de movimiento para el manejo! Se debe asegurar que, al trabajar con el aparato, no puedan existir riesgos por choques accidentales con personas.
- Si el aparato se va a operar en la zona de los clientes, deberá colocarse una protección adecuada correspondiente de tal forma que el cliente no pueda entrar en contacto con el aparato.
- ¡Tenga en cuenta las informaciones sobre seguridad en el trabajo para freidoras de las mutuas profesionales para la prevención y el seguro de accidentes laborales! Las cantidades de llenado se suman cuando se instalan varias freidoras una al lado de otra. ¡Esto puede requerir medidas especiales para la prevención de incendios!
- ¡No colocar freidoras ni planchas debajo de un sistema de aspersión!
- ¡No colocar baños María, hornillos o cocedores de pasta junto a freidoras! Mantener una distancia mínima de 900 mm o instalar un dispositivo de protección contra salpicaduras (chapa deflectora) con una altura mínima de 350 mm.
- En los aparatos por inducción: El aire succionado no puede contener grasa ni tener una temperatura superior a 40 °C.
- No colocar aparatos por inducción sobre aparatos con radiación térmica, como por ejemplo, sobre hornos o armarios de calor.
- El aparato puede utilizarse al aire libre únicamente bajo un techo y con una protección adecuada para el viento. El aparato y el cable de conexión deben protegerse de la humedad.

9.3 Colocar modelos de mesas

Colocación:


- en horizontal y sin vibraciones
- debajo de una campana de extracción con filtros de protección antillamas
- nunca sobre superficies con calor
- nunca sobre superficies inflamables
- nunca sobre paredes inflamables
- nunca sobre aparatos con radiación térmica, como por ejemplo, sobre hornos o armarios de calor

🔧 Retirar las películas protectoras que cubren el aparato. Retirar los restos de adhesivo con nafta o white spirit.

🔧 Alinear el aparato en horizontal con los pies de tornillo regulables.


🔧 En el montaje individual de aparatos sobre mesas estrechas o módulos inferiores: Asegurar el aparato y la mesa o el módulo inferior para evitar que vuelquen, p. ej. mediante tornillos fijos en la pared o en el suelo.

9.4 Conectar el suministro de corriente

	<p>¡PELIGRO! ¡Tensión eléctrica peligrosa!</p> <p>¡Peligro por descarga eléctrica con posibles lesiones físicas graves o peligro de muerte!</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¡Las instalaciones eléctricas únicamente pueden ser realizadas por el Servicio técnico autorizado o por un electricista! <p>🔧 ¡Quitar la tensión del aparato y asegurarlo para evitar una reconexión!</p>
---	--

- La conexión eléctrica debe establecerse conforme a las disposiciones VDE 0100 y las disposiciones de las empresas de suministro de energía competentes correspondientes.
- El cable móvil de conexión a la red debe tener al menos la homologación H 07 RN-F.
- En los aparatos con enchufes de alimentación de red, el enchufe de alimentación debe estar en un lugar de fácil acceso.
- Por razones de seguridad, le recomendamos instalar un interruptor diferencial residual. Importante en los aparatos por inducción: Emplear interruptores diferenciales de corriente universal con retardo breve ≥ 30 mA.
- Para la conexión eléctrica, ¡tener en cuenta los datos de la placa de características!
- Poner en off el interruptor giratorio del aparato, luego colocar el enchufe de alimentación de red en una toma de corriente instalada correctamente.

10. Mantenimiento

	<p>¡PELIGRO! ¡Tensión eléctrica peligrosa!</p> <p>¡Peligro por descarga eléctrica con posibles lesiones físicas graves o peligro de muerte!</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¡Los trabajos de mantenimiento en los aparatos eléctricos únicamente pueden ser realizados por el Servicio técnico autorizado o por un electricista! <p>👉 ¡Quitar la tensión del aparato y asegurarlo para evitar una reconexión!</p>
---	--

- Encargue el mantenimiento e inspección regulares de este aparato. Los trabajos de mantenimiento son, por ejemplo, pruebas de seguridad, de funcionamiento y de hermeticidad.
- Hacer que un técnico especializado revise al menos una vez al año el correcto estado de los dispositivos de seguridad en relación a su uso. Documentar y conservar el resultado de esta revisión.
- Las tareas de instalación, mantenimiento y reparación únicamente deben ser realizadas por el Servicio técnico autorizado o por un electricista.
- ¡Emplear solo accesorios y piezas de recambio originales!
- Se recomienda firmar un contrato de mantenimiento con el Servicio técnico autorizado.

11. Eliminación de aparatos usados

- Antes de desmontar, desconectar la tensión del aparato y asegurarlo para evitar una reconexión accidental. A continuación, desembornar el cable de red en la toma de corriente y en el aparato.
- ¡Los aparatos usados no son desechos sin valor! Si se reciclan de forma respetuosa con el medio ambiente, puede recuperarse materia prima valiosa.
- Observe las disposiciones legales aplicables a la hora de eliminar el aparato.
- Los aparatos eléctricos industriales no deben acabar en la eliminación de desechos municipales ni junto a los desechos de basura doméstica.

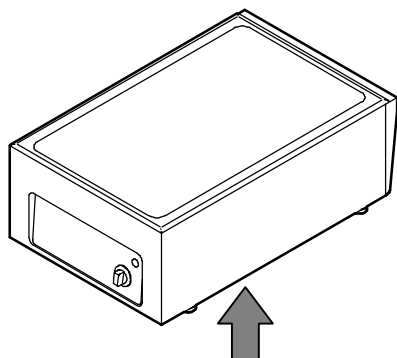


12. Reparación

Personas autorizadas

Las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por parte de:

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



Placa de características

Descripción de defectos

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

- Tipo y número de artículo
- Número de serie (n.º serie.)
- Fecha de fabricación

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 cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio, deberá indicar:

- Denominación de la pieza
- Tipo y número de artículo
- Fecha de fabricación (año) del aparato
- Cantidad

⇒ Véase el Sistema de información del servicio en internet (www.bpro-solutions.com).

Dirección

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 7045 44-81416

Fax +49 7045 44-81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

1. Istruzioni per l'utente

Grazie per aver acquistato un prodotto della ditta B.PRO. Speriamo che i prodotti della ditta B.PRO rispondano alle vostre esigenze, vi facilitino il lavoro e vi forniscano un grande vantaggio.

1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso

Prima di mettere in funzione l'unità, leggere attentamente le istruzioni d'uso.

Le istruzioni d'uso contengono infatti importanti informazioni per il funzionamento, la sistemazione e l'installazione a regola d'arte dell'unità. Osservare in particolare le avvertenze per un uso sicuro.

Conservare sempre con cura e a portata di mano la documentazione tecnica che accompagna la presente unità e consegnarla all'eventuale nuovo proprietario in caso di cessione.

Il gestore è tenuto a fare in modo che le istruzioni d'uso siano sempre accessibili al personale incaricato.

1.2 Simboli utilizzati nel testo

 L'utilizzatore è invitato ad eseguire un'azione.

- Enumerazione, elenco
- Indicazioni, sequenze di funzionamento



Info! Note contenenti informazioni e suggerimenti particolarmente utili

1.3 Simbolo di pericolo



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
superficie calda!

1.4 Parole chiave

PERICOLO

Richiama l'attenzione su un pericolo imminente che, se non evitato, **può causare la morte o lesioni personali gravi**.

AVVERTENZA

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, **può causare lesioni personali gravi**.

ATTENZIONE

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, **può causare lesioni personali di lieve o media entità**.

AVVISO

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, può causare danni materiali.

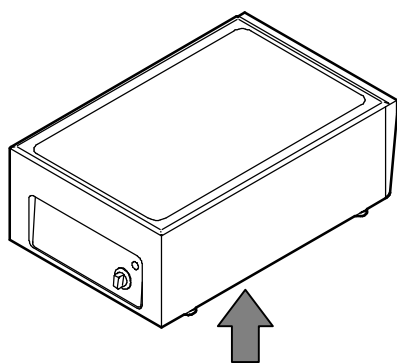
1.5 Utilizzo regolamentare

- L'unità può essere utilizzata esclusivamente per il mantenimento a temperatura di vivande in recipienti Gastronorm in acciaio inox. Ad esempio per zuppe, verdure, contorni e salse precotti.
- L'unità, destinata a un uso commerciale, può essere utilizzata unicamente
 - da personale qualificato,
 - con rubinetto di svuotamento chiuso,
 - con vasca riempita in conformità alle istruzioni,
 - sotto la sorveglianza di una persona,
 - in conformità agli scopi di utilizzo previsti nel presente manuale d'uso.
- Un utilizzo diverso o che va al di là di quelli specificati si intende non regolamentare.
- Le responsabilità in caso di danni causati da un utilizzo non regolamentare sono esclusivamente a carico dell'utilizzatore.
- Ogni uso indebito dell'unità causa l'annullamento della garanzia e della responsabilità generale del costruttore.
- È vietato modificare l'unità.

1.6 Usi non conformi

- Non utilizzare l'unità come ripiano o superficie di appoggio per oggetti!
- Non usare l'unità per il riscaldamento, l'essiccazione e la conservazione di oggetti, né per la fusione di materiali!
- Non usare l'unità per riscaldare i locali!
- L'unità non può essere utilizzata da
 - bambini,
 - persone con limitazioni fisiche, sensoriali o psichiche,
 - personale non qualificato.

1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa



Targhetta identificativa

Prima di installare l'unità, copiare i dati riportati sulla targhetta qui in basso. Tali dati dovranno essere comunicati al servizio di assistenza post vendita, qualora ve ne fosse bisogno. La richiesta di assistenza potrà essere così risolta nel più breve tempo possibile.

Tipo e codice articolo:

Numero di serie (S.Nr.):

Data di fabbricazione (anno di costruzione): .

2. Informazioni in materia di sicurezza



PERICOLO! Determinazione e valutazione dei rischi secondo la legge sulla tutela del lavoro

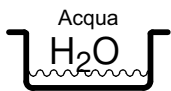
- La legge sulla tutela del lavoro prevede che il datore di lavoro esegua una valutazione dei rischi legati al lavoro per i collaboratori e stabilisca quali misure precauzionali debbano essere adottate. Osservare in merito le indicazioni dell'associazione di categoria per cucine industriali!
- Il datore di lavoro deve stabilire e fornire i dispositivi di protezione individuale.



AVVERTENZA! Pericolo di infortunio

- Attenzione, durante il funzionamento l'unità raggiunge temperature elevate!
- Rimuovere con cura i recipienti: sono molto caldi! Mentre vengono rimossi, potrebbe fuoriuscire aria o vapore a temperature molto elevate!

AVVISO! Pericolo di danneggiamento



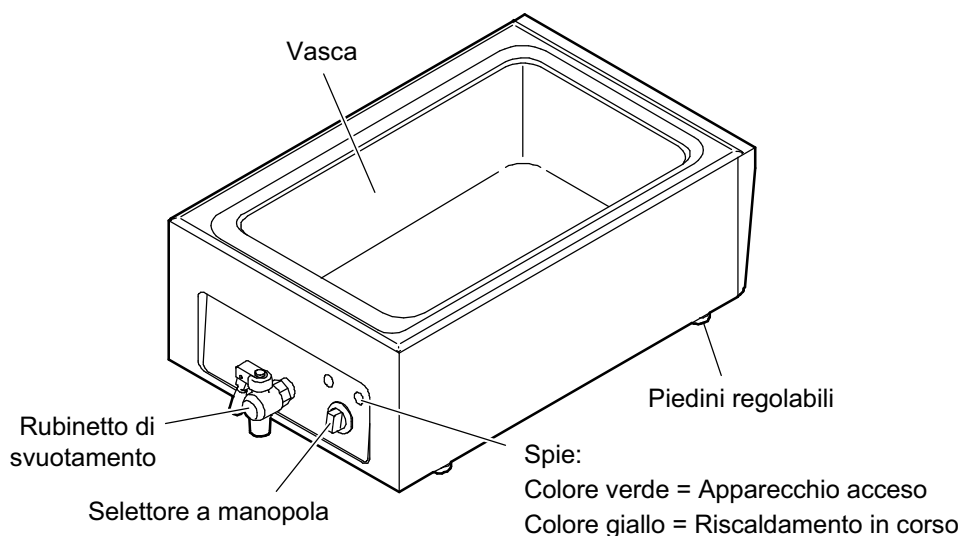
- La vasca potrebbe danneggiarsi in caso di surriscaldamento! Pertanto non riscaldare mai l'unità se la vasca è sprovvista di acqua e spegnerla sempre prima di svuotarla!
- Non versare acqua fredda nella vasca vuota se quest'ultima è molto calda! L'improvviso e drastico cambiamento di temperatura può causare elevate sollecitazioni e stress in grado di danneggiare l'unità.
- Riempire la vasca, esclusivamente quando è fredda, con circa 3 cm di acqua. I recipienti Gastro-norm devono trovarsi a contatto con l'acqua!
- Non collocare vivande direttamente all'interno della vasca. Riscaldare o tenere in caldo le vivande esclusivamente all'interno di recipienti in acciaio inox!
- Non posare recipienti sul fondo della vasca! I recipienti devono essere appesi! Utilizzare solo recipienti in acciaio inossidabile!
- **Fenomeni di corrosione o puntinatura perforante generati da acqua salata o detersivi potrebbero causare danni alla vasca!** Si raccomanda pertanto di svuotare e pulire la vasca dopo ogni utilizzo e prima del successivo! Non lasciare per troppo tempo il detersivo nella vasca. Dopo la pulizia, sciacquare a fondo la vasca con acqua e asciugarla.
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Non spruzzare detersivo in schiuma con idropulitrici a getto di vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detersivi in schiuma si infiltrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti dell'unità!
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 59 del capitolo 7. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.
- In caso di prolungato non utilizzo, contattare un servizio assistenza clienti autorizzato e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.

3. Descrizione dell'unit

Funzionamento

- Regolazione termostatica del riscaldamento
- Limitatore di temperatura regolabile sotto forma di protezione contro il surriscaldamento e il funzionamento a secco. Quando il limitatore di temperatura ha disattivato il riscaldamento, far raffreddare l'unità. Dopo un sufficiente raffreddamento, il limitatore di temperatura riattiva automaticamente il riscaldamento.

3.1 Descrizione delle parti funzionali



4. Messa in funzione

Per garantire un utilizzo regolamentare, è necessario che l'unità venga collegata all'alimentazione elettrica in maniera appropriata. I dati dei valori del collegamento elettrico predisposto dal cliente devono essere in linea con i valori di collegamento dell'unità! Per l'installazione e l'allacciamento, vedere pagina 61 del capitolo 9.

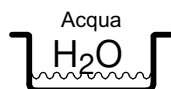
☞ Prima di metterla in funzione per la prima volta, pulire l'unità con un detergente sgrassante.

- Per la pulizia e la manutenzione, vedere pagina 58 del capitolo 6.

4.1 Riempimento della vasca

☞ Chiudere il rubinetto di svuotamento.

☞ Riempire la vasca con circa 3 cm di acqua.



- I recipienti Gastronorm devono trovarsi a contatto con l'acqua e non devono galleggiare.
- Per ridurre i tempi necessari al raggiungimento della temperatura: versare acqua calda e coprire la vasca con un coperchio durante il tempo di raggiungimento della temperatura di cottura.
- Durante il funzionamento controllare regolarmente il livello dell'acqua nella vasca e se necessario rabboccare con acqua.

4.2 Accensione dell'unit



ATTENZIONE! Acqua calda, superficie calde, oggetti caldi!

Pericolo di ustioni!

- ☞ Indossare guanti di protezione impermeabili!
- ☞ Operare con cautela!

- ☞ Attraverso il selettore a manopola, accendere l'unità e regolare la temperatura desiderata (scala 1-10).
- Le spie si accendono.
- La spia di colore giallo si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Scala di temperatura

Posizione del selettore a manopola	Temperatura
2	Circa 45°C
4	Circa 60°C
6	Circa 75°C
8	Circa 90°C

4.3 Inserimento del recipiente Gastronorm

- ☞ Collocare le vivande nei recipienti Gastronorm e inserire i recipienti nella vasca.
- ☞ Chiudere i recipienti Gastronorm con gli appositi coperchi.
 - L'uso dei coperchi dei recipienti Gastronorm
 - impedisce alle vivande di asciugarsi e
 - riduce il consumo di energia.

5. Spegnimento

- ☞ Ruotare il selettore a manopola in posizione 0.
 - Le spie si spengono.
- ☞ Per pulire l'unità, vedere il capitolo seguente 6. "Pulizia e manutenzione".
- ☞ Spegner l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.

6. Pulizia e manutenzione


AVVISO!

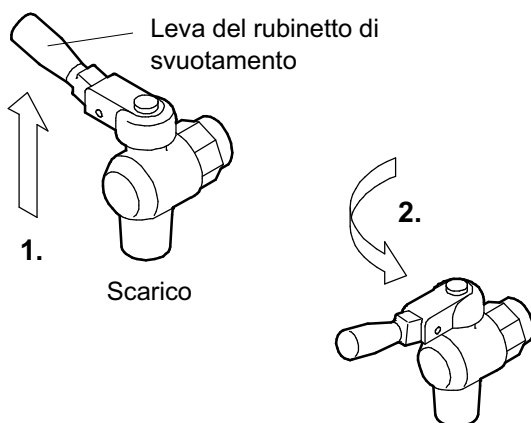
- Non pulire con detergenti corrosivi il pannello di comando o il selettore a manopola!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto detergente!
- Non utilizzare prodotti abrasivi!
- L'acciaio inox non deve entrare a contatto per troppo tempo con acidi concentrati, essenza di aceto, soluzioni a base di sale da cucina, senape, miscele di spezie, poiché potrebbero danneggiare lo strato protettivo dell'apparecchio. Dopo l'uso, pulire le superfici in acciaio inox con acqua pulita e asciugarle.

6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!)

- Nota bene! Anche l'acciaio inox pregiato può corrodersi se non viene trattato correttamente. Sale, acidi, cloro, iodio e resti di cibo distruggono lo strato protettivo e possono provocare corrosione e ruggine perforante anche nell'acciaio inox pregiato!
- Dopo un danneggiamento, la superficie dell'acciaio inox crea uno strato protettivo ma solo se l'aria o l'acqua ricca di ossigeno possono agire sulla superficie.
- Se questi resti come ad es. calcare, albume o amido non vengono rimossi completamente, ostacolano l'infiltrazione dell'aria o dell'acqua ricca di ossigeno sulla superficie dell'acciaio inox. Così non si crea più lo strato protettivo e si forma corrosione, ad es. con ruggine perforante, anche nell'acciaio inox pregiato. Pulire pertanto con cura in modo che dopo la pulizia non aderisca più nessun residuo.

6.2 Svuotamento della vasca

	<p>ATTENZIONE! Acqua calda, superficie calde, oggetti caldi!</p> <p>Pericolo di ustioni!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare guanti di protezione impermeabili! ☞ Operare con cautela!
---	--



AVVISO! La vasca potrebbe danneggiarsi in caso di surriscaldamento! Pertanto spegnere sempre prima l'unità, poi svuotare la vasca.

- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Rimuovere il contenitore dalla vasca.
- ☞ collocare sotto lo scarico un recipiente di raccolta resistente alle alte temperature e di sufficiente portata.
- ☞ 1. Sollevare la leva, 2. Aprire il rubinetto di svuotamento ruotandolo in senso antiorario.
- ☞ Tenere sotto controllo la procedura di svuotamento.

6.3 Pulizia dell'unit

☞ Svuotare la vasca.

☞ Versare l'acqua pulita e il detersivo.

☞ Pulire la vasca con una spazzola.

- In caso di impiego di un decalcificante, rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto!

☞ Rimuovere il calcare con una soluzione di aceto:

- Riempire la vasca con acqua e aceto fino a coprire tutta la zona coperta dal calcare.
- Far bollire brevemente l'aceto e lasciar agire per ca. 15 - 30 minuti.
- Far fuoriuscire la soluzione di acqua e aceto e raccoglierla in un contenitore. La soluzione di acqua e aceto può essere riutilizzata più volte per la rimozione del calcare.
- Rimuovere i residui di cibo dalla vasca.

☞ Svuotare i recipienti Gastronorm e pulirli.

☞ Risciacquare a fondo con acqua le superfici lavate e asciugarle con un panno morbido.

☞ Pulire le superfici in acciaio inox con un prodotto sgrassante o speciale per la cura delle superfici in acciaio inox.

☞ Chiudere il rubinetto di svuotamento.

7. Problemi e risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamento, eseguire le seguenti verifiche seguendo le indicazioni fornite nella tabella:

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
Quando si accende l'unità, la spia verde non si accende.	L'interruttore principale a monte dell'unità non è stato acceso.	Accendere l'interruttore principale.
	L'alimentazione generale di corrente non è disponibile.	Informare la società di fornitura dell'energia elettrica.
	Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.	Contattare il servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti nell'unità. Ripristinare il fusibile di rete.
L'unità è accesa ma non riscalda.	L'unità si è surriscaldata a causa di un funzionamento a secco. Il limitatore di temperatura è scattato.	Spegnere l'unità. Attendere che l'unità si sia raffreddata. Versare acqua nella vasca. Accendere l'unità. Se l'errore persiste, informare il servizio di assistenza.

Se non è possibile risolvere il problema con le indicazioni fornite:

- spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dall'alimentazione elettrica,
- non aprire l'alloggiamento di protezione dell'unità,
- contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.

8. Dati tecnici

Bagnomaria	BC BM 700
Articolo n.	00574212, 00574368
Assorbimento totale di corrente	0,7 kW
Tensione	230 V 1N 50/60 Hz
Fusibile	1 x 16 A
Emissione di calore sensibile	0,09 kW
Emissione di calore latente	0,14 kW
Rilascio di vapore	0,21 kg / h
Dimensioni esterne (LxPxH)	400 x 620 x 240 mm
Peso	Circa 15,5 kg
Classe di protezione contro l'acqua	IP X4
Rumorosità dell'unit	< 70dB (A)


Con riserva di modifiche tecniche!

9. Installazione e allacciamento

- Rispettare le prescrizioni tecniche locali vigenti per le cucine.
- Le installazioni devono essere eseguite in conformità alle istruzioni di montaggio del costruttore e secondo le regole tecniche universalmente riconosciute.
- I lavori di installazione e montaggio qui specificati possono essere svolti esclusivamente da parte di personale specializzato!
- Osservare le avvertenze di sicurezza!

9.1 Trasporto dell'unit

- Attenzione al peso dell'unità.

 Trasportare l'unità utilizzando sistemi di trasporto o carrelli elevatori idonei.

9.2 Avvertenze sul luogo di installazione

- Garantire un sufficiente spazio libero sopra all'unità! Sopra all'unità non devono trovarsi ripiani né dispositivi oscillanti!
- Garantire uno spazio sufficiente per poter usare il piano di cottura! Anche in modo tale che durante l'uso dell'unità le persone non possano subire lesioni urtando involontariamente il piano di cottura.
- Se l'unità viene usata nella zona riservata ai clienti, è necessario installare una protezione in modo che i clienti non possano entrare in contatto con l'unità.
- Osservare le informazioni sulla sicurezza del lavoro con le friggitrici pubblicate dall'associazione di categoria! Le quantità di riempimento di sommano quando più friggitrici vengono affiancate una all'altra. Ciò richiede eventualmente particolari misure antincendio!
- Non sistemare le friggitrici e le macchine per arrostiti sotto a un impianto sprinkler!
- Non installare i bagnomaria, le bollitrici o i cuocipasta vicino alle friggitrici! Mantenere una distanza minima di 900 mm oppure installare un paraspruzzi (in lamiera) con un'altezza minima di 350 mm.
- Con apparecchi a induzione: l'aria aspirata non deve contenere grasso né essere più calda di 40°C.
- Non sistemare gli apparecchi a induzione sopra alle unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.
- L'unità può essere utilizzata in esterni solo sotto a un tetto e con una sufficiente protezione contro il vento. Proteggere l'unità e i cavi di allacciamento dall'umidità!

9.3 Installazione dei modelli da tavolo

Installazione

- In posizione orizzontale e priva di vibrazioni
- Sotto a una cappa aspirante con filtri antifiama
- Non su superfici riscaldate
- Non su superfici infiammabili
- Non vicino a pareti infiammabili
- Non sopra a unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.

☞ Rimuovere la pellicola protettiva dall'apparecchio. Rimuovere eventuali residui di colla con benzina o acquaragia.

☞ Con l'aiuto dei piedi a vite, mettere in bolla l'unità.

☞ In caso di installazione singola su tavolini o sottostrutture sottili: proteggere l'unità e il tavolino/ sottostruttura dal ribaltamento, ad es. avvitandoli alla parete o al pavimento.

9.4 Allacciamento elettrico



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

Pericolo di scossa elettrica che può provocare gravi lesioni personali o la morte!

- Le installazioni elettriche possono essere affidate esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato!

☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!

- L'allacciamento elettrico deve essere svolto in base alla norma VDE 0100 e alle direttive dell'azienda di fornitura dell'energia elettrica competente.
- Il cavo mobile di allacciamento alla rete deve essere almeno conforme al tipo H 07 RN-F.
- In presenza di unità dotate di spina elettrica, quest'ultima deve essere facilmente accessibile.
- Per motivi di sicurezza, consigliamo l'installazione di un interruttore differenziale di protezione. Importante per gli apparecchi a induzione: utilizzare interruttori automatici ritardati FI- ≥ 30 mA sensibili a tutte le correnti.
- Per l'allacciamento elettrico rispettare le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio!
- Ruotare il selettore a manopola dell'unità in posizione OFF e solo dopo collegare la spina a una presa elettrica installata a regola d'arte!

10. Manutenzione



PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!

Pericolo di scossa elettrica che può provocare gravi lesioni personali o la morte!

- I lavori di manutenzione sugli apparecchi elettrici possono essere affidati esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato!
- ☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!

- Sottoporre l'unità a ispezioni e interventi di manutenzione regolari. Gli interventi di manutenzione comprendono ad esempio controlli sulla sicurezza, sul funzionamento e sulla tenuta ermetica.
- Far controllare da un perito i dispositivi di sicurezza in funzione della loro sollecitazione, tuttavia almeno una volta all'anno. Documentare e conservare il risultato di questo controllo.
- Gli interventi di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio clienti autorizzato o da un elettricista qualificato.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi originali!
- Consigliamo di stipulare un contratto di manutenzione con il servizio di assistenza clienti autorizzato.

11. Smaltimento di apparecchi fuori uso

- Prima di smontare l'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica e proteggerlo dalla riattivazione. Quindi staccare il cavo di rete dalla presa elettrica e dall'apparecchio.
- Gli apparecchi fuori uso non sono rifiuti senza valore! Uno smaltimento realizzato nel rispetto dell'ambiente consente di recuperare materie prime preziose.
- Per lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare le normative vigenti in materia.
- Le apparecchiature elettriche ad uso commerciale non possono essere gettate nelle discariche comunali o con i rifiuti domestici.

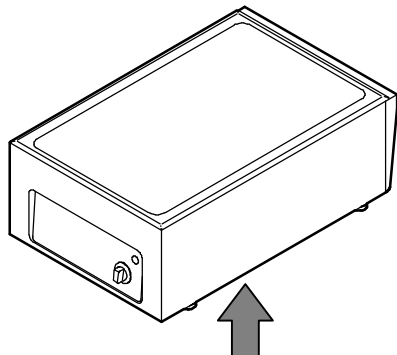


12. Riparazione

Persone autorizzate

Le riparazioni possono essere svolte esclusivamente da parte delle seguenti persone:

- Personale specializzato interno addestrato da B.PRO
- Personale specializzato esterno addestrato da B.PRO
- Personale del servizio assistenza B.PRO



Targhetta identificativa

Descrizione del guasto

Oltre all'esatta descrizione del guasto, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulla targhetta:

- Tipo e codice articolo
- Numero di serie (S.Nr.)
- Data di fabbricazione (anno di costruzione)

Sostituzione dei componenti

I componenti guasti, compreso il cavo elettrico, possono essere sostituiti esclusivamente dalle seguenti persone:

- Personale specializzato interno addestrato da B.PRO
- Personale specializzato esterno addestrato da B.PRO
- Personale del servizio assistenza B.PRO

Ricambi

Per ordinare i ricambi occorre specificare:

- Nome del ricambio
- Tipo e codice articolo
- Data di fabbricazione (anno di costruzione) dell'unit
- Quantit

⇒ Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in internet (www.bpro-solutions.com).

Indirizzo

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

1. Gebruikerinstructies

Bedankt dat u heeft gekozen voor een product van de firma B.PRO. Er is ons veel aan gelegen, dat u veel plezier, werkcomfort en een groot nut heeft aan de producten van de firma B.PRO.

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing


Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de het apparaat gebruikt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor een correcte bediening, opstelling en installatie. Neem met name de instructies voor de veilige inzet in acht.

Houd de bij het apparaat gevoegde documenten altijd bij de hand en geef deze met het apparaat mee.

Zorg als exploitant ervoor dat de gebruiksaanwijzing toegankelijk is voor het personeel dat ermee werkt.

1.2 Symbolen voor de tekst

 Er wordt een actie van u verlangd.

- Opsomming, lijst
- Aanwijzingen, functionele aflopen



Info! Opmerkingen met bijzonder nuttige informatie en tips

1.3 Waarschuwingstekens



Waarschuwing voor
gevaarlijke plaats



Waarschuwing voor ge-
vaarlijke elektrische



Waarschuwing voor
heet oppervlak

1.4 Signaalwoorden

GEVAAR

Waarschuwt voor **levensgevaarlijke** persoonlijke verwondingen.

WAARSCHUWING

Waarschuwt voor **zware** persoonlijke verwondingen.

VOORZICHTIG

Waarschuwt voor **lichte tot middelzware** persoonlijke verwondingen.

OPGELET

Waarschuwt voor materiële schade.

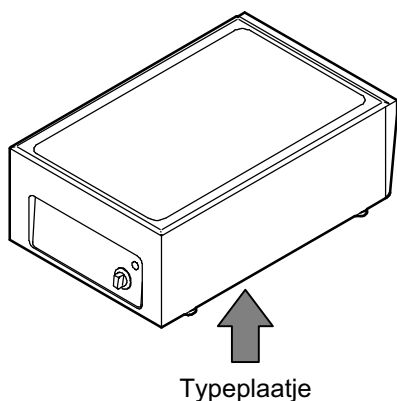
1.5 Doelmatig gebruik

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het warmhouden van bereide maaltijden in Gastronorm-bakken van roestvrij staal. Bijvoorbeeld voor bereide soepen, groenten, garnituur en sauzen.
- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door geïnstrueerd geschoold personeel,
 - als de ledigingskraan gesloten is,
 - wanneer de opvangbak volgens de voorschriften gevuld is,
 - als op het apparaat wordt toegezien,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel.
- Een ander of daarboven uitgaand gebruik geldt als niet-doelmatig.
- Voor schade door niet-doelmatig gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk.
- Elk misbruik van het apparaat heeft tot gevolg dat de garantie en de algemene aansprakelijkheid van de fabrikant komt te vervallen.
- Veranderingen aan dit apparaat zijn verboden.

1.6 Verkeerd gebruik

- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het opwarmen, drogen en bewaren van voorwerpen en niet voor het smelten van materialen!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt om ruimtes te verwarmen!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door
 - kinderen,
 - personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden
 - ongeschoold personeel.

1.7 Gegevens van het typeplaatje invullen



Vul in de volgende regels de gegevens van het typeplaatje in alvorens het apparaat te installeren. Gelieve deze informatie door te geven als u het apparaat moet laten onderhouden of repareren. Dit draagt bij tot een snellere afhandeling van uw vragen.

Type en artikelnummer:

Serienummer (S.Nr.):

Productiedatum (bouwjaar):

2. Veiligheidsinstructies



GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet

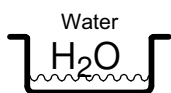
- Volgens de arbeidswet moet de werkgever beoordelen welke gevaren voor de werknemers met het werk gepaard gaan, en welke maatregelen ter bescherming van de werknemer vereist zijn. Neem hiervoor de instructies van de wettelijke ongevallenverzekering voor industriële keukens in acht!
- De werkgever moet de persoonlijke beschermende uitrustingen aanduiden en beschikbaar stellen.



WAARSCHUWING! Gevaar op verwondingen

- Voorzichtig, tijdens het gebruik is het apparaat heet!
- Voorzichtig tijdens het verwijderen van de bakken: de bakken zijn heet! Tijdens het verwijderen kan hete lucht of damp ontsnappen!

OPGELET! Gevaar van beschadiging



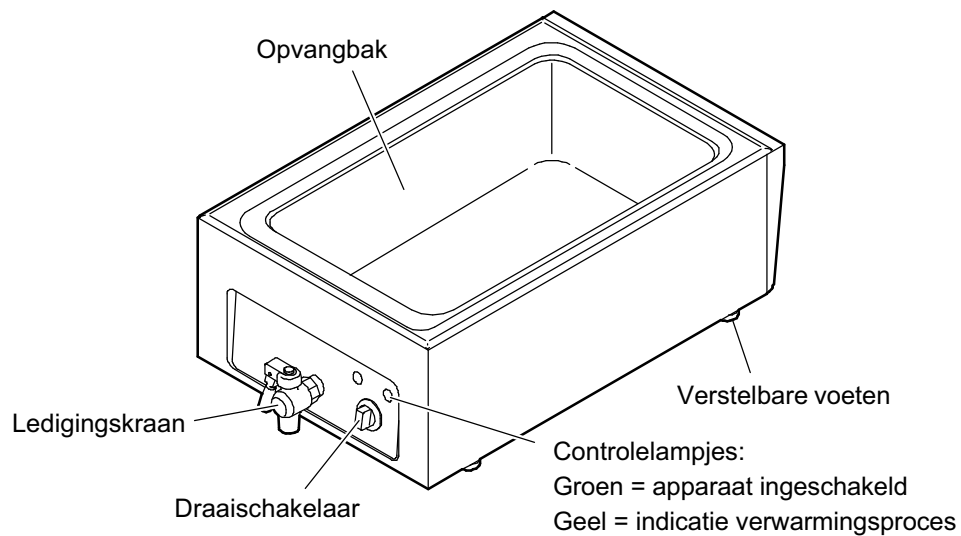
- Beschadiging van de opvangbak door oververhitting! Daarom het apparaat nooit zonder water in de bak opwarmen en vóór het leegmaken altijd uitschakelen!
- Geen koud water in de lege, hoogverwarmde opvangbak laten lopen! Door te grote temperatuurwisseling ontstaan hoge spanningen en kan het apparaat beschadigd raken.
- De bak alleen in koude toestand vullen met water, ca. 3 cm hoog. Gastronorm-bakken moeten contact met het water hebben!
- Spijzen mogen niet rechtstreeks in de bak worden gedaan. De spijzen mogen alleen in bakken van roestvrij staal verwarmd of warmgehouden worden!
- De bakken mogen niet op de bodem van de opvangbak geplaatst worden! Bakken moeten erin worden gehangen! Alleen bakken van roestvrij staal gebruiken!
- **Beschadiging van de opvangbak door corrosie of puntroestvorming, veroorzaakt door zouthoudend water of reinigingsmiddelen!** Maak de opvangbak daarom voor iedere onderbreking leeg en schoon! Laat het reinigingsmiddel niet voor lange tijd in de opvangbak staan. Bak na de reiniging grondig uitspoelen met water en afdrogen.
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom- hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt componenten in het apparaat onherstelbaar!
- Als het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen aan de hand van pagina 71 hoofdstuk 7. "Storingen en oplossing", het apparaat uitschakelen en de geautoriseerde klantendienst informeren.
- Na langere tijden van stilstand de goede werking van het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren.

3. Omschrijving van het apparaat

Werkwijze

- Thermostatische regeling van de verwarming
- Regelende temperatuurbegrenzer als oververhittings- en droogbeveiliging. Als de temperatuurbegrenzer de verwarming heeft uitgeschakeld, het apparaat laten afkoelen. Na voldoende afkoeling schakelt de temperatuurbegrenzer de verwarming automatisch weer in.

3.1 Beschrijving van de functionele delen



4. In bedrijf nemen

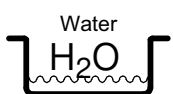
Voor een goede werking moet het apparaat vakkundig worden aangesloten. De gegevens van de elektrische aansluitwaarden op de plaats van installatie moeten overeenstemmen met de aansluitwaarden van het apparaat! Montage en aansluiting zie pagina 73 hoofdstuk 9.

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Reiniging en verzorging, zie pagina 70 hoofdstuk 6.

4.1 Opvangbak vullen

☞ Ledigingskraan sluiten.

☞ De bak ca. 3 cm hoog vullen met water.



- De Gastronorm-bakken moeten in contact staan met het water en mogen niet drijven.
- Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.
- Controleer tijdens de werking regelmatig het waterniveau in de opvangbak en vul, indien noodzakelijk, water bij.

4.2 Apparaat inschakelen

	<p>VOORZICHTIG! Heet water, hete oppervlakken, hete voorwerpen!</p> <p>Verbrandingsgevaar!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Waterdichte beschermende handschoenen dragen! ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!
---	--

☞ Met de draaischakelaar het apparaat inschakelen en gewenste temperatuur instellen (schaal 1-10).

- De controlelampjes lichten op.
- Het gele controlelampje dooft, als de ingestelde temperatuur is bereikt.

Temperatuurwaarden schaal

Draaischakelaar - stand	Temperatuur
2	ca. 45°C
4	ca. 60°C
6	ca. 75°C
8	ca. 90°C

4.3 Gastronorm-bak erin zetten

☞ Gastronorm-bakken vullen met spijzen en in de bak plaatsen.

☞ Gastronorm-bakken met deksel sluiten.

- Het afdekken van de Gastronorm-bakken
 - voorkomt dat de gerechten uitdrogen en
 - vermindert het energieverbruik.

5. Einde van gebruik

☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.

- De controlelampen gaan uit.

☞ Het apparaat reinigen, zie volgend hoofdstuk 6. "Reiniging en verzorging".

☞ Elektrische hoofdschakelaar van het apparaat uitschakelen of netstekker uittrekken.

6. Reiniging en verzorging

OPGELET!

- Geen bijtende reinigingsmiddelen aanbrengen op het bedieningsscherm en de draaischakelaar!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom- hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen!
- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken!
- Roestvrij staal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de beschermingslaag wordt aangetast. Roestvrij stalen vlakken na gebruik schoonspoelen en droogwrijven.

6.1 Aanwijzingen over roestvrij staal (corrosiegevaar!)

- Let op! Ook hoogwaardig roestvrij staal kan door ondeskundige behandeling corroderen. Zout, zuren, chloor, jodium en voedselresten vernietigen de beschermende laag en kunnen ook bij hoogwaardig staal tot corrosie, en puntroestvorming, leiden!
- Het oppervlak van het roestvrij staal vormt na een beschadiging weer een beschermende laag, maar alleen als lucht of zuurstofrijk water op het oppervlak kan inwerken.
- Als deze resten zoals bijv. kalk, eiwit of zetmeel niet volledig worden verwijderd, verhindert dit dat lucht of zuurstofrijk water bij het roestvrij stalen oppervlak komen. Daardoor kan zich geen beschermende laag meer vormen en er treedt corrosie op, bijv. puntroestvorming, ook bij hoogwaardig roestvrij staal. Reinig daarom grondig, zodat na de reiniging geen resten meer aanhechten.

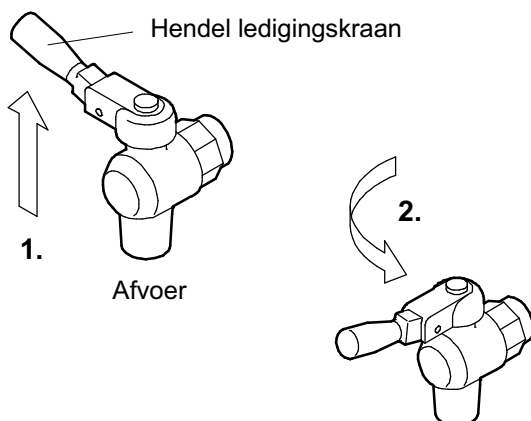
6.2 Bak leegmaken



VOORZICHTIG! Heet water, hete oppervlakken, hete voorwerpen!

Verbrandingsgevaar!

- ☞ Waterdichte beschermende handschoenen dragen!
- ☞ Met gepaste voorzichtigheid te werk gaan!



OPGELET! Beschadiging van de opvangbak door oververhitting! Daarom het apparaat altijd eerst uitschakelen voor het ledigen.

- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ Bakken uit de opvangbak halen.
- ☞ Een temperatuurbestendig vat met voldoende inhoud onder de afvoer zetten.
- ☞ 1. Hendel optillen, 2. Ledigingskraan openen door naar links te draaien.
- ☞ Ledigingsproces observeren.

6.3 Apparaat reinigen

- ☞ Bak leegmaken.
- ☞ Helder water erin doen en afwasmiddel toevoegen.
- ☞ Bak met schoonmaakborstel reinigen.
- Bij gebruik van kalkoplossende reinigingsmiddelen de schoonmaakaanwijzingen van de reinigingsmiddelproducent volgen!
- ☞ Kalkafzetting verwijderen met azijnoplossing:
 - De opvangbak zover met azijnwater vullen, totdat alle kalkresten bedekt zijn.
 - Het azijn kort laten opkoken en al naargelang de kalkafzetting ca. 15 tot 30 minuten laten inwerken.
 - De schoonmaakazijn in een voorraadvat laten vloeien. U kunt het reinigingsazijn meerdere malen gebruiken voor de kalkverwijdering.
 - Resten in de bak verwijderen.
- ☞ Gastronorm-bakken leegmaken en reinigen.
- ☞ Gereinigde delen grondig met water afspoelen en droogwrijven.
- ☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.
- ☞ Ledigingskraan sluiten.

7. Storingen en verhelpen van storingen

Als er storingen optreden, gelieve deze dan te controleren aan de hand van de volgende tabel:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen brandt het groene controlelampje niet.	Hoofdschakelaar voor het apparaat niet ingeschakeld.	Hoofdschakelaar inschakelen.
	De stroomvoorziening ontbreekt volledig.	Energiebedrijf informeren.
	De plaatselijke netzekering is gesprongen.	Eventuele fouten in het apparaat door de geautoriseerde klantendienst laten controleren. Netzekering weer inschakelen.
Het apparaat is ingeschakeld en verwarmt niet.	Het apparaat werd bijvoorbeeld door droogverwarmen oververhit. De temperatuurbegrenzer heeft uitgeschakeld.	Apparaat uitschakelen. Wachten tot het apparaat is afgekoeld. Water in de bak vullen. Apparaat inschakelen. Als de fout zich blijft voordoen, informeer dan de geautoriseerde klantendienst.

Als het u niet lukt om de storing te elimineren:

- het apparaat uitschakelen en isoleren van het elektrische net,
- behuizing niet openen,
- contact opnemen met de geautoriseerde klantendienst.

8. Technische gegevens

Bain-Marie	BC BM 700
Artikel-nr.	00574212, 00574368
Totale aansluitwaarde	0,7 kW
Spanning	230 V 1N 50/60 Hz
Beveiliging	1 x 16 A
Gevoelige warmteafgifte	0,09 kW
Passieve warmteafgifte	0,14 kW
Stoomafgifte	0,21 kg / h
Uitwendige afmetingen (LxBxH)	400 x 620 x 240 mm.
Gewicht	ca. 15,5 kg
Bescherming tegen water	IP X4
Geluidssterkte apparaat	< 70dB (A)

Technische wijzigingen voorbehouden!

9. Opstellen en aansluiten

- Let op de plaatselijke keukentechnische voorschriften.
- De installaties moeten volgens de montageaanwijzingen van de fabrikant worden uitgevoerd en volgens de erkende regels van de techniek.
- De hier opgesomde opstel- en montagewerkzaamheden mogen alleen door vakpersoneel worden uitgevoerd!
- Neem de veiligheidsinstructies in acht!

9.1 Apparaat transporteren

- Letten op het gewicht van het apparaat.

 Transporteer het apparaat met geschikte hulpmiddelen of hefwagens.

9.2 Aanwijzingen voor de plaats van opstelling

- Zorgen voor voldoende vrije ruimte boven het apparaat! Er mogen zich geen rekken bevinden boven het apparaat en er mogen geen draaibare inrichtingen boven het apparaat gezwenkt kunnen worden!
- Voldoende bewegingsruimte voorzien voor de bediening! Ook zo, dat tijdens handelingen aan het apparaat geen gevaar ontstaat door per ongeluk tegen personen aan te stoten.
- Als het apparaat wordt ingezet bij de klant, dan moet een adequate beveiliging worden aangebracht, zodat de klant niet met het apparaat in aanraking kan komen.
- Neem de informatie over veiligheid op het werk van de wettelijke ongevallenverzekering voor friteuses in acht! De vulhoeveelheden worden bij elkaar opgeteld, als er meerdere friteuses naast elkaar worden opgesteld. Dit vereist eventueel bijzondere preventieve maatregelen voor brandbeveiliging!
- Friteuses en braadpannen niet opstellen onder een sprinklerinstallatie!
- Waterbad, kookstellen, pastakokers niet opstellen naast friteuses! Minimumafstand van 900 mm aanhouden of een spatbescherming (anti-spatrand) installeren met een minimumhoogte van 350 mm.
- Bij inductie-apparaten: De aangezogen lucht mag geen vet bevatten en niet warmer zijn dan 40°C.
- Inductie-apparaten niet opstellen boven warmte uitstralende apparaten, zoals bijvoorbeeld ovens of warmtekasten.
- Het apparaat mag in open lucht alleen worden gebruikt onder een afdak en met voldoende bescherming tegen de wind. Bescherm het apparaat en de aansluitkabel tegen vocht!

9.3 Tafelmodellen opstellen

Opstellen

- loodrecht en vrij van schokken,
- onder een afzuigkap met brandvertragende filters,
- niet boven verwarmde vlakken,
- niet op brandbare vlakken,
- niet in de buurt van brandbare wanden.
- niet boven warmte uitstralende apparaten, zoals bijvoorbeeld ovens of warmtekasten.

☞ Beschermfolie van het apparaat aftrekken. Restanten van lijm verwijderen met reinigings- of wasbenzine.

☞ Apparaat met schroefvoeten horizontaal uitrichten.

☞ Bij enkelvoudige montage van apparaten op smalle tafels of onderbouwsets: Het apparaat en de tafel of de onderbouwset beveiligen tegen kantelen en verschuiven, bijv. door ze aan de wand of de vloer vast te schroeven.

9.4 Elektrische stroomtoevoer aansluiten



GEVAAR! Gevaarlijke elektrische spanning!


Gevaar door elektrische schok met mogelijk zware lichamelijke verwonding of de dood als gevolg!

- Elektrische installaties mogen alleen door de geautoriseerde klantendienst of een elektricien worden uitgevoerd!

☞ Apparaat spanningsvrij schakelen en beveiligen tegen opnieuw inschakelen!

- De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd volgens de geldende voorschriften van VDE 0100 en de voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf.
- De flexibele netkabel moet minstens zijn uitgevoerd volgens H 07 RN-F.
- Bij apparaten met netstekkers moet de netstekker goed toegankelijk zijn.
- Om veiligheidsredenen raden wij u aan om een lekstroombeveiligingsschakelaar in te bouwen. Belangrijk bij inductie-apparaten: Kortstondig vertraagde alstroomgevoelige FI-beveiligingsschakelaar ≥ 30 mA inzetten.
- Let bij de elektrische aansluiting op de gegevens op het typeplaatje!
- Draaischakelaar van het apparaat op Uit zetten, pas daarna de netstekker in een adequaat geïnstalleerd stopcontact steken!

10. Waarschuwing

	<p>GEVAAR! Gevaarlijke elektrische spanning!</p> <p>Gevaar door elektrische schok met mogelijk zware lichamelijke verwonding of de dood als gevolg!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Onderhoudswerkzaamheden aan elektrische installaties mogen alleen door de geautoriseerde klantendienst of een elektricien worden uitgevoerd! 🔧 Apparaat spanningsvrij schakelen en beveiligen tegen opnieuw inschakelen!
---	--

- Laat dit apparaat regelmatig controleren en onderhouden. Onderhoudswerkzaamheden zijn bijvoorbeeld veiligheids-, functie- en lekkagecontroles.
- Afhankelijk van de belasting, minstens echter eenmaal per jaar door een deskundige laten controleren of de toestand van de veiligheidsinrichtingen overeenkomt met de voorschriften. Het resultaat van deze controle documenteren en bewaren.
- Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door de geautoriseerde klantendienst of een elektricien worden uitgevoerd.
- Uitsluitend origineel toebehoren en originele vervangingsonderdelen gebruiken!
- Wij raden u aan een onderhoudscontract met de klantendienst af te sluiten.

11. Oude apparaten verwerken

- Het apparaat voor u het demonteert spanningsvrij schakelen en ervoor zorgen dat het niet opnieuw in werking kan treden. Daarna de netkabel uittrekken aan de netaansluitdoos en aan het apparaat.
- Oude apparaten zijn geen afval zonder waarde! Door een milieubewuste afvalverwerking kunnen kostbare grondstoffen worden teruggewonnen.
- Let bij de afvalverwerking van het apparaat op de wettelijke voorschriften van dat ogenblik.
- Industriële elektrische apparaten mogen niet in de gemeentelijke afvalverwerking terechtkomen en niet met het huisvuil worden meegegeven.

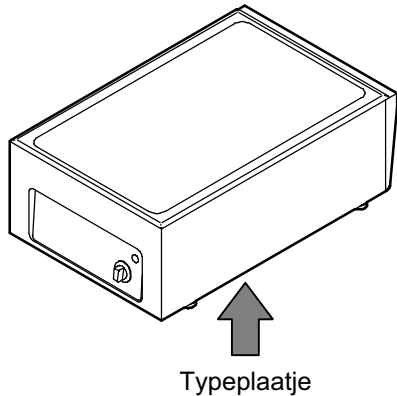


12. Reparatie

Bevoegde personen

Reparaties mogen uitsluitend door de volgende personen/instanties worden uitgevoerd:

- Bedrijfsintern, door B.PRO geschoold vakpersoneel
- Externe, door B.PRO geschoolde klantendienst
- B.PRO-service



Beschrijving van het defect

De B.PRO-service heeft naast de nauwkeurige beschrijving van het defect de volgende informatie van het typeplaatje nodig:

- Type en artikelnummer
- Serienummer (S.Nr.)
- Productiedatum (bouwjaar)

Vervanging van componenten

Defecte componenten, inclusief de netkabel, mogen uitsluitend door de volgende servicepunten worden vervangen:

- Bedrijfsintern, door B.PRO geschoold vakpersoneel
- Externe, door B.PRO geschoolde klantendienst
- B.PRO-service

Vervangingsonderdelen

Bij bestelling van vervangingsonderdelen zijn nodig:

- Benaming van het vervangingsonderdeel
 - Type en artikelnummer
 - Productiedatum (bouwjaar) van het apparaat
 - Aantal
- ⇒ Zie service-informatiesysteem op het internet (www.bpro-solutions.com).

Adres

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com



EU- Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinien entsprechen. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Maschinen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Maschinentypen

Bain-Marie
Cook
00574212, 00574368

EU-Richtlinien

Niederspannungsrichtlinie
2014/35/EU
Richtlinien Elektromagnetische
Verträglichkeit 2014/30/EU
RoHS Directives 2011/65/EU

Angewandte harmonisierte EN-Normen

DIN EN 60335-1:2020-08
DIN EN 60335-2-50:2008-11
DIN EN 55014-1:2018-08 + A11:2021-03
DIN EN 55014-2:2016-01 + COR 1:2017-03
DIN EN IEC 61000-3-2:2019-12
DIN EN 61000-3-3:2020-07
DIN EN 62233:2008-11 + COR 1:2009-04

Jahr der CE-
Kennzeichnung
2021

EU Declaration of Conformity

We hereby declare that the design of the machines stated below and the actual models sold by us meet the relevant safety and health requirements as outlined in EU guidelines. This declaration shall cease to be valid if modifications not authorised by us are made to the machines.

Machine types

Bain-marie

EU guidelines

Low voltage guideline
2014/35/EU
Electromagnetic compatibility
guidelines 2014/30/EU
RoHS Directives 2011/65/EU

Harmonised EN standards applied

Year of CE-marking
2021

Déclaration UE de conformité

Nous déclarons, par la présente, que la conception et le type, de même que les versions mises en circulation, des machines décrites ci-après sont conformes aux directives européennes en vigueur en matière de sécurité et de santé. Cette déclaration perd toute validité en cas de modification des machines effectuée sans notre accord.

Types de machines

Bain-marie

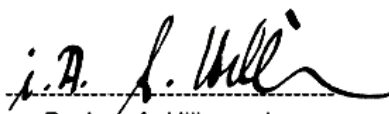
Directives européennes

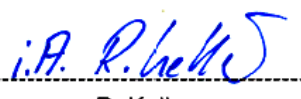
Directives européennes sur les basses tensions 2014/35/UE
Directives européennes sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
RoHS Directives 2011/65/UE

Normes EN harmonisées utilisées

Ans de marque de
CE
2021

Oberderdingen, 2021-10-01


Dr.-Ing. A. Hillenmeier
Leiter Forschung + Entwicklung /
Director Research + Development


R. Keller
Qualitätsmanagement /
Quality Management

UK-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU & UK -Richtlinien entsprechen.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Maschinen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Machine types: Bain-Marie

574212, 574368

EU-Richtlinien

Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
Richtlinien Elektromagnetische Verträglichkeit
2014/30/EU
RoHS Richtlinie 2011/65/EU

Applied Standards

BS EN 60335-1:2012+A15:2021
BS EN 60335-2-50:2003+A1:2008
BS EN IEC 55014-1:2021
BS EN IEC 55014-2:2021
BS EN IEC 61000-3-2:2019-03
BS EN 61000-3-3:2013+A2:2021
BS EN 62233:2008

UK-Declaration of Conformity

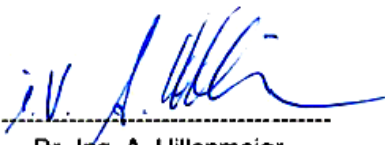
We hereby declare that the machines described below comply with the relevant health and safety requirements of the EU & UK directives due to their design and construction and in the versions placed on the market by us.

In the event of modifications to the machines not agreed with us, this declaration shall lose its validity.

UK-guidelines

Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016
Electromagnetic Compatibility Regulations 2016
RoHS Regulations 2012

Oberderdingen, 2022-10-01


Dr.-Ing. A. Hillenmeier
Leiter Forschung + Entwicklung /
Director Research + Development


S. Juhl
Qualitätsmanagement /
Quality Management

168077-UKCA-10/22_de-en

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

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44-81416
Fax +49 7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS