

B.PRO SPEISEAUSGABEWAGEN  
SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4  
SAG 2/3, SAG L-2/3  
BESTECKTAUCHWAGEN BTW 9X7

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.

## Inhalt

<b>Zu dieser Betriebsanleitung</b>	Darstellungskonventionen	6
<b>Zu diesem Produkt</b>	Einsatzzweck	7
	Einsatzbedingungen	7
	Hinweisschilder am Produkt	7
	Produktmerkmale	8
	Modell und Standardausführung	9
	Modell Optionen/Zubehör	11
<b>Sicherheit</b>	Sichere Verwendung	13
	Betreiberpflichten	13
	Einsatzbedingungen	13
	Transport	14
	Inbetriebnahme	14
	Bedienung und Betrieb	15
	Standortwechsel	17
	Außerbetriebnahme	19
	Reinigung und Pflege	19
	Hygiene	19
	Normen und Richtlinien	19
<b>Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen</b>	Einsatzzweck	20
	Einsatzbereich	20
	Aufsichtspflicht	20
	Stromversorgung	20
	Missbrauch als Spielgerät	20
	Missbrauch als Fahrzeug	20
	Missbrauch als Lagerplatz	20
	Rollenfeststeller	20
	Heiße Oberflächen	21
	Schrankfächer	21
	Scharniere Gerätetür	21
<b>Transport</b>	Transportschäden prüfen/abwickeln	22
	Lieferumfang	22
	Auspacken	22
	Verpackungsmaterial entsorgen	22
<b>Geräteübersicht</b>	Speisenausgabewagen SAW	23
	Speisenausgabewagen SAG	24
	Bestecktauchwagen BTW 9x7	25

<b>Inbetriebnahme</b>	Erstreinigung durchführen	26
	Betriebsvoraussetzungen	26
	Erstinbetriebnahme	26
<b>Bedienung und Betrieb</b>	Soll-Temperatur einstellen	27
	Schiebedeckel öffnen	28
	Schiebedeckel schließen	28
	Beschickungsarten	29
	Bain-Marie-Becken vorheizen	29
	Bain-Marie-Becken trocken beschicken	31
	Bain-Marie-Becken nass beschicken (empfohlen)	31
	Gerätefach/Gerätefächer vorheizen	32
	Gerätefach/Gerätefächer beschicken	32
	Wärmebrücke ein-/auschalten (optional)	33
	Ablagebord hochklappen/abklappen	33
	Gerät an neuen Standort bringen	33
	Standortwechsel	34
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	35
	Speisen warmhalten	35
	Speisen entnehmen	36
<b>Außerbetriebnahme</b>	Gerät außer Betrieb nehmen	37
	Speisenausgabe- und Bestecktauchwagen SAW und BTW 9x7	38
	Speisenausgabewagen SAG	38
<b>Hilfe im Problemfall</b>	Betriebs-LEDs leuchten nicht–keine Netzspannung im Gerät	39
	Betriebs-LEDs „Heizung Bain-Marie-Becken“ leuchten, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten	39
	Betriebs-LEDs „Wärmestrahler“ leuchten, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten	39
	Korrosion an Edelstahlteilen	39
	Gerät ist äußerlich beschädigt	39
<b>Reinigung und Pflege</b>	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	40
	Persönliche Schutzausrüstung	41
	Reinigungsintervall	41
	Reinigungsmethoden	41
	Reinigungsmittel	41
	Gerät reinigen	42
<b>Wartung</b>	Gerät regelmäßig warten lassen	46
	Rollenfeststeller kontrollieren	46
	Türdichtung kontrollieren	46
	Dichtungen pflegen	46

	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	46
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	46
	Kondenswasser-abstreifer kontrollieren	47
<b>Reparatur</b>	Befugte Personen	48
	Defekt-Beschreibung	48
	Austausch von Komponenten	48
	Ersatzteile	49
	Adresse	49
<b>Entsorgung</b>	Gerät entsorgen	49
<b>Technische Daten</b>	Allgemeine Daten	50
	Elektrische Daten	51
	Umwelt	51
<b>Bestellangaben</b>		52
<b>Zubehör</b>		52
<b>Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften</b>	Normen	53
	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	53
	Verordnungen, Vorschriften	53
<b>Wartungsarbeiten</b>		54

## Zu dieser Betriebsanleitung

**Produktdokumentation** Dies ist die Original-Betriebsanleitung.  
Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

**Darstellungskonventionen**

- 👉 **Wichtiger Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
- ❗ **Erläuternde Information**
- ↪ **Querverweis** auf ein Kapitel.
- ✓ **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.

---

### Warnhinweise



#### Signalwort!

#### Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
- 

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

**Vorsicht** warnt vor möglichen leichten Personen- oder Sachschäden.

**Warnung** warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

**Gefahr** warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

## Zu diesem Produkt

### Einsatzzweck

Der **B.PRO Speisenausgabewagen SAW/SAG** ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern
- Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern
- Ausgabe von Speisen, Speisenverteilung
- Warmhalten und Transportieren von Speisen auf Gastronormtablets (nur SAG 2/3)

Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW/SAG darf ausschließlich zur kurzfristigen Lagerung, zum Transport von Lebensmitteln in Behältnissen sowie zur Speisenausgabe (Speisenverteilung) verwendet werden.

Der **B.PRO Bestecktauchwagen BTW 9x7** ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Einweichen von Besteckteilen
- Warmhalten von Wasser
- Unterfahren von Arbeitstischen und Bandanlagen

Das Gerät eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

NICHT zulässig sind folgende Verwendungen:

- Betrieb von elektrischen Geräten im Nutzraum
- Aufheizen und Zubereiten von Speisen und Flüssigkeiten
- Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten
- Verwendung als Leitersersatz, Steighilfe oder Klettergerüst
- Transport oder Lagerung gefährlicher oder giftiger Stoffe/Flüssigkeiten



### Einsatzbedingungen

#### Umgebung

Das Gerät ist für den Einsatz 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, bestimmt. Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü NN. entwickelt worden.

### Hinweisschilder am Produkt

Am Gerät sind folgende, optionale Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung - Anbringort
	Aufkleber „Maximale Belastbarkeit“ am Geräteboden SAW an den Ablageborden am Hustenschutz
	„Warnung vor heißer Oberfläche“ nach DIN 4844-2 an der optionalen Wärmebrücke

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

## Produktmerkmale

### ***B.PRO Speisenausgabewagen SAW/SAG***

Das Gerät kann mit Gastronormbehältern beschickt werden.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine sichere, einfache Fortbewegung des Geräts.

Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Am Gerät befindet sich Ein/Aus-Schalter zum Starten und Beenden des Warmhaltebetriebs.

Das Gerät ist mit einer mechanischen Temperatur-Regelung ausgestattet.

Die Temperatur-Regelung arbeitet mit einem mechanischen Kapillarrohr-Thermostat.

Drehregler dienen zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 95 °C).

Jedes Bain-Marie-Becken ist einzeln beheizbar.

### ***Bestecktauchwagen BTW 9x7***

Das Gerät dient zum Einweichen von schmutzigen Besteckteilen.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine sichere, einfache Fortbewegung des Geräts.

Wandabweiser über den Rollen schützen vor Beschädigung.

Am Gerät befindet sich Ein/Aus-Schalter zum Starten und Beenden des Warmhaltebetriebs.

Das Gerät ist mit einer mechanischen Temperatur-Regelung ausgestattet.

Die Temperatur-Regelung arbeitet mit einem mechanischen Kapillarrohr-Thermostat.

Drehregler dienen zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von ca. 85 °C).



## Modell und Standardausführung

Die Ausführungen des B.PRO Speisenausgabewagens SAW/SAG/BTW unterscheiden sich in der jeweiligen Standardausführung in folgenden Merkmalen:

Modell Ausführung	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Ausführung Edelstahl	X	X	X	X
Bain-Marie-Becken beheizt	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Mechanische TemperaturRegelungen für die Bain-MarieBecken mit Drehregler stufenlos <sup>1)</sup>	X	X	X	X
Mechanische TemperaturRegelungen für die Gerätefächer mit Drehregler stufenlos <sup>2)</sup>	—	—	X	X
Gemeinsame TemperaturRegelung bei drei Gerätefächern für zwei der drei Gerätefächer	—	—	X	X
Schiebegriff stirnseitig	X	—	X	—
Schiebegriff längsseitig	—	X	—	X
Bedienelemente stirnseitig	X	—	X	—
Bedienelemente längsseitig	—	X	—	X
Geräteboden unterhalb der Bain-Marie-Becken	X	X	—	—
Gerätekörper und Türen doppelwandig isoliert	—	—	X	X
Fächer zur Aufnahme von GN-Behältern/Tablets	—	—	2/3	2/3
Auflagesicken (paarweise) je Gerätefach	—	—	6	6
Rastverschluss an Türen	—	—	X	X
Vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse	X	X	—	—
Zwei Lenkrollen mit Feststellbremse, zwei Bockrollen	—	—	X	X

Legende	
X	enthalten
—	NICHT enthalten

<sup>1)</sup> "10" entspricht einer Temperatur von ca. 95 °C

<sup>2)</sup> "10" entspricht einer Temperatur von ca. 85 °C

Modell / Ausführung	BTW 9x7
Ausführung Edelstahl	<b>X</b>
Bain-Marie-Becken beheizt	<b>1</b>
Mechanische Temperatur-Regelungen für die Bain-Marie-Becken mit Drehregler stufenlos <sup>1)</sup>	<b>X</b>
Mechanische Temperatur-Regelungen für die Gerätefächer mit Drehregler stufenlos <sup>2)</sup>	—
Gemeinsame Temperatur-Regelung bei drei Gerätefächern für zwei der drei Gerätefächer	—
Schiebegriff stirnseitig	<b>X</b>
Schiebegriff längsseitig	—
Bedienelemente stirnseitig	<b>X</b>
Bedienelemente längsseitig	—
Geräteboden unterhalb der Bain-Marie-Becken	—
Gerätekörper und Türen doppelwandig isoliert	—
Fächer zur Aufnahme von GN-Behältern/Tablets	—
Auflagesicken (paarweise) je Gerätefach	—
Rastverschluss an Türen	—
Vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse	<b>X</b>
Zwei Lenkrollen mit Feststellbremse, zwei Bockrollen	—

Legende	
<b>X</b>	enthalten
—	NICHT enthalten

<sup>1)</sup> "10" entspricht einer Temperatur von ca. 95 °C

<sup>2)</sup> "10" entspricht einer Temperatur von ca. 85 °C

## Modell Optionen/Zubehör

Modell Ausführung	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Edelstahlrollen	X	X	X	X
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	X	X	X	X
Antistatische Rollen	X	X	X	X
Luftidentische Rollen	X	X	X	X
Schiebedeckel mit umlaufender Galerie	2/3	—	X	—
Klappdeckel 2/3 zu 1/3	2/3/4	—	X	—
GN-Deckelhalter	X	—	X	—
Abklappbares Ablagebord stirnseitig	X	X	X	X
Abklappbares Ablagebord längsseitig	X	X	X	X
Spezial-Isolierung zwischen Becken- und Wärmefach	—	—	X	—
Höhe bis Oberkante Abdeckung von 700 mm bis 899 mm frei wählbar	X	X	—	—
Korpus farbig foliert	—	—	X	X
Umlaufende Stoßschutzleiste	—	—	X	—
Hustenschutz mit Durchreichehöhe von 275 mm	X	X	X	X
Hustenschutz bis zur Abdeckung heruntergeführt	X	X	X	X
Hustenschutz mit Wärmestrahler (pro Bain-Marie-Becken ein Wärmestrahler)	X	X	X	X
Seifen-/Desinfektionsmittelspender	X	X	X	X

Legende	
X	enthalten
—	NICHT enthalten

Modell Ausführung	BTW 9x7
Edelstahlrollen	<b>X</b>
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	<b>X</b>
Antistatische Rollen	—
Luftidentische Rollen	—
Schiebedeckel mit umlaufender Galerie	—
Klappdeckel 2/3 zu 1/3	—
GN-Deckelhalter	—
Abklappbares Ablagebord–stirnseitig	—
Abklappbares Ablagebord–längsseitig	—
Spezial-Isolierung zwischen Becken- und Wärmefach	—
Höhe bis Oberkante Abdeckung von 700 mm bis 899 mm frei wählbar	—
Korpus farbig foliert	—
Umlaufende Stoßschutzleiste	—
Hustenschutz mit Durchreichehöhe von 275 mm	—
Hustenschutz bis zur Abdeckung heruntergeführt	—
Hustenschutz mit Wärmestrahler (pro Bain-Marie-Becken ein Wärmestrahler)	—
Seifen-/Desinfektionsmittelspender	—

Legende	
<b>X</b>	enthalten
—	NICHT enthalten

## Sicherheit

### Sichere Verwendung



Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

- Sicherheitshinweise vor der ersten Verwendung des Geräts lesen und beachten.
- Angaben zur sicheren Verwendung und insbesondere die Warnhinweise in dieser Dokumentation lesen und beachten.

Diese Betriebsanleitung so aufbewahren, dass sie jederzeit für das Bedienpersonal zugänglich ist.

### 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.

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem bestehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Restgefahren 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.

- Sicherstellen, dass die Anwender die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

### Einweisung Dritter

Wird der Wagen an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Wagens eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

### 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.

### Einsatzbedingungen

#### Kippgefahr!

Das Gerät kann umkippen und schwere Personen- oder Sachschäden verursachen.

- Gerät NICHT als „Leiterersatz“ 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.
- Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Fehlfunktion auftritt, Gerät NICHT mehr verwenden, Netzstecker ziehen und unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↪ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48

## **Explosionsgefahr!**

Wenn Behälter mit explosionsfähigen Stoffen im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschäden führen.

- Im Gerät KEINE explosionsfähigen Stoffe, z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.

## **Transport    Schweres, kippendes Gerät!**

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

- Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

## **Transport in einem Lastfahrzeug oder Lieferwagen!**

- 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 gegen Verrutschen sichern (Sicherungsgurte).
- ☞ Eine Transportsicherung nur mit den 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.

## **Inbetriebnahme    Brennbare Schutzfolien!**

Nicht entfernte Schutzfolien können nach der Inbetriebnahme in Brand geraten.

- Beim Auspacken des Geräts alle vorhandenen Schutzfolien abziehen.

## **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 NIE neben Geräten mit starker Dampfentwicklung 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.

## **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.

## **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.

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

### **Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen!**

Wenn das Gerät mit heißen Speisen beschickt wird, kann der Geräteinnenraum heiß werden. Die Bain-Marie-Becken, heiße Geräteteile sowie im Gerät enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) können Verbrennungen verursachen. Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder mit Schutzhandschuhen) anfassen.

### **Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißen Bain-Marie-Becken!**

Wenn in heiße Bain-Marie-Becken kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel mikroskopisch kleine Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können.

- Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Bain-Marie-Becken abkühlen lassen oder heißes Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser befüllen.

Ungeeignete Gastronormbehälter und Gastronormdeckel können beschädigt werden oder zur Beschädigung des Geräts führen.

- Gastronormbehälter immer mit Deckel abdecken.
- Nur Gastronormbehälter und Gastronormdeckel verwenden, die mit EN 631 gekennzeichnet sind.

## **Warme Geräteaußenseite!**

Wenn das Gerät mit heißen Speisen beschickt wird, kann die Geräteaußenseite warm werden.

- Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

---

## **B.PRO Speisenausgabewagen SAG**

### **Austretende Hitze beim Öffnen der Gerätetüren!**

Das unnötige Öffnen der Gerätetüren im Warmhaltebetrieb kann zu Verbrennungen oder Sachschäden führen. Die im Gerät befindlichen Speisen sind heiß.

Die Gerätetüren sollten während des Betriebs geschlossen bleiben, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine sichere Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

- Unnötiges Öffnen der Gerätetüren während des Warmhaltebetriebs vermeiden.

---

## **B.PRO Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel**

### **Rutschgefahr durch abtropfendes Kondenswasser!**

Wenn beim Öffnen des Schiebedeckels Kondenswasser auf den Boden tropft, besteht Rutschgefahr. Bei offenen Gastronormbehältern kann sich Kondenswasser unter dem Schiebedeckel bilden.

- Gastronormbehälter, die mit heißen Speisen gefüllt sind, vor dem Schließen des Schiebedeckels immer mit Dichtungsdeckel abdecken.

---

## **Geräteausführung mit Hustenschutz**

### **Glassplitter bei brechendem Sicherheitsglas!**

Der Hustenschutz besteht aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) und bietet ein hohe Schlag- und Stoßfestigkeit. Unbemerkte Beschädigungen des Glases (z. B. Absplitterungen) infolge von Stößen und Schlägen können nicht auftreten. Einscheiben-Sicherheitsglas kann bei unsachgemäßer Verwendung zerbrechen und zu Sachschäden führen.

Das Verletzungsrisiko bei einem Bruch ist sehr gering, da das Glas in kleine, teilweise in sich verhakte Bruchstücke zerfällt.

- Hustenschutz NICHT mit Gegenständen anstoßen.
- Keine Gegenstände auf den Hustenschutz fallen lassen.

---

## **Geräteausführung mit Wärmebrücke**

### **Heiße Schutzgitter!**

Die Abdeckung und die Außenseiten der Wärmebrücke werden im Betrieb warm.

Die Schutzgitter der Wärmestrahler werden bei Betrieb heiß und können Verbrennungen verursachen. Temperaturempfindliche Behälter und Gegenstände (aus Kunststoff) können beschädigt werden und Brände auslösen.

- Wärmestrahler nur in Betrieb nehmen, wenn sich keine temperaturempfindlichen Behälter und Gegenstände (insbesondere aus Kunststoff) in oder auf der Abdeckung befinden.



**Überlastete Ablageflächen!**

Überlastung von Geräteboden (SAW) und klappbarem Ablagebord kann zum Kippen des Geräts, Rollenschäden und zu Schäden an platzierten Gegenständen führen. Außerdem erhöht es das Verletzungsrisiko, besonders in der Nähe des Geräts.

- Sicherstellen, dass das Gewicht der auf den Ablageflächen und den platzierten Gegenständen unterhalb der maximalen Flächenlast liegt.
- Anbauteile NICHT mit schweren Gegenständen (z. B. gefüllte Gastronormbehälter) belasten.
- Ablageflächen und Ablageborde regelmäßig auf Anzeichen von Verformung oder Beschädigung überprüfen.
- Sicherstellen, dass keine Personen auf den Ablageflächen sitzen oder diese als Steighilfe missbrauchen.

**Überlasteter Schiebedeckel!**

- Schiebedeckel höchstens mit den maximal zulässigen Grenzwerten belasten.

**Überlasteter Hustenschutz!**

- Keine Gegenstände auf den Hustenschutz stellen oder legen.

**Standortwechsel****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 ihrer jeweils aktuellen Fassung erfüllt.

**Kippgefahr!**

Dieses Gerät kann umkippen und schwere Personen- oder Sachschäden verursachen.

Das Gerät ist im Stand bei geschlossener Gerätetür kippsicher bis zu einer Neigung von 10°.

- Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen.  
Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter oder Geschirr aus dem Gerät rutschen.
- Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten.
- Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren.
- Wenn das Gerät auf einer schrägen Fläche steht, das 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.
- Prüfen, ob das Gerät sicher steht, sicherstellen, dass das Gerät 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.

➞ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48

## **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.
- Stöße vermeiden.
- Keine Schwellen oder Stufen überfahren.
- Keine unebenen Böden befahren.
- Gerät nur schieben, NICHT ziehen.

## **Quetschgefahr!**

Beim Schieben des Geräts besteht die Gefahr, dass 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 Schieben des Geräts darauf achten, 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, muss beim Schieben eine weitere Person dem Gerät vorausgehen, um eine sichere Fortbewegung des Geräts zu ermöglichen.

Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen ist immer eine weitere Person zur Absicherung erforderlich.

↳ Kapitel „Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen“ auf Seite 35

Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann. In jedem Fall muss die Person, die das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage sein, das ggf. beladene Gerät im Ernstfall abzubremesen.

- Gerät immer mit ZWEI Händen am Schiebegriff schieben.
- Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit ZWEI Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.
- Gerät immer in angemessener Geschwindigkeit (nicht schneller als 3 km/h) entspricht langsamem Gehen) an den neuen Standort bringen.

---

## **Speisenausgabewagen SAG 2/3**

### **Rutschende Ladung!**

Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter/-tablets aus dem Gerät rutschen und Personen- und Sachschäden verursachen.

- Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten.
-

---

## ***Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel***

### **Kollisionsgefahr!**

Ein geöffneter Schiebedeckel kann zu Kollisionen führen, kann Personen- und Sachschäden verursachen.

- Schiebedeckel vor einem Standortwechsel schließen. Nur ein geschlossener Schiebedeckel gewährleistet die erforderliche Lenk- und Bremskontrolle.
- 

---

## ***Speisenausgabewagen SAW/SAG mit klappbarem Ablagebord***

### **Kollisionsgefahr!**

Das über den Gerätekörper hinausragende Ablageboard kann zu Kollisionen führen, kann Personen- und Sachschäden verursachen.

- Ablagebord nach Gebrauch und vor einem Standortwechsel nach unten klappen.
- 

#### **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.
- Beim Ausstecken Netzstecker nur am Gehäuse des Netzsteckers ziehen, NICHT am Netzkabel.
- Netzstecker in die Steckerhalterung am Gerät verstauen.

#### **Reinigung und Pflege**

#### **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 (Netzstecker in Steckerhalterung einstecken).

#### **Hygiene**

- Beim Warmhalten von Speisen die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen beachten.
- Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einhalten.

#### **Normen und Richtlinien**

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

- Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

## Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

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

### 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.

### 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 Fahrzeug** Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potential. Durch den Missbrauch als Fahrzeug können Personen verletzt z. B. überrollt oder eingequetscht werden.  
► Gerät NICHT als Fahrzeug oder Transportmittel benutzen.  
► NICHT unter das Gerät legen.

**Missbrauch als Lagerplatz** ► Gerät NICHT als Lagerplatz für Gegenstände und/oder Lebewesen benutzen.

**Rollenfeststeller** Die Rollenfeststeller haben Öffnungen, die technisch bedingt sind. Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können in die Öffnungen der Rollenfeststeller hineinragende Gliedmaßen gequetscht werden. Darüber hinaus kann sich durch unbeaufsichtigtes Öffnen eines Rollenfeststellers das Gerät in Bewegung setzen.  
► Sobald das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist, oder aber ein Standortwechsel notwendig ist, die vorhandenen Rollenfeststeller betätigen.

## **Heiße Oberflächen**

Das Gerät kann heiße Oberflächen mit Oberflächentemperaturen  $>60\text{ °C}$  aufweisen. Dies ist technisch bedingt, um den bestimmungsgemäßen Einsatzzweck und die von B.PRO gewährleisteten technischen Eigenschaften und/oder Leistungsmerkmale des Geräts zu gewährleisten. Hohe Oberflächentemperaturen können bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen.

## **Schrankfächer**

### **Gefahr des Einschließens von Kindern!**

Der SAG besitzt im Unterbau Schrankfächer in entsprechender 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.

## **Scharniere Gerätetür**

### **Quetschung von Gliedmaßen!**

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

Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür besteht Quetschgefahr von Gliedmaßen.

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

## Transport

### 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.

### Lieferumfang

- ❗ Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts sind den Lieferpapieren zu entnehmen.

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- (1) B.PRO Speisenausgabewagen oder B.PRO Bestecktauchwagen
- (2) Betriebsanleitung

### Auspacken

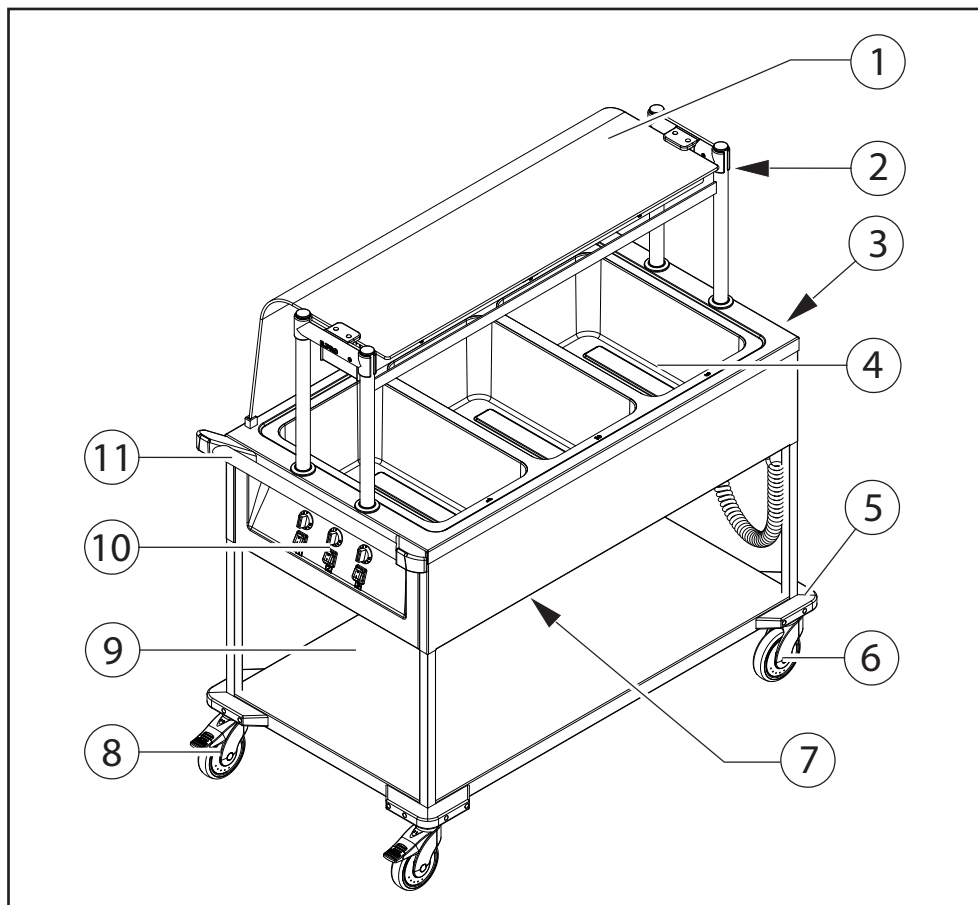
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.
- Transportverpackung NICHT aufreißen und NICHT aufschneiden.
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien im Innern der Fächer entfernen (nur SAG).

### Verpackungsmaterial entsorgen

- Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.
- Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

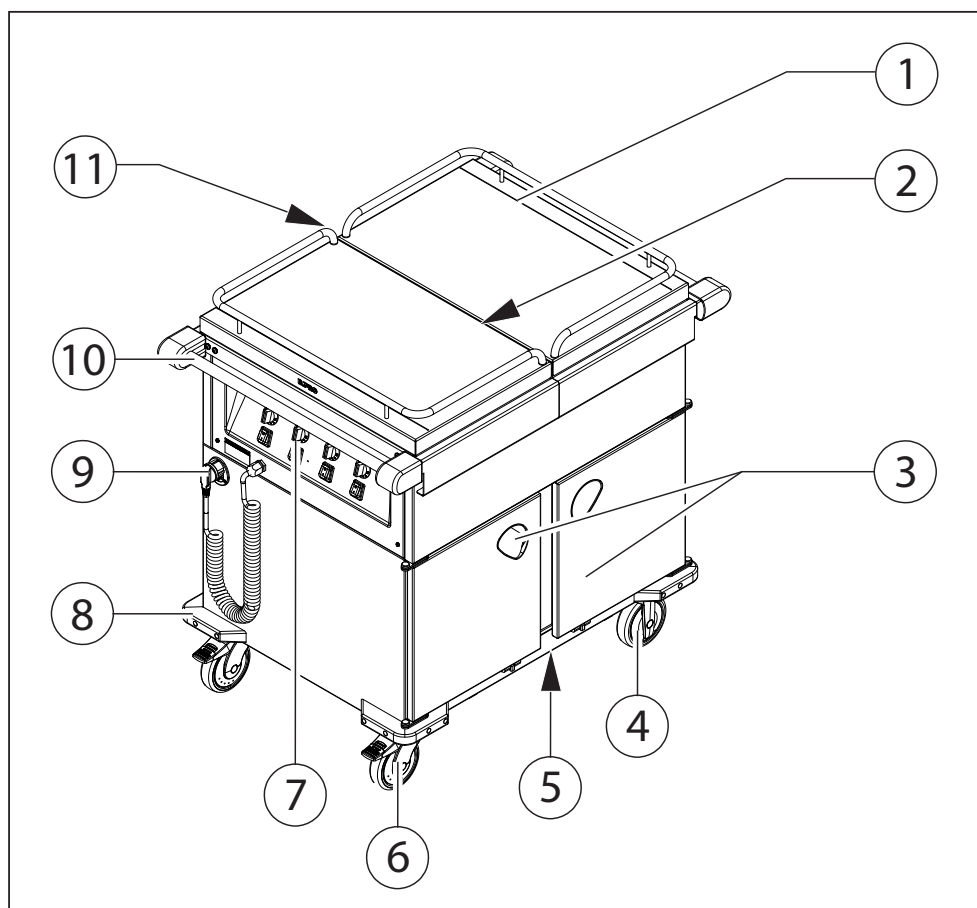
## Geräteübersicht

### Speisenausgabewagen SAW



- (1) Optionaler Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas geschlossen  
(oder mit Durchreichenhöhe von 275 mm)
- (2) Optionale Wärmebrücke aus Edelstahl mit einem Keramikstrahler pro Bain-Marie-Becken,  
ungeregelt, separat zuschaltbar
- (3) Netzkabel mit Steckerhalterung
- (4) Bain-Marie-Becken
- (5) Stoßbecke
- (6) Lenkrolle
- (7) Ablaufrohr mit Absperrhahn für jedes Becken
- (8) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (9) Geräteboden
- (10) Ein/Aus-Schalter und Drehregler zur Temperaturregulierung  
(SAW L-2/3/4: auf der Gerätelängsseite angeordnet)
- (11) Schiebegriff  
(SAW L-2/3/4: auf der Gerätelängsseite angeordnet)

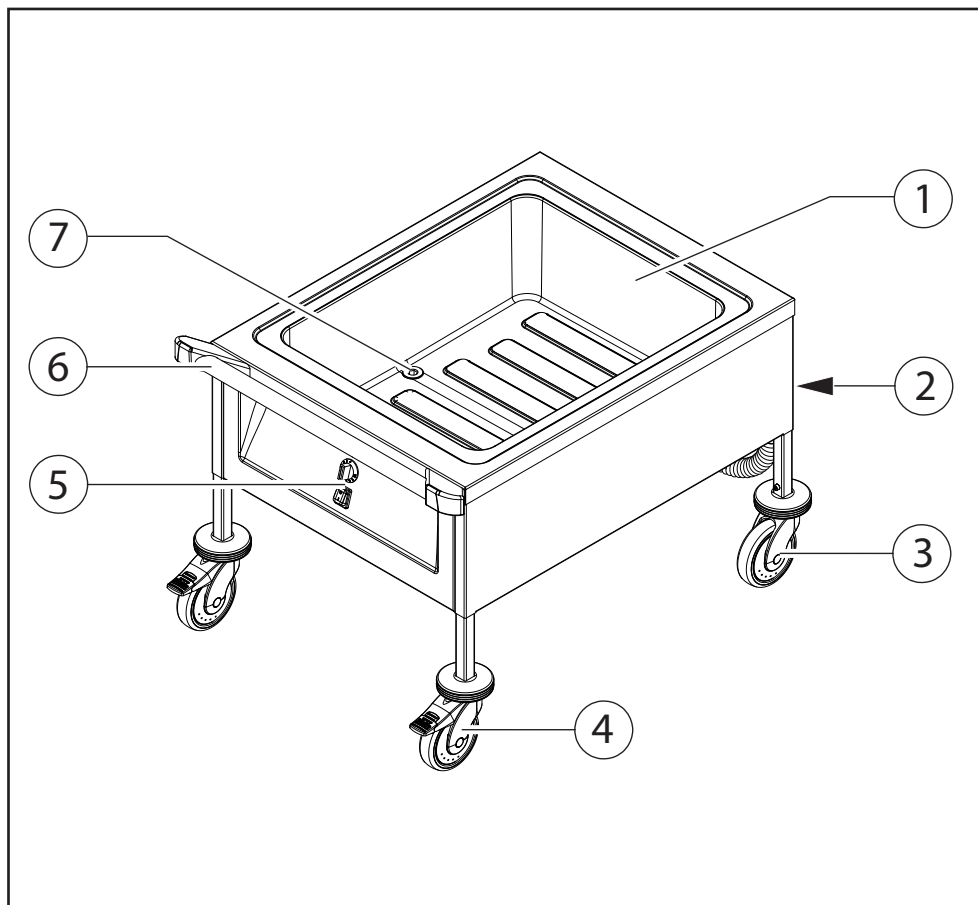
## Speisenausgabewagen SAG



- (1) Schiebedeckel mit Galerie (optional)
- (2) Bain-Marie-Becken
- (3) Geratetüren mit Türgriffen
- (4) Bockrolle
- (5) Ablaufrohr gemeinsam für alle Becken  
(in der Mitte unter dem Geräteboden)
- (6) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (7) Ein/Aus-Schalter und Drehregler zur Temperaturregulierung  
(SAG L-2/3: auf der Gerätelängsseite angeordnet)
- (8) Stoßbecke
- (9) Netzkabel mit Steckerhalterung
- (10) Schiebegriff
- (11) Absperrhahn für jedes Becken



**Bestecktauchwagen  
BTW 9x7**



- (1) Bain-Marie-Becken
- (2) Netzkabel mit Steckerhalterung
- (3) Lenkrolle
- (4) Lenkrolle mit Feststeller
- (5) Ein/Aus-Schalter und Drehregler zur Temperaturregulierung
- (6) Schiebegriff
- (7) Auslaufstutzen mit Ablasshahn

## Inbetriebnahme

### Erstreinigung durchführen

- Nach Anlieferung muss an dem Gerät eine Erstreinigung durchgeführt werden.
- Kartonagen, Schutzschichten aus Papier, Folien und Klebebänder vollständig entfernen.
  - Oberflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen.  
↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 40

### Betriebsvoraussetzungen

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



### 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 übereinstimmen.
- 

### Erstinbetriebnahme

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

#### B.PRO empfiehlt:

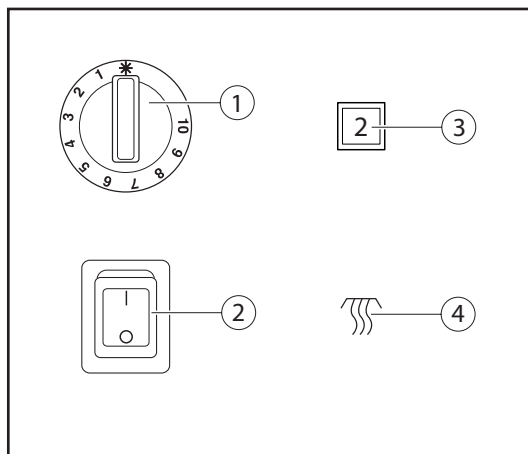
- Vor der ersten Nutzung die Gerätefächer und die Bain-Marie-Becken ca. 2 Stunden heizen.
- Hierzu jedes Bain-Marie-Becken vorbereiten.  
↳ Kapitel „Bain-Marie-Becken nass beschicken (empfohlen)“ auf Seite 31
- Aus energetischen Gründen die Bain-Marie-Becken über die Dauer dieses erstmaligen Aufheizens mit einem geeigneten Deckel (z. B. GN-Deckel) abdecken.
- ✓ Gerätetüren geschlossen.

#### Erstinbetriebnahme durchführen

- Sicherstellen, dass sich in den Gerätefächern und außen am Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände in den Gerätefächern oder in den Bain-Marie-Becken befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Alle Gerätefächer und die Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein/Aus-Schalter einschalten. Die Betriebs-LED leuchtet.
- Drehregler auf die höchste Stufe stellen.
- Gerätefächer und die Bain-Marie-Becken ca. 2 Stunden heizen.
- Alle Gerätefächer und die Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein/Aus-Schalter ausschalten. Die Betriebs-LED erlischt.
- Gerätefächer lüften.

## Bedienung und Betrieb

### Soll-Temperatur einstellen



- (1) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät
- (2) Ein/Aus-Schalter mit Betriebs-LED
- (3) Kennzeichnung der Beckennummer oder Fachnummer  
(nicht bei SAW/BTW 9x7)
- (4) Kennzeichnung optionale Wärmebrücke  
(nur SAW/SAG)

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos für jedes Bain-Marie-Becken einzeln oder für jedes Gerätefach eingestellt werden.  
Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. 95 °C.

### **Speisenausgabewagen SAG 2**

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos für beide Gerätefächer einzeln eingestellt werden.  
Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. 85 °C.

### **Speisenausgabewagen SAG 3**

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos eingestellt werden.

Das rechte Gerätefach (Fach 5) ist einzeln regelbar.

Das mittlere und das linke Gerätefach (Fach 4) sind nur gemeinsam regelbar.

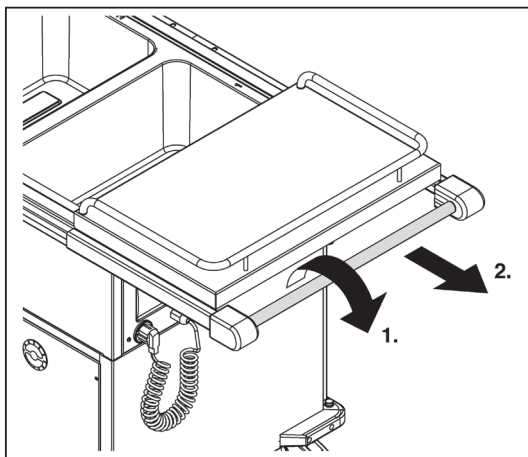
Der Einstellwert "10" entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. 85 °C.

Die mechanische Temperatur-Regelung beruht auf einem Kapillarrohr-Thermostat.

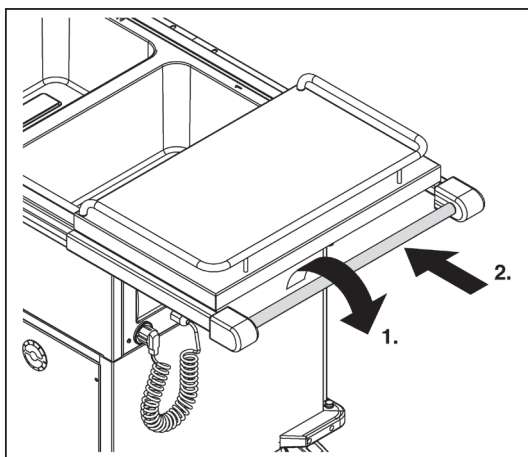
- Drehregler des entsprechenden Gerätebeckens oder Gerätefachs auf die gewünschte Stufe stellen.

**Schiebedeckel öffnen*****Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel***

- Schiebegriff mit beiden Händen greifen.
- Schiebegriff leicht nach oben drehen (1.).
- Am Schiebegriff ziehen (2.).

**Schiebedeckel schließen*****Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel***

- ✓ Gastronormbehälter mit Dichtungsdeckel abgedeckt, wenn heiße Speisen in Gastronormbehältern vorhanden sind
- Schiebegriff mit beiden Händen greifen.
- Schiebegriff leicht nach oben drehen (1.).
- Schiebedeckel zur Wagenmitte schieben (2.).  
Der Schiebedeckel rastet ein.



## **Beschickungsarten**    **Die Bain-Marie-Becken können auf folgende zwei Arten beschickt werden:**

- Nassbeschickung  
(generell empfohlene Beschickungsart)
- Trockenbeschickung  
(nur bei einer Heizleistung von 700 W)

### **Nassbeschickung mit Gastronormbehältern—generell empfohlene Beschickungsart**

- Gastronormbehälter in die mit heißem Wasser befüllten Bain-Marie-Becken einhängen.  
Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt 4 Liter.

#### **B.PRO empfiehlt:**

- Beschickung mit einer kleinen Speisenmenge, Bain-Marie-Becken vorheizen.

#### **Vorteile der Nassbeschickung:**

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

#### **Vorgehensweise bei Nassbeschickung:**

- ↳ Kapitel „Bain-Marie-Becken nass beschicken (empfohlen)“ auf Seite 31

### **Trockenbeschickung mit Gastronormbehältern**

- Gastronormbehälter in die trockenen Bain-Marie-Becken hängen.

#### **B.PRO empfiehlt:**

- Gerät nur mit kleinen Speisenmengen beschicken, Bain-Marie-Becken vorheizen.

#### **Vorgehensweise bei Trockenbeschickung:**

- ↳ Kapitel „Bain-Marie-Becken trocken beschicken“ auf Seite 31

#### **B.PRO empfiehlt:**

Eine Beschickung mit Gastronormbehältern – GN aus Edelstahl.

Diese bieten eine im Vergleich zu Gastronormbehältern aus Kunststoff bessere Wärmeleitfähigkeit. Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens +100 °C hitzebeständig sein.

Beispielsweise dürfen **KEINE** Gastronormbehälter **aus POLYCARBONAT** verwendet werden.

- Gastronormbehälter mit Universalbügelgriffen verwenden, an denen der Behälter einfach aus dem Gerät gehoben werden kann.
- Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, immer mit Dichtungsdeckel verschließen.

## **Bain-Marie-Becken vorheizen**



### **Warnung!**

#### **Heiße flüssige Speisen!**

Heiße flüssige Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter immer mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Gastronormbehälter waagrecht halten.

**Vorsicht!****Spannungsrisse durch kaltes Wasser in heißen Bain-Marie-Becken!**

Wenn in heiße Bain-Marie-Becken kaltes Wasser gefüllt wird, kann der rasche Temperaturwechsel mikroskopisch kleine Spannungsrisse verursachen, die zu Korrosion führen können. Ungeeignete Gastronormbehälter und Gastronormdeckel können beschädigt werden oder zur Beschädigung des Geräts führen.

- Vor dem Befüllen mit kaltem Wasser Bain-Marie-Becken abkühlen lassen oder heiße Bain-Marie-Becken mit heißem Wasser befüllen.
- Gastronormbehälter immer mit Deckel abdecken.
- Nur Gastronormbehälter und Gastronormdeckel verwenden, die mit EN 631 gekennzeichnet sind.

**Warnung!****Heiße Deckel auf den Gastronormbehältern und heiße Wärmebrücke!**

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

Heiße Teile können Verbrennungen verursachen.

- Bevor die Wärmebrücke eingeschaltet wird, Deckel von den Gastronormbehältern abnehmen.
- Wärmebrücke an der Unterseite NICHT berühren.

① Jedes Bain-Marie-Becken ist in Längsrichtung mit einem Auflage-Steg und in Querrichtung mit einem bzw. mit zwei Auflage-Stegen unterteilbar.

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 die Bain-Marie-Becken einhängen.

Bei Verwendung eines Auflage-Stegs in Längsrichtung können Gastronormbehälter GN 2/4, GN 1/4 und GN 1/6 in die Bain-Marie-Becken eingehängt werden.

Auflage-Stege können bei B.PRO als Zubehörteil bestellt werden.

(Bestellnummer siehe Preisliste von B.PRO)

**Beschickungsbeispiel**

Mit einem Auflage-Steg in Querrichtung:

ein Gastronormbehälter GN 1/2 und zwei Gastronormbehälter GN 1/4.

**B.PRO empfiehlt:**

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

Wenn nur eine kleine Menge an heißen Speisen eingebracht wird, die Becken vor dem Beschenken ca. 30 Minuten vorheizen.

- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt und trocken
- ✓ Bain-Marie-Becken noch nicht beschickt

## **Speiseausgabe- und Bestecktauchwagen SAW und BTW 9x7**

- ✓ Absperrhahn/Absperrhähne unterhalb der Bain-Marie-Becken geschlossen

## **Speisenausgabewagen SAG**

- ✓ Absperrhähne geschlossen
- ✓ Mittelstege der Drehknebel auf der Geräterückseite stehen waagrecht

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Bain-Marie-Becken befinden.
- Bei Nassbeschickung in die verwendeten Bain-Marie-Becken bis zur Markierung heißes Wasser einfüllen.  
Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt 4 Liter. Nach einer Vorheizzeit von ca. 30 Minuten haben sich die mit 4 Litern Wasser befüllten Bain-Marie-Becken auf ca. +70 °C erwärmt.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gewünschte Bain-Marie-Becken am jeweiligen Ein/Aus-Schalter einschalten.  
Die Betriebs-LED leuchtet.
- Bei Bedarf Soll-Temperatur am Drehregler ändern.  
↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 27  
Bain-Marie-Becken wird auf die eingestellte Soll-Temperatur erwärmt.
- Bain-Marie-Becken ca. 30 Minuten vorheizen.

### **Bain-Marie-Becken trocken beschicken**

#### **B.PRO empfiehlt:**

Nassbeschickung – aufgrund der besseren Wärmeübertragung auf die Gastronormbehälter.

#### **Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken**

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

### **Bain-Marie-Becken nass beschicken (empfohlen)**

#### **B.PRO empfiehlt:**

Um die Vorheizdauer zu verkürzen bzw. das Vorheizen ganz einzusparen, die Bain-Marie-Becken mit HEISSEM Wasser füllen.

- ✓ Bain-Marie-Becken gereinigt und leer
- ✓ Ablaufhahn des Bain-Marie-Beckens geschlossen
- In das Bain-Marie-Becken heißes Wasser einfüllen.  
Die vorgeschriebene Füllmenge beträgt 4 Liter.

**Bain-Marie-Becken mit Gastronormbehältern beschicken**

- ✓ Bain-Marie-Becken mit je 4 Litern (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)
- Bei Bedarf den entsprechenden Auflage-Steg oder die entsprechenden Auflage-Stege einsetzen.
- Gastronormbehälter in die Bain-Marie-Becken einhängen.

**Gerätefach/Gerätefächer  
vorheizen*****Speisenausgabewagen SAG 2/3***

Wenn die Gerätefächer zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden sollen, müssen sie mindestens 60 Minuten vorgeheizt werden, bevor sie mit Speisen beschickt werden.

- ✓ Gerätefächer nicht beschickt
- ✓ Gerätetüren geschlossen
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gewünschtes Gerätefach bzw. gewünschte Gerätefächer am jeweiligen Ein/Aus-Schalter einschalten.  
Die Betriebs-LED leuchtet.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.  
↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 27
- Gerät mindestens 30 Minuten vorheizen.

**Gerätefach/Gerätefächer  
beschicken**

Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll, Gerät mindestens 60 Minuten vorheizen.

- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckel abgedeckt
- ✓ Speisen auf Tablett mit Clochen abgedeckt
- Gerätetüren öffnen.
- Gastronormbehälter oder Gastronormtablets in das Gerätefach/die Gerätefächer einschieben.
- Gerätetüren schließen.



## **Wärmebrücke ein-/ auschalten (optional)**

### **Einschalten**

Über jedem Bain-Marie-Becken befindet sich ein Wärmestrahler, der das Warmhalten der Speisen unterstützt. Die Wärmebrücke kann (nicht regelbar) separat zugeschaltet werden.

- Ein/Aus-Schalter „Wärmebrücke“ einschalten.
- ✓ Im Heizbetrieb zeigt die Betriebs-LED „Wärmebrücke“ an.  
Die Wärmebrücke ist eingeschaltet.

### **Ausschalten**

- Ein/Aus-Schalter „Wärmebrücke“ ausschalten.  
Die Betriebs-LED „Wärmebrücke“ erlischt.  
Die Wärmebrücke ist ausgeschaltet.

## **Ablagebord hochklappen/abklappen**

### ***Speisenausgabewagen SAW/SAG mit klappbarem Ablagebord***

- Ablagebord vorsichtig aus der Arretierung ziehen.
- Ablagebord ca. 30° über die Waagerechte hinaus nach oben klappen.
- Ablagebord schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.
- Kontrollieren, ob das Ablagebord in beiden Arretierungen eingerastet ist, und ggf. Arretierung korrigieren.
- Ablagebord nur mit der maximal zugelassenen Flächenlast belasten.
- Zum Abklappen das Ablagebord vom Gerät weg schräg nach oben ziehen, bis die seitlichen Arretierungen ausrasten.
- Ablagebord nach unten klappen und vorsichtig (ohne Schwung) in die Arretierung drücken.

## **Gerät an neuen Standort bringen**



### **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 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.



### **Vorsicht!**

#### **Am Rollenfeststeller eingeklemmter Fuß!**

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

- Darauf achten, dass der Fuß NICHT zwischen die Rollenfeststeller und die Stoßbecke gerät.

**Warnung!****Umkippendes, schweres Gerät!**

Das Gerät kann beim Befahren von schrägen Flächen umkippen.

- Gerät NIEMALS über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung > 10° fahren.

**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).

**Standortwechsel**

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.

☞ Kapitel „Gerät an neuen Standort bringen“ auf Seite 33

- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ ZWEI Personen

**Speisenausgabewagen SAW/SAG mit klappbarem Ablagebord**

- ✓ Ablagebord nach unten geklappt

**Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel**

- ✓ Schiebedeckel geschlossen

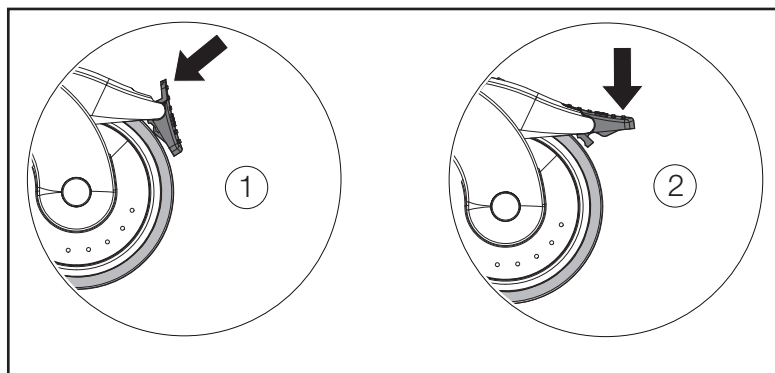
**Speisenausgabewagen SAG**

- ✓ Gerätetüren geschlossen

- Alle vorhandenen Ein/Aus-Schalter am Gerät ausschalten.  
Die Betriebs-LED erlischt.

**Speisenausgabe- und Bestecktauchwagen SAW und BTW 9x7**

- Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen und in die Steckerhalterung stecken.  
☞ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 37
- Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände, die herunterfallen können, auf der Geräteoberseite befinden.



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

## **Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen**

- ✓ ZWEI Personen
- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerät von der Stromversorgung getrennt
- ✓ Netzstecker in der Steckerhalterung am Gerät verstaut
- 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.

## **Speisen warmhalten**



### **Warnung!**

#### **Heißes 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 flüssige Speisen!**

Heiße flüssige Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter immer mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Gastronormbehälter waagrecht halten.

- ✓ Bain-Marie-Becken bei Bedarf vorgeheizt
- ✓ Gerätefach/Gerätefächer mindestens 60 Minuten vorgeheizt

- Wenn das Gerät nach dem Vorheizen von der Stromversorgung getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken und Bain-Marie-Becken oder Gerätefach/ Gerätefächer am jeweiligen Ein/Aus-Schalter einschalten.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.  
↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 27
- Speisen so lange warmhalten, wie gewünscht.

## **Speisen entnehmen**

- Dichtungsdeckel der Gastronormbehälter abnehmen.
- Speisen aus den Gastronormbehältern entnehmen.
- Gerät nach Gebrauch gründlich reinigen.  
↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 40

---

### ***Speisenausgabewagen SAG***

Die Speisenausgabewagen SAG verfügen zusätzlich über Fächer unterhalb der Bain-Marie-Becken.

- Gerätetüren öffnen.
  - Gastronormbehälter bzw. Gastronormtablets aus den Gerätefächern entnehmen.
-

## Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb  
nehmen



**Vorsicht!**

### **Sachschaden an der Geräteelektrik!**

- Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ausstecken, da sonst die Geräteelektrik und die Netzsteckdose beschädigt werden kann.



**Vorsicht!**

### **Schimmelbildung im Innenraum!**

Bei längeren Standzeiten oder wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, kann sich im Innenraum Schimmel bilden oder Geruch entstehen.

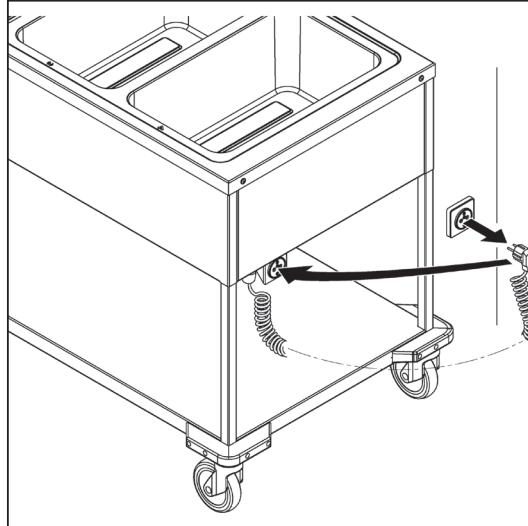
- Bei längeren Standzeiten oder wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, Belüftung gewährleisten.

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Gerät am Ein/Aus-Schalter ausschalten.  
Die Betriebs-LED erlischt.
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker in die Steckerhalterung (optional) am Gerät verstauen.
- Gerät entleeren.
- Gerät reinigen.
- Gerät an einem sicheren Ort bewegen und aufbewahren.

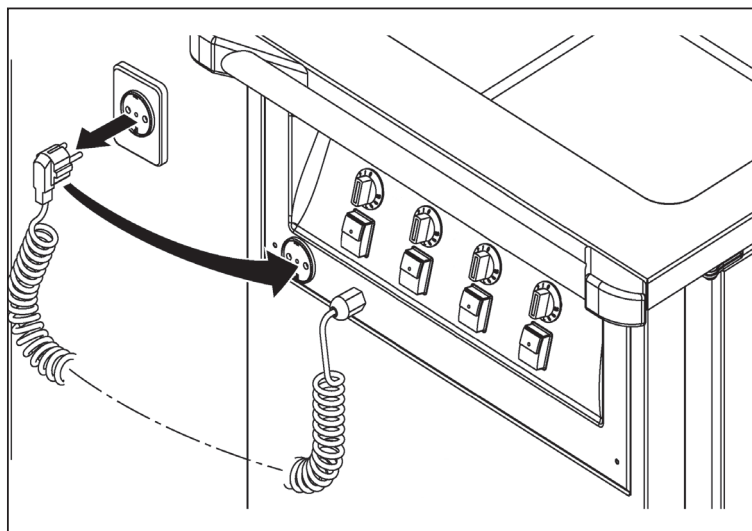
### **Speisenausgabewagen SAG**

- Gerätetüren schliessen.

**Speisenausgabe- und  
Bestecktauchwagen SAW  
und BTW 9x7**



**Speisenausgabewagen  
SAG**



## Hilfe im Problemfall

**Betriebs-LEDs  
leuchten nicht–keine  
Netzspannung im Gerät**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.</li> </ul>
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48</li> </ul>
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.</li> </ul>
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48</li> </ul>

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

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu niedrig gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Höhere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 27</li> </ul>
Gerät ist (starker) Zugluft ausgesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ursache(n) für Zugluft beseitigen oder Gerät aus der Zugluft entfernen.</li> </ul>
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48</li> </ul>

**Betriebs-LEDs  
„Wärmestrahler“  
leuchten,  
aber Speisen werden  
nicht ausreichend warm  
gehalten**

Ursache	Maßnahme
Wärmestrahler defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48</li> </ul>
Gerät ist (starker) Zugluft ausgesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ursache(n) für die Zugluft beseitigen oder Gerät aus der Zugluft entfernen.</li> </ul>
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48</li> </ul>

**Korrosion an  
Edelstahlteilen**

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48</li> <li>Auf korrekte Handhabung/Pflege achten. ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 40</li> </ul>

**Gerät ist äußerlich  
beschädigt**

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 37</li> <li>Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern.</li> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 48</li> </ul>

## 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.
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker in die Steckerhalterung (optional) am Gerät verstauen.



### **Vorsicht!**

#### **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.

- Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.



### **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.

### **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.



## **Die folgenden Hinweise zu Reinigung und Pflege sind unbedingt zu beachten.**

- Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

### **B.PRO empfiehlt:**

Bei stark beanspruchten Edelstahloberflächen (z.B. beheizte Bain-Marie-Becken) die zusätzlichen Hinweise beachten:

- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken sofort entfernen/abtrocknen.  
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. Dabei die Hinweise der Hersteller der Reinigungsmittel beachten.  
📄 Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel.

### **Reinigungsintervall**

- Oberfläche nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.

### **Reinigungsmethoden**

Zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch vorgeschrieben. Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

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

- KEIN Dampfstrahlgerät, KEINEN Hochdruckreiniger, KEINE Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- KEINESFALLS eine integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.

### **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
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

- ① Eine Liste geprüfter Reinigungsmittel für Edelstahl ist über die Internetseite der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. unter [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE) erhältlich.  
Weitere Hinweise zur Reinigung sind über die Internetseite der Informationsstelle Edelstahl Rostfrei unter [www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de) (Publikationen) zu beziehen.

## **Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen NICHT geeignet sind:**

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

## **Folgende Reinigungsmittel sind 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 ganz leicht mit handelsüblichen Glasreinigern gesäubert werden.

## **Reinigungsmittel, die für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile sowie Kunststoff- und Glasteile NICHT geeignet sind:**

- 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

### **Gerät reinigen**

- ✓ Gerät ist ausgeschaltet.
- ✓ Gerät von der Stromversorgung getrennt
- ✓ Netzstecker in der Steckerhalterung (optional) am Gerät verstaut
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Keine eingebrachten Speisen im Gerät

### **B.PRO empfiehlt:**

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

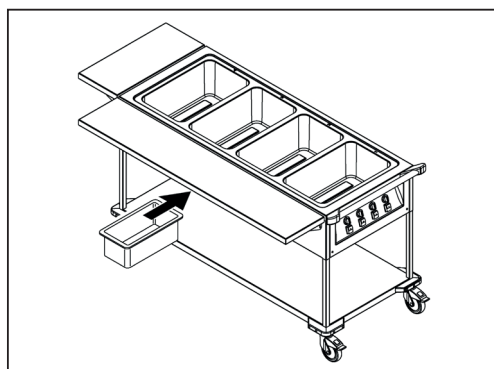
- Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, Putzmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.
- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

***Speisenausgabe- und Bestecktauchwagen SAW und BTW 9x7***

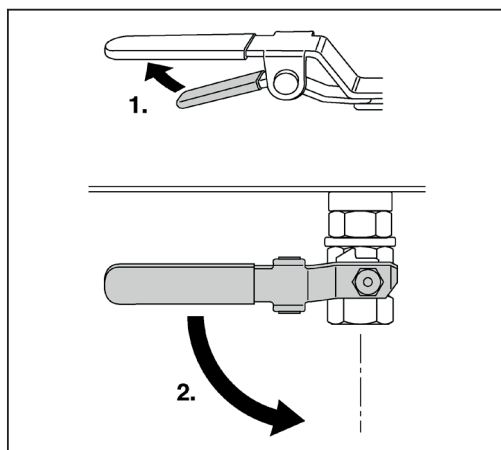
Nicht mehr benötigtes Wasser kann über das Ablaufrohr unterhalb des Bain-Marie-Beckens abgelassen werden. Für jedes Bain-Marie-Becken ist ein separates Ablaufrohr vorhanden.

- ✓ Auffanggefäß (z. B. Gastronormbehälter oder Eimer) mit einem Fassungsvermögen von 4 Litern je Bain-Marie-Becken vorhanden

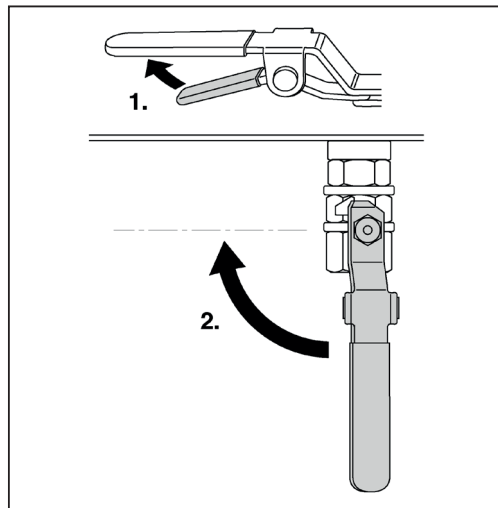
- Unter das Ablaufrohr ein Auffanggefäß stellen.



- Zum Öffnen des Absperrhahns Sperrklinke zum Hebel ziehen (1.) und Hebel so drehen, dass er parallel zum Absperrhahn steht (2.).



- Wasser ablassen.
- Zum Schließen des Absperrhahns Sperrklinke zum Hebel ziehen (1.) und Hebel so drehen, dass er senkrecht zum Absperrhahn steht (2.).



- Bain-Marie-Becken trockenreiben.

---

**Speisenausgabewagen SAG**

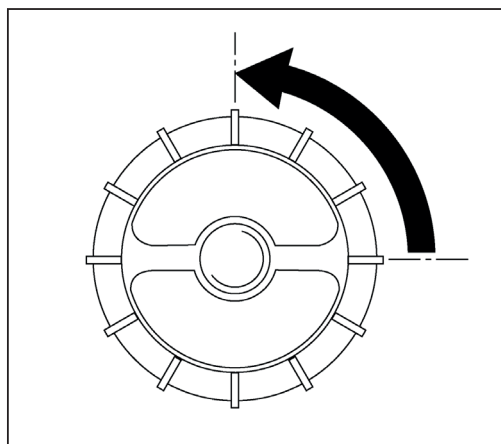
Nicht mehr benötigtes Wasser kann über ein gemeinsames Ablaufrohr abgelassen werden.

Das Ablaufrohr befindet sich in der Mitte unter dem Geräteboden.

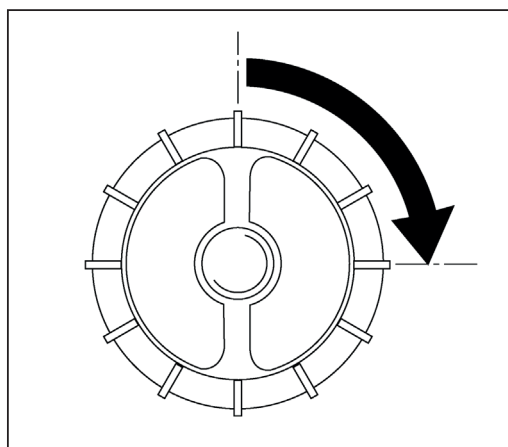
Für jedes Bain-Marie-Becken ist ein separater Absperrhahn vorhanden.

Die Absperrhähne befinden sich an der Geräterückseite.

- Speisenausgabewagen über einen Abfluss im Fußboden stellen.
- Zum Öffnen des Absperrhahns Drehknebel im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Mittelsteg senkrecht steht.



- Wasser ablassen.
- Zum Schließen des Absperrhahns Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen, bis der Mittelsteg waagrecht steht.



- Bain-Marie-Becken trockenreiben.
-

## Wartung



### Warnung!

#### 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 in die Steckerhalterung (optional) am Gerät verstauen.

#### Gerät regelmäßig warten lassen

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 die zugehörigen Dokumente entsprechend archivieren.

#### Rollenfeststeller kontrollieren

- Rollenfeststeller nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüfen.
- Rollenfeststeller arretieren.
- Versuchen, das Gerät (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- 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
  - Service von B.PRO

#### 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
  - Service von B.PRO

#### Dichtungen pflegen

- Um die Lebensdauer der Dichtungen des Geräts zu erhöhen, Dichtungen regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.

#### Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

- Mindestens alle 6 Monate eine 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 nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

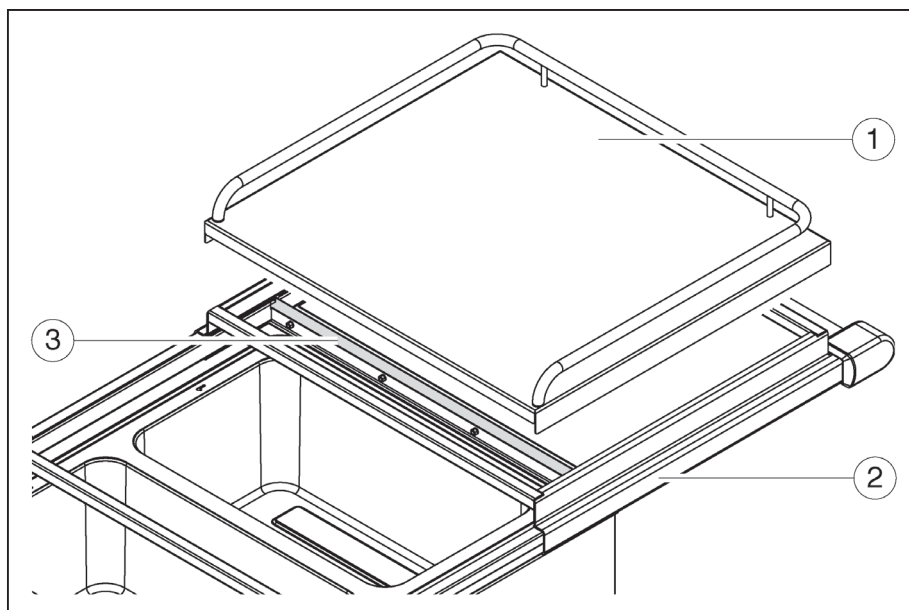
## Kondenswasser- abstreifer kontrollieren

### **Speisenausgabewagen SAW/SAG mit Schiebedeckel.**

Die korrekte Funktion des Kondenswasserabstreifers muss monatlich geprüft werden.

Wenn der Kondenswasserabstreifer verschlissen ist, kann beim Betrieb des Speisenausgabewagens Wasser vom Schiebedeckel herabtropfen.

- ✓ Bain-Marie-Becken ausgeschaltet und kalt



- (1) Schiebedeckel
- (2) Schiebedeckelrahmen
- (3) Kondenswasserabstreifer

- Schiebedeckel (1) vom Schiebedeckelrahmen (2) abheben.  
Der Kondenswasserabstreifer (3) ist jetzt zugänglich.
- Kondenswasserabstreifer prüfen.
- ✓ Der Kondenswasserabstreifer darf keine Risse oder spröde Stellen aufweisen.
- ✓ Der Kondenswasserabstreifer muss elastisch sein und die Schiebedeckelunterseite auf der gesamten Breite sauber abstreifen.
- Wenn ein Kondenswasserabstreifer defekt ist, Austausch durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
  - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
  - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
  - B.PRO-Service
- Schiebedeckel auf Schiebedeckelrahmen auflegen.
- Prüfung am gegenüberliegenden Schiebedeckel wiederholen.

## Reparatur

### Befugte Personen

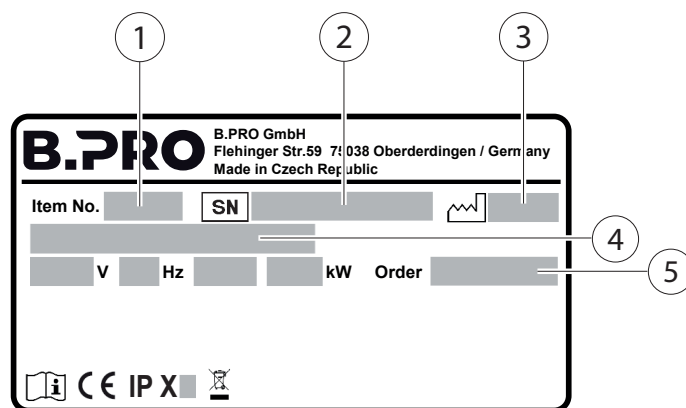
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
  - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
  - Service von B.PRO

### Defekt-Beschreibung

Der Service von B.PRO benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer (optional)

❗ Das Typenschild befindet sich am Gerätekorpus, im Bereich des Netzanschlußkabels.



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

### Austausch von Komponenten

- ☞ Defekte Komponenten, das Netzkabel eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende Stellen ausgetauscht werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
  - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
  - Service von B.PRO



- Ersatzteile**
- ☞ Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:
    - Ersatzteilbezeichnung
    - Artikelnummer
    - Fertigungsdatum des Geräts
    - Menge
  - ☞ Siehe Service-Informationssystem im Internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

**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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## Entsorgung

- Gerät entsorgen**
- ❗ 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.
  - ☞ Das Gerät darf NICHT zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.
  - ☞ Das Gerät darf kostenlos bei B.PRO zurückgegeben werden.
  - ☞ Das Gerät darf daher NICHT zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zugeführt werden.



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.

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.

- ❗ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.
- ☞ Kapitel „Adresse“ auf Seite 49

## Technische Daten

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

### Allgemeine Daten Abmessungen und Gewicht

Modell	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe gesamt [mm]	Leergewicht [kg]
SAW 1	750	508	933	24,5
SAW 2	936	714	933	35,5
SAW 3	1276	714	933	44
SAW 4	1615	714	933	57,5
SAW L-2	900	749	933	35,5
SAW L-3	1241	749	933	48
SAW L-4	1574	749	933	65,5
SAG 2	936	714	933	62
SAG 3	1276	714	933	85,5
SAG L-2	896	746	933	62
SAG L-3	1236	746	933	85,5
BTW 9x7	936	714	623	30

### Abmessungen des Speisenausgabewagens SAW/SAG mit Schiebedeckel

Modell	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

### Fassungsvermögen und Zuladung

Modell	Fassungsvermögen der Warmhaltebecken (GN 1/1 – 200 oder deren Unterteilung)	Max. Zuladung [kg]
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAW L-4	4	240
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200
SAG L-2	2	200
SAG L-3	3	200
BTW 9x7	2	150

## Temperatur in den Bain-Marie-Becken

+30 °C bis +95 °C

## SAG

### Technische Daten der Gerätefächer unterhalb der Becken:

Temperatur im Fachinnenraum	+30 °C bis +85 °C
Anzahl Auflagesicken	6 Paar je Fach
Abstand der Auflagesicken	57,5 mm

## Tragfähigkeit

Bauteil	Zulässige Flächenlast [kg]
Geräteboden unterhalb der Bain-Marie-Becken (nur SAW)	80
Klappbares Ablagebord (optional)	25
Schiebedeckel (nur SAW 2/3 und SAG 2/3)	25

## Elektrische Daten

Spannung:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
Max. Leistungsaufnahme des Geräts:	Daten dem Typenschild entnehmen
Max. Leistungsaufnahme pro Steckdose:	Daten dem Typenschild entnehmen

## Schutzart

IP X5 (Das Gerät ist gegen Strahlwasser geschützt nach DIN EN 60529.)

## Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur:	+15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

## Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur:	–10 °C bis +40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

## Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport bei Geräten mit optionaler Befeuchtung

Temperatur:	+2 °C bis +40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

## Emissionen

Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## Werkstoffe

Werkstoff:	Chromnickelstahl 18/10, Kunststoff
Wärmebrücke:	Abdeckung, Korpus: Edelstahl (optional farbig folierter Korpus)
Schiebedeckel, Abstellbord:	Edelstahl
Hustenschutz:	Sicherheitsglas

## Bestellangaben

Bezeichnung	Artikelnummer
SAW 1	572152, 362645
SAW 2	572153, 362657
SAW 3	572154, 362663
SAW 4	572155, 362678
SAW L-2	572156, 362682
SAW L-3	572157, 362689
SAW L-4	572551, 365165
SAG 2	572150, 362576
SAG 3	572151, 362593
SAG L-2	574842, 380423
SAG L-3	574843, 380424
BTW 9x7	573964, 375941
	<b>Dokumentnummer</b>
Betriebsanleitung	154193

## Zubehör

Bezeichnung	Artikelnummer
Gastronormbehälter	B.PRO-Preisliste
Gastronormtablets	B.PRO-Preisliste
Deckel für Gastronormbehälter	B.PRO-Preisliste
Auflagestege	B.PRO-Preisliste
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	126999
Edelstahlreinigungs- und -Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	511895

## Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften

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

**Richtlinien für  
CE Kennzeichnung/  
EU Konformitätserklärung**



- |              |                                                                                                               |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ 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                                                                                        |

**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.

Wartungsarbeiten

Gerätemodell: \_\_\_\_\_

Artikelnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Datum	Name leserlich in Druckbuchstaben	Was wurde geprüft / gewartet /getauscht / repariert?	Firmenstempel der beauftragten Firma	Unterschrift des Durchführenden

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

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](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS