

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

WARMBUFFET

BASIC LINE W-3/4

BASIC LINE W-3/4 KIDS

BASIC LINE WQ-3 SMART

BASIC LINE WQ-3 KIDS

Original-Betriebsanleitung



Copyright

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Technische Änderungen

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

Inhaltsverzeichnis

1	Zu dieser Betriebsanleitung	5
1.1	Produktdokumentation	5
1.2	Darstellungskonventionen	5
1.3	Warnhinweise	5
2	Zu diesem Produkt	5
2.1	Einsatzzweck	5
2.2	Einsatzbedingungen	6
2.3	Produktmerkmale	6
3	Sicherheit	8
3.1	Sichere Verwendung	8
3.2	Allgemeines	8
3.3	Betreiberpflichten	9
3.4	Einweisung Dritter	9
3.5	Einsatzzweck	9
3.6	Einsatzbedingungen	9
3.7	Transport	9
3.8	Inbetriebnahme	9
3.9	Bedienung und Betrieb	10
3.10	Standortwechsel	11
3.11	Außerbetriebnahme	13
3.12	Reinigung und Pflege	13
3.13	Hygiene	13
3.14	Normen und Richtlinien	14
3.15	Produktkennzeichnung	14
4	Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	14
5	Transport	15
5.1	Transportschäden prüfen/abwickeln	15
5.2	Lieferumfang	15
6	Geräteübersichten	16
6.1	Geräteausführung BASIC LINE W-3/4	16
6.2	Geräteausführung BASIC LINE W-3/4 mit beheiztem Unterbau	17
6.3	Geräteausführung BASIC LINE WQ-3	18
6.4	Bedienelemente	19
7	Inbetriebnahme	20
7.1	Erstreinigung durchführen	20
7.2	Gerät aufstellen	20
7.3	Montage	22
7.4	Gerät anschließen	27
7.5	Gerät in Betrieb nehmen	27
8	Bedienung und Betrieb	29
8.1	Externe Geräte anschließen	29
8.2	Heizbetrieb einschalten	29
8.3	Gerät beschicken	31
8.4	Gerät an neuen Standort bringen	34
9	Außerbetriebnahme	35

10	Hilfe im Problemfall	35
11	Reinigung und Pflege	37
11.1	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	37
11.2	Reinigungsintervall	38
11.3	Reinigungsmethoden	38
11.4	Reinigungsmittel	38
12	Gerät reinigen	39
13	Wartung	41
14	Reparatur	42
14.1	Ersatzteile	42
14.2	Adresse	42
14.3	Gewährleistung	42
15	Entsorgung	43
16	Technische Daten	44
17	Bestellangaben und Zubehör	46
18	Normen, Richtlinien, Prüfsiegel	47
18.1	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	47
18.2	Verordnungen, Vorschriften	47
19	Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen	48

1 Zu dieser Betriebsanleitung

1.1 Produktdokumentation

Dies ist die Original-Betriebsanleitung.

Zielgruppe:

Bedienpersonal, Küchenleiter.

1.2 Darstellungskonventionen

- ① **Erläuternde Information, Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle
- ↪ **Querverweis** auf ein Kapitel oder Fremddokument
- ✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
- **Handlung oder Tätigkeit**, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung XYZ

Ein derart gekennzeichnete Abschnitt gilt nur für eine bestimmte Geräteausführung oder Geräteoption.

1.3 Warnhinweise



Signalwort! Art und Quelle der Gefahr!

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

Das Signalwort (Gefahr, Warnung, Vorsicht) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

2 Zu diesem Produkt

2.1 Einsatzzweck

Das BASIC LINE Warmbuffet ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern
- Ausgabe von Speisen, Speisenverteilung
- Selbstbedienungsbüfets

Das BASIC LINE Warmbuffet dient der Speisenpräsentation und Speisenausgabe.

Das BASIC LINE Warmbuffet eignet sich vor allem für einen Einsatz in Verpflegungseinrichtungen von Schulen, Betrieben, Behörden, Krankenhäusern, Seniorenheimen (Kantinen, Mensen, Speisesälen) sowie in der Gastronomie und Hotellerie.

Nicht zulässig sind folgende Verwendungen:

- Aufheizen oder Zubereiten von Speisen
- Längere Aufbewahrung von warmen Speisen
- Verwendung als Raumheizung
- Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten
- Verwendung als Leiterersatz, Steighilfe oder Klettergerüst
- Transport oder Lagerung gefährlicher oder giftiger Stoffe/Flüssigkeiten

2.2 Einsatzbedingungen

Allgemein

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts. Das Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben. Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung eingewiesen sein und die Betriebsanleitung verstanden haben.

Umgebung

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen, ohne jedoch den Witterungsbedingungen ausgesetzt zu sein, betrieben werden.

① Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü NN. entwickelt worden.

2.3 Produktmerkmale

Allgemein

Das BASIC LINE Warmbuffet ist ein Wärmemodul mit Edelstahlabdeckung und einem verzinkten, pulverbeschichteten Geräteunterbau. Es verfügt je nach Modell über 3 oder 4 fugenlos eingeschweißte, einzeln beheizbare Bain-Marie-Becken aus Edelstahl für Gastronormbehälter. Die Temperatur wird mechanisch über ein Kapillarrohr-Thermostat geregelt. Eine Sicherheitsglasscheibe dient als Hustenschutz, optional auch bedienseitig erhältlich. Eine Wärmebrücke mit 3 oder 4 separat schaltbaren Wärmestrahlern hält Speisen warm, optional mit LED-Spots. Das Buffet hat eine abklappbare Tabletrutsche und optionale Ablagen. Die Modelle W-3 und W-4 sind mit beheiztem Unterbau oder Edelstahlboden erhältlich. Alle Modelle sind in einer Kids-Ausführung mit reduzierter Korpushöhe von 750 mm erhältlich. Die Frontverkleidungen sind in verschiedenen Farben und Materialien anpassbar.

Geräte der BASIC LINE können in verschiedenen Varianten aufgestellt werden:

- Freistehend für bediente Speiseausgabe oder Selbstbedienung
 - Wandstehend für Selbstbedienung (Bedienelemente auf Kundenseite)
 - Rückseite an Rückseite für Selbstbedienung
- ① Mit optionalen Modulverbindern (siehe Kapitel 7.3.1 auf Seite 22) können mehrere Geräte an den Seitenwangen fest miteinander verbunden werden.

Die Standardausführung des BASIC LINE Warmbuffets umfasst:

- Edelstahl-Abdeckung mit je nach Modell 3 oder 4 Bain-Marie-Becken
- Kundenseitiger Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG)
- Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr
- Wärmebrücke mit je nach Modell 3 oder 4 einzeln zuschaltbaren Wärmestrahlern
- 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 davon mit Rollenfeststellern
- Seitenwangen und Blenden aus verzinktem, pulverbeschichtetem Feinblech

Bedienung und Betrieb

Das Gerät kann auf folgende Arten beschickt werden:

- *Trockenbeschickung:*
Gastronormbehälter werden in die trockenen Bain-Marie-Becken gehängt
- *Nassbeschickung:*
① Empfohlene Beschickungsart
Gastronormbehälter werden in die mit 4 Liter heißem Wasser befüllten Bain-Marie-Becken gehängt
- Bei Verwendung von einem oder zwei Auflage-Stegen in Querrichtung lassen sich Gastronormbehälter GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 und GN 1/9 in ein Bain-Marie-Becken einhängen.
- Bei Verwendung von einem oder zwei Auflage-Stegen in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in ein Bain-Marie-Becken eingehängt werden.
- Jedes Bain-Marie-Becken ist einzeln beheizbar. Drehregler dienen zur stufenlosen Temperatureinstellung („10“ entspricht einer Temperatur von ca. +95 °C). Die optional vorhandenen beheizten Gerätefächer können zum Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern verwendet werden. Die beiden Gerätefächer werden zusammen beheizt. Ein Drehregler dient zur stufenlosen Temperatureinstellung („10“ entspricht einer Temperatur von ca. +85 °C).




2.3.1 Optionen/Zubehör

Das BASIC LINE Warmbuffet ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

Optionale Ausstattung	Erläuterung
Abdeckung Schalterblende	–
Verbreiterung Abdeckung	–
Beheizter Unterbau mit zwei Schrankfächern	–
Digitale Temperaturanzeige für beheizten Unterbau	–
Zusätzlich 2 x 230 V-Steckdosen im Unterbau	–
Grundboden	–
Modulverbindingssatz	–
Korpus in verschiedenen Farben	–
Frontverkleidungen in verschiedenen Ausführungen (pulverbeschichtet und Resopal) und Farben	–
Brückenaufsatz	– Standard-Aufsatz – Highline-Aufsatz
Beleuchtung/Wärmestrahler	– mit LED-Beleuchtung – mit Wärmestrahler – mit Wärmestrahler und LED-Beleuchtung
Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG)	– kundenseitig bis zur Abdeckung – kundenseitig mit Durchreiche – bedienseitig mit Durchreiche – kundenseitig mit Durchreiche gerundet – bedienseitig mit Durchreiche gerundet
Tablettrutsche	– Rundrohr kundenseitig – Rundrohr bedienseitig – CNS glatt kundenseitig – CNS glatt bedienseitig – Resopal kundenseitig – Resopal bedienseitig
Tellerrutsche	– CNS glatt kundenseitig – CNS glatt bedienseitig – Resopal kundenseitig – Resopal bedienseitig
Abstellbord stirnseitig links/rechts	– Rundrohr – CNS glatt – Resopal
Aufstellung	– 4 x Lenkrollen Ø 75 mm, davon zwei mit Feststellern – 4 x Lenkrollen Ø 125 mm, davon zwei mit Feststellern – Stellfüße Edelstahl
Sockelblende	– Sockelblende kundenseitig – Sockelblende bedienseitig – Sockelblende stirnseitig links – Sockelblende stirnseitig rechts
Stromanschluss	– 230 V – 400 V

2.3.2 Hinweisschilder

① Am Gerät sind folgende Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung – Anbringort
	Aufkleber: "Maximale Belastbarkeit"
	"Potentialausgleich" nach DIN IEC 60417 Anbringort: am Korpus unten bedienseitig rechts, direkt neben dem Potentialausgleichsanschluss, an der Seitenwange
	"Warnung vor heißer Oberfläche" nach DIN 4844-2 Anbringort: an der optionalen Wärmebrücke

- Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder **umgehend** ersetzen.

3 Sicherheit

3.1 Sichere Verwendung



- Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme und Verwendung des Geräts sorgfältig lesen und beachten.
- Angaben zur sicheren Verwendung, Sicherheitshinweise und Warnhinweise lesen und beachten.
- Betriebsanleitung so aufbewahren, dass sie jederzeit für das Bedienpersonal zugänglich ist.

3.2 Allgemeines

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

- Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.
- Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern. Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

Elektrischer Schlag durch elektrische Aufladung, Gefahr eines Kurzschlusses!

- Das Gerät muss für Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie beim Austausch von Teilen vom Stromnetz getrennt werden. Der Netz- oder Gerätestecker sollte während dieser Arbeiten an einem sicheren, trockenen Ort aufbewahrt und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung geschützt werden.

Explosionsgefahr! Brandgefahr!

- Brandgefahr, insbesondere durch offene Flamme, elektrische oder durch statische Aufladung erzeugte Funken und heiße Oberflächen! Wenn Behälter mit explosionsfähigen Stoffen im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschaden führen.
- Im Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.
- Offene Flammen im Nutzraum des Geräts vermeiden.

Warnhinweise

- Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

3.3 Betreiberpflichten

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

- Sicherstellen, dass die Benutzer des Geräts gemäß dieser Betriebsanleitung in die Bedienung und den Umgang mit diesem Gerät eingewiesen sind und diese verstanden haben.
- Sicherstellen, dass die Anwender die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

3.4 Einweisung Dritter

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

3.5 Einsatzzweck

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass das Gerät nur gemäß dem vorgesehenen Einsatzzweck sach- und bestimmungsgemäß verwendet wird.

- Gerät nur für den vorgesehenen Einsatzzweck verwenden.

3.6 Einsatzbedingungen

Kippgefahr!

- Das Gerät kann umkippen und schwere Personen- oder Sachschäden verursachen.
- Gerät **nicht** als "Leitersatz" nutzen oder von Kindern als "Klettergerät" verwenden lassen.
- Gerät von Kindern fernhalten.
- Gerät nur unter den zulässigen Umgebungsbedingungen betreiben.
- Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.
- Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern.
Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Fehlfunktion auftritt, Gerät **nicht** mehr verwenden, Netzstecker ziehen und unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↳ "Reparatur" auf Seite 42

3.7 Transport

Schweres, kippendes Gerät!

Eine unsachgemäßer Transport des Geräts kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.

- Gerät **nur** aufrecht stehend (auf Palette ausreichend fixiert) transportieren.

Sachschäden am Gerät durch unsachgemäßen Transport!

- Gerät nur in einem Lastfahrzeug mit ausreichend dimensionierter Laderampe oder in einem Lieferwagen transportieren.
- Sicherstellen, dass die Laderampe einen Neigungswinkel von 10° **nicht** überschreitet.
- Gerät auf der Palette gegen Verrutschen sichern (Sicherungsgurte).

Gerät mit optionalen Rollenfeststellern

Eine Transportsicherung nur mit Rollenfeststellern ist **nicht** ausreichend.

- Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.
- Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.
- Sicherstellen, dass das Gerät sicher verstaut ist und während des Transports nicht verrutschen oder von der Ladefläche herunterfallen kann.

3.8 Inbetriebnahme

- Beim Auspacken des Geräts alle vorhandenen Schutzfolien abziehen.

Das Gerät darf nur in gut belüfteter Umgebung aufgestellt/betrieben werden.

- Bereich um eventuell vorhandene Lüftungsschlitze freihalten.

Elektrischer Schlag durch elektrische Aufladung, Gefahr eines Kurzschlusses!

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche nieder. Durch den entstehenden Feuchtigkeitsfilm besteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

- Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.
- Gerät nur auf einer ebenen, festen Standfläche betreiben.
- Gerät **nicht** neben Geräten mit starker Dampfbildung betreiben (z. B. Spülmaschine).

Falsche Netzspannung! Fehlende Absicherung!

- Eine unsachgemäße Handhabung des Netzsteckers und des Netzanschlusses kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.
- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) abgesichert ist. Sicherstellen, dass jede Phase zusätzlich mit max. 16 A abgesichert ist.
- Bei bauseitigem Anschluss an einen elektrischen Festanschluss sicherstellen, dass eine jederzeit allpolig wirkende Trennvorrichtung installiert ist. Installation gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern.

Beschädigter Netzstecker! Beschädigtes Netzkabel!

- Gerät **nicht** verwenden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Beschädigte Elektrik und Netzsteckdose!

- Gerät vor dem Trennen von der Stromversorgung am Netzschalter ausschalten.
- Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektrik und/oder die Netzsteckdose beschädigt werden können.
- Beim Ausstecken Netzstecker nur am Gehäuse des Netzsteckers ziehen, **nicht** am Netzkabel.

Gerät mit optionalen Rollenfeststellern

- Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.
-

Geräteausführung mit Stellfüßen

Alle Stellfüße müssen so eingestellt werden, dass das Gerät sicher steht und nicht wackelt.

3.9 Bedienung und Betrieb

Ungesichertes Gerät!

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Personenschäden und Sachschäden verursachen.

- Gerät immer mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.
- Speisen in Gastronormbehältern immer mit Deckel abdecken.
- Speisen auf Tellern immer mit Clochen abdecken.

Beeinträchtigte Lebensmittelqualität!

Durch Stromausfall, Gerätestörungen oder sonstige Unterbrechungen während der Lagerung oder Regeneration kann die Qualität der im Gerät befindlichen Lebensmittel beeinflusst werden.

- Kerntemperatur prüfen, ob die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt ist.
 - Lebensmittel ggf. entsorgen.
-

Geräteausführung mit beheizten Gerätefächern

Unnötiges Öffnen der Gerätetüren während des Warmhaltebetriebs vermeiden. Gerätetüren nur kurzfristig zur Beschickung mit oder Entnahme von Gastronormbehältern öffnen. Die beheizten Gerätefächer nur mit abgedeckten Gastronormbehältern aus Edelstahl beschicken.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen!

Die Bain-Marie-Becken, beheizte Gerätefächer und darin enthaltene Gegenstände können im Betrieb bis zu 95 °C heiß werden und Verbrennungen verursachen. Warmgehaltene Speisen können ebenfalls

Verbrühungen verursachen. Die Abdeckung neben den Bain-Marie-Becken und die Außenseiten der Wärmebrücke werden im Betrieb warm.

- Heiße Teile nur mit Schutzmaßnahmen, wie z. B. Schutzhandschuhen, anfassen.

Verbrennungsgefahr! Heiße Schutzgitter!

Die Schutzgitter der Wärmestrahler erhitzen sich im Betrieb und können bei Berührung Verbrennungen verursachen.

- Schutzgitter während des Betriebs **nicht** berühren.

Korrosionsgefahr! Vermeidung von Spannungsrissen in Bain-Marie-Becken!

- Spannungsrisse in den Bain-Marie-Becken vermeiden: **Kein** kaltes Wasser in heiße Becken füllen. Der plötzliche Temperaturwechsel kann feine Risse verursachen, die zu Korrosion führen.
- Becken vor dem Befüllen mit kaltem Wasser abkühlen lassen oder heißes Wasser verwenden.

Verletzungsgefahr! Überlastung und Beschädigung der Anbauteile!

Überlastete Anbauteile können brechen oder nachgeben, was zu Stürzen von Gegenständen führen kann und somit Verletzungen verursachen kann. Beschädigte Anbauteile können zu Stolperfallen führen, insbesondere wenn sie brüchig oder instabil sind.

- Anbauteile generell nur während der Gerätenutzung hochklappen.
- Anbauteil darf nur mit der in dieser Betriebsanleitung des Geräts genannten Flächenlast belastet werden. Hierbei ist insbesondere auf die korrekte Verriegelung der optionalen Arretierbolzen bzw. des optionalen Minirasters der Konsole im ab-/und hochgeklappten Zustand des Anbauteils zu achten.
- Keine Gegenstände auf die Wärmebrücke oder den Standard-Hustenschutz stellen oder legen.
- Anbauteile nur zum Abstellen von Geschirr und/oder Tablettts verwenden und nicht mit schweren Gegenständen belasten.
- Sitzen auf den Anbauteilen ist **nicht** zulässig, um die strukturelle Integrität zu gewährleisten und Verletzungen zu vermeiden.

Zulässige Flächenlast je Anbauteil:

- Tabletrutsche: 25 kg
- Abstellbord/Tellerrutsche: 25 kg
- Geräteboden: 100 kg
- Highline-Hustenschutz (Kunden- oder bedienseitig): 10 kg

3.10 Standortwechsel

Verletzungsgefahr und Sachschaden! Herunterfallende Gegenstände!

Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von den Abstellflächen oder aus dem Gerät rutschen, diese können Personen verletzen, die sich in der Nähe befinden. Gegenstände könnten beschädigt werden oder das Gerät selbst könnte Schaden nehmen.

- Vor jedem Standortwechsel den Netzstecker des Geräts ziehen, um die elektrische Sicherheit zu gewährleisten
- Gegenstände von den Abstellflächen entfernen, einschließlich des optionalen Gerätebodens.
- Gerät immer in angemessener Geschwindigkeit (**nicht** schneller als 3 km/h – entspricht langsamem Gehen) an den neuen Standort bringen.
- Wegen der geringen Bodenfreiheit das Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) über schräge Flächen oder Rampen transportieren.

Transportschaden und Verletzungsgefahren für Personen!

Ein unsachgemäßer Transport kann zu Beschädigungen des Geräts führen und Personen- oder Sachschäden verursachen.

- Sicherstellen, dass der Standort des Geräts die Verordnungen, Vorschriften, weitere berufsgenossenschaftliche Regeln und ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in der jeweils aktuellen Fassung erfüllt.
- Stöße vermeiden.
- **Keine** Schwellen oder Stufen überfahren.
- **Keine** unebenen Böden befahren.
- Gerät nur schieben, **nicht** ziehen.

Kippgefahr!

Dieses Gerät kann umkippen und schwere Personen- oder Sachschäden verursachen.
Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°.

- Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten.
- Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren.

Geräteausführung mit beheizten Gerätefächern

- Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten.
- Vor dem Standortwechsel alle Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) aus den Gerätefächern entfernen.

Gerät mit optionalen Rollenfeststellern

Dieses Gerät kann umkippen und schwere Personen- oder Sachschäden verursachen.
Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°.

- Wenn das Gerät auf einer schrägen Fläche steht:
Gerät zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern.
- Vor dem Transportieren des Geräts die Bremsleistung der Rollen prüfen, indem das Gerät auf einer ebenen Fläche abgestellt und die Rollen festgestellt werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät sicher steht, nicht rollt und nicht rutscht.
- Wenn Anzeichen von Beschädigungen an den Rollenfeststellern oder eine mangelhafte Bremsleistung erkennbar sind:
Gerät **nicht** verwenden und sofort den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

🔗 "Reparatur" auf Seite 42

Unbeabsichtigtes Wegrollen des Geräts!

Eine Beschädigung der Rollenfeststeller oder eine mangelhafte Bremsleistung kann zu einem unkontrollierten Rollen des Geräts führen und Personen- oder Sachschäden verursachen.

- Gerät **nicht** mit arretierten Rollenfeststellern bewegen.

Geräteausführung mit Stellfüßen

- Das Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) transportieren.
Hierbei sind die entsprechenden BG-Vorschriften und Informationen zu beachten.

Quetschgefahr!

Beim Transport des Geräts können die Hände zwischen der Wand und dem Gerät eingeklemmt und gequetscht werden.

- Sicherstellen, dass Hände und Finger nicht in die Nähe der Wand oder des Geräts gelangen, während es geschoben wird.
- Beim Transport des Geräts sicherstellen, dass keine Personen und keine Gegenstände, die sich vor dem Gerät befinden, übersehen werden.

Schweres, kippendes Gerät! Unangemessen hohe Geschwindigkeit!

- Bei Personen, die nicht über das Gerät sehen können:
Beim Transport eine weitere Person dem Gerät vorausgehen lassen, um eine sichere Fortbewegung des Geräts zu ermöglichen.
 - Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen: Immer eine weitere Person zur Absicherung vorsehen.
- 🔗 "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 20
- Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit **zwei** Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.
 - Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.
 - Sicherstellen, dass die Person, die das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage ist, das ggf. beladene Gerät im Ernstfall abzubremesen.

3.11 Außerbetriebnahme

Beschädigte Elektrik und Netzsteckdose!

Das Ausstecken bei eingeschaltetem Gerät kann die Geräteelektrik und die Netzsteckdose beschädigen.

- Gerät vor dem Trennen von der Stromversorgung am Ein/Aus-Schalter ausschalten.
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Externe Geräte, die an die Gerätesteckdosen angeschlossen sind, müssen ebenfalls vor dem Ein- oder Ausstecken des Netzsteckers ausgeschaltet sein.
- Beim Ausstecken Netzstecker nur am Gehäuse des Netzsteckers ziehen, **nicht** am Netzkabel.
- Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.

3.12 Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung (siehe Kapitel 11 auf Seite 37) den Netzstecker ziehen, um Kurzschlüsse und elektrische Schläge zu vermeiden.
- Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und nationale Hygienebestimmungen beachten.
- Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, ohne Hochdruckreiniger oder Dampfstrahlgeräte. Keine Metallteile, scharfe Gegenstände oder Scheuermittel verwenden, um Schäden zu vermeiden.
- Heiße Teile wie Bain-Marie-Becken und Gerätefächer können Verbrennungen verursachen, daher das Gerät 20 Minuten abkühlen lassen.
- Nach der Reinigung gründlich trocknen, insbesondere Geräteboden und beheizte Fächer, um Rutschgefahr durch auslaufendes Wasser zu verhindern.

Verbrennungsgefahr! Heiße Geräteteile und Gegenstände!

Die Bain-Marie-Becken, beheizte Gerätefächer und darin enthaltene Gegenstände können im Betrieb bis zu 95 °C heiß werden und Verbrennungen verursachen.

- Gerät vor der Reinigung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

Kurzschluss durch in die Geräteelektrik und den Netzstecker eindringendes Wasser!

- Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen von der Stromversorgung trennen.
- Netzstecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

Rutschgefahr!

- Nach der Reinigung das Gerät gründlich trocknen.
Dabei Reinigungswasser vom optional vorhandenen Geräteboden und aus den optional vorhandenen beheizten Gerätefächern entfernen.
- Aus dem Gerät gelaufenes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

3.13 Hygiene

- Beim Warmhalten von Speisen die entsprechenden lebensmittelspezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen beachten.
- Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einhalten.

Hustenschutz

Verhakte Bruchstücke! Verletzungsgefahr und Sichtbehinderung!

Unbemerkte Beschädigungen des Hustenschutzes aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) infolge von Stößen und Schlägen können nicht auftreten. Bei einer Beschädigung zerbricht das Glas jedoch in kleine, teilweise ineinander verhakte Bruchstücke. Durch die besondere Bruchstruktur des ESG besteht nur eine geringe Verletzungsgefahr.

- Beschädigtes Glas umgehend austauschen, um die Schutzfunktion zu gewährleisten und um eine Verletzungsgefahr auszuschließen.
- Zerbrochenes Glas sofort entfernen, da es die Sicht beeinträchtigen kann.
- Speisen aus dem betroffenen Gerät entsorgen.

3.14 Normen und Richtlinien

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

- Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

3.15 Produktkennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Typenschild (siehe Kapitel 14.4.1 auf Seite 42) versehen.

- ① Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

4 Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

- ① Diese Zusatzinformation beschreibt die abschätzbaren, zusätzlichen Restgefahren, die sich durch den Zugang von Kindern/Jugendlichen zu diesem Produkt ergeben.



Gefahr des Einschließens von Kindern!

Das Gerät hat Schrankfächer mit einer Größe, in die Kinder hineinsteigen könnten.

- Gerät **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Inbetriebnahme sowie vor der Deponierung des Geräts **prüfen**, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.



Verbrennungsgefahr! Heiße Oberflächen und Gerätefächer/Zubehör!

Das Gerät kann Oberflächentemperaturen über 60 °C erreichen, was für den ordnungsgemäßen Betrieb erforderlich ist. Bei längerem Hautkontakt können diese hohen Temperaturen Verbrennungen verursachen.

- Heiße Oberflächen nur mit geeigneten Schutzmaßnahmen berühren.



Quetschung von Gliedmaßen!

Das Gerät verfügt über Türscharniere, in denen Gliedmaßen (z. B. Finger beim Öffnen und Schließen der Gerätetür) eingeklemmt und gequetscht werden können.

- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür sicherstellen, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.

Allgemeine und spezielle Gefahren

Einsatzbereich

- Gerät nur für den in dieser Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck einsetzen.

Aufsichtspflicht

- Gerät **nicht** unbeaufsichtigt bewegen oder betreiben.

Die Aufsichtspflicht orientiert sich grundlegend an den jeweils geltenden Gesetzen und Vorschriften der entsprechenden nationalen Stellen, wie z. B. des Gesetzgebers, der Berufsgenossenschaften, Vorschriften auf Länder- oder Gemeindeebene und/oder weiteren Stellen.

Stromversorgung

Durch den Einsatz eines elektrisch betriebenen Geräts ergibt sich für die Aufsichtsperson eine erhöhte Aufsichtspflicht.

- Gerät **nicht** unbeaufsichtigt betreiben.

- ① **B.PRO empfiehlt:**

- Gerät an Steckdosen betreiben, die durch einen Haupt-/Zentralschalter abgeschaltet werden können.
- Sicherstellen, dass dieser Haupt-/Zentralschalter außerhalb der Erreichbarkeit für Kinder installiert ist.
- Zugbelastung des Netzkabels vermeiden. Dies gilt ebenso beim Einsatz eines Spiralkabels.

Missbrauch als Spielgerät

Durch Missbrauch als Spielgerät kann das Gerät kippen und Personenschäden verursachen.

- Am Gerät **nicht** klettern.

Missbrauch als Lagerplatz

- Gerät **nicht** als Lagerplatz für Gegenstände und/oder Lebewesen benutzen.

Missbrauch als Fahrzeug

Das Gerät darf **nicht** als Fahrzeug oder Transportmittel genutzt werden.

- **Nicht** unter das Gerät legen.

Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potential.

Durch die vorgenannten Missbräuche können Personen verletzt z. B. überrollt oder eingequetscht werden.

Rollenfeststeller

Die Rollenfeststeller haben Öffnungen, die technisch bedingt sind. Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können in die Öffnungen der Rollenfeststeller hineinragende Gliedmaßen gequetscht werden. Durch unbeaufsichtigtes Öffnen eines Rollenfeststellers kann sich das Gerät in Bewegung setzen.

- Wenn das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist oder ein Standortwechsel notwendig ist: Vorhandene Rollenfeststeller betätigen.

Allgemeiner Sicherheitshinweis im Umgang mit Kindern.

- Bitte alle Sicherheitshinweise im entsprechenden Sicherheitskapitel (siehe Kapitel 3.1 auf Seite 8) beachten, um einen sicheren Umgang mit diesem Gerät im Beisein von Kindern zu gewährleisten.

5 Transport

5.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt.

Später gemeldete Transportschäden **müssen** durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

- Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrollieren (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.
– oder –
- Gerät **nicht** annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.

5.2 Lieferumfang

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts sind in den Lieferpapieren dokumentiert.

Standardmäßiger Lieferumfang

- (1) Gerät/Modul
- (2) Betriebsanleitung

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.
- Transportverpackung **nicht** aufreißen und **nicht** aufschneiden.
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien im Innern der Fächer entfernen.

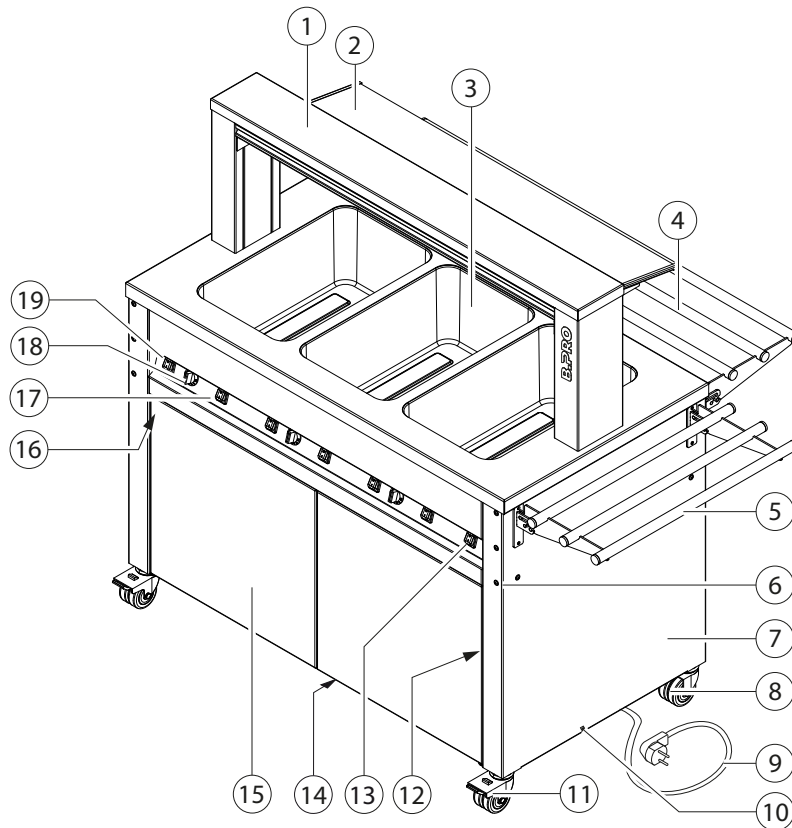
Verpackungsmaterial entsorgen

Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

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

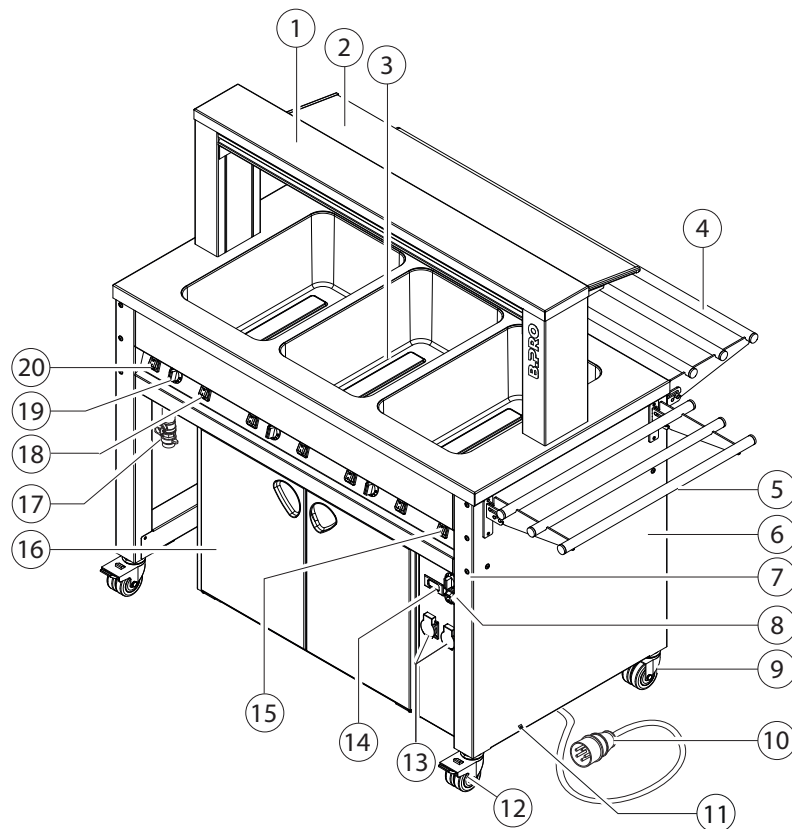
6 Geräteübersichten

6.1 Geräteausführung BASIC LINE W-3/4



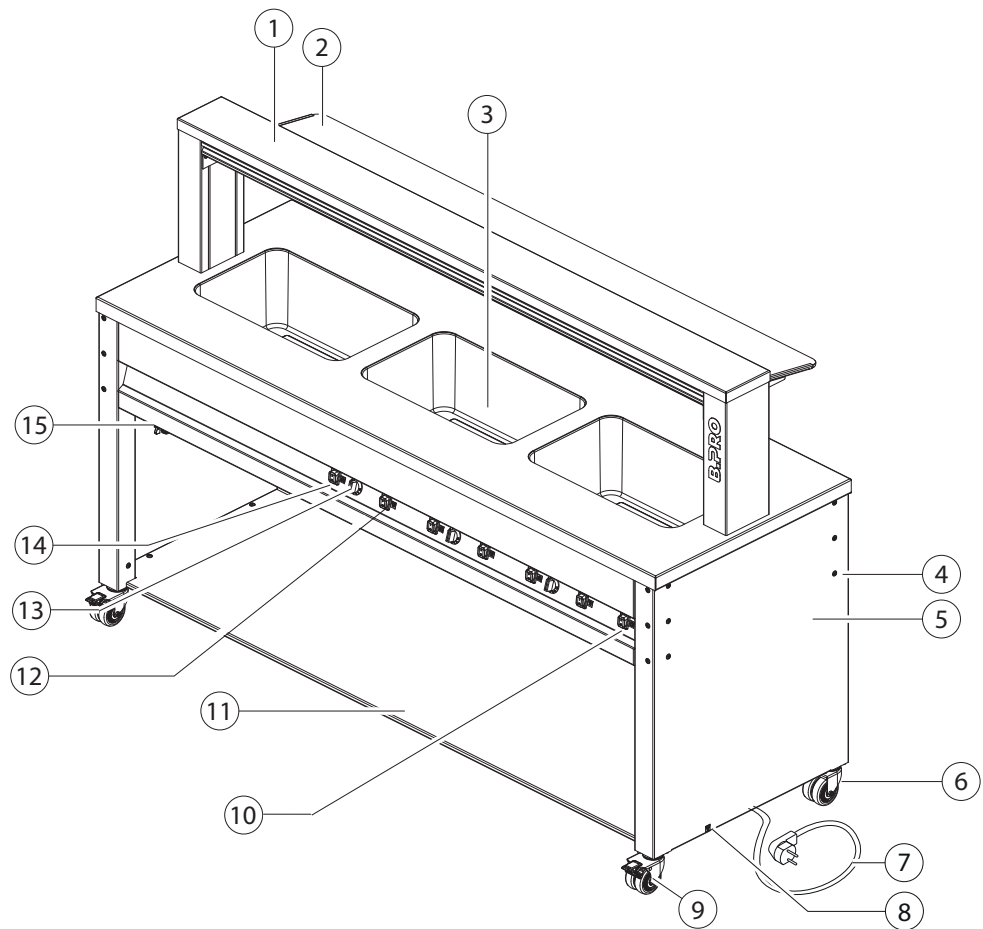
- (1) Wärmebrücke mit Keramik-Wärmestrahlern
- (2) Kundenseitiger Hustenschutz
- (3) Bain-Marie-Becken
- (4) Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr
- (5) Befestigungsmöglichkeiten für optionales Abstellbord
- (6) Befestigungsmöglichkeiten für bedienseitige abklappbare Tabletrutsche
- (7) Seitenwange Unterbau
- (8) Lenkrolle
- (9) Netzkabel mit Netzstecker
- (10) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (11) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (12) Steckdosen für Anschluss externer Geräte (optional)
- (13) Ein-/Ausschalter „Beleuchtung“ in der Wärmebrücke (optional)
- (14) Geräteboden (optional)
- (15) Bedienseitige Flügeltüren (optional)
- (16) Ablaufhahn
- (17) Ein-/Ausschalter Keramik-Wärmestrahler in der Wärmebrücke
- (18) Ein-/Ausschalter Heizung Bain-Marie-Becken
- (19) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur für Bain-Marie-Becken

6.2 Geräteausführung BASIC LINE W-3/4 mit beheiztem Unterbau



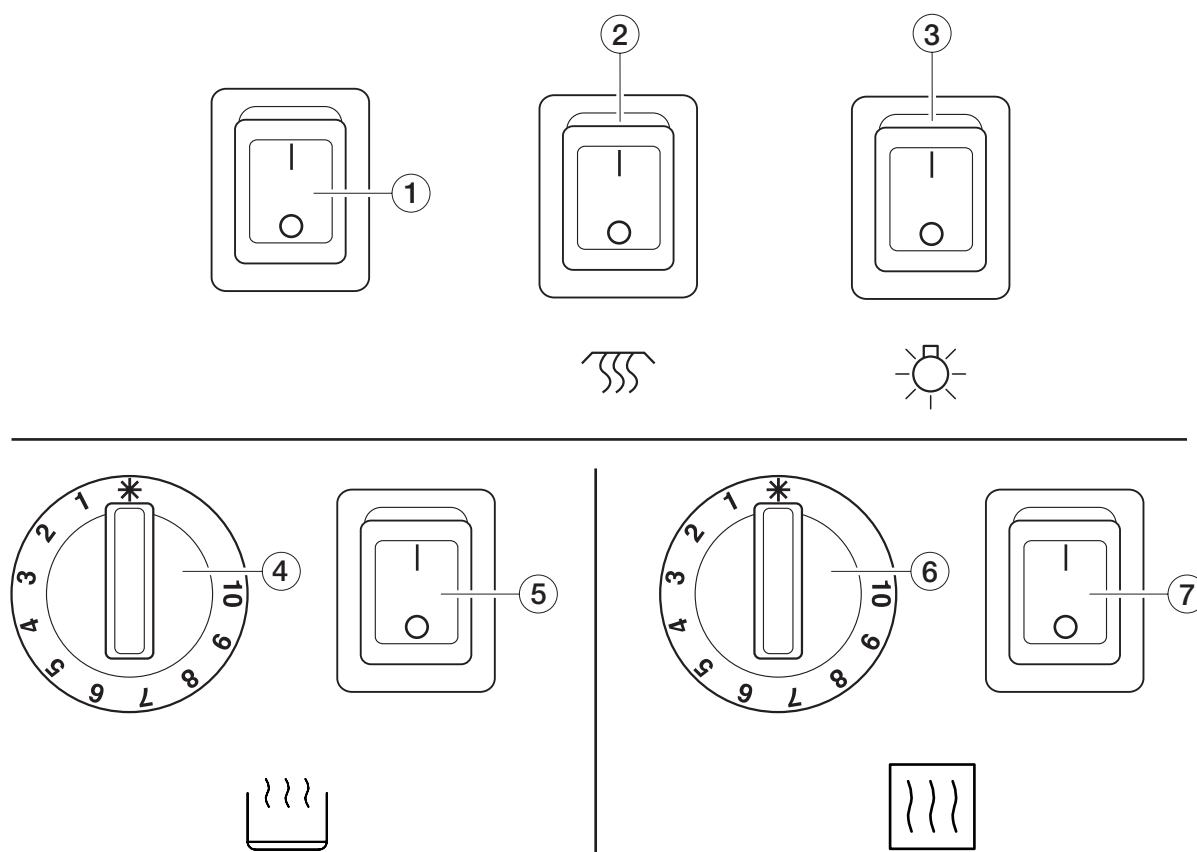
- (1) Wärmebrücke mit Keramik-Wärmestrahler
- (2) Kundenseitiger Hustenschutz
- (3) Bain-Marie-Becken
- (4) Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr
- (5) Abklappbares Abstellbord an der Seitenwange (optional)
- (6) Seitenwange Unterbau
- (7) Befestigungsmöglichkeit für bedienseitige abklappbare Tabletrutsche
- (8) Ein-/Ausschalter Heizbetrieb Gerätefächer (optional) und Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur für die beheizten Gerätefächer
- (9) Lenkrolle
- (10) Netzkabel mit Netzstecker
- (11) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (12) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (13) Steckdosen für Anschluss externer Geräte (optional)
- (14) Digitale Temperaturanzeige beheizte Gerätefächer (optional)
- (15) Ein-/Ausschalter Beleuchtung in der Wärmebrücke (optional)
- (16) Beheizte Gerätefächer (optional)
- (17) Ablaufhahn
- (18) Ein-/Ausschalter Keramik-Wärmestrahler in der Wärmebrücke
- (19) Ein-/Ausschalter Heizbetrieb Bain-Marie-Becken
- (20) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur für Bain-Marie-Becken

6.3 Geräteausführung BASIC LINE WQ-3



- (1) Wärmebrücke mit Keramik-Wärmestrahler
- (2) Kundenseitiger Hustenschutz
- (3) Bain-Marie-Becken quer eingeschweißt
- (4) Befestigungsmöglichkeiten allseitig am Korpus für optionale Anbauteile
- (5) Seitenwange Unterbau
- (6) Lenkrolle
- (7) Netzkabel mit Netzstecker
- (8) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (9) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (10) Ein-/Ausschalter Beleuchtung in der Wärmebrücke (optional)
- (11) Grundboden
- (12) Ein-/Ausschalter Keramik-Wärmestrahler in der Wärmebrücke (optional)
- (13) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur für Bain-Marie-Becken
- (14) Ein-/Ausschalter Heizbetrieb Bain-Marie-Becken
- (15) Ablaufhahn

6.4 Bedienelemente



Bain-Marie-Becken, Gerätefächer, Wärmestrahler, Beleuchtung

- (1) Ein-/Ausschalter mit integrierter LED-Betriebsanzeige
- (2) Ein-/Ausschalter „Wärmestrahler“
- (3) Ein-/Ausschalter „Beleuchtung“
- (4) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur „Bain-Marie-Becken“
- (5) Ein-/Ausschalter „Bain-Marie-Becken“
- (6) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur „Gerätefach beheizt“
- (7) Ein-/Ausschalter „Gerätefach beheizt“

① Die gewünschte Soll-Temperatur kann über den Drehregler stufenlos für jedes Bain-Marie-Becken einzeln eingestellt werden. Der Einstellwert „10“ entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. +95 °C.

Geräteausführung mit beheizten Gerätefächern

Die gewünschte Soll-Temperatur in den Gerätefächern kann über den Drehregler stufenlos für alle Fächer gemeinsam eingestellt werden. Der Einstellwert „10“ entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. +85 °C. Die Temperatur in den Gerätefächern kann über eine optional vorhandene digitale Anzeige abgelesen werden.



(1) Digitale Temperaturanzeige beheizte Gerätefächer (optional)

7 Inbetriebnahme

7.1 Erstreinigung durchführen



Vorsicht! Falsche Netzspannung, falsche Netzfrequenz!

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

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

- Nach Anlieferung an dem Gerät eine Erstreinigung durchführen.
- Kartonagen, Schutzschichten aus Papier, Folien und Klebebänder vollständig entfernen.
- Oberflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen (siehe Kapitel 11 auf Seite 37)

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Gerät in hygienisch einwandfreiem Zustand
- ✓ Gerät und Netzstecker weisen keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Schutzfolien entfernt

7.2 Gerät aufstellen

Standortwahl

Um einen bestmöglichen Betrieb zu gewährleisten, ist bei der Wahl des Aufstellungsorts des Geräts Folgendes zu beachten:

- Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfbildung betreiben (z. B. Geschirrspülmaschine).
- Gerät nur in gut belüfteter Umgebung aufstellen/betreiben.

7.2.1 Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen



Vorsicht! Schweres, kippendes Gerät! Unangemessen hohe Geschwindigkeit!

Beim Fortbewegen des Geräts mit unangemessener Geschwindigkeit kann das Gerät im Ernstfall nicht abgebremst werden. Das Gerät kann kippen und Personen- oder Sachschäden verursachen.

- Gerät **nicht** schneller als mit 3 km/h (entspricht langsamem Gehen) schieben.
- Gerät so schieben, dass es in jedem Fall abgebremst werden kann.
- Gerät bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen mit **zwei** Personen schieben.

Eine standsichere Aufstellung ist gewährleistet, wenn die folgenden Punkte zutreffen:

- Der vorgesehene Platz des Geräts ist eben und eine waagerechte Aufstellung des Geräts gewährleistet.
- Bei Rollenausführung Rollenfeststeller arretieren.
- Bei optionalen Stellfüßen das Gerät waagrecht ausrichten, sodass das Gerät sicher steht und nicht wackelt.
- Gerät auf vorgesehenem Platz standsicher aufstellen.

↪ "Standortwechsel" auf Seite 11

↪ "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 20

Geräteausführung mit Rollen



Vorsicht! Klemmgefahr für Gliedmaßen!

Beim Schieben der Module können Gliedmaßen eingeklemmt werden und Personen verletzt werden. Je nach Gewicht besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

- Gerät immer mit zwei Händen an der Abdeckung schieben.
- Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden.

Geräteausführung mit Geräteboden



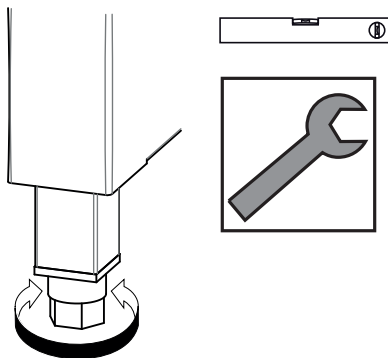
Vorsicht! Sachschaden durch Aufsetzen des Gerätebodens!

Beim Fahren über schräge Flächen oder Rampen kann das Gerät wegen der geringen Bodenfreiheit aufsetzen und möglicherweise beschädigt oder manövrierunfähig werden.

- Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) über Rampen und schräge Flächen transportieren.

- ✓ **Zwei** Personen
- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerät von der Stromversorgung getrennt
- ✓ Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.
- Prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Gerät vorsichtig mit **zwei** Personen über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

7.2.2 Gerät mit Stellfüßen aufstellen



- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen.
- Gerät durch Verstellen der Standfüße lotrecht ausrichten.

7.2.3 Gerät mit Rollenfeststellern aufstellen



Warnung! Unzureichende Haltewirkung der Rollenfeststeller!

Auf Rampen ist unter Umständen die Haltewirkung der Rollenfeststeller **nicht** gewährleistet. Das Gerät kann sich in Bewegung setzen und Personen verletzen.

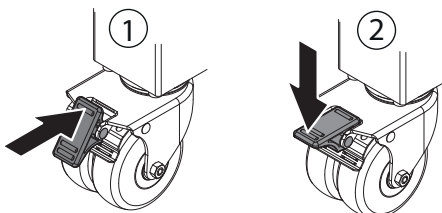
- Beim Abstellen des Geräts auf einer Rampe Rollenfeststeller arretieren und zusätzlich gegen Wegrollen sichern (z. B. mit Unterlegkeilen).



Vorsicht! Am Rollenfeststeller eingeklemmter Fuß!

Beim Lösen und Arretieren der Rollenfeststeller kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Sicherstellen, dass der Fuß **nicht** zwischen die Rollenfeststeller und die Stoßbecke gerät.
- Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, geeignete Vorkehrungen treffen.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ **Zwei** Personen



- Rollenfeststeller lösen (1).
- Gerät mit beiden Händen vorsichtig an den vorgesehenen Standort schieben.
- Rollenfeststeller arretieren (2).

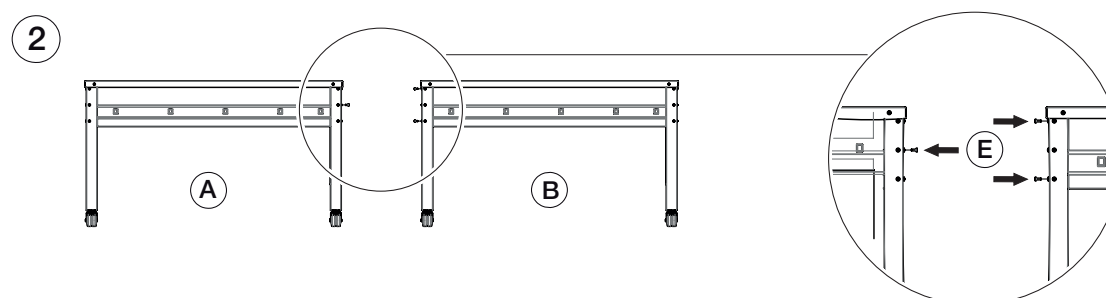
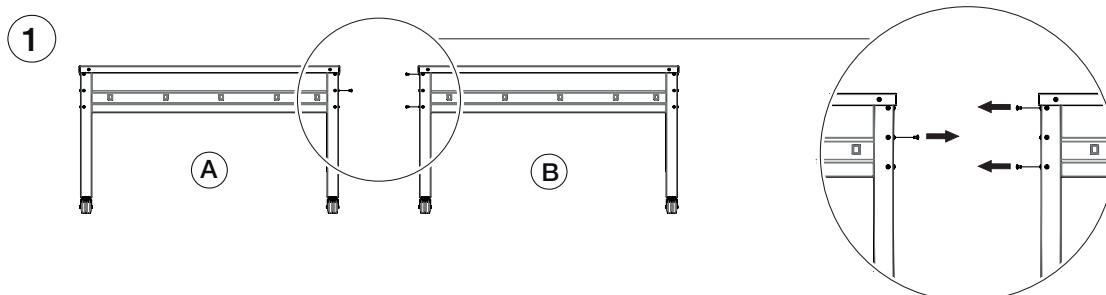
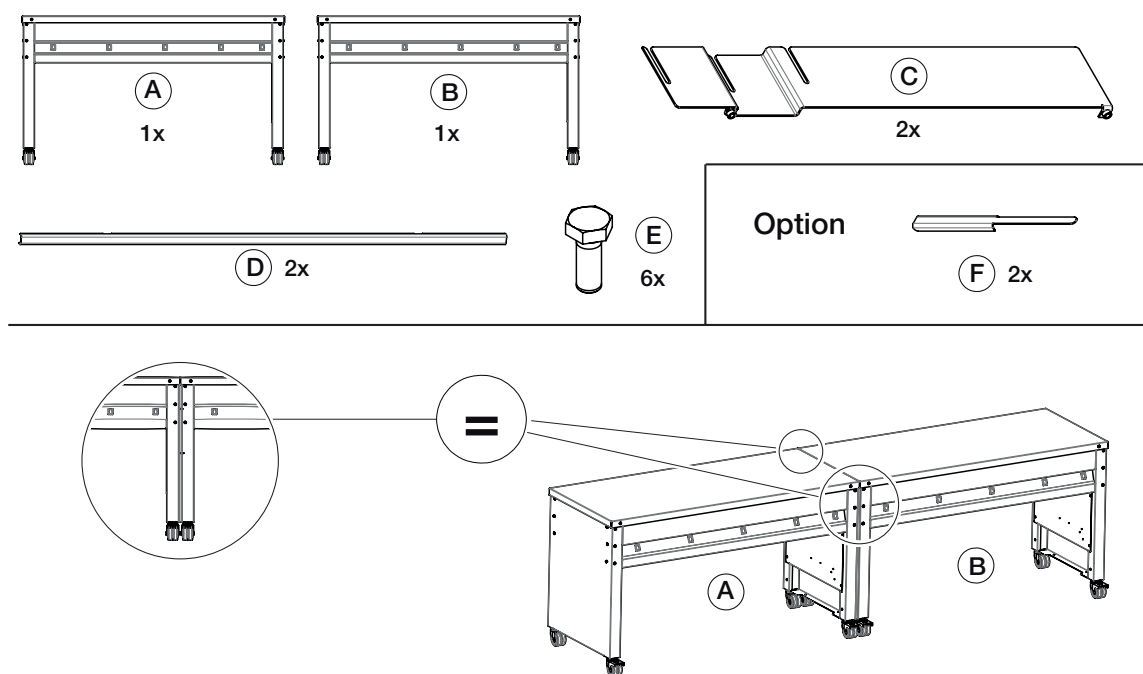
7.3 Montage

7.3.1 Modulverbinder anbringen/lösen

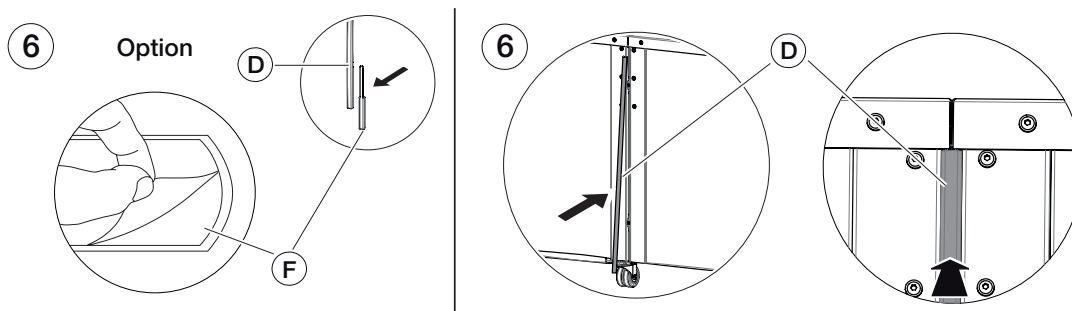
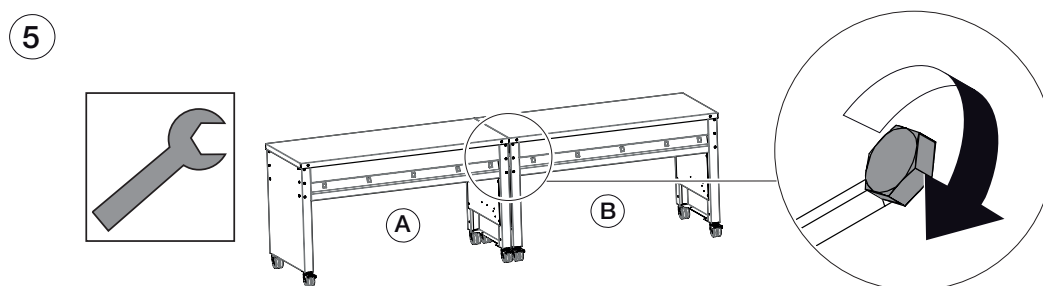
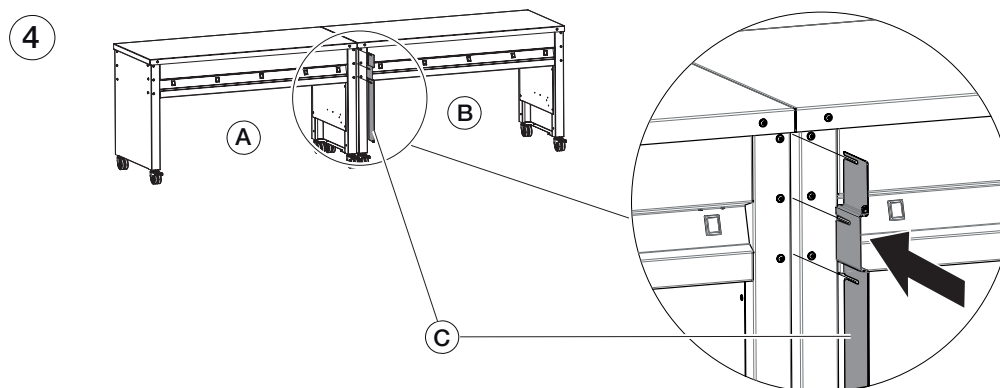
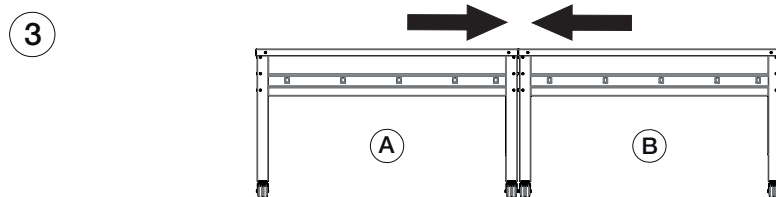
► Module entsprechend den folgenden Zeichnungen montieren.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

① Die einzelnen Montageschritte müssen jeweils auf der Kundenseite und der Bedienseite ausgeführt werden.



- Prüfen, ob alle für die Montage benötigten Teile bereit liegen (C, D, E, F).
- Die vormontierten Schrauben der Module "A" und "B" lösen (1).
- Die Schrauben "E" in die Module "A+B" entsprechend einschrauben (2).



- Module "A+B" zusammenschieben (3).
- Verbindungsprofil "C" einschieben (4).
- Innensechskantschrauben "E" mit dem Schraubenschlüssel festschrauben (5).

Geräteausführung mit Stellfüßen

- Schutzfolie des Klebandes an der Verlängerung "F" lösen.
- Verlängerung "F" mit Profil "D" verkleben (6).
- Profil "D" auf Magnete der Verbindungsprofils "C" aufbringen (6).

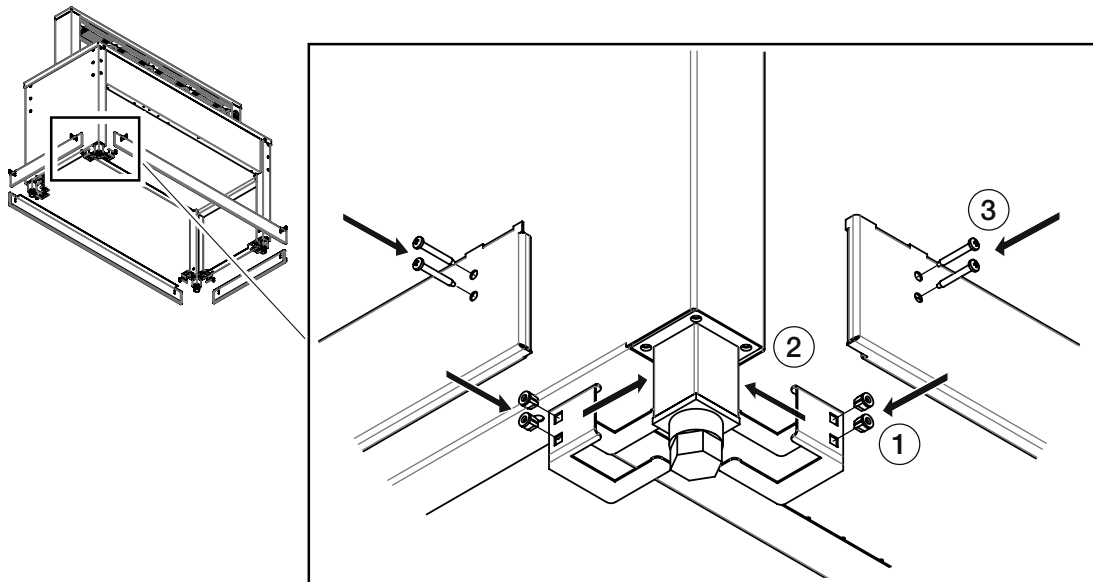
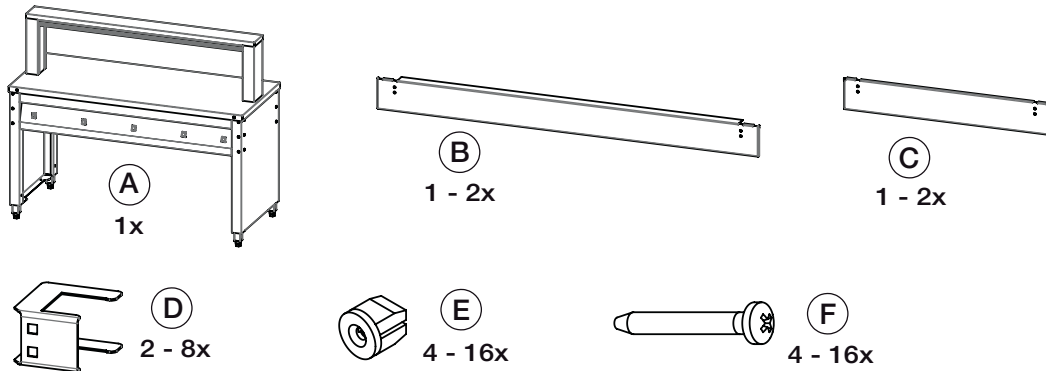
7.3.2 Sockelblenden anbringen/abbauen

Geräteausführung mit Stellfüßen

■ Sockelblenden entsprechend der folgenden Zeichnung montieren.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

■ Montageschritte für jede Sockelblende auf der gegenüberliegenden Seite wiederholen.



- Gewindeeinsätze "E" in Aufnahme "D" einfügen (1).
- Aufnahme "D" über Stellfuß des Moduls "A" schieben (2).
- Sockelblende "B" oder "C" mit den Schrauben "F" in die Gewindeeinsätze "E" der Aufnahme "D" schrauben (3).
- Montageschritte für jede weitere Sockelblende wiederholen.

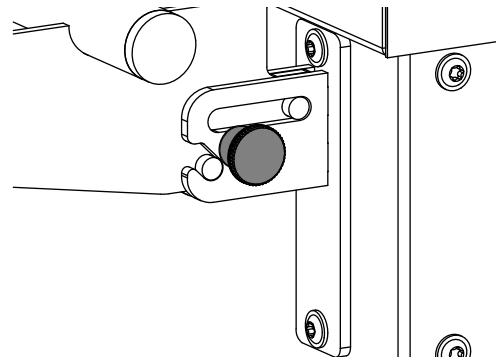
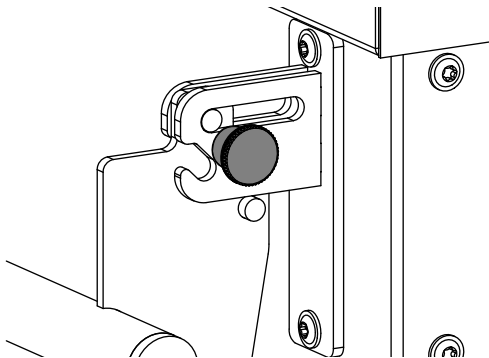
7.3.3 Funktion und Bedienung Miniraster

Scharnierausführung mit Miniraster

- Miniraster nach außen ziehen und eine viertel Umdrehung nach links oder rechts drehen. Der Miniraster erreicht eine Rastposition.
- Anbauteil, wie in der Original-Betriebsanleitung beschrieben, ab- oder hochklappen.

Zum Lösen der Rastposition:

- Miniraster wieder ziehen und eine viertel Umdrehung in entgegengesetzter Richtung drehen. Der Miniraster rastet beim Loslassen automatisch ein. Die Sicherung ist aktiv.



Position des Minirasters im abgeklappten/hochgeklappten Zustand:

7.3.4 Anbauteil hochklappen und arretieren



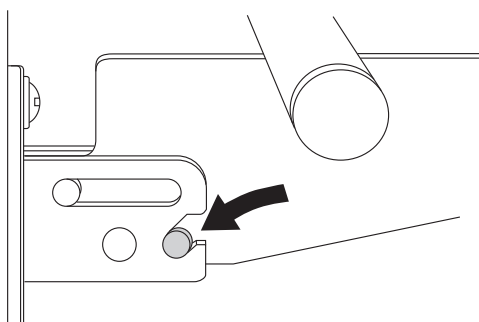
Vorsicht! Verletzungsgefahr oder Beschädigung des Anbauteils!

- Wenn die Befestigungsschrauben eines Anbauteils gelöst werden, kann es herunterfallen. Dabei kann es entweder Personen verletzen oder beschädigt werden.
- Anbauteil vor dem Lösen der oberen Befestigungsschrauben durch eine zweite Person gegen Herunterfallen sichern.



Vorsicht! Verletzungsgefahr durch unzureichende Befestigung!

- Tabletrutschen und Abstellborde müssen immer mit den vorgesehenen zwei Schrauben auf jeder Seite befestigt werden, um die erforderliche Tragfähigkeit zu erreichen.
- Beim Ummontieren grundsätzlich beide Konsolen mit jeweils zwei Schrauben fixieren.



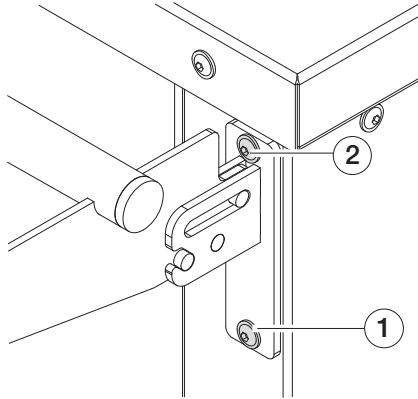
- Anbauteil etwas (ca. 30°) über die Waagerechte hinaus nach oben klappen.
- Anbauteil zum Gerät hin schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.
- Nochmals kontrollieren, ob Anbauteil tatsächlich in beiden Arretierungen eingerastet ist und gegebenenfalls Arretierung korrigieren.

Anbauteil nach unten klappen

- Anbauteil vom Gerät weg schräg nach oben ziehen, bis die seitlichen Arretierungen ausrasten.
- Anbauteil nach unten klappen.

Anbauteile ummontieren

Tablettrutschen und Abstellborde können bei Bedarf um 10 cm in der Höhe nach unten versetzt oder an der jeweils gegenüberliegenden Seite angebracht werden.



- An beiden Seiten die untere Schraube (1) an der Befestigung des Anbauteils mit einem Innensechskantschlüssel lösen und herausdrehen.
- Anbauteil nach unten klappen.
- An beiden Seiten die obere Befestigungsschraube (2) lösen und herausdrehen, während eine zweite Person das Anbauteil festhält.
- Anbauteil abnehmen und bei Nichtverwendung zur Seite stellen und herausgedrehte Schrauben wieder in die Gewindelöcher im Unterbau eindrehen.
- Zur Montage des Anbauteils Befestigungsschrauben an der gewünschten Position herausdrehen.
- Während eine zweite Person das Anbauteil in der richtigen Position hält, an beiden Seiten die obere Befestigungsschraube (2) hineindrehen.
- Anbauteil hochklappen, dann auf beiden Seiten die untere Befestigungsschraube (1) hineindrehen.

7.3.5 Frontverkleidung kundenseitig anbringen/abnehmen

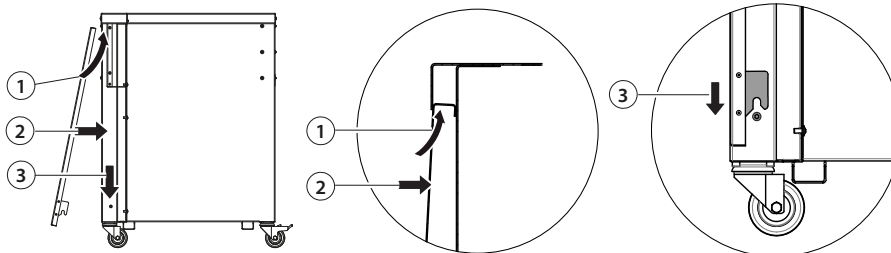


Vorsicht! Klemmgefahr für Gliedmaßen!

Beim Schließen der Türen können Gliedmaßen zwischen Tür und Korpus eingeklemmt werden.

- Darauf achten, dass die Gliedmaßen (z. B. Hände) nicht zwischen Gerätekorpus und Tür eingeklemmt werden.

Die kundenseitige Frontverkleidung ist leicht austauschbar und kann ohne Werkzeuge angebracht oder abgenommen werden.



- Kundenseitige Frontverkleidung (1) unter die obere Abdeckblende schieben.
- Beide Einhängelaschen (2) in die vorstehenden Schrauben rechts und links am Unterbau (3) einhängen.

7.3.6 Frontverkleidung bedienseitig öffnen/schließen

Die bedienseitige Frontverkleidung ist ausgeführt als Flügeltüren.

- Mit dem Push-to-open-Prinzip öffnen.

7.4 Gerät anschließen

① Das Gerät **muss** durch geeignetes Fachpersonal angeschlossen werden!



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik!

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

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



Gefahr! Brandgefahr!

Brandgefahr, insbesondere durch offene Flamme, elektrische oder durch statische Aufladung erzeugte Funken und heiße Oberflächen.

- Offene Flammen im Nutzraum oder in unmittelbarer Umgebung des Geräts vermeiden.
- Bei statischer Aufladung entsprechende Gegenmaßnahmen einleiten (z. B. Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung, antistatischen Rollen oder Antistatikbändern).



Gefahr! Kurzschluss in externen Geräten!

Ein Kurzschluss in einem in das Gerät eingesteckten externen Gerät (z. B. durch Überhitzung der Netzzuleitung) kann bei Berührung des Geräts zu einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät nur an eine mit einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung ausgestatteten Netzsteckdose anschließen (Absicherung RCD-Fehlerstrom-Schutzschalter/FI-Schalter, jede Phase mit max. 16 A).

7.4.1 Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Keine erkennbaren Defekte, keine sichtbaren Schäden am Gerät
- ✓ Keine Personen oder Lebewesen im Innenraum des Geräts
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt, Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Schutzfolien im Innen- und Außenbereich entfernt
- ✓ Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände mehr in den Bain-Marie-Becken oder den optional vorhandenen beheizten Gerätefächern befinden.

7.4.2 Leeres Gerät erstmalig aufheizen

① Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial einen unangenehmen Geruch hervorrufen.

B.PRO empfiehlt:

- Die Bain-Marie-Becken und die optional vorhandenen beheizten Gerätefächer im leeren Zustand ca. 2 Stunden heizen.
- Jedes Bain-Marie-Becken gemäß den Anweisungen vorbereiten.
- ↳ "Nassbeschickung mit Gastronormbehältern (empfohlene Beschickungsart)" auf Seite 32
- Die Bain-Marie-Becken während des Aufheizvorgangs mit einem geeigneten Deckel (z. B. GN-Deckel) abdecken, um den Energieverbrauch zu optimieren.

7.5 Gerät in Betrieb nehmen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen.

Gerät mit optionalen Rollenfeststellern

- Rollenfeststeller arretieren.

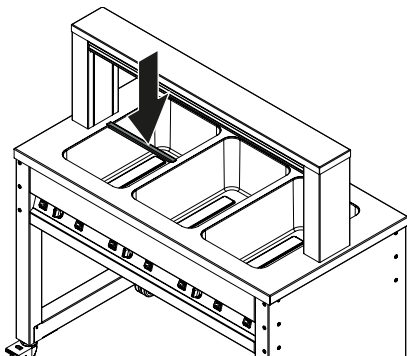
- Sicherstellen, dass sich der Innenraum des Geräts in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet. Bei Bedarf Gerät reinigen (siehe Kapitel 11 auf Seite 37). Vor der Inbetriebnahme des Geräts prüfen, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in den Schrankfächern befinden.

- Sicherstellen, dass sich in den Gerätefächern und außen am Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände in/auf der Wärmebrücke, den Bain-Marie-Becken oder den optional vorhandenen beheizten Gerätefächern befinden.
- Gerätefächer lüften.
- Gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe) tragen, um statischer Aufladung entgegen zu wirken.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Die Wärmestrahler mit dem Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebs-LEDs leuchten.
Das Gerät ist betriebsbereit.
- Heizungen aller Bain-Marie-Becken (*Nassbeschickung empfohlen*) und der optional vorhandenen beheizten Gerätefächer im Unterbau am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LEDs der Bain-Marie-Becken und der beheizten Gerätefächer leuchten.
- Alle Drehregler auf die höchste Stufe stellen.
- Alle Wärmestrahler, Bain-Marie-Becken und die optional vorhandenen beheizten Gerätefächer heizen.
- Heizungen aller Bain-Marie-Becken und der optional vorhandenen beheizten Gerätefächer im Unterbau am jeweiligen Ein-/Ausschalter ausschalten.
- Die Wärmestrahler mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LEDs erlöschen.
- Gerätefächer lüften und reinigen.

7.5.1 Auflage-Stege einsetzen

Jedes Bain-Marie-Becken ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stege unterteilbar.

- Bei Verwendung von einem oder zwei Auflage-Stege in Querrichtung lassen sich Gastronormbehälter GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 und GN 1/9 in die Bain-Marie-Becken einhängen.
 - Bei Verwendung eines Auflage-Stege in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Bain-Marie-Becken eingehängt werden.
- ① Auflage-Stege können bei B.PRO als Zubehörteil (siehe Kapitel 17 auf Seite 46) bestellt werden.



- Bei Bedarf den entsprechenden Auflage-Steg oder die entsprechenden Auflage-Stege einsetzen.
- Gastronormbehälter in die Bain-Marie-Becken einhängen.

Beschickungsbeispiel mit einem Auflage-Steg in Querrichtung: ein Gastronormbehälter GN 1/2 und zwei Gastronormbehälter GN 1/4.

7.5.2 Inbetriebnahme nach längerem Stillstand

Gerät reinigen

- Gerät gründlich reinigen (siehe Kapitel 11 auf Seite 37).
- Sicherheitstechnische Prüfung durchführen.
- Gerät entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 prüfen.
- Netzkabel auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.
- Bei Defekt eine der folgenden Stellen verständigen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

8 Bedienung und Betrieb

8.1 Externe Geräte anschließen



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik!

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

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

Geräteausführung mit Steckdosen

Die maximale Anschlussleistung der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des vorliegenden Warmbuffets. Die genauen Werte sind auf den Steckdosen vermerkt und können ebenfalls dem Typenschild (Seite 42) entnommen werden.

An der Unterseite des Geräts (bedienseitig rechts) befindet sich ein Anschluss für den Potentialausgleich. Je nach landesspezifischen Vorgaben Geräte, die zusammen betrieben werden, über den Potentialausgleich miteinander verbinden.

- ✓ Gerät standsicher aufgestellt
- ✓ Warmbuffet an die Stromversorgung angeschlossen
- ✓ Spannung, Netzfrequenz und Leistungsaufnahme des externen Geräts/der externen Geräte entsprechen den auf dem Typenschild genannten Werten
- ✓ Original-Betriebsanleitung des externen Gerätes gelesen und beachtet
- Externes Gerät an das Warmbuffet heranfahren.
- Rollenfeststeller eines fahrbaren externen Geräts arretieren.
- Stecker des externen Geräts in die Steckdose des Warmbuffet einstecken.
Das externe Gerät ist an das Warmbuffet angeschlossen.
- Für den Anschluss eines weiteren externen Geräts die oben beschriebenen Schritte wiederholen.

8.2 Heizbetrieb einschalten



Warnung! Verbrennungsgefahr! Heiße Gerätefächer!

Im Warmhaltebetrieb werden die Gerätefächer und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Schutzhandschuhen) anfassen.
- Bügelgriffe der Gastronormbehälter verwenden.



Warnung! Verbrennungsgefahr! Heiße Bain-Marie-Becken!

Im Warmhaltebetrieb werden die Bain-Marie-Becken und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Schutzhandschuhen) anfassen.
- Bügelgriffe der Gastronormbehälter verwenden.



Warnung! Heiße Deckel auf den Gastronormbehältern und heiße Wärmebrücke!

Beim Einschalten der Wärmestrahler werden Deckel, die sich eventuell auf den Gastronormbehältern befinden, sowie die Unterseite der Wärmebrücke heiß. Gefahr von Verbrennungen.

- Bevor die Wärmestrahler eingeschaltet werden, Deckel von den Gastronormbehältern abnehmen.
- Wärmebrücke an der Unterseite nicht berühren.



Vorsicht! Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität!

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

- Lebensmittel ggf. entsorgen.

8.2.1 Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen

Im Heizbetrieb zeigen die Betriebsanzeige-LEDs „Heizung Bain-Marie-Becken“ an, welche Becken aktuell eingeschaltet sind.

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Drehregler des entsprechenden Bain-Marie-Beckens auf die gewünschte Stufe stellen.
Die Soll-Temperatur ist eingestellt.
- Ein-/Ausschalter „Heizung Bain-Marie-Becken“ einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ leuchtet.
- Heizbetrieb ausschalten.
- Ein-/Ausschalter „Heizung Bain-Marie-Becken“ ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ erlischt.

8.2.2 Heizbetrieb für Gerätefächer ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen

Geräteausführung mit beheizten Gerätefächern

Im Heizbetrieb zeigt die Betriebsanzeige-LED „Heizung Gerätefächer“ an, ob die Gerätefächer aktuell eingeschaltet sind. Die beiden Gerätefächer werden immer gemeinsam beheizt. Die Temperatur in den Gerätefächern kann über eine optional vorhandene digitale Anzeige abgelesen werden.

Heizbetrieb einschalten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Drehregler der Gerätefächer auf die gewünschte Stufe stellen.
Die Soll-Temperatur ist eingestellt.
- Ein-/Ausschalter „Heizung Gerätefächer“ einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Gerätefächer“ leuchtet.
- Heizbetrieb ausschalten.
- Ein-/Ausschalter „Heizung Gerätefächer“ ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Gerätefächer“ erlischt.

8.2.3 Wärmestrahler (optional) ein-/ausschalten



Warnung! Beschädigung oder Zerstörung des LED-Schutzglases!

Beim Betrieb der LED-Spots kann das Schutzglas brechen oder splintern. Gefahr von Glassplintern im Essen.

- Wenn die LED-Spots beschädigt sind, und selbst wenn nicht sicher ausgeschlossen werden kann, dass Splitter auf/in die Speisen gelangt sein könnten, **alle** Speisen aus dem Ausgabebereich entfernen und sicherheitshalber entsorgen.
- Gesamten Ausgabebereich gründlich reinigen.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch heiße Unterseite der Wärmebrücke!

Die Unterseite der Beleuchtungs- und Wärmebrücke wird bei eingeschalteten Wärmestrahlern heiß.

- Berührungen vermeiden, um Verbrennungen zu verhindern.

Über jedem Bain-Marie-Becken befindet sich ein Wärmestrahler (optional), der das Warmhalten der Speisen unterstützt. Die Wärmestrahler können für jedes Bain-Marie-Becken einzeln zugeschaltet werden. Im Heizbetrieb zeigen die Betriebsanzeige-LEDs „Wärmestrahler“ an, welcher Wärmestrahler aktuell eingeschaltet ist.

Wärmestrahler einschalten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Ein-/Ausschalter „Wärmestrahler“ einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Wärmestrahler“ leuchtet.

Wärmestrahler ausschalten

- Ein-/Ausschalter „Wärmestrahler“ ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Wärmestrahler“ erlischt.

8.2.4 Beleuchtung ein-/ausschalten**Geräteausführung mit Beleuchtung****Beleuchtung einschalten**

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Vor dem Einschalten der Beleuchtung LED-Schutzglas prüfen.
- Ein-/Ausschalter „Beleuchtung“ einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Beleuchtung“ leuchtet.

Beleuchtung ausschalten

- Ein-/Ausschalter „Beleuchtung“ ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Beleuchtung“ erlischt.

8.3 Gerät beschicken**Vorsicht! Verbrühungsgefahr durch auslaufende Flüssigkeiten!**

- Gastronormbehälter, die flüssige Speisen enthalten, stets mit einem Dichtungsdeckel verschließen, um das Auslaufen heißer Flüssigkeiten zu verhindern und Verbrühungen zu vermeiden.
- Gastronormbehälter waagrecht halten.

**Vorsicht! Gefahr von Materialschäden und Funktionsstörungen!**

Bei Verwendung ungeeigneter Behälter wie Polycarbonat besteht die Gefahr von Verformung, Funktionsstörungen und möglichen Materialschäden.

B.PRO empfiehlt:

- Gastronormbehälter aus Edelstahl verwenden.

Gastronormbehälter aus Edelstahl haben eine bessere Wärmeleitfähigkeit und sind hitzebeständig bis mindestens +100 °C sind.

- ① Empfohlen wird die Nassbeschickung aufgrund der besseren Wärmeübertragung auf die Gastronormbehälter.
 - ① Empfohlen wird die Verwendung von Gastronormbehältern mit Universalbügelgriffen, an denen der Behälter einfach aus dem Gerät gehoben werden kann.
- Speisen dürfen **ausschließlich** in Gastronormbehältern eingebracht werden.

Arten der Beschickung der Bain-Marie-Becken

- Trockenbeschickung mit Gastronormbehältern
- Nassbeschickung mit Gastronormbehältern (empfohlene Beschickungsart)

8.3.1 Trockenbeschickung mit Gastronormbehältern

Gastronormbehälter werden in die trockenen Bain-Marie-Becken gehängt.

Bei Befüllung mit einer kleinen Speisemenge empfiehlt B.PRO, die Bain-Marie-Becken vorzuheizen.

Bain-Marie-Becken heizen

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Bain-Marie-Becken befinden.
- Bain-Marie-Becken gereinigt und trocken.
- Bain-Marie-Becken noch nicht beschickt.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gewünschtes Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein-/Ausschalter „Heizung Bain-Marie-Becken“ einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ leuchtet.

Bei Bedarf Soll-Temperatur/en am Drehregler/an Drehreglern ändern.

- ↳ Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen“
Bain-Marie-Becken wird auf die eingestellte Soll-Temperatur erwärmt.

Bain-Marie-Becken vorheizen

Wenn ein Großteil des Bain-Marie-Beckens mit heißen Speisen beschickt wird, ist ein Vorheizen **nicht** notwendig.

B.PRO empfiehlt:

Kleine Menge an heißen Speisen:

- Gerät vor dem Beschicken ca. 30 Minuten vorheizen.
Bain-Marie-Becken auf ca. +70 °C erwärmt.

Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf (bei kleiner Speisemenge) vorgeheizt
- ✓ Gastronormbehälter und Speisen erhitzt
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- Auflage-Stege einsetzen.
- ↳ "Auflage-Stege einsetzen" auf Seite 28

8.3.2 Nassbeschickung mit Gastronormbehältern (empfohlene Beschickungsart)

Gastronormbehälter werden in die bis zur Markierung mit heißem Wasser befüllten Bain-Marie-Becken gehängt. Eine Befüllung bis zur Markierung entspricht der vorgeschriebenen Füllmenge von 4 Litern.

Bei Beschickung mit einer kleinen Speisemenge empfiehlt B.Pro, die Bain-Marie-Becken vorzuheizen.

Vorteile der Nassbeschickung:

- Sehr gute Wärmeübertragung auf den/die Gastronormbehälter durch heißen Wasserdampf
- Die Wasserfüllung ist ein gutes Wärmereservoir.



Korrosionsgefahr! Vermeidung von Spannungsrissen in Bain-Marie-Becken.

- Spannungsrisse in den Bain-Marie-Becken vermeiden: **Kein** kaltes Wasser in heiße Becken füllen.
Der plötzliche Temperaturwechsel kann feine Risse verursachen, die zu Korrosion führen.
- Becken vor dem Befüllen mit kaltem Wasser abkühlen lassen oder heißes Wasser verwenden.

Bain-Marie-Becken mit Wasser befüllen

Bei der Nassbeschickung werden die Bain-Marie-Becken vor dem Vorheizen und/oder Beschicken bis zur Markierung mit Wasser befüllt (entspricht der vorgeschriebenen Füllmenge von 4 Litern).

B.PRO empfiehlt:

Vorheizdauer verkürzen:

- Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser füllen.
- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt und leer
- ✓ Ablaufhahn der Bain-Marie-Becken geschlossen
- In die verwendeten Bain-Marie-Becken bis zur Markierung heißes Wasser füllen.
(Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt 4 Liter.)

Bain-Marie-Becken heizen

- ✓ Verwendete Bain-Marie-Becken mit 4 Liter (vorgeschriebene Füllmenge) heißem Wasser befüllt
 - ✓ Bain-Marie-Becken noch nicht beschickt
 - Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Bain-Marie-Becken befinden.
 - Netzstecker in die Steckdose stecken.
 - Gewünschtes Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein-/Ausschalter „Heizung Bain-Marie-Becken“ einschalten. Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Bain-Marie-Becken“ leuchtet.
 - Bei Bedarf Soll-Temperatur/en am Drehregler ändern.
 - 🔗 "Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 30
- Bain-Marie-Becken wird auf die eingestellte Soll-Temperatur erwärmt.

Bain-Marie-Becken vorheizen

Wenn ein Großteil des Bain-Marie-Beckens mit heißen Speisen beschickt wird, ist ein Vorheizen **nicht** notwendig.

B.PRO empfiehlt:

Kleine Menge an heißen Speisen:

- Gerät vor dem Beschicken ca. 30 Minuten vorheizen.
- Bain-Marie-Becken auf ca. 70 °C erwärmt.

Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken

- ✓ Bain-Marie-Becken mit je 4 Liter (vorgeschriebene Füllmenge) heißem Wasser befüllt
- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf (bei kleiner Speisenmenge) vorgeheizt
- ✓ Gastronormbehälter und Speisen erhitzt
- ✓ Gastronormbehälter in einwandfreiem Zustand (z. B. Rand nicht deformiert oder scharfkantig)
- ✓ Gastronormbehälter abgedeckt (Behälter mit flüssigen Speisen mit Dichtungsdeckel)
- Auflage-Stege einsetzen.
- 🔗 "Auflage-Stege einsetzen" auf Seite 28

8.3.3 Gerätefach/Gerätekäse vorheizen und beschicken**Warnung! Verbrennungsgefahr durch heiße Gerätefächer!**

Im Warmhaltebetrieb werden die Gerätefächer und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Schutzhandschuhen) anfassen.
- Bügelgriffe der Gastronormbehälter verwenden.

Geräteausführung mit beheizten Gerätefächern

Die beheizten Gerätefächer dienen zum Zwischenpuffern von warmen Speisen in Gastronormbehältern bis zur Speisenausgabe. Wenn die Gerätefächer zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden sollen, müssen sie **mindestens 60 Minuten vorgeheizt** werden, bevor sie mit Speisen beschickt werden.

Gerätefächer vorheizen

- ✓ Gerätefächer noch nicht beschickt
 - ✓ Gerätekäse geschlossen
 - Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
 - Netzstecker in die Steckdose stecken.
 - Heizbetrieb für Gerätefächer am Ein-/Ausschalter „Heizung Gerätefächer“ einschalten. Die Betriebsanzeige-LED „Heizung Gerätefächer“ leuchtet.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur am Drehregler ändern.
- 🔗 "Heizbetrieb für Gerätefächer ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 30
 - Gerätefächer mindestens 60 Minuten vorheizen.

Gerätechfach/Gerätechfächer beschicken

- ✓ Gerätechfächer mindestens 60 Minuten vorgeheizt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckeln abgedeckt
- Türen der Gerätechfächer öffnen.
- Gastronormbehälter in das Gerätechfach/die Gerätechfächer schieben.
- Gerätechtüren schließen.

8.3.4 Speisen warm halten

Warnung! Gefahr von Qualitätsverlust und Lebensmittelsicherheitsrisiken.

Beim Warmhalten von Speisen müssen die lebensmittel-spezifischen Vorschriften beachtet werden, da eine zu lange Aufbewahrung die Qualität der Speisen beeinträchtigen und gesundheitliche Risiken verursachen kann.

- Langes Aufbewahren von Speisen vermeiden.
- Gastronormbehälter sollten bei Nichtentnahme stets mit Deckeln verschlossen bleiben, um Austrocknung und Verunreinigung zu vermeiden.

Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist (z. B. wegen eines Standortwechsels):

- Netzstecker wieder einstecken und Bain-Marie-Becken sowie optional vorhandene beheizte Gerätechfächer am jeweiligen Ein-/Ausschalter einschalten.
- Bei Bedarf Soll-Temperatur/en ändern.
- ↳ "Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 30
- Bei Bedarf Wärmestrahler zuschalten.
- ↳ "Wärmestrahler (optional) ein-/ausschalten" auf Seite 30

8.3.5 Speisen entnehmen

Warnung! Verbrennungsgefahr! Heiße Bain-Marie-Becken!

Im Warmhaltebetrieb werden die Bain-Marie-Becken und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Schutzhandschuhen) anfassen.
- Bügelgriffe der Gastronormbehälter verwenden.



Vorsicht! Verbrühungsgefahr durch auslaufende Flüssigkeiten!

- Gastronormbehälter, die flüssige Speisen enthalten, stets mit einem Dichtungsdeckel verschließen, um das Auslaufen heißer Flüssigkeiten zu verhindern und Verbrühungen zu vermeiden.
- Gastronormbehälter waagrecht halten.

- Deckel der Gastronormbehälter abnehmen.
 - Speisen aus den Gastronormbehältern entnehmen.
- Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- ↳ "Reinigung und Pflege" auf Seite 37

8.4 Gerät an neuen Standort bringen

- ↳ "Standortwechsel" auf Seite 11

9 Außerbetriebnahme



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik!

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

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



Vorsicht! Schimmelbildung im Innenraum!

Bei längeren Standzeiten oder Außerbetriebnahme, kann sich im Innenraum Schimmel bilden oder Geruch entstehen.

- Bei längeren Standzeiten oder Außerbetriebnahme, Belüftung sicherstellen.

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Gerät am Ein/Aus-Schalter ausschalten.
Die Betriebs-LED erlischt.
- Gerät von der Stromversorgung trennen:
Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.
- Gerät entleeren.
- Gerät reinigen (siehe Kapitel 11 auf Seite 37).
- Gerät an einen sicheren Ort bewegen und aufbewahren (siehe Kapitel 3.10 auf Seite 11).

10 Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED des Ein/Aus-Schalters leuchtet nicht – keine Netzspannung im Gerät.

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	■ Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	■ Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42
Bauseitiger Netzanschluss unterbrochen.	■ Netzanschluss durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	■ Bauseitige Sicherung durch eine zur Reparatur befugte Stelle prüfen und ggf. ersetzen lassen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42
Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42

Betriebsanzeige-LEDs „Heizung Bain-Marie- Becken“ leuchten, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten.

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu niedrig gewählt.	■ Höhere Soll-Temperatur einstellen. ↳ "Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 30
Gerät ist (starker) Zugluft ausgesetzt	■ Ursache(n) für Zugluft beseitigen oder Gerät aus der Zugluft entfernen.

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Regelung ist in einem irregulären Zustand.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heizung kurzzeitig ausschalten. ↳ "Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 30 ■ Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42

Betriebsanzeige-LEDs „Wärmestrahler“ leuchten, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten.

Ursache	Maßnahme
Wärmestrahler defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42
Gerät ist (starker) Zugluft ausgesetzt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ursache(n) für Zugluft beseitigen oder Gerät aus der Zugluft entfernen.
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42

Betriebsanzeige-LED „Heizung Gerätefächer“ leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten.

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu niedrig gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Höhere Soll-Temperatur einstellen. ↳ "Heizbetrieb für Bain-Marie-Becken ein-/ausschalten und Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 30
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42

LED-Spot leuchtet nicht – Beleuchtung eingeschaltet

Ursache	Maßnahme
LED-Spots sind defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42 ■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ "Außerbetriebnahme" auf Seite 35 ■ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 42

11 Reinigung und Pflege



Warnung! Kurzschluss durch in das Gehäuse eindringendes Wasser!

Bei Reinigungsarbeiten am angeschlossenen Gerät kann in das Gehäuse eindringendes Wasser zu einem Kurzschluss oder einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät ausschalten.
- Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.



Vorsicht! Rutschgefahr durch ausgelaufenes Reinigungswasser!

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr.

- Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser vollständig aufwischen.



Vorsicht! Materialschaden!

Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

- Nur von B.PRO zugelassene Reinigungsmittel und -methoden verwenden.

Der Kontakt von Edelstahl mit verschiedenen Substanzen kann Korrosion verursachen.

- Nur von B.PRO zugelassene Reinigungsmittel verwenden.
- Pulverbeschichtete Geräteteile/Flächen keinesfalls unsachgemäß reinigen (keine Scheuermittel, keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände, keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel), da ansonsten Materialschäden auftreten können.
- Pulverbeschichtete Geräteteile/Flächen ausschließlich mit den zulässigen Reinigungsmethoden und -mitteln reinigen.



Warnung! Ätzende Stoffe!

Die zur Entfernung von Korrosionsstellen verwendeten Säuren können Verätzungen an Gegenständen (z. B. Kleidung) und Personen verursachen. Bei Kontakt mit dem Auge kann das Sehvermögen unwiederbringlich beeinträchtigt werden. Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein. Schutzkleidung (Schutzbrille, Schutzhandschuhe) verwenden.

- Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.

11.1 Hinweise zur Reinigung von Edelstahl

Edelstahl Rostfrei ist eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Der bei B.PRO derzeit eingesetzte Edelstahl (Werkstoff 1.4301) besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel. Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoffoberfläche, die beim Kontakt mit Sauerstoff gebildet wird. Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben. Die Passivschicht kann durch die Einwirkung spezifischer Angriffsmittel geschädigt werden. In niedriger Konzentration kommen solche Stoffe auch im Trinkwasser vor, wie z. B. Chlorid. Durch Verdunstung des Wassers kann es zu einer kritischen Aufkonzentration der Stoffe kommen. Ablagerungen von Fett, Kalk, Stärke und Eiweiß können die Ausbildung bzw. Neubildung einer Passivschicht beeinträchtigen.

Der Kontakt folgender Stoffe mit Edelstahl kann ebenfalls Korrosion verursachen/fördern:

- Konzentrierte Säuren, Halogene (z. B. Chloride, Bromide) und deren Salze sowie kochsalzhaltige Gewürze
- Salzsäuredämpfe, die sich z. B. bei der Verwendung von industriellen Reinigern bilden können
- Berührung mit Fremdmetall (z. B. Stahl oder Eisen)
- Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenpartikelhaltiges Wasser)

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit ist der Kontakt mit den oben genannten Stoffen zu vermeiden.

- Folgende Hinweise zu Reinigung und Pflege beachten.
 - Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

① **B.PRO empfiehlt:**

Bei stark beanspruchten Edelstahloberflächen die zusätzlichen Hinweise beachten:

- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken sofort entfernen/abtrocknen.
- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken **nicht** verdunsten, **nicht** eintrocknen lassen.
- Sichtbare Ablagerungen durch Abwischen entfernen.
- Nach jedem Gebrauch – **mindestens täglich** – das Wasser vollständig ablassen und mit klarem Wasser ausspülen.
- Anschließend die gereinigte Oberfläche mit einem weichen Tuch auswischen und trockenreiben.
- Oberfläche nach dem Trocknen **nicht** abdecken.
- Oberfläche mit DeepClean Stainless Steel behandeln.

Persönliche Schutzausrüstung

- Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.) tragen.
- Hinweise der Hersteller der Reinigungsmittel beachten (Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel).

11.2 Reinigungsintervall

- Gerät nach **jedem** Gebrauch gründlich reinigen und abtrocknen.

11.3 Reinigungsmethoden

- **Kein** Dampfstrahlgerät, **keinen** Hochdruckreiniger, **keine** Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.
- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung

- Wischreinigung mit einem feuchten Tuch

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

① Alle weiteren Reinigungsmethoden **müssen** von B.PRO zugelassen werden.

11.4 Reinigungsmittel

Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel ohne Chloride, z. B. *DeepClean Stainless Steel*
- Handelsübliche Reinigungsmittel ohne Chloride auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure), Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel beachten.
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

Eine Liste geprüfter Reinigungsmittel für Edelstahl ist über die Internetseite der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. unter www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE) erhältlich. Weitere Hinweise zur Reinigung sind über die Internetseite der Informationsstelle Edelstahl Rostfrei im Bereich "Publikationen" erhältlich: www.edelstahl-rostfrei.de

Reinigungsmittel – für Edelstahloberflächen NICHT geeignet:

- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen)

Reinigungsmittel – für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile sowie Kunststoff- und Glasteile geeignet:

- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)
- Fleckenrückstände, insbesondere Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer warmen 30 %-igen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.
- Glasoberflächen können mit handelsüblichen Glasreinigern gesäubert werden.

Reinigungsmittel – für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile sowie Kunststoff- und Glasteile NICHT geeignet:

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel
- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen)
- Korrosion fördernde, aggressive Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel (z. B. auf Basis von fluorierter Kieselsäure, Phosphorsäure, sowie Salz- und Schwefelsäure)
- Spitze, scharfkantige, metallische Reinigungsmittel

12 Gerät reinigen



Vorsicht! Verbrühungsgefahr! Heißes Wasser!

Bei Nassbeschickung befindet sich im Bain-Marie-Becken nach Gebrauch heißes Wasser. Wenn das heiße Wasser abgelassen wird, besteht die Gefahr von Verbrühungen.

- Wasser vor dem Ablassen abkühlen lassen oder geeignete Schutzausrüstung (z. B. Schutzhandschuhe) tragen.

① B.PRO empfiehlt:

Vor der Anwendung von chemischen Reinigungsmitteln die Verträglichkeit mit der Oberfläche immer an einer verdeckten Stelle prüfen. So werden ungewollte Verfärbungen oder andere Reaktionen zwischen Reiniger und Oberfläche vermieden.

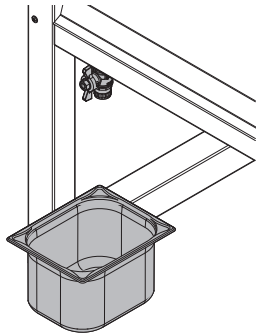
- Sollte beim Reinigen mineralischer oder metallischer Staub aufgenommen werden, Putz Hilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

Für eine gründliche Reinigung des Geräts können, je nach Geräteausführung, ein oder mehrere Anbauteile entnommen werden.

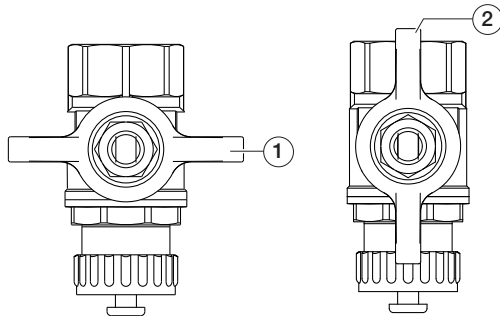
- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerät von der Stromversorgung getrennt
- ✓ Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Keine eingebrachten Speisen im Gerät
- ✓ Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.), um statischer Aufladung entgegen zu wirken
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trockenreiben.

12.4.1 Wasser aus den Bain-Marie-Becken ablassen

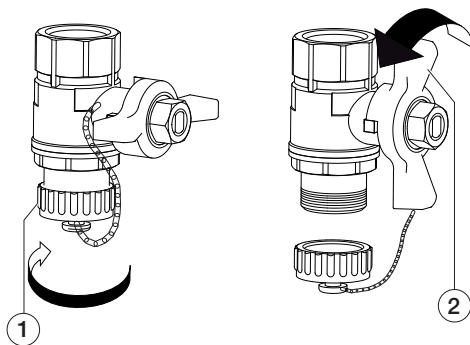
- ① Alle Bain-Marie-Becken sind an einen gemeinsamen Ablauf angeschlossen. Nicht mehr benötigtes Wasser kann über den Ablaufhahn im Unterbau abgelassen werden.
- ✓ Auffanggefäß (z. B. Gastronormbehälter oder Eimer) mit einem Fassungsvermögen von mindestens 4 Litern je Bain-Marie-Becken vorhanden



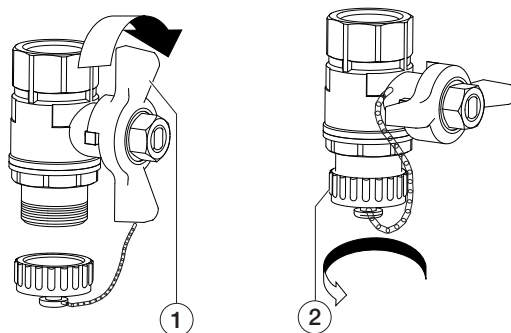
- Unter das Ablaufrohr ein Auffanggefäß (z. B. Gastronormbehälter oder Eimer) stellen.
- ① Der Ablaufhahn ist gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert. Er kann nur betätigt werden, nachdem die Abdeckkappe vom Auslauf abgeschraubt und der Flügelgriff geöffnet wurde:



- Wenn der Flügelgriff des Ablaufhahns in waagrechter Position (1) steht, ist der Ablaufhahn geschlossen.
- Wenn der Flügelgriff des Ablaufhahns in senkrechter Position (2) steht, ist der Ablaufhahn geöffnet.



- Zum Öffnen des Ablaufhahns Abdeckkappe (1) vom Auslauf abschrauben.
- Den Flügelgriff (2) gegen den Uhrzeigersinn um 90° drehen. Die Markierungen stehen senkrecht und der Ablaufhahn ist geöffnet.



- Zum Schließen des Ablaufhahns den Flügelgriff (1) im Uhrzeigersinn um 90° drehen.
- Abdeckkappe (2) am Auslauf wieder aufschrauben.

- Bain-Marie-Becken reinigen und trockenreiben.

Nach dem Reinigen

- ① Um die korrekte Gerätefunktion sicherzustellen, müssen alle abgenommenen Anbauteile nach der Reinigung unbedingt wieder angebracht werden.
- Alle während der Reinigung demontierten Abdeckungen nach der Reinigung wieder anbringen.

13 Wartung



Vorsicht! Spannungsführende Komponenten!

Bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen am angeschlossenen Gerät kann das Berühren spannungsführender Komponenten zu einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät mit Ein/Aus-Schalter ausschalten.
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.

① Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.

- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.
- Durchgeführte Wartungen dokumentieren und zugehörigen Dokumente entsprechend archivieren.

Stand sicherheit überprüfen

Stand sicherheit des Gerätes regelmäßig prüfen.

- Bei ungenügender Stand sicherheit Befestigung durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Rollenfeststeller kontrollieren

- Rollenfeststeller nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüfen.
- Rollenfeststeller arretieren und dann das Gerät versuchsweise (ohne Gewalt!) etwas fortbewegen.
- Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Türdichtung kontrollieren

- Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).
- Im Schadensfall eine der folgenden Stellen mit der Reparatur beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Dichtungen pflegen

- Dichtungen regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

■ Mindestens alle 6 Monate:

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

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

■ Mindestens alle 6 Monate:

Anschlusskabel und Netzstecker nach DGUV-Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

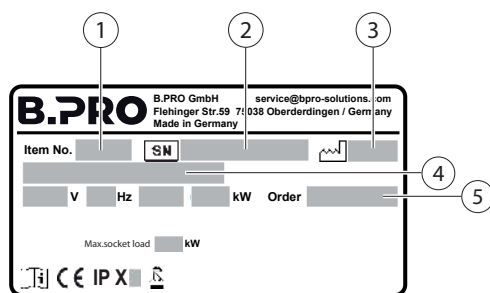
14 Reparatur

- Reparaturen **ausschliesslich** durch folgende Servicestellen ausgeführt lassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

14.4.1 Defekt-Beschreibung

① Das Typenschild des Geräts befindet sich im Bereich der Stromzuleitung des Geräts. Der B.PRO-Service benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Fertigungsauftragsnummer



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell
- (5) Fertigungsauftragsnummer

- Defekte Komponenten, einschließlich Netzkabel, **ausschliesslich** durch folgende Servicestellen austauschen lassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

14.1 Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
 - siehe Ersatzteilkatalog im Webshop von B.PRO
- ① Webshop

14.2 Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Deutschland

Telefon: +49 (0)7045 44 – 81416
Telefax: +49 (0)7045 44 – 81508
E-Mail: service@bpro-solutions.com
Internet: www.bpro-solutions.com

14.3 Gewährleistung

Die Gewährleistung kann nur in Anspruch genommen werden, wenn der Betreiber eine lückenlose Dokumentation der erfolgten Wartungsarbeiten/Reparaturen nachweisen kann.

① Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

15 Entsorgung

Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.

① Das Gerät kann **kostenlos** bei B.PRO zurückgegeben werden.

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät **nicht** zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgen.
- Gerät **nicht** zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgen, sondern davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zuführen.



Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet.

Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.
- ① Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.
- ↳ "Adresse" auf Seite 42

16 Technische Daten

- ① Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische Angaben, Maße) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten

Schutzart	IP X4 (Das Gerät ist gegen allseitig fallendes Spritzwasser geschützt.)
Temperaturbereich Bain-Marie-Becken	+30 °C bis +95 °C, regelbar
Geräteausführung mit beheizten Gerätefächern	
Temperaturbereich Gerätefächer:	+30 °C bis +85 °C, regelbar
Anzahl Auflagesicken:	6 Paar je Fach
Abstand Auflagesicken:	57,5 mm

Elektrische Daten

Parameter	Werte
Spannung	220-240 V, 1 N PE, 50-60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50-60 Hz
Max. Leistungsaufnahme des Geräts	Daten dem Typenschild entnehmen
Max. Leistungsaufnahme pro Steckdose	Daten dem Typenschild entnehmen
LED-Spots (optional)	4 Watt pro LED-Spot
Keramik-Wärmestrahler (optional)	200 Watt pro Wärmestrahler

Abmessungen (Standardausführung)

Modell	Länge ohne Abstellborde in mm	Breite mit einer Tabletrutsche abgeklappt/ hochgeklappt in mm	Standardhöhe* in mm	Höhe mit Brücke in mm
BASIC LINE W-3	1255	775 / 990	900	1305
BASIC LINE W-4	1595	775 / 990	900	1305
BASIC LINE W-3 Kids	1255	775 / 990	750	1155
BASIC LINE W-4 Kids	1595	775 / 990	750	1155
BASIC LINE WQ-3 Smart	1935	900 / 1305	900	1305
BASIC LINE WQ-3 Kids	1935	775 / 990	750	1155

* Bei den optional erhältlichen Ø125 mm Rollen erhöht sich die Standardhöhe um 60 mm.

Abmessungen mit Zubehör

Modell	Länge mit einem Abstellbord abgeklappt/ hochgeklappt in mm	Länge mit zwei Abstellborden abgeklappt/ hochgeklappt in mm	Breite mit zwei Tabletrutschen abgeklappt/ hochgeklappt in mm
BASIC LINE W-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE W-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE W-3 Kids	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE W-4 Kids	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE WQ-3 Smart	2030 / 2240	2120 / 2545	874 / 1302
BASIC LINE WQ-3 Kids	2030 / 2240	2120 / 2545	874 / 1302

Kapazität (Standardausführung)

Modell	Kapazität mit durchgehender Abdeckung	Kapazität pro Gerätefach	Abmessungen Grundmodul ohne Anbauteile in mm (Länge x Breite x Höhe)
BASIC LINE W-3	3 GN 1/1-200	—	1255 x 690 x 900
BASIC LINE W-4	4 GN 1/1-200	—	1595 x 690 x 900
BASIC LINE W-3 mit beheiztem Unterbau	3 GN 1/1-200	1 x GN 1/1-200 oder 2 x GN 1/1-150	1255 x 690 x 900
BASIC LINE W-4 mit beheiztem Unterbau	4 GN 1/1-200	1 x GN 1/1-200 oder 2 x GN 1/1-150	1595 x 690 x 900
BASIC LINE W-3 Kids	3 GN 1/1-200	—	1255 x 690 x 750
BASIC LINE W-4 Kids	4 GN 1/1-200	—	1595 x 690 x 750
BASIC LINE WQ-3 Smart	3 GN 1/1-200	—	1935 x 690 x 900
BASIC LINE WQ-3 Kids	3 GN 1/1-200	—	1935 x 690 x 750

Gewicht

Modell	Leergewicht in kg	Max. Zuladung in kg
BASIC LINE W-3	85	185
BASIC LINE W-4	110	160
BASIC LINE W-3 mit beheiztem Unterbau	100	170
BASIC LINE W-4 mit beheiztem Unterbau	125	145
BASIC LINE W-3 Kids	80	190
BASIC LINE W-4 Kids	105	165
BASIC LINE WQ-3 Smart	135	135
BASIC LINE WQ-3 Kids	130	140

Tragfähigkeit

Bauteil/Zubehörteil	Zulässige Flächenlast in kg
Tablettrutsche	25
Abstellbord/Tellerrutsche	25
Geräteboden	100
Highline-Hustenschutz (kunden- oder bedienseitig)	10

Umwelt**Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Parameter	Werte
Temperatur	+15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Parameter	Werte
Temperatur	–10 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	ohne Betauung

Emissionen

Arbeitsplatzbezogener Schallpegel des Geräts: >70 dB(A).

Werkstoffe

Bauteil/Zubehörteil	Werkstoffe
Beleuchtungs-/Wärmebrücke	Abdeckung: Edelstahl
Tablettrutsche, Tellerrutsche, Abstellbord:	Geräteboden: Edelstahl, Resopal
Hustenschutz:	Sicherheitsglas
Gerätekörper, Unterbau:	Pulverbeschichtetes Feinblech
Frontverkleidung:	Pulverbeschichtetes Feinblech (optional Edelstahl oder Spanplatte mit Resopal belegt)

17 Bestellangaben und Zubehör**Bestellangaben**

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
BASIC LINE W-3	381877
BASIC LINE W-4	381878
BASIC LINE W-3 KIDS	381897
BASIC LINE W-4 KIDS	381898
BASIC LINE WQ-3 Smart	392820
BASIC LINE WQ-3 Kids	392821
Betriebsanleitung	154842
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	126999
Edelstahlreinigungs und-pflegemittel DeepClean Stainless Steel	511895
Gastronormbehälter	B.PRO-Preisliste
Deckel für Gastronormbehälter	B.PRO-Preisliste
Auflagestege	B.PRO-Preisliste

18 Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt mit den grundlegenden Anforderungen der anzuwendenden Produktnormen in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung.

18.1 Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung

Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt, soweit zutreffend, mit den Anforderungen folgender Verordnungen/Richtlinien in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung.



- 1935/2004: Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- 2006/42/EG: Maschinenrichtlinie
- 2014/35/EU: Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU: EMV-Richtlinie
- 2011/65/EU: RoHS-Richtlinie
- 2014/68/EU: Druckgeräte richtlinie

18.2 Verordnungen, Vorschriften

Bei der Handhabung und Nutzung dieses Geräts sind folgende Verordnungen, Vorschriften, berufsgenossenschaftliche Regeln sowie ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung zu beachten.

- EG Nr. 852/2004: Verordnung über Lebensmittelhygiene
- DGUV-Regel 110-003: Branche Küchenbetriebe
- DGUV Vorschrift 3: Unfallverhütungsvorschrift für elektrische Anlagen und Betriebsmittel

① Auf Wunsch ist eine Kopie der EU-Konformitätserklärung beim Service-/Vertriebsteam von B.PRO erhältlich.

19 Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

[illegible]

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

Datum	Name <u>leserlich</u> in Druckbuchstaben	Was wurde geprüft / gewartet / getauscht / repariert?	Firmenstempel der beauftragten Firma	Unterschrift

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

Datum	Name <u>leserlich</u> in Druckbuchstaben	Was wurde geprüft / gewartet / getauscht / repariert?	Firmenstempel der beauftragten Firma	Unterschrift

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

Datum	Name <u>leserlich</u> in Druckbuchstaben	Was wurde geprüft / gewartet / getauscht / repariert?	Firmenstempel der beauftragten Firma	Unterschrift

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS