

BASIC LINE SK-3/4
BASIC LINE SK-3/4 KIDS
BASIC LINE UK-3/4
BASIC LINE UK-3/4 KIDS
BASIC LINE EKV-3/4

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
2.4	Funktionsprinzip	9
3	Sicherheit	10
3.1	Sichere Verwendung	10
3.2	Allgemeines	10
3.3	Betreiberpflichten	11
3.4	Einweisung Dritter	11
3.5	Einsatzzweck	11
3.6	Einsatzbedingungen	11
3.7	Transport	11
3.8	Inbetriebnahme	12
3.9	Bedienung und Betrieb	12
3.10	Standortwechsel	13
3.11	Außerbetriebnahme	14
3.12	Reinigung und Pflege	14
3.13	Hygiene	15
3.14	Normen und Richtlinien	15
3.15	Produktkennzeichnung	15
4	Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	16
4.1	Allgemeine und spezielle Gefahren	16
5	Transport	17
5.1	Transportschäden prüfen/abwickeln	17
5.2	Lieferumfang	17
6	Geräteübersichten	18
6.1	Geräteausführung BASIC LINE SK-3/4	18
6.2	Geräteausführung BASIC LINE UK-3/4	19
6.3	Geräteausführung BASIC LINE EKV-3/4	20
6.4	Bedienelemente	21
7	Übersicht	22
7.1	Regler	22
8	Inbetriebnahme	23
8.1	Erstreinigung durchführen	23
8.2	Montage	23
8.3	Gerät aufstellen	23
8.4	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	25
8.5	Gerät anschließen	31
8.6	Gerät in Betrieb nehmen	32
8.7	Inbetriebnahme nach längerem Stillstand	32

9	Bedienung und Betrieb	33
9.1	Externe Geräte anschließen	33
9.2	Kühlung ein-/ausschalten	33
9.3	Soll-Temperatur der Kühlung einstellen	34
9.4	Tastatur sperren/entsperren	35
9.5	Gerät vorkühlen	35
9.6	Gerät beschicken	36
9.7	Vitrine beschicken	36
9.8	Abtauung	37
10	Außerbetriebnahme	44
11	Hilfe im Problemfall	44
12	Reinigung und Pflege	47
12.1	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	48
12.2	Reinigungsintervall	48
12.3	Reinigungsmethoden	48
12.4	Reinigungsmittel	49
13	Gerät reinigen	49
13.1	Gerätewanne reinigen	50
14	Wartung	51
14.1	Wartung	51
14.2	Wiederholungsprüfung zur Anlagen-Dichtigkeit	51
14.3	Standsicherheit überprüfen	51
14.4	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	52
15	Reparatur	52
15.1	Ersatzteile	53
15.2	Adresse	53
15.3	Gewährleistung	53
16	Entsorgung	53
17	Technische Daten	54
17.1	Umwelt	56
17.2	Kühlsystem	57
18	Bestellangaben und Zubehör	58
19	Normen, Richtlinien, Prüfsiegel	58
19.1	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	58
19.2	Verordnungen, Vorschriften	58
20	Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen	59

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 Kaltbuffet ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Präsentation und Kühlhalten von Speisen in Gastronormbehältern (~~nur BASIC LINE SK~~)
- Präsentation und Kühlhalten von portionierten Speisen (~~nur BASIC LINE EKV~~)
- Präsentation und Kühlhalten von Getränken
- Ausgabe von Speisen und Getränken
- Selbstbedienungsbuffets

Das BASIC LINE Kaltbuffet darf ausschließlich zur Speisenpräsentation und Speisenausgabe von Lebensmitteln in Behältnissen verwendet werden. 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:

- Herunterkühlen von warm eingebrachten Speisen
- Permanentes Kühlen von Speisen (Kühlschrankfunktion)
- Verwendung als Raumkühlung
- 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

Die Seitenwangen können optional mit abklappbaren Abstellborden versehen werden. Bei Bedarf können die Tabletrutschen, Tellerrutschen oder Abstellborde um 10 cm nach unten versetzt werden. Der Unterbau des Geräts kann optional mit einem Geräteboden aus Edelstahl versehen werden. Die optionalen Frontverkleidungen für Bedienseite und Kundenseite sind in verschiedenen Farben und Materialien verfügbar und können somit an die jeweilige Umgebung angepasst werden.

BASIC LINE SK

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +25 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen ohne jedoch den Witterungsbedingungen ausgesetzt zu sein, betrieben werden.

BASIC LINE UK

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +32 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen, ohne jedoch den Witterungsbedingungen ausgesetzt zu sein, betrieben werden. Die maximale Umgebungstemperatur, für die bei korrekter Nutzung des Kaltbuffets die eingestellte Soll-Temperatur (im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne) erreicht wird, liegt bei +32 °C.

BASIC LINE EKV

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +25 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen ohne jedoch den Witterungsbedingungen ausgesetzt zu sein, betrieben werden. Die relative Luftfeuchtigkeit von 60 % darf nicht überschritten werden.

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

2.3 Produktmerkmale

Allgemein

Das BASIC LINE Kaltbuffet ist ein Kühlmodul mit einer Abdeckung aus Edelstahl und einem Standardgeräteunterbau aus verzinktem, pulverbeschichtetem Feinblech. Das Kaltbuffet ist mit aktiver stiller Kühlung (BASIC LINE SK) oder mit Umluftkühlung (BASIC LINE UK) erhältlich. Ein weiteres Kaltbuffet ist mit Kühlvitrine (BASIC LINE EKV) erhältlich.

Geräte der BASIC LINE können in verschiedenen Varianten aufgestellt werden:

- Freistehend für bediente Speiseausgaben oder Selbstbedienung
- Wandstehend für Selbstbedienung (nur BASIC LINE SK/UK)
- Rückseite an Rückseite für Selbstbedienung (nur BASIC LINE SK/UK)
- Mit optionalen Modulverbindern können mehrere Geräte an den Seitenwangen fest miteinander verbunden werden.

Die Standardausführung des BASIC LINE Kaltbuffets umfasst:

- Kühlsystem (aktive stille Kühlung bzw. aktive Umluftkühlung mit Tauwasser-Auffangschale)
- Kühlvitrine allseitig verglast, mit kundenseitigen Entnahmeklappen und bedienseitigen Schiebetüren (nur BASIC LINE EKV)
- Edelstahl-Abdeckung mit je nach Modell GN 3/1 oder GN 4/1 Kühlwanne

- Kundenseitiger Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG)
- Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr
- 4 x Lenkrollen Ø 75 mm, zwei davon mit Rollenfeststellern
- Seitenwangen und Blenden aus verzinktem, mit pulverbeschichtetem Feinblech

Bedienung und Betrieb

Die Kühlparameter des BASIC LINE Kaltbuffets lassen sich über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen. Leuchtdioden in der Bedienoberfläche der Temperatur-Regelung signalisieren den momentanen Betriebszustand des Geräts.

BASIC LINE SK

Das Kaltbuffet BASIC LINE SK ist ausgerüstet mit einer aktiven stillen Kühlung. Die Kühlwanne ist fest in das Gerät integriert. Die Kühlwanne besitzt einen Ablauf, über den Tauwasser oder Reinigungswasser abgelassen werden kann. Der Ablauf ist mit einem Ablaufhahn versehen. Die Kühlwanne ist getrennt von eventuell vorhandenen weiteren Kühlstellen regelbar. Eine Sicherheitsglasscheibe kundenseitig oberhalb der Kühlwanne fungiert als Hustenschutz. Optional ist ein zweiter Hustenschutz bedienseitig erhältlich. Eine optionale Beleuchtungsbrücke dient der optimalen Präsentation der Speisen. Das Kaltbuffet ist kundenseitig mit einer abklappbaren Tabletrutsche ausgestattet. Optional ist bedienseitig eine zusätzliche abklappbare Tabletrutsche erhältlich.

BASIC LINE UK

Das Kaltbuffet BASIC LINE UK ist ausgerüstet mit einer aktiven Umluftkühlung, bei der die gekühlte Luft mit Hilfe eines Lüfters umgewälzt wird. Die Kühlwanne ist oberhalb des Kühlsystems in der "Gerätewanne" platziert und kann beispielsweise zu Reinigungszwecken entnommen werden. Die Gerätewanne besitzt einen Ablauf für Tauwasser, das in einer Tauwasser-Auffangschale gesammelt wird. Eine Sicherheitsglasscheibe kundenseitig oberhalb der Kühlwanne fungiert als Hustenschutz. Optional ist ein zweiter Hustenschutz bedienseitig erhältlich. Eine optionale Beleuchtungsbrücke dient der optimalen Präsentation der Speisen. Das Kaltbuffet ist kundenseitig mit einer abklappbaren Tabletrutsche ausgestattet. Optional ist bedienseitig eine zusätzliche abklappbare Tabletrutsche erhältlich.

BASIC LINE EKV

Die Kühlvitrine BASIC LINE EKV ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgerüstet, die an den Kühlkreislauf der Kühlwanne angeschlossen ist. Die Kühlvitrine ist vierseitig transparent. Die Vitrine ist isoliert und mit einer integrierten Lichtleiste versehen. Kundenseitig befinden sich Entnahmeklappen mit Griffleisten. Bedienseitig ist die Vitrine mit Glasschiebetüren verschlossen. Unterhalb des Maschinenfaches und des Kühlstellenreglers befindet sich eine Revisionsklappe. Dahinter ist die Tauwasser-Auffangschale eingeschoben.

BASIC LINE SK

Kühlbereich: +4 °C bis +15 °C: Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht. Das Kaltbuffet BASIC LINE SK kann je nach Modell mit 3 oder 4 Gastronormbehältern GN 1/1 mit einer Tiefe von maximal 150 mm beschickt werden.

BASIC LINE UK

Kühlbereich: +2 °C bis +15 °C: Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht. Das Kaltbuffet BASIC LINE UK kann je nach Modell mit 3 oder 4 Gastronormbehältern GN 1/1 mit einer Tiefe von maximal 200 mm beschickt werden.

Alternative Möglichkeiten der Beschickung:

- Je nach Modell bis zu 8 Salatschüsseln mit einem Durchmesser von 260 mm
- Getränke in Flaschen oder Krügen
- Kuchenplatten

2.3.1 Reinigung/Abtauung

BASIC LINE SK

Das Kaltbuffet BASIC LINE SK verfügt über eine automatische Abtauung. Wenn die Kühlwanne einen deutlich sichtbaren Eisbesatz (3 bis 5 mm) zeigt, muss zusätzlich manuell abgetaut werden.

BASIC LINE UK

Das Kaltbuffet BASIC LINE UK verfügt über eine automatische Abtauung.

Tauwasser-Auffangschale täglich leeren. Wenn die Schale nicht regelmäßig geleert wird, kann sie überlaufen. Dadurch besteht Rutschgefahr sowie Gefahr von Fußboden-Schäden.

2.3.2 Optionen/Zubehör






Die Geräte sind je nach Ausführung mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

Optionale Ausstattung	Erläuterung
LED-Beleuchtung (nur BASIC LINE SK/UK)	
Abdeckung Schalterblende (nur BASIC LINE EKV)	
Verbreiterung Abdeckung (nur BASIC Line SK/UK)	
Grundboden	
Modulverbindingssatz	
Korpus in verschiedenen Farben	
Frontverkleidungen in verschiedenen Ausführungen (pulverbeschichtet und Resopal) und Farben	
Einlegeroste (nur BASIC LINE SK/UK)	
Lüftungsabdeckung (nur BASIC LINE UK)	
Zusatzsteckdosen im Unterbau	
Brückenaufsatz (nur BASIC LINE SK/UK)	<ul style="list-style-type: none"> – Standard-Aufsatz – Highline-Aufsatz
Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG) (nur BASIC LINE SK/UK)	<ul style="list-style-type: none"> – kundenseitig bis zur Abdeckung – kundenseitig mit Durchreiche – bedienseitig mit Durchreiche – kundenseitig mit Durchreiche gerundet – bedienseitig mit Durchreiche gerundet
Tablettrutsche	<ul style="list-style-type: none"> – Rundrohr kundenseitig – Rundrohr bedienseitig – CNS glatt kundenseitig – CNS glatt bedienseitig – Resopal kundenseitig – Resopal bedienseitig
Tellerrutsche	<ul style="list-style-type: none"> – CNS glatt kundenseitig – CNS glatt bedienseitig – Resopal kundenseitig – Resopal bedienseitig
Abstellbord stirnseitig links/rechts	<ul style="list-style-type: none"> – Rundrohr – CNS glatt – Resopal
Aufstellung	<ul style="list-style-type: none"> – 4 x Lenkrollen Ø 75 mm, davon zwei mit Feststellern – 4 x Lenkrollen Ø 125 mm, davon zwei mit Feststellern – Stellfüße Edelstahl

Optionale Ausstattung	Erläuterung
Sockelblende	<ul style="list-style-type: none"> – Sockelblende kundenseitig – Sockelblende bedienseitig – Sockelblende stirnseitig links – Sockelblende stirnseitig rechts
Vitrinenausführung	<ul style="list-style-type: none"> – 2-etagig mit 6 kundenseitigen Entnahmeklappen – 3-etagig mit 9 kundenseitigen Entnahmeklappen
Stromanschluss	<ul style="list-style-type: none"> – 230 V – 400 V

2.3.3 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 feuergefährlichen Stoffen" (Kältemittel der Klasse A3) nach DIN EN ISO 7010 Anbringort: Gerätekorpus
	"Gefahr! Keine offene Flamme." "Feuer, offene Zündquelle und Rauchen verboten!" nach DIN EN ISO 7010 Anbringort: Gerätekorpus
	"Kühlgerät steht unter Druck" nach DIN ISO 7000 Anbringort: Kühlgerät

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

2.4 Funktionsprinzip

Beschreibung

Die beiden Kühlsysteme des BASIC LINE Kaltbuffets arbeiten nach unterschiedlichen Prinzipien. Aus dem jeweiligen Funktionsprinzip ergeben sich spezielle Vorteile und Eigenschaften.

BASIC LINE SK

Der Verdampfer des Kühlsystems im Unterbau des Geräts kühlt den Boden und die Längsseiten der Kühlwanne. Die Luft in der Wanne bewegt sich kaum. Aufgrund des Funktionsprinzips ergeben sich folgende Aspekte:

- Schonende Kühlung und damit verminderte Gefahr der Austrocknung von Speisen
- Geringe Luftbewegung führt zu sehr hygienischen Bedingungen in der Kühlwanne
- Einfache Reinigung der Kühlwanne

BASIC LINE UK

Der Verdampfer des Kühlsystems unterhalb der Kühlwanne entzieht der Umgebungsluft Wärme. Ein Lüfter lässt die gekühlte Luft in einem Kreislauf um die Kühlwanne zirkulieren. Dadurch werden die Wände der Kühlwanne gekühlt. Ein Teil der umgewälzten Luft sinkt in die Kühlwanne und trägt zur Kühlung der Wanne und des Kühlguts bei.

Aufgrund des Funktionsprinzips ergeben sich folgende Aspekte:

- Schnelle Abkühlung des Kühlwanne
- Tiefere Kühltemperatur (+2 °C) möglich als bei einer aktiven stillen Kühlung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung
- Lebensmittel sollten bei längerem Verbleiben in der Kühlwanne abgedeckt werden (Gefahr der Austrocknung)

Im Geräteinneren befindet sich ein Ablauf für Tauwasser, das in einer Tauwasser-Auffangschale unter der Kühlmaschine gesammelt wird.

BASIC LINE EKV

Der Verdampfer des Kühlsystems unterhalb der Kühlwanne entzieht der Umgebungsluft Wärme. Ein Lüfter lässt die gekühlte Luft in einem Kreislauf innerhalb der Vitrine zirkulieren. Dadurch wird der Innenraum der Kühlvitrine gekühlt und das eingebrachte Kühlgut kühl gehalten.

Aufgrund des Funktionsprinzips ergeben sich folgende Aspekte:

- Schnelle Abkühlung der Kühlvitrine
- Gleichmäßige Temperaturverteilung
- Lebensmittel sollten bei längerem Verbleiben in der Kühlwanne abgedeckt werden (Gefahr der Austrocknung)

Unterhalb des Maschinenfachs befindet sich eine Revisionsblende, hinter der eine Tauwasser-Auffangschale eingeschoben ist.

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.
- Arbeiten am Kältesystem ausschließlich durch autorisiertes, sachkundiges, für Kältemittel Propan (R290) geschultes Fachpersonal durchführen lassen. Personen- oder Sachschaden!

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.
- Im Nutzraum des Kühlgeräts dürfen keine elektrischen Geräte betrieben werden.

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

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 "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.
- Im Nutzraum des Geräts dürfen **keine** elektrischen Geräte betrieben werden.
- Gerät immer von unten nach oben beschicken um den Geräteschwerpunkt möglichst niedrig zu halten.
- 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.
↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52

3.7 Transport

Schweres, kippendes Gerät!

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

- Gerät nur stehend (auf Palette ausreichend fixiert) transportieren.
- Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert worden ist, mit der Inbetriebnahme 2 Stunden warten.

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 5° **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

Explosionsgefahr!

- Mangelnde Luftzufuhr kann zu einer Leistungsminderung des Kälteaggregats führen. Das Kältemittel Propan (R290) ist leicht brennbar und explosiv (Kältemittelgruppe A3 gemäß DIN EN 378-2). Im Leckagefall kann ein zündfähiges Gas-Luft-Gemisch erzeugt werden, das im kritischen Mischungsverhältnis und in Verbindung mit einer entsprechenden Zündquelle eine explosive Reaktion auslösen kann!
- Beim Auspacken des Geräts alle vorhandenen Schutzfolien abziehen.
- Das Gerät darf nur in gut belüfteter Umgebung aufgestellt/betrieben werden.
- Den Bereich unterhalb des Maschinenfachs und 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

- ① Die zusätzlich beigelegten Betriebsanleitungen des Herstellers der Kühlvitrine müssen gelesen und beachtet werden.

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.

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 Beleuchtungsbrücke 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
- Glasbord Vitrine: 30 kg

3.10 Standortwechsel

Verletzungsgefahr! 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
- Entfernen Sie alle Gegenstände von den Abstellflächen, einschließlich des optionalen Gerätebodens.

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 bei geschlossener Gerätetür kippstabil bis zu einer Neigung von 10°.

- Vor jedem Standortwechsel den Regalwagen aus der Kühlstation entfernen.
- Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten.
- Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren.

Gerät mit optionalen Rollenfeststellern

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

Das Gerät ist im Stand bei geschlossener Gerätetür kippstabil bis zu einer Neigung von 5°.

- 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. (↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52)

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, Kühlen und schräge Flächen: Immer eine weitere Person zur Absicherung vorsehen.
(↪ Kapitel "Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen" auf Seite 25)
- 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.
- Gerät über Rampen und Kühlen 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.

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.
- 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

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.

Gefrierendes Reinigungswasser. Rutschgefahr!

- Um das Gefrieren von Reinigungswasser im Gerät zu vermeiden, die Kühlung mindestens 2 Stunden vor der Reinigung ausschalten bzw. unterbrechen.
- Nach der Reinigung das Gerät gründlich trocknen.
Dabei Reinigungswasser vom optional vorhandenen Geräteboden und im Gerät entfernen.
- Aus dem Gerät gelaufenes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

Schnittverletzungen durch scharfkantige Verdampfer-Lamellen.

BASIC LINE UK

Die Verdampfer-Lamellen haben scharfe Kanten. Bei unvorsichtigem Arbeiten unter dem hochgeklappten Verdampfer besteht die Gefahr von ernsthaften Schnittverletzungen.

- Zur Reinigung der Geräterwanne unter dem Verdampfer immer Schutzhandschuhe tragen.
-

Gesundheitsgefahr durch Reaktion von Aluminium mit Säuren!

BASIC LINE UK

Die Verdampfer-Lamellen des BASIC LINE UK sind aus Aluminium. Aluminiumteile dürfen auf keinen Fall mit Säuren (z. B. durch Säure-Spritzer) in Kontakt kommen oder mit Säuren behandelt werden, da Säuren mit Aluminium heftig reagieren können. Reaktion von Aluminium mit Säuren kann kochende Säure und gefährliche Reaktionsprodukte freisetzen, was zu schweren Verletzungen oder gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen kann. Kontakt mit Säuren kann zur Zersetzung der Aluminiumteile und damit zu Funktionsstörungen und Sachschäden am Gerät führen.

- Kontakt der Aluminiumteile mit Säuren vermeiden, um gesundheitliche Risiken und Sachschäden zu verhindern.
-

3.13 Hygiene

- Beim Kühlhalten 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

Verhakete 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 versehen.

- ❗ Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

4 Zusatzinformationen – 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.



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.

Scharniere Gerätetür



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.

4.1 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 beachten Sie alle Sicherheitshinweise im entsprechenden Sicherheitskapitel "Sicherheit" auf Seite 10, 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

BASIC LINE SK/UK

- (3) Zusätzliche Anleitung zum Temperatur-Regler im Maschinenfach hinter der Blende.
-

BASIC LINE EKV

- (4) Zusätzliche Betriebsanleitung des Herstellers für die Vitrine.
-

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.

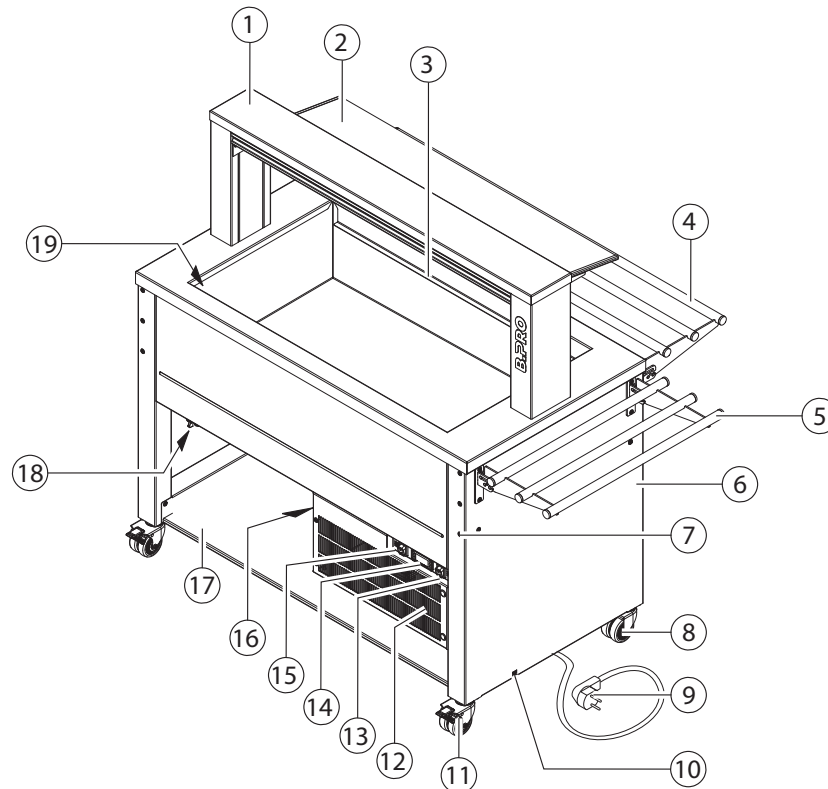
Verpackungsmaterial entsorgen

Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

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

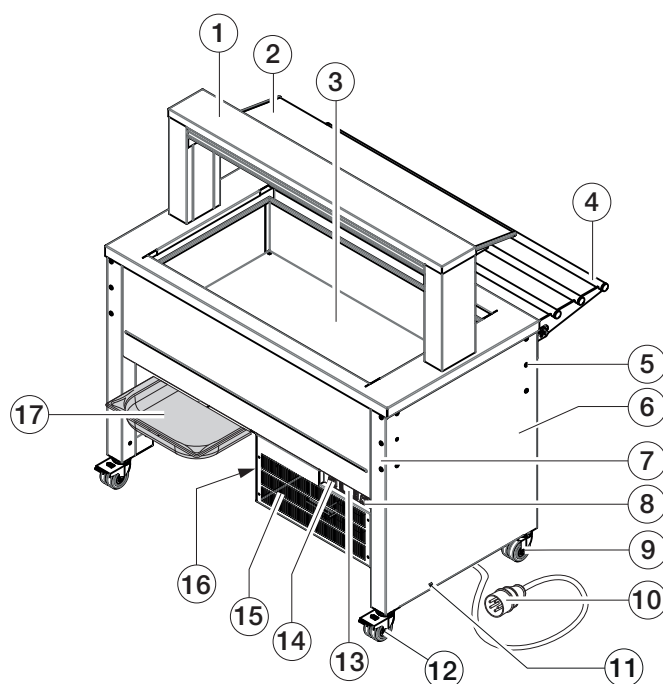
6 Geräteübersichten

6.1 Geräteausführung BASIC LINE SK-3/4



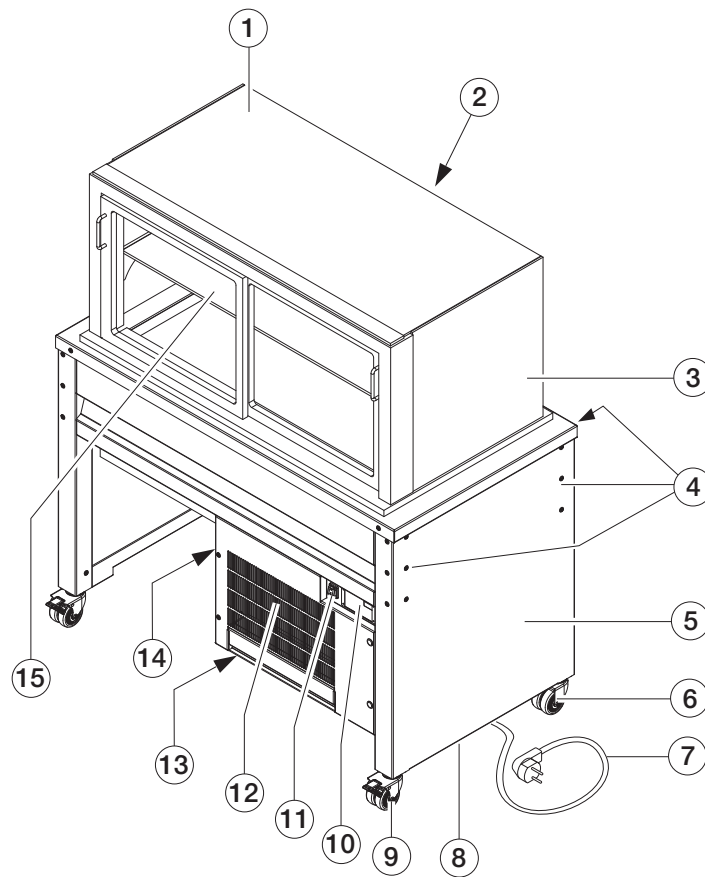
- (1) Beleuchtungsbrücke
- (2) Kundenseitiger Hustenschutz
- (3) Kühlwanne (fest in das Gerät integriert) mit Einhängeborden für Gastronormbehälter
- (4) Kundenseitige abklappbare Tablettrutsche aus Edelstahlrundrohr (optional)
- (5) Abklappbares Abstellbord (optional)
- (6) Seitenwange Unterbau
- (7) Befestigungsmöglichkeiten für bedienseitig abklappbare Tablettrutsche
- (8) Lenkrolle (optional)
- (9) Netzkabel mit Netzstecker
- (10) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (11) Lenkrolle mit Rollenfeststeller (optional)
- (12) Maschinenfach mit Kühlaggregat (aktive stille Kühlung)
- (13) Ein-/Ausschalter Beleuchtung
- (14) Temperatur-Regler Kühlung
- (15) Ein-/Ausschalter Kühlung
- (16) Steckdosen für Anschluss externer Geräte (optional)
- (17) Geräteboden (optional)
- (18) Ablaufhahn
- (19) Abfluss

6.2 Geräteausführung BASIC LINE UK-3/4



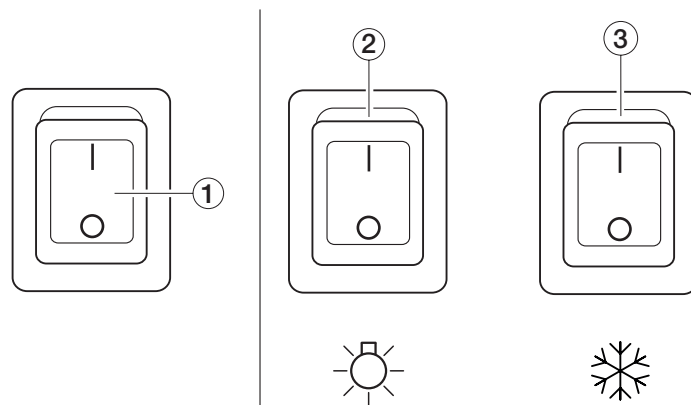
- (1) Beleuchtungsbrücke
- (2) Kundenseitiger Hustenschutz
- (3) Kühlwanne (herausnehmbar aus Gerätewanne)
- (4) Kundenseitige abklappbare Tablettrutsche aus Edelstahlrundrohr (optional)
- (5) Befestigungsmöglichkeiten für optionales Abstellbord
- (6) Seitenwange Unterbau
- (7) Befestigungsmöglichkeiten für bedienseitig abklappbare Tablettrutsche (optional)
- (8) Ein-/Ausschalter Beleuchtung
- (9) Lenkrolle (optional)
- (10) Netzkabel mit Netzstecker
- (11) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (12) Lenkrolle mit Rollenfeststeller (optional)
- (13) Temperatur-Regler Kühlung
- (14) Ein-/Ausschalter Kühlung
- (15) Maschinenfach mit Kühlaggregat (Umluftkühlung)
- (16) Steckdosen für Anschluss externer Geräte (optional)
- (17) Tauwasser-Auffangschale

6.3 Geräteausführung BASIC LINE EKV-3/4



- (1) Ständerkühlvitrine (allseitig transparent)
- (2) Kundenseitige Entnahmeklappen
- (3) Seitliche Isolierglasscheibe
- (4) Befestigungsmöglichkeiten für optional abklappbare Tablettrutschen
- (5) Seitenwange Unterbau
- (6) Lenkrolle (optional)
- (7) Netzkabel mit Netzstecker
- (8) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (9) Lenkrolle mit Rollenfeststeller (optional)
- (10) Temperatur-Regler
- (11) Ein-/Ausschalter
- (12) Maschinenfach mit Kühlaggregat (Umluftkühlung)
- (13) Revisionsblende für Tauwasser-Auffangschale
- (14) Steckdosen (optional)
- (15) Bedienseitige Schiebetüren aus Isolierglas

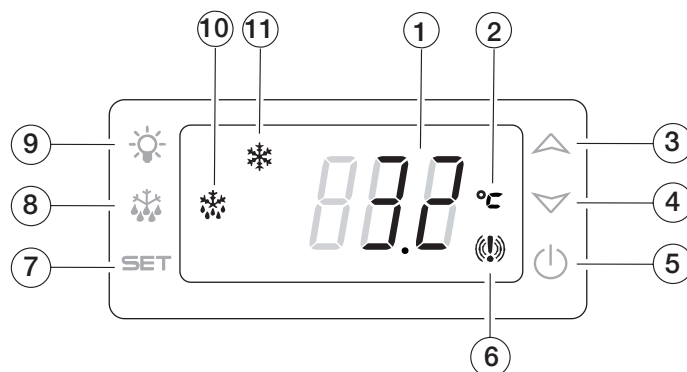
6.4 Bedienelemente



- (1) Ein-/Ausschalter mit integrierter LED-Betriebsanzeige
- (2) Ein-/Ausschalter Beleuchtung
- (3) Ein-/Ausschalter Kühlung/Kühlwanne

7 Übersicht

7.1 Regler



Anzeige	Erläuterung
Temperaturanzeige	zeigt Ist-Temperatur im Gerät, Soll-Temperatur, Minimal-/Maximaltemperaturen bei Temperaturunter-/überschreitung, Dauer einer Temperaturunter-/überschreitung, Informationsmeldungen
Anzeige der Maßeinheit	zeigt die Maßeinheit; blinkt während der Programmierphase
Taste "AUFWÄRTS"	erhöht Parameterwerte
Taste "ABWÄRTS"	verringert Parameterwerte
Taste "Kühlung ein-/ausschalten"	nicht aktiviert
Signalanzeige-LED "Alarm"	leuchtet bei Temperatur-Alarm
Taste "SET"	zeigt an oder ändert die Soll-Temperatur
Taste "Manuell Abtauen"	startet manuellen Abtaubetrieb
Taste "Licht"	nicht aktiviert
Betriebsanzeige-LED "Abtauung"	leuchtet: Abtaubetrieb gestartet; blinkt: Entwässerungszeit nach der Abtauung läuft
Betriebsanzeige-LED "Kühlung"	leuchtet: Kühlung eingeschaltet; blinkt: Kältemaschine im Stand-by-Modus

Die Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet während eines Alarmfalls bzw. nach einem Alarmfall, + bis der Alarm zurückgesetzt wird. Der Alarm kann nur zurückgesetzt werden, wenn keine Temperaturüber- bzw. unterschreitung mehr vorliegt. Eine Stromunterbrechung ist keine Möglichkeit, die Alarmmeldung zurückzusetzen. Alarmmeldungen werden gespeichert und müssen manuell zurückgesetzt werden.

➔ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 39

BASIC LINE UK

Während die Kühlung der Umluftkühlwanne arbeitet, ist immer auch der Lüfter in Betrieb. Des Weiteren arbeitet der Lüfter während des Abtaubetriebs, der automatisch oder über die Taste "Manuell Abtauen" eingeleitet wurde.

8 Inbetriebnahme

8.1 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. (↪ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 47)

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

8.2 Montage

Standortwahl

Um eine bestmögliche Kühlung der Speisen zu erreichen, bei der Wahl des Aufstellungsorts des Geräts folgende Punkte beachten:

- Gerät weit entfernt von möglichen Wärmequellen betreiben (z. B. Heizung, Öfen, Sonneneinstrahlung).
- Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Geschirrspülmaschine).
- Das Gerät nur in gut belüfteter Umgebung aufstellen/betreiben.
- Offene Kühlgeräte (SK/UK) vor "Zugluft" schützen.
- Bei der Geräteausführung mit Lüftungsschlitzen in der Installationsfachtür Gerät so aufstellen, dass die Lüftungsschlitze mindestens 10 cm Abstand von einer Wand haben.
- Der Boden im Einfahrbereich des Regalwagens muss eben und gerade sein.

8.3 Gerät aufstellen



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.

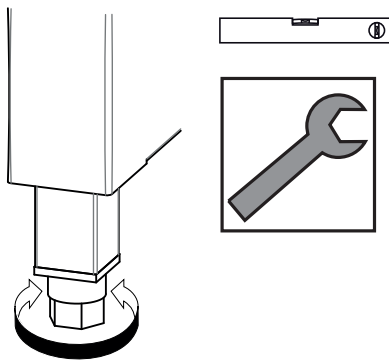
- Gerät **nicht** schneller als mit 3 km/h (entspricht langsamem Gehen) schieben.
- Gerät so schieben, dass es in jedem Fall abgebremst werden kann.
- Gerät bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen mit **zwei**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

Belüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite des Geräts und Lüftungsöffnungen der Geräteverkleidung (einschließlich Zubehörteile) dürfen **nicht** verstellt oder abgedeckt werden, um sicherzustellen, dass die notwendige Luftzirkulation ungehindert erfolgen kann!

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

- Die Revisionsklappen wegen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist jederzeit zugänglich.
- Der vorgesehene Platz des Geräts ist eben und eine waagerechte Aufstellung des Geräts gewährleistet.
- Bei Rollenausführung Rollenfeststeller arretieren.
- Bei optionalen Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten, sodass das Gerät sicher steht und nicht wackelt.
- Gerät auf vorgesehenem Platz standsicher aufstellen.
- ↪ Kapitel "Standortwechsel" auf Seite 13
- ↪ Kapitel "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 25

8.3.1 Gerät mit Stellfüßen aufstellen



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

8.3.2 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.

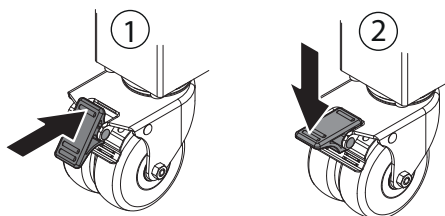
- Beim Abstellen des Geräts auf einer Rampe Rollenfeststeller arretieren und zusätzlich gegen Wegrollen sichern (z. B. mit Unterlegkeilen).



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).

8.4 Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

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.

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.



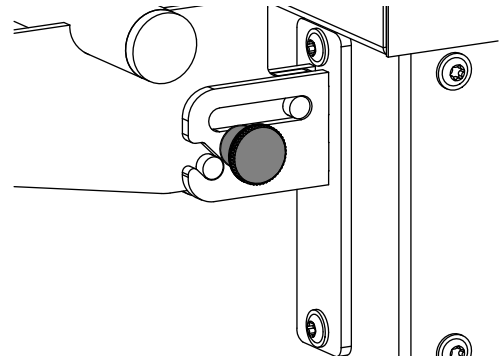
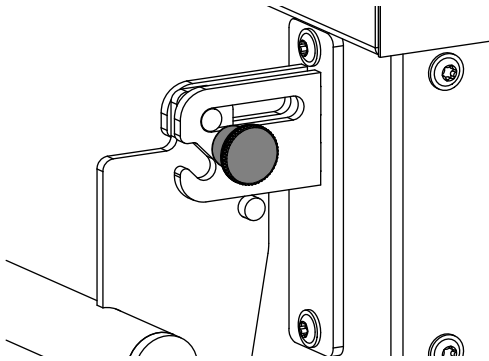
Vorsicht! Verletzungsgefahr durch unzureichende Befestigung!

- 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.

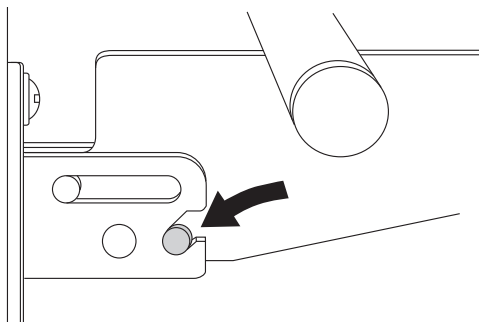
Funktion und Bedienung Miniraster

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



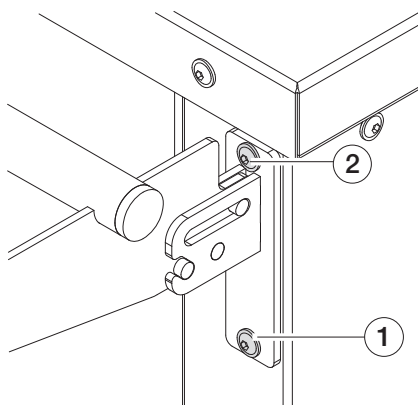
- Anbauteil etwas (ca. 30°) über die Waagerechte hinaus nach oben klappen.
- Anbauteil zum Gerät hin schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.
- Nochmals kontrollieren, ob Anbauteil tatsächlich in beiden Arretierungen eingerastet ist und gegebenenfalls Arretierung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

8.4.1 Frontverkleidung kundenseitig anbringen/abnehmen

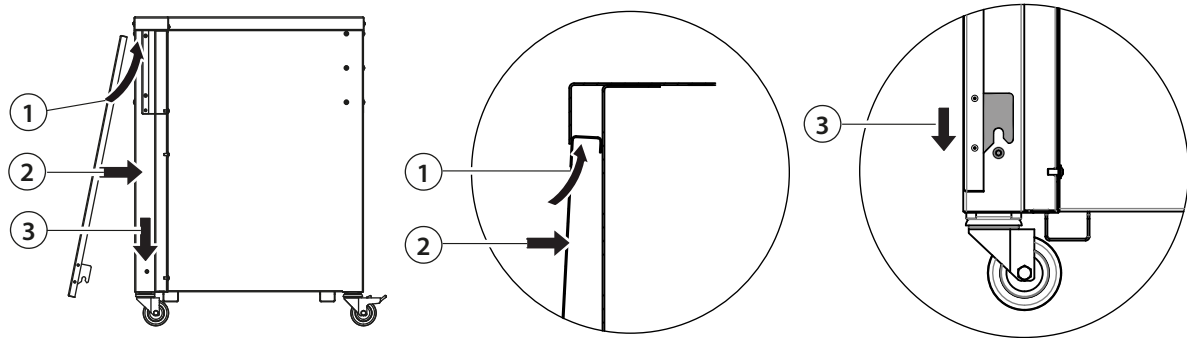


Vorsicht! Klemmgefahr für Gliedmaßen!

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

- Darauf achten, dass die Gliedmaßen (z. B. Hände) nicht zwischen Gerätekörper 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.

8.4.2 Frontverkleidung bedienseitig öffnen/schließen

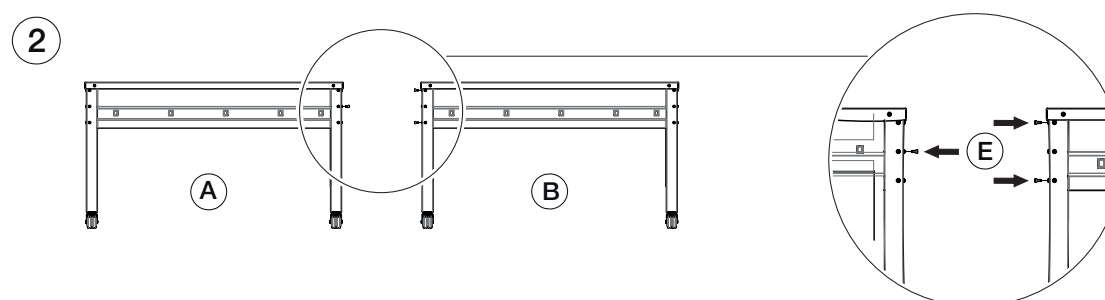
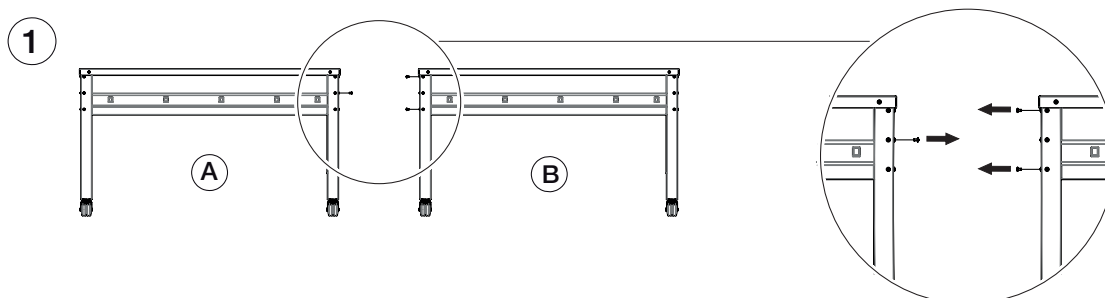
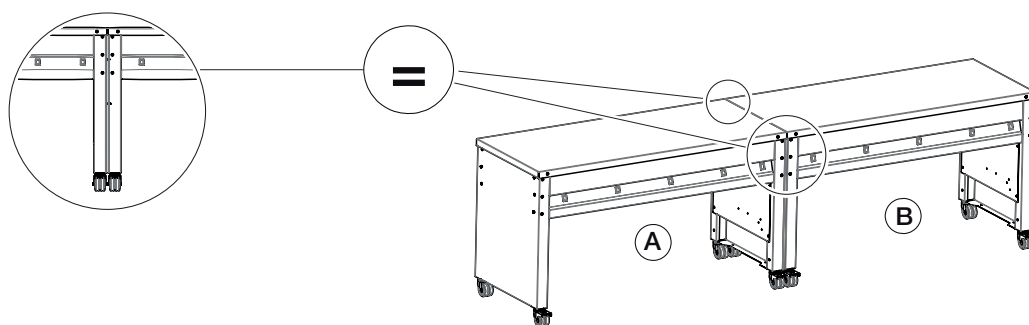
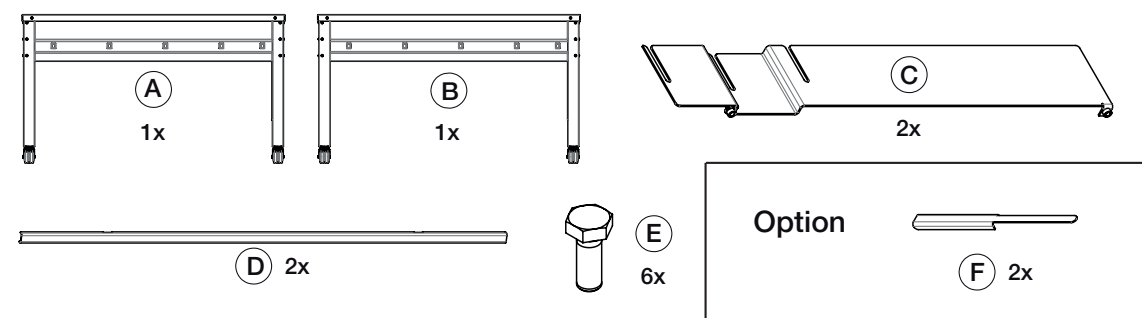
Die bedienseitige Frontverkleidung ist ausgeführt als Flügeltüren. Diese können leicht mit dem Push-to-open-Prinzip geöffnet werden.

8.4.3 Modulverbinder anbringen/lösen

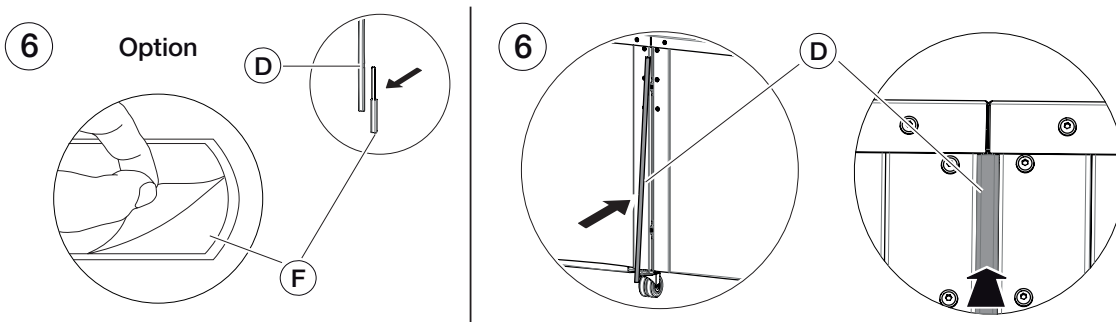
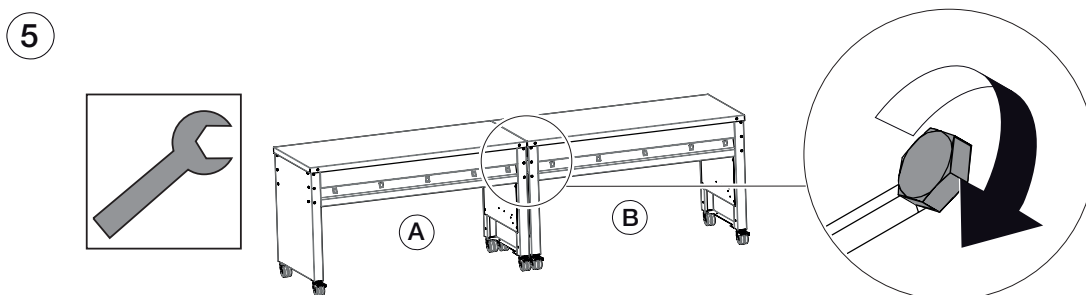
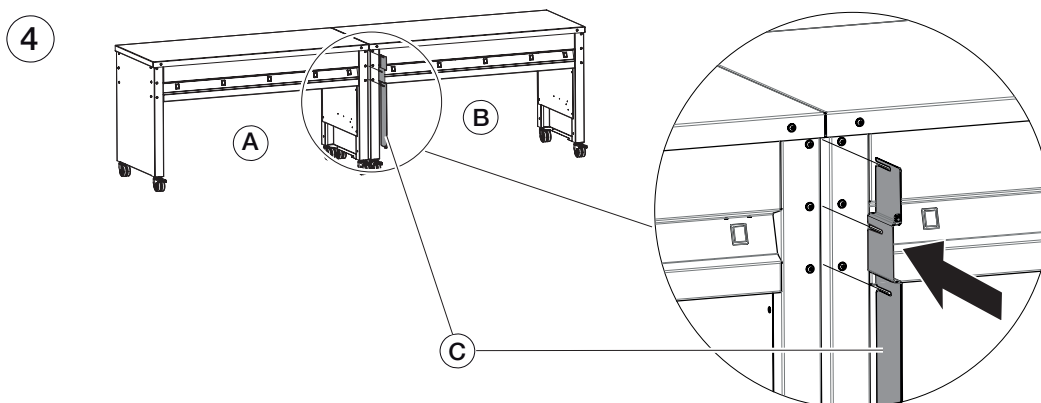
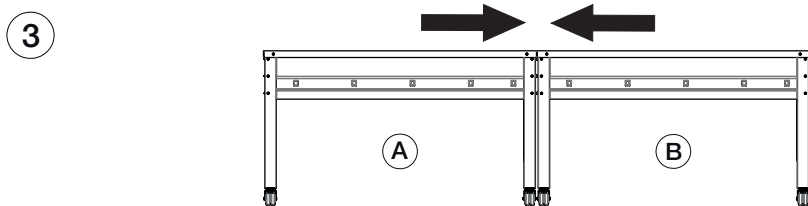
► Module entsprechend den folgenden Zeichnungen montieren.

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).
- Die Innensechskantschrauben "E" mit dem Schraubenschlüssel festschrauben (5).

Geräteausführung mit Stellfüßen

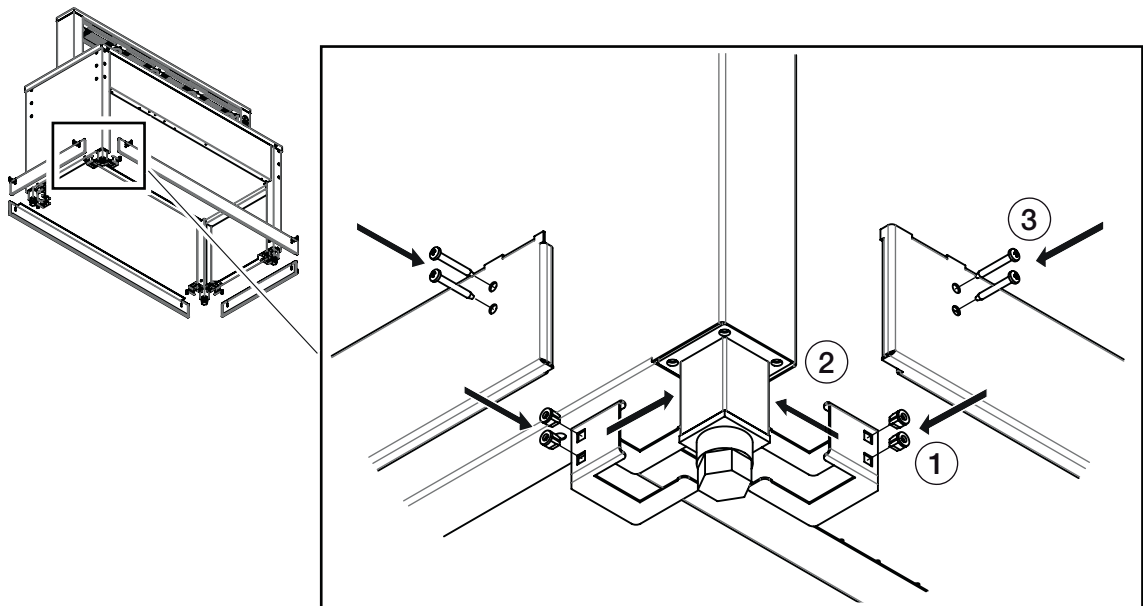
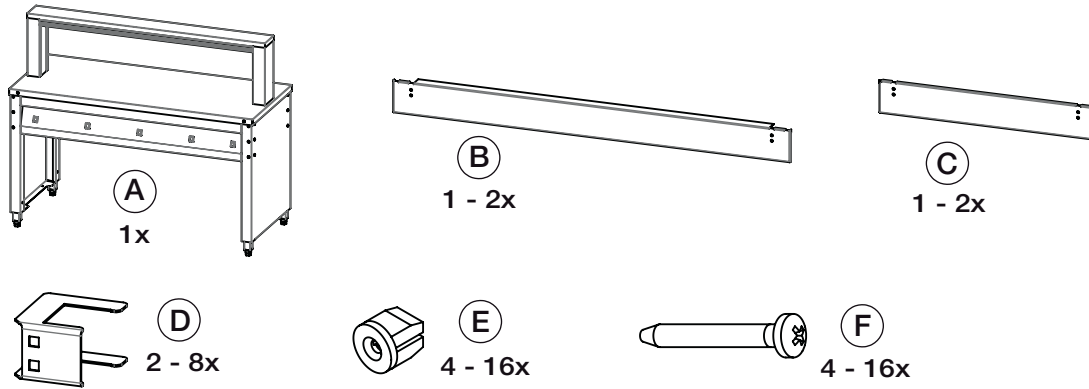
- Schutzfolie des Klebandes an der Verlängerung "F" lösen.
- Verlängerung "F" mit Profil "D" verkleben (6).

- Profil "D" auf Magnete der Verbindungsprofils "C" aufbringen (6).

8.4.4 Sockelblenden anbringen/abbauen

Geräteausführung mit Stellfüßen

- Sockelblenden entsprechend der folgenden Zeichnung montieren. Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- Die 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).
- Die Sockelblende "B" oder "C" mit den Schrauben "F" in die Gewindeeinsätze "E" der Aufnahme "D" schrauben (3).
- Montageschritte für jede weitere Sockelblende wiederholen.

8.5 Gerät anschließen

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.



Vorsicht! Sachschaden am Gerät!

Der mitgelieferte Steg ist jederzeit einzusetzen und dient der Stabilisierung der Kühlwanne. Durch eine Bestückung mit schweren GN-Behälter kann es sonst passieren, dass sich die langen Wannenseiten nach außen drücken. Durch diese Verformung können die GN-Behälter in die Wanne fallen und einen Sachschaden verursachen.

- Sicherstellen, dass der mitgelieferte Steg immer mittig in der Kühlwanne eingehängt ist.



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.
- Heiße Oberflächen 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).

8.5.1 Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert worden ist, mit der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden gewartet
- ✓ 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

8.5.2 Werkseitige Einstellung der Soll-Temperatur

BASIC LINE SK

- ① Die Soll-Temperatur, auf die das Gerät die Temperatur in der Kühlwanne regelt, ist bei Auslieferung werkseitig auf +6 °C eingestellt.

BASIC LINE UK

- ① Die Soll-Temperatur, auf die das Gerät die Temperatur in der Kühlwanne regelt, ist bei Auslieferung werkseitig auf +7 °C eingestellt.

Die werkseitigen Einstellungen können bei Bedarf geändert werden.

🔗 Kapitel "Soll-Temperatur der Kühlung einstellen" auf Seite 34

8.6 Gerät in Betrieb nehmen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen.

Gerät mit optionalen Rollenfeststellern

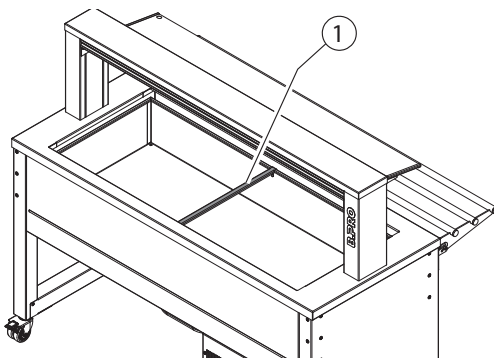
- Rollenfeststeller arretieren.

- Sicherstellen, dass sich der Innenraum des Geräts in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet. Bei Bedarf Gerät reinigen. (→ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 47)
- 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 die Revisionsklappen wegen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jederzeit zugänglich sind.
- Gerätefächer lüften.
- Gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe) tragen, um statischer Aufladung entgegen zu wirken.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gerät am Ein/Aus-Schalter einschalten.
Die Betriebs-LED leuchtet.
Das Gerät ist betriebsbereit.

BASIC LINE UK

- Sicherstellen, dass die Geräteunterseite nicht durch Gegenstände verdeckt ist (freier Luftaustritt).
- Sicherstellen, dass die Tauwasser-Auffangschale unterhalb der Kühlwanne eingeschoben ist.

BASIC LINE UK-4



- Den mitgelieferten Steg (1) immer mittig in der Kühlwanne einhängen.

Gerät an die Steckdose anschließen

- 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 und die an die optional vorhandenen Gerätesteckdosen angeschlossenen externen Geräte befinden sich im ausgeschalteten Zustand.

8.7 Inbetriebnahme nach längerem Stillstand

Gerät reinigen

- Gerät gründlich reinigen., siehe Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 47.

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

9 Bedienung und Betrieb

9.1 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 Kaltbuffets. Die genauen Werte sind auf den Steckdosen vermerkt und können ebenfalls dem Typenschild entnommen werden.

↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52

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
- ✓ Kaltbuffet 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 Kaltbuffet heranfahren.
- Rollenfeststeller eines fahrbaren externen Geräts arretieren.
- Stecker des externen Geräts in die Steckdose des Kaltbuffets einstecken.
Das externe Gerät ist an das Kaltbuffet angeschlossen.
- Für den Anschluss eines weiteren externen Geräts die oben beschriebenen Schritte wiederholen.

9.2 Kühlung ein-/ausschalten

**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.

**Warnung! Festfrieren/Platzen von Schüsseln oder Flaschen!**

Wenn Schüsseln oder Flaschen direkt auf den Boden der Kühlwanne gestellt werden, besteht die Gefahr, dass die Behälter am Boden festfrieren und im schlimmsten Fall platzen. Umherfliegende Splitter können zu schweren Verletzungen, insbesondere der Augen führen. Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein!

- Schüsseln und Flaschen nie direkt auf den Wannenboden, sondern immer nur auf einem Einlegerost in die Kühlwanne stellen.

- ① Einlegeroste können bei B.PRO als Zubehörteil bestellt werden (Artikelnummer siehe Preisliste von B.PRO).
- ① Der Temperatur-Regler ist nur bei eingeschaltetem Kühlbetrieb in Funktion. Während das Kühlaggregat läuft, leuchtet die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat". Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet das Kühlaggregat ab, bis die Ist-Temperatur um ein vorein-gestelltes Maß gestiegen ist. Die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat" erlischt während dieser Zeit.

BASIC LINE UK

Der Verdampfer-Lüfter wälzt die Luft im Geräteinnenraum und im Kühlmittelverdampfer um. Der Verdampfer-Lüfter läuft, sobald die Kühlung eingeschaltet ist.

Kühlung einschalten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Ein-/Ausschalter "Kühlung" einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters "Kühlung" leuchtet.
Im Display der Temperatur-Regelung erscheint kurzzeitig "---".
Anschließend wird die aktuelle Ist-Temperatur in der Kühlwanne angezeigt.
Die Temperatur in der Kühlwanne wird abhängig von der eingestellten Soll-Temperatur gesenkt.

Kühlung ausschalten

- Kühlbetrieb mit dem Ein/Aus-Schalter "Kühlung" beenden.
Die Betriebsanzeige LED des Ein/Aus-Schalters "Kühlung" erlischt.
Die Kühlung ist abgeschaltet.

9.3 Soll-Temperatur der Kühlung einstellen

Bei eingeschaltetem Kühlbetrieb wird im Display des Temperatur-Reglers die Ist-Temperatur der zugeordneten Kühlstelle angezeigt. Zu tiefe Temperatureinstellungen führen (ebenso wie zu hohe Umgebungstemperaturen) zu einem Dauerbetrieb des Kühlaggregats.

Mögliche Folgen:

- Austrocknen von Speisen
- Vermehrter Eisbesatz am Verdampfer
- Häufiges Abtauen erforderlich
- Längere Abtaudauer notwendig
- Höherer Energieverbrauch

Soll-Temperatur anzeigen

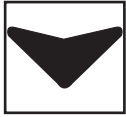
- ✓ Display des Kühlstellenreglers zeigt IST-Temperatur.
- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
 - Taste "SET" kurz drücken.
Soll-Temperatur wird angezeigt.
 - Taste "SET" erneut drücken.
– oder –
 - Ca. 5 Sekunden warten.
IST-Temperatur wird angezeigt.



Soll-Temperatur ändern

- ✓ Display des Kühlstellenreglers zeigt IST-Temperatur.
- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
 - Taste "SET" ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
Soll-Temperatur wird angezeigt.
Anzeige "°C" blinkt.
 - Taste "PFEIL NACH OBEN" drücken.
Soll-Temperatur erhöht sich.
– oder –





- Taste "PFEIL NACH UNTEN" drücken.
Soll-Temperatur verringert sich.

- ① Wenn die Taste "PFEIL NACH OBEN" bzw. "PFEIL NACH UNTEN" gedrückt gehalten wird, ändert sich der Soll-Wert fortlaufend.
Die Änderungsgeschwindigkeit erhöht sich bei längerem Drücken der Taste "PFEIL NACH OBEN" bzw. "PFEIL NACH UNTEN".

Soll-Temperatur speichern



- Taste "SET" kurz drücken.
- Ca. 15 Sekunden warten.
Soll-Temperatur ist gespeichert.
IST-Temperatur wird angezeigt.

9.4 Tastatur sperren/entsperren

Die Tastatursperre schützt vor unbefugten Eingriffen in die Temperaturregelung, z. B. dem Verändern der Soll-Temperatur.

Bei gesperrter Tastatur können nur folgende Funktionen ausgeführt werden:

- Soll-Temperatur anzeigen
- Minimaltemperatur anzeigen
- Maximaltemperatur anzeigen

Tastatur sperren



- **Beide** Tasten der Tastenwippe "PFEIL NACH OBEN/UNTEN" ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
Anzeige "PoF" blinkt.
- **Beide** Tasten loslassen.
Die Tastatur ist gesperrt, IST-Temperatur wird angezeigt.

- ① Beim Versuch eine gesperrte Funktion aufzurufen, blinkt die Anzeige "PoF".

Tastatur entsperren



- **Beide** Tasten der Tastenwippe "PFEIL NACH OBEN/UNTEN" ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
Anzeige "Pon" blinkt.
- **Beide** Tasten loslassen.
Die Tastatur ist entsperrt, IST-Temperatur wird angezeigt.

9.5 Gerät vorkühlen

Während das Kühlaggregat läuft, leuchtet die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat". Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet das Kühlaggregat ab, bis die IST-Temperatur um ein voreingestelltes Maß gestiegen ist. Die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat" erlischt während dieser Zeit.

Bei dem Kaltbuffet BASIC LINE UK ist der Verdampfer-Lüfter weiterhin in Betrieb.



Vorsicht! Rutschgefahr!

Wenn aus der Tauwasser-Auffangschale Wasser überläuft und auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

- Tauwasser-Auffangschale mindestens einmal täglich, bei stärkerem Tauwasser-Anfall mehrmals, leeren.
- Auf den Boden gelangtes Tauwasser aufwischen.

Geräteausführung mit Tauwasser-Auffangschale

- ✓ Tauwasser-Auffangschale unterhalb der Kühlwanne eingeschoben

Geräteausführung mit aktiv still gekühlter Kühlwanne

- ① Um eine Erwärmung der eingebrachten Lebensmittel zu vermeiden, muss das Gerät ca. 30 Minuten vorgekühlt werden.
- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- 30 Minuten vor dem Beschicken mit dem Ein-/Ausschalter "Kühlung" den Kühlbetrieb für die Kühlwanne starten.
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters "Kühlung" leuchtet.

Geräteausführung mit umluftgekühlter Kühlstelle**B.PRO empfiehlt:**

- Gerät trotz der guten Kühlleistungen der aktiven Umluftkühlung ca. 15 Minuten vorzukühlen.
- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
 - 15 Minuten vor dem Beschicken mit dem Ein-/Ausschalter "Kühlung" den Kühlbetrieb starten.
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters "Kühlung" leuchtet.

9.6 Gerät beschicken

Speisen dürfen ausschließlich in Gastronormbehältern oder Schüsseln in die Kühlwanne eingebracht werden.

- Speisen immer vorgekühlt einbringen.

Das Gerät ist nur dafür geeignet, Speisen kühl zu halten und nicht dafür, Speisen abzukühlen. Eine bestmögliche Kühlwirkung wird erzielt, wenn das Gerät mit der maximal möglichen Anzahl von Gastronormbehältern, je nach Modell 3 oder 4, beschickt wird, die die maximal mögliche Tiefe haben:

- BASIC LINE SK: GN 1/1-150
- BASIC LINE UK: GN 1/1-200

In diesem Fall sind die Speisen nahe dem Boden der Kühlwanne und damit auch nahe der Kühlung.

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Speisenbehälter und Speisen vorgekühlt

BASIC LINE SK/UK

- ✓ Gerät ca. 30 Minuten vorgekühlt.

BASIC LINE EKV

- ✓ Gerät ca. 15 Minuten vorgekühlt.

- Gastronormbehälter in die Kühlwanne einhängen.
– oder –
- Einlegerost in die Kühlwanne legen.
- Danach Speisenbehälter (z. B. Salatschüsseln) auf den Einlegerost stellen.

9.7 Vitrine beschicken

- ① Die zusätzlich beigelegten Betriebsanleitungen des Herstellers der Kühlvitrine müssen gelesen und beachtet werden.

**Vorsicht! Sachschaden!**

Wenn die Luftzirkulation behindert wird, steigt die Betriebstemperatur in der Kühlvitrine. Das kann die präsentierten Speisen unbrauchbar machen.

- Die Belüftungsschlitze an der Vorder- und Rückseite des Geräts in keinem Fall bedecken.
- Keine Speisen/Behälter über das/die Glas-Zwischenbord(e) herausragen lassen.

Bedienseitig ist die Kühlvitrine mit Schiebetüren zur Beschickung mit vorgekühlter Ware ausgestattet.

- Speisen immer vorgekühlt einbringen.
- Das Gerät ist nur dafür geeignet, Speisen kühl zu halten und nicht dafür, Speisen abzukühlen.
- Für bestmögliche Kühlwirkung: Vitrinentür bei Nichtbenutzung schliessen.
 - Vitrine immer von unten nach oben beschicken, um den Geräteschwerpunkt niedrig zu halten.

- Die gewünschte Schiebetür nach rechts bzw. nach links schieben.
- Speisen auf dem/den Glas-Zwischenbord(en) und dem Vitrinenboden vorsichtig platzieren.

Speisen aus der Kühlvitrine entnehmen

Kundenseitig ist die Kühlvitrine mit Entnahmeklappen ausgestattet.

Um eine bestmögliche Kühlwirkung zu erzielen, Entnahmeklappen bei Nichtbenutzung geschlossen halten.

- Die gewünschte Entnahmeklappe nach oben heben.
- Speisen aus der Kühlvitrine entnehmen.
- Entnahmeklappe herunterklappen.

Speisen kühl halten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen.

BASIC LINE UK

- ✓ Tauwasser-Auffangschale unterhalb der Kühlwanne eingeschoben.
-

- ✓ Gerät im Kühlbetrieb
(Temperaturanzeige zeigt im Kühlbetrieb die Ist-Temperatur in der Kühlwanne)
- Um eine bestmögliche Kühlwirkung zu erzielen, Zugluft vermeiden.
- Kühlung so lange betreiben, bis die Speisen wieder aus dem Gerät entnommen werden.
- Wenn die Speisenbehälter für längere Zeit in der Kühlwanne/Vitrine verbleiben, Speisenbehälter abdecken.

9.8 Abtauung



Vorsicht! Rutschgefahr

Wenn beim Abtauen anfallendes Kondenswasser auf den Fußboden läuft, besteht Rutschgefahr.

- Eventuell ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.
-

Kühlwanne mit aktiver stiller Kühlung

Die Kühlwanne mit aktiver stiller Kühlung führt alle 12 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur dann erforderlich, wenn die Kühlwanne einen deutlich sichtbaren Eisbesatz (3 bis 5 mm) zeigt. Um eine bestmögliche Kühlleistung zu erzielen, empfehlen wir bei dauerhaftem, täglichen Gebrauch, die Kühlwanne täglich abzutauen, siehe Kapitel "Gerät manuell abtauen" auf Seite 37. Während des Abtaubetriebs leuchtet im Display des Temperatur-Reglers die LED "Abtauung".

Kühlstelle mit aktiver Umluftkühlung

Die Kühlstellen mit aktiver Umluftkühlung führen alle 6 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur dann erforderlich, wenn die Kühlstelle oder der Verdampfer der Kühlstelle einen deutlichen Eisbesatz zeigen. Dies wird in der Regel nur dann der Fall sein, wenn das Gerät unter extremen Umgebungsbedingungen (z. B. hohe Umgebungstemperatur und/oder hohe Luftfeuchtigkeit) betrieben wird, siehe Kapitel "Gerät manuell abtauen" auf Seite 37.

Während des automatischen Abtaubetriebs leuchtet im Display des Temperatur-Reglers die LED "Abtauung". Der Abtauvorgang wird durch den Lüfter unterstützt. Während des automatischen Abtaubetriebs können die Speisenbehälter in der Kühlstelle verbleiben.

- Tauwasser-Auffangschale täglich leeren.
 - ↳ Kapitel Tauwasser-Auffangschale
-

9.8.1 Gerät manuell abtauen



Vorsicht! Festgefrorener Verdampfer!

Der Verdampfer kann an der Geräthewanne festfrieren. Wenn in diesem Fall versucht wird, den Verdampfer gewaltsam hochzuklappen, kann der Verdampfer beschädigt werden.

- Nicht gewaltsam versuchen, den festgefrorenen Verdampfer hochzuklappen.
-

Die Gerätevariante ist auf dem Typenschild ersichtlich.

① Das Typenschild befindet sich im Bereich der Stromzuleitung zum Gerät.

Eine manuelle Abtauung ist nur erforderlich, wenn die IST-Temperatur zunehmend von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben abweicht. Zumeist genügt es, das Gerät kurzzeitig durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich kann es erforderlich sein, das Gerät durch beschleunigte Abtauung oder Abschalten der Kühlung für mindestens 24 Stunden abzutauen.

BASIC LINE SK

Das Kaltbuffet BASIC LINE SK führt alle 12 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist in der Regel nur dann erforderlich, wenn die Kühlwanne einen **deutlich sichtbaren** Eisbesatz (3 bis 5 mm) zeigt.

B.PRO empfiehlt:

Das Kaltbuffet BASIC LINE SK nach dem hier beschriebenen Vorgehen "Abtauung" auf Seite 37 abzutauen. Bei der prinzipiell möglichen Abtauung über die Taste "Gerät manuell abtauen" auf Seite 37 besteht die Gefahr, dass das Tauwasser nach dem automatischen Start der Kühlung in der Kühlwanne festfriert.

① Für eine Abtauung muss der Kühlbetrieb für ca. 30 bis 60 Minuten unterbrochen und die Speisenbehälter **müssen** entnommen werden.

- Speisenbehälter entnehmen.
- Sicherstellen, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.
- Kühlbetrieb mit Ein-/Ausschalter "Kühlung" ausschalten.
Der Kühlbetrieb wird beendet.
- Nach ca. 30 bis 60 Minuten prüfen, ob die Eisschicht in der Kühlwanne geschmolzen ist.
- Gegebenenfalls das Abtauen so lange fortsetzen, bis die Eisschicht geschmolzen ist.
- Nach dem Abtauen Tauwasser in der Kühlwanne aufwischen.
Größere Mengen an Tauwasser können über das Ablaufrohr abgelassen werden.
- ↳ Kapitel "Tauwasser (alternativ Reinigungswasser) ablassen" auf Seite 41
- Gerät reinigen.
- ↳ Kapitel "Gerät reinigen" auf Seite 49

BASIC LINE UK

Das Kaltbuffet BASIC LINE UK führt alle 6 Stunden für die Dauer von maximal 30 Minuten eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur bei folgenden Anzeichen erforderlich:

- Die Ist-Temperatur in der Kühlwanne weicht langsam immer mehr von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben ab.
- Die Kühlwanne weist einen **deutlichen** Eisbesatz auf (3 mm bis 5 mm).
- Die Verdampfer-Lamellen zeigen einen deutlichen Eisbesatz.
- Der Verdampfer ist an der Gerätewanne festgefroren.

✓ Keine zu kühlenden Speisen im Gerät



- Taste "ABTAUEN" für ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
Kühlbetrieb wird beendet und der Abtaubetrieb gestartet.
Im Display wird "ABTAUUNG EIN" angezeigt.

Die manuelle Abtauung kann durch Aus- und anschließendes Wiedereinschalten der Kühlung abgebrochen werden. Der Abtauvorgang wird durch den Lüfter unterstützt.

Nach der vorangestellten Zeit für die manuelle Abtauung (ca. 15 Minuten) schaltet das Gerät automatisch wieder in den Kühlbetrieb.

Die Abtauung ist beendet.

9.8.2 Gerät durch Unterbrechung der Kühlung abtauen

Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist (oben genanntes Anzeichen ist noch vorhanden), muss die Abtauung auf andere Weise durchgeführt werden.

- Wenn sich noch Speisenbehälter in der Kühlwanne befinden, Speisenbehälter entnehmen.
- Kühlwanne mit zwei Personen entnehmen.
- Kühlbetrieb mit dem Ein/Aus-Schalter beenden.

- Netzstecker ziehen, siehe Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 14
- Gerät für mindestens 24 Stunden ausgeschaltet lassen.
- Tauwasser-Auffangschale entleeren/reinigen, siehe Kapitel "Tauwasser (alternativ Reinigungswasser) ablassen" auf Seite 41
- Gerät reinigen, siehe Kapitel "Gerät reinigen" auf Seite 49

9.8.3 Temperaturabweichungen kontrollieren

Weicht die IST-Temperatur um eine bestimmte Differenz vom Sollwert ab:

- BASIC LINE SK: +10 °C, -5 °C;
- BASIC LINE UK: +6 °C, -5 °

so wird diese Temperaturüber- bzw. unterschreitung von der Temperaturregelung registriert.

Bei Temperaturabweichungen, die länger als 30 Minuten bestehen, leuchtet die Signalanzeige-LED "Alarm".

Im Display blinken abwechselnd der Schriftzug:

- "ALU" (Temperaturüberschreitung)
 - bzw. –
- "ALL" (Temperaturunterschreitung) und die Anzeige der IST-Temperatur.

Nach dem Einschalten der Kühlung wird 90 Minuten keine Temperaturüber- bzw. unterschreitung des Sollwerts erfasst, um zu verhindern, dass während der Vorkühlphase eine Alarmmeldung erscheint.

9.8.4 Temperaturabweichung anzeigen

Bei einer Temperaturabweichung leuchtet die Signalanzeige-LED "Alarm".

Im Display blinken abwechselnd der Schriftzug:

- "ALU" (Temperaturüberschreitung)
 - bzw. –
- "ALL" (Temperaturunterschreitung) und die Anzeige der IST-Temperatur.

Wenn die Ist-Temperatur während einer Alarmmeldung den vorgegebenen Temperaturbereich des Sollwerts erreicht, erscheint wieder die Anzeige der IST-Temperatur.

- Die Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet weiterhin und muss manuell zurückgesetzt werden.

Die angezeigte Alarmdauer berücksichtigt die 30 Minuten bis zum Auslösen des Alarms.



- ✓ Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet
- Taste "PFEIL NACH OBEN" kurz drücken.
- oder –



- Taste "PFEIL NACH UNTEN" erneut drücken.

Im Display erscheint kurzzeitig:

Temperaturüberschreitung "ALU"

– und bei –

Temperaturunterschreitung "ALL".

Danach erscheint für ca. 2 Sekunden die Anzeige der höchsten bzw. tiefsten Temperatur während der Temperaturabweichung, gefolgt vom Schriftzug "tiM" und der Anzeige der Dauer der Temperaturabweichung (in h:min).

Anschließend erscheint wieder die IST-Temperaturanzeige.

9.8.5 Gespeicherten Alarm zurücksetzen

Der Alarm kann nur zurückgesetzt werden, wenn keine Temperaturüber- bzw. unterschreitung mehr vorliegt. Eine Stromunterbrechung ist **keine** Möglichkeit, die Alarmmeldung zurückzusetzen. Alarmmeldungen werden gespeichert und **müssen** manuell zurückgesetzt werden.

Ist-Temperatur liegt innerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs, siehe Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 39



- ✓ Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet
- Taste "PFEIL NACH OBEN" kurz drücken.
- oder –



- Taste "PFEIL NACH UNTEN" erneut drücken.

Im Display erscheint kurzzeitig:
Temperaturüberschreitung "ALU"
– und bei –

Temperaturunterschreitung "ALL".

Danach erscheint für ca. 2 Sekunden die Anzeige der höchsten bzw. tiefsten Temperatur während der Temperaturabweichung, gefolgt vom Schriftzug "tiM" und der Anzeige der Dauer der Temperaturabweichung (in h:min).

Anschließend erscheint wieder die IST-Temperaturanzeige.



- Taste "SET" drücken und gedrückt halten.
- "rST" wird angezeigt und blinkt
- IST-Temperatur wird angezeigt
- Signalanzeige-LED "Alarm" erlischt
- Alarm ist zurückgesetzt
- IST-Temperatur wird angezeigt

9.8.6 Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen

① Der Kühlstellenregler speichert die maximal und minimal gemessene Ist-Temperatur.

Gespeicherte Maximal-Temperatur anzeigen

- ✓ Display des Kühlstellenreglers zeigt IST-Temperatur
- Taste "PFEIL NACH OBEN" drücken.
- Im Display wird "HI" gefolgt von der höchsten gemessenen Temperatur angezeigt.
- Um zur Anzeige der Ist-Temperatur zurückzukehren:
- Taste "PFEIL NACH OBEN" erneut drücken.
- oder –
- Ca. 5 Sekunden warten.



Gespeicherte Minimal-Temperatur anzeigen

- ✓ Display des Kühlstellenreglers zeigt IST-Temperatur
- Taste "PFEIL NACH UNTEN" drücken.
- Im Display wird "LO" gefolgt von der tiefsten gemessenen Temperatur angezeigt.
- Um zur Anzeige der Ist-Temperatur zurückzukehren:
- Taste "PFEIL NACH UNTEN" erneut drücken.
- oder –
- Ca. 5 Sekunden warten.



9.8.7 Speicher Minimal/Maximal-Temperatur löschen

- ✓ Display des Kühlstellenreglers zeigt IST-Temperatur.
- Gespeicherte Minimal-Temperatur aufrufen.
- oder –
- Gespeicherte Maximal-Temperatur aufrufen.



- Taste "SET" drücken und gedrückt halten.
- "rST" wird angezeigt.
- Nach ca. 5 Sekunden blinkt im Display "rST".
- Der Speicher der ausgewählten Temperatur ist gelöscht.

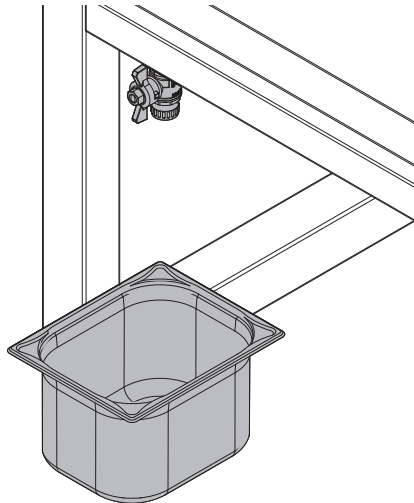
9.8.8 Tauwasser (alternativ Reinigungswasser) ablassen

BASIC LINE SK

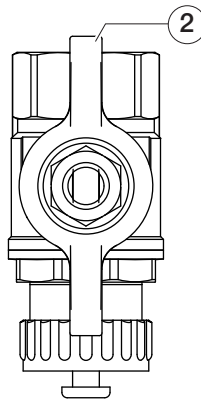
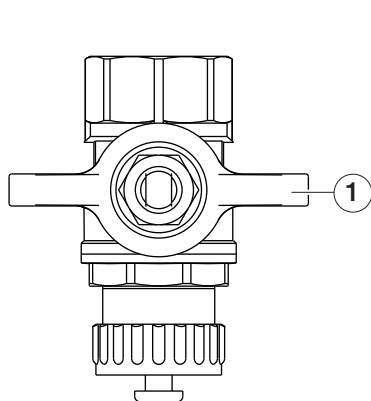
Die Gerätevariante ist auf dem Typenschild ersichtlich.

① Das Typenschild befindet sich im Bereich der Stromzuleitung zum Gerät.

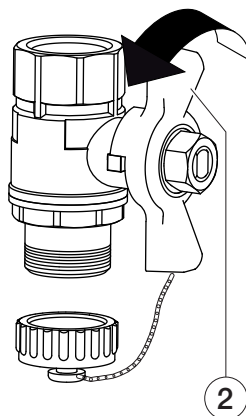
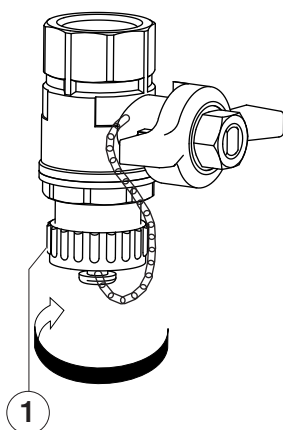
Gegebenenfalls kann überschüssiges Tauwasser (alternativ Reinigungswasser) über den Abfluss abgelassen werden.



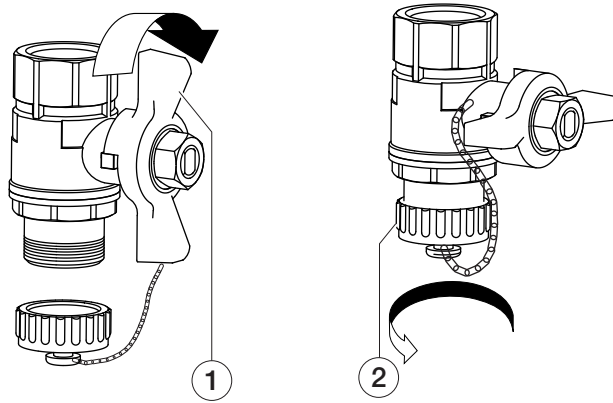
- Unter das Ablaufrohr ein Auffanggefäß (z. B. Gastronormbehälter oder Eimer) stellen. Der Ablaufhahn ist gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert.
- ① Er kann nur betätigt werden, nachdem die Abdeckkappe vom Auslauf abgeschraubt und der Flügelgriff geöffnet wurde:



- 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.
- Flügelgriff (2) gegen den Uhrzeigersinn um 90° drehen.
- Die Markierungen stehen senkrecht und der Ablaufhahn ist geöffnet.



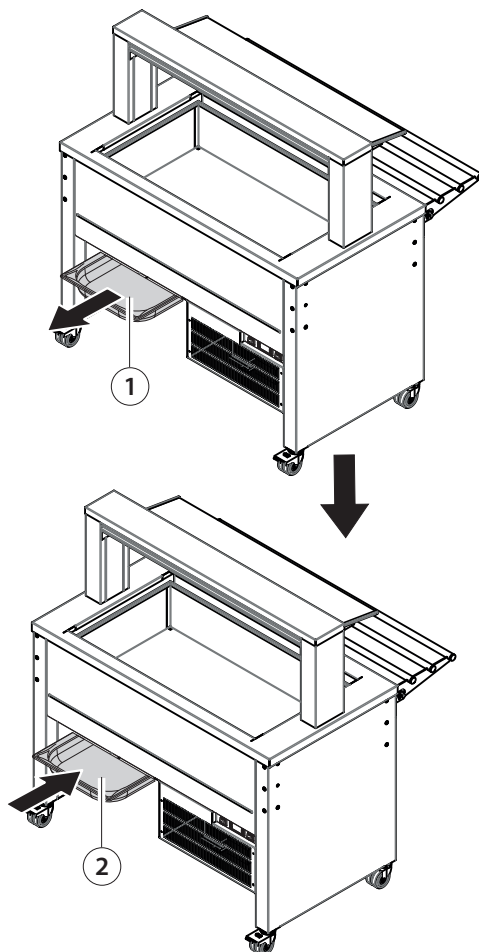
- Zum Schließen des Ablaufhahns den Flügelgriff (1) im Uhrzeigersinn um 90° drehen.
- Abdeckkappe (2) am Auslauf wieder aufschrauben.
- Kühlwanne trockenreiben.

BASIC LINE UK

Die Gerätevariante ist auf dem Typenschild ersichtlich.

① Das Typenschild befindet sich im Bereich der Stromzuleitung zum Gerät.

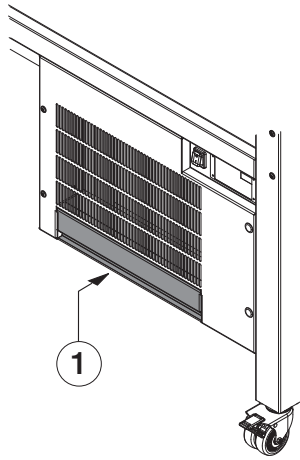
Die Tauwasser-Auffangschale kann von beiden Geräteseiten entnommen bzw. wieder eingeschoben werden.



- Tauwasser-Auffangschale (1) aus der Führung ziehen.
- Tauwasser-Auffangschale entleeren.
- Bei Bedarf Tauwasser-Auffangschale reinigen, siehe Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 47
- Tauwasser-Auffangschale (1) wieder in die Führung schieben.
- Tauwasser-Auffangschale täglich entleeren und alle zwei Wochen reinigen.

BASIC LINE EKV

- ❗ Die Reinigungshinweise der Kühlvitrine müssen der zusätzlich beigelegten Betriebsanleitung des Herstellers entnommen werden.



- Revisionsklappe (1) öffnen.
- Tauwasser-Auffangschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen.
- Revisionsklappe (1) schließen.
- Tauwasser-Auffangschale täglich entleeren und alle zwei Wochen reinigen, siehe Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 47

**Warnung! Beschädigung oder auch Zerstörung des LED-Schutzglases!**

- Beim Betrieb der LED-Spots kann das Schutzglas brechen oder splintern. Gefahr von Glassplittern 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.

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.

10 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.
- ↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 47)
- Gerät an einen sicheren Ort bewegen und aufbewahren.
- ↳ Kapitel "Standortwechsel" auf Seite 13

11 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. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52
Bauseitiger Netzanschluss unterbrochen.	■ Netzanschluss durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	■ Bauseitige Sicherung durch eine zur Reparatur befugte Stelle prüfen und ggf. ersetzen lassen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52
Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52

Betriebsanzeige-LED des Ein/Aus-Schalters leuchtet, aber Gerät kühlt nicht (ausreichend).

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu hoch gewählt.	■ Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel "Soll-Temperatur der Kühlung einstellen" auf Seite 34
Bereich unterhalb des Maschinenfachs und optional vorhandene Lüftungsschlitze verdeckt.	■ Gegenstände aus dem Bereich unterhalb des Maschinenfachs und vor den Lüftungsschlitzen entfernen.
Hohe Umgebungstemperatur.	■ Mit geeigneten Maßnahmen für eine kühlere Umgebung sorgen.

Ursache	Maßnahme
Verdampfer im Gerät vereist.	<ul style="list-style-type: none"> Gerät ausschalten, um den Verdampfer des Geräts abzutauen. ↪ Kapitel "Abtauung" auf Seite 37
Gerät ist (starker) Zugluft ausgesetzt	<ul style="list-style-type: none"> Ursache(n) für Zugluft beseitigen oder Gerät aus der Zugluft entfernen.
Temperatur-Regelung ist in einem irregulären Zustand.	<ul style="list-style-type: none"> Kühlung kurzzeitig ausschalten. ↪ Kapitel "Kühlung ein-/ausschalten" auf Seite 33 Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52
Anzeige "P1" an der Temperatur-Regelung des Kühlaggregats (der Thermostat-Fühler ist defekt).	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52
Kühlaggregat ausgefallen.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52

Alarmmeldung des Temperatur-Reglers (Anzeige "ALU") – Temperaturüberschreitung

Ursache	Maßnahme
Nachlassende Kühlleistung, Kompressor überhitzt, Hochdruckschalter löst aus	<ul style="list-style-type: none"> Verflüssiger mit Staubsauger reinigen Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52
Hohe Umgebungstemperatur	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↪ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 39 ↪ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 39 Gerät in kühlere Umgebung bringen – oder – Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältefachbetrieb ändern lassen (Abtauzyklus verkürzen).
Verdampfer vereist	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↪ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 39 ↪ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 39 Gerät abtauen. ↪ Kapitel "Abtauung" auf Seite 37
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↪ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 39 ↪ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 39 Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↪ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 39 ↪ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 39 Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52

Alarmmeldung des Temperatur-Reglers (Anzeige "ALL") – Temperaturunterschreitung

Ursache	Maßnahme
Kühlaggregat schaltet sich nicht ab, wenn Soll-Temperatur erreicht ist.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↪ Kapitel "Temperaturabweichungen kontrollieren" auf Seite 39 ↪ Kapitel "Gespeicherten Alarm zurücksetzen" auf Seite 39 ➤ Kühlung kurzzeitig ausschalten. ↪ Kapitel "Kühlung ein-/ausschalten" auf Seite 33 ➤ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52

Im Display des Temperatur-Reglers erscheint "PoF" beim Drücken einer Taste

Ursache	Maßnahme
Tastatur ist gesperrt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tastatur entsperren. ↪ Kapitel "Tastatur entsperren" auf Seite 35

LED-Spot leuchtet nicht – Beleuchtung eingeschaltet

Ursache	Maßnahme
LED-Spots sind defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LED-Spots durch eine fachkundige Person (z. B. Elektro-Fachkraft) austauschen lassen.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52 ➤ 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. ↪ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 44 ➤ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel "Reparatur" auf Seite 52

① Bei Fehlern/Störungen der Vitrinen die Betriebsanleitung des Herstellers lesen und beachten.

Kühlleistung sinkt und/oder Kältemittelverlust wird festgestellt

Ursache	Maßnahme
Leckage im Kühlkreislauf.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Beleuchtung nicht betätigen und keine anderen möglichen Zündquellen (wie z. B. Schalter, Feuerzeuge) aktivieren. ➤ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ➤ Netzstecker nicht ziehen. ➤ Gerät am Netzschalter ausschalten. ↪ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 44 ➤ Fenster und Türen öffnen. ➤ Service von B.PRO verständigen. ↪ Kapitel "Adresse" auf Seite 53

12 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! Festgefrorener Verdampfer!

Der Verdampfer kann an der Gerätewanne festfrieren. Wenn in diesem Fall versucht wird, den Verdampfer gewaltsam hochzuklappen, kann der Verdampfer beschädigt werden.

- Nicht gewaltsam versuchen, den festgefrorenen Verdampfer hochzuklappen.



Vorsicht! Herabklappender Verdampfer!

Wenn der Verdampfer nicht korrekt arretiert ist, besteht die Gefahr, dass der Verdampfer beim Reinigen selbstständig herunterklappt und Quetschungen an Gliedmaßen verursacht.

- Vor dem Reinigen der Gerätewanne korrekte Arretierung des Verdampfers prüfen.



Vorsicht! Scharfkantige Verdampfer-Lamellen!

Beim unvorsichtigen Arbeiten unter dem hochgeklappten Verdampfer besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

- Zur Reinigung der Gerätewanne stets Schutzhandschuhe tragen.



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.

**Warnung! Chemische Reaktionen mit Aluminium!**

Die Verdampfer-Lamellen sind aus Aluminium. Säuren können mit Aluminium heftig reagieren. Gesundheitsgefahr durch kochende Säure und Reaktionsprodukte! Sachschaden durch Zersetzung des Aluminiums.

- Vor der Behandlung von Edelstahl, Aluminiumteile vor Kontakt mit Säure (z. B. Säure-Spritzer) schützen.

12.1 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).

12.2 Reinigungsintervall

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

12.3 Reinigungsmethoden

- **Kein** Dampfstrahlgerät, **keinen** Hochdruckreiniger, **keine** Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte 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.

12.4 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

13 Gerät reinigen

❗ 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, Putzhilfsmittel (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

- Um das Gefrieren von Reinigungswasser im Gerät zu vermeiden, Gerät mindestens 2 Stunden erwärmen lassen.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trockenreiben.

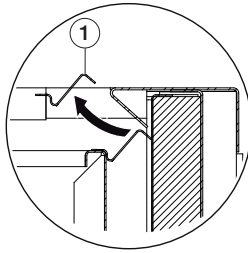
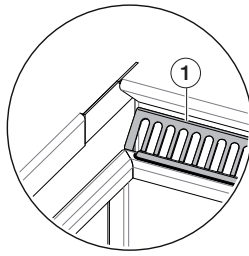
13.1 Gerätewanne reinigen

BASIC LINE UK

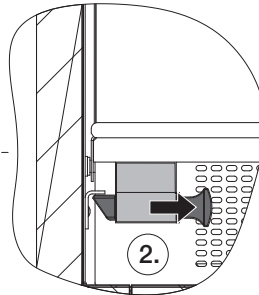
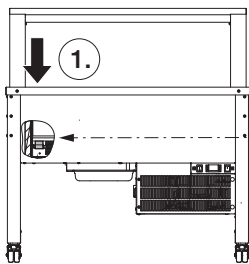
Die Gerätevariante ist auf dem Typenschild ersichtlich.

① Das Typenschild befindet sich im Bereich der Stromzuleitung zum Gerät.

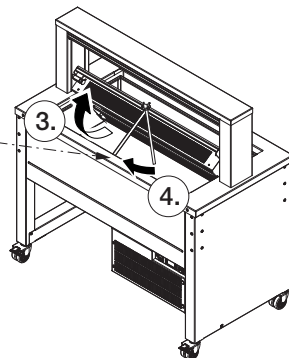
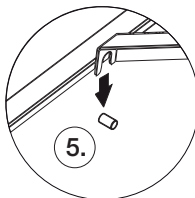
Für eine gründliche Reinigung der Gerätewanne kann die Kühlwanne entnommen und der darunterliegende Verdampfer hochgeklappt werden.



- Netzstecker ziehen.
- Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 44
- Lüftungsgitter (1) entnehmen.
- Kühlwanne mit zwei Personen entnehmen.
- Um das Gefrieren von Reinigungswasser im Gerät zu vermeiden, Gerät mindestens 2 Stunden erwärmen lassen.



- Wenn der Verdampfer festgefroren ist, Gerät abtauen.
- Kapitel "Abtauung" auf Seite 37
- Verriegelung lösen (2.).
- Die Riegelposition befindet sich bedienseitig links, unterhalb der Verdampferabdeckung (1.).
- Verdampfer hochklappen (3.).
- Arretierungsbügel um 90 °C drehen (4.).
- Arretierungsbügel auf den Bolzen einrasten (5.).
- Gerätewanne unterhalb des Verdampfers mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.



- Kapitel "Reinigungsmethoden" auf Seite 48
- Kapitel "Reinigungsmittel" auf Seite 49

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.

14 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.

14.1 Wartung

■ Mindestens einmal im Jahr:

Kühlung durch einen für den jeweiligen Kälteträger qualifizierten Kältefachbetrieb warten lassen. Die Kühlparameter der Temperaturregelung können bei Bedarf durch einen Kältefachbetrieb geändert/neu eingestellt werden.

- ① Informationen zur Einstellung der Temperaturregelung finden sich in der separaten Anleitung des Temperatur-Reglers, die sich in der Dokumentenmappe befindet.
- Bei Bedarf Kühlparameter durch einen für den Kälteträger qualifizierten Kältefachbetrieb ändern lassen.

14.2 Wiederholungsprüfung zur Anlagen-Dichtigkeit

① B.PRO empfiehlt:

Eine Dichtigkeitsprüfung des kompletten Kühlkreislaufts/Kältesystems im regelmäßigen Prüfintervall von 12 Monaten.

- ① Der beauftragte Kältetechniker **muss** mindestens die Sachkunde Kategorie II gem. Verordnung (EU) Nr. 517/2014 des europäischen Parlaments und des Rates über fluoridierte Treibhausgase vom 16. April 2014 nachweisen können.
- Arbeiten am Kältesystem ausschließlich durch autorisiertes, sachkundiges, für Kältemittel Propan (R290) geschultes Fachpersonal durchführen lassen.
- Bei diesen Wartungsarbeiten auch den Verdampfer reinigen.
- Nur das Kältemittel gemäß Typenschild nachfüllen. Die angegebene Füllmenge beachten.
- Bei Wartungsarbeiten den Kühlkreislauf **immer** auf Dichtigkeit und Korrosion prüfen und ggf. nacharbeiten.

14.3 Standsicherheit überprüfen

Standsicherheit des Gerätes regelmäßig prüfen.

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

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
 - 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

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

14.4 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.

15 Reparatur

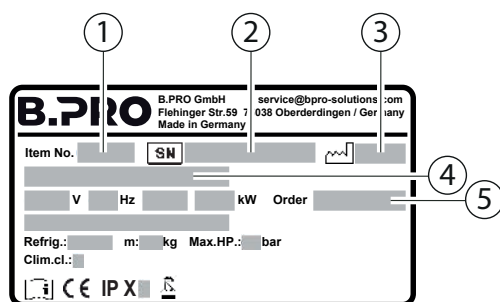
- Reparaturen **ausschliesslich** durch folgende Servicestellen ausgeführt lassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service
- Bei Reparaturen an der Kühlung einen qualifizierten Kältefachbetrieb für den jeweiligen Kälteträger beauftragen.

15.4.1 Defekt-Beschreibung

① Das Typenschild des Geräts befindet sich auf 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
- Bei Reparaturen an der Kühlung einen qualifizierten Kältefachbetrieb für den jeweiligen Kälteträger beauftragen.

15.1 Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

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

15.2 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

15.3 Gewährleistung

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

❗ Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

16 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.

❗ 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.

Das Gerät enthält nach der Installation Kältemittel, das aus Umweltschutzgründen nicht in die Umwelt gelangen darf.

- Gerät durch einen Kältefachbetrieb vom externen Kühlkreislauf trennen lassen.
 - Kältemittel R134a bzw. R404A durch einen Kältefachbetrieb gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgen lassen.
 - 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 53

17 Technische Daten

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

Allgemeine Daten

Schutzart

IP X2 (Das Gerät ist gegen bis 15° schräg fallendes Tropfwasser geschützt.)

Abmessungen (Standardausführung)

Modell	Länge ohne Abstellborde in mm	Breite mit einer Tablett-rutsche abgeklappt/hochgeklappt in mm	Standardhöhe* in mm	Höhe mit Brücke in mm
BASIC LINE SK-3	1255	775 / 990	900	1305
BASIC LINE SK-4	1595	775 / 990	900	1305
BASIC LINE UK-3	1255	775 / 990	900	1305
BASIC LINE UK-4	1595	775 / 990	900	1305
BASIC LINE EKV-3	1255	775 / 990	900	1430 / 1600
BASIC LINE EKV-4	1595	775 / 990	900	1430 / 1600
BASIC LINE SK-3 KIDS	1255	775 / 990	750	1155
BASIC LINE SK-4 KIDS	1595	775 / 990	750	1155
BASIC LINE UK-3 KIDS	1255	775 / 990	750	1155
BASIC LINE UK-4 KIDS	1595	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 SK-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE SK-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE UK-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE UK-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE EKV-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE EKV-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE SK-3 KIDS	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE SK-4 KIDS	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE UK-3 KIDS	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE UK-4 KIDS	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302

Kapazität

Modell	Kapazität mit durchgehender Abdeckung	Abmessungen Grundmodul ohne Tabletrutschen in mm (Länge x Breite x Höhe)	Fassungsvermögen in l
BASIC LINE SK-3	3 GN 1/1-150	1255 x 690 x 900	75
BASIC LINE SK-4	4 GN 1/1-150	1595 x 690 x 900	100
BASIC LINE UK-3	3 GN 1/1-200	1255 x 690 x 900	75
BASIC LINE UK-4	4 GN 1/1-200	1595 x 690 x 900	100
BASIC LINE EKV-3	3 GN 1/1-200	1255 x 690 x 1430/1600	75
BASIC LINE EKV-4	4 GN 1/1-200	1595 x 690 x 1430/1600	100
BASIC LINE SK-3 KIDS	3 GN 1/1-150	1255 x 690 x 750	75
BASIC LINE SK-4 KIDS	4 GN 1/1-150	1595 x 690 x 750	100
BASIC LINE UK-3 KIDS	3 GN 1/1-200	1255 x 690 x 750	75
BASIC LINE UK-4 KIDS	4 GN 1/1-200	1595 x 690 x 750	100

Gewicht

Modell	Leergewicht in kg	Max. Zuladung in kg
BASIC LINE SK-3	115	155
BASIC LINE SK-4	135	135
BASIC LINE UK-3	125	145
BASIC LINE UK-4	145	125
BASIC LINE EKV-3	225/230	40
BASIC LINE EKV-4	255/290	40
BASIC LINE SK-3 KIDS	110	160
BASIC LINE SK-4 KIDS	130	140
BASIC LINE UK-3 KIDS	120	150
BASIC LINE UK-4 KIDS	140	130

Tragfähigkeit

Bauteil/Zubehörteil	Zulässige Flächenlast in kg
Tabletrutsche	25
Abstellbord/Tellerrutsche	25
Geräteboden	100
Highline-Hustenschutz (kunden- oder bedienseitig)	10
Glasbord Vitrine	30

Elektrische Daten

Parameter	Werte
Spannung	220-240 V, 1 N PE, 50 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50 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

17.1 Umwelt

Umgebungsbedingungen – Betrieb

BASIC LINE UK

Parameter	Werte
Temperatur	+15 °C bis +32 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	ohne Betauung

BASIC LINE SK

Parameter	Werte
Temperatur	+15 °C bis +25 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	ohne Betauung

BASIC LINE EKV

Parameter	Werte
Temperatur	+15 °C bis +25 °C
Relative Luftfeuchtigkeit Vitrine	max. 60 %
Relative Luftfeuchtigkeit	ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

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

Emissionen

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

Sonstige störende oder gefährliche Emissionen treten **nicht** auf.

Werkstoffe

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

17.2 Kühlsystem

BASIC LINE SK-3

Parameter	Werte
Kältemittel	R290
Füllgewicht	0,055 kg
Kühlbereich	+4 °C bis +15 °C
Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht.	
Klimaklasse	3
Max. zulässiger Betriebsdruck	23 bar
Dichtigkeit	Kühlsystem werkseitig auf Dichtheit geprüft
Abtauung	Automatisch, bei Bedarf manuell
Kälteleistung	0,32 kW bei t ₀ = -10 °C (Verdampfungstemperatur) t _u = +32 °C (Umgebungstemperatur)
Elektrische Leistungsaufnahme Kühlaggregat:	0,24 kW

BASIC LINE SK-4

Parameter	Werte
Kältemittel	R290
Füllgewicht	0,065 kg
Kühlbereich	+4 °C bis +15 °C
Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht.	
Klimaklasse	3
Max. zulässiger Betriebsdruck	23 bar
Dichtigkeit	Kühlsystem werkseitig auf Dichtheit geprüft
Abtauung	Automatisch, bei Bedarf manuell
Kälteleistung	0,32 kW bei t ₀ = -10 °C (Verdampfungstemperatur) t _u = +32 °C (Umgebungstemperatur)
Elektrische Leistungsaufnahme Kühlaggregat:	0,24 kW

BASIC LINE UK-3

BASIC LINE UK-4

Parameter	Werte
Kältemittel	R290
Füllgewicht	0,11 kg
Kühlbereich	+2 °C bis +15 °C
Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht.	
Klimaklasse	4
Max. zulässiger Betriebsdruck	23 bar
Dichtigkeit	Kühlsystem werkseitig auf Dichtheit geprüft
Abtauung	Automatisch, bei Bedarf manuell
Kälteleistung	0,66 kW bei t ₀ = -10 °C (Verdampfungstemperatur) t _u = +32 °C (Umgebungstemperatur)
Elektrische Leistungsaufnahme Kühlaggregat:	0,41 kW

18 Bestellangaben und Zubehör

Bestellangaben

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
BASIC LINE SK-3	381879
BASIC LINE SK-4	381880
BASIC LINE UK-3	381881
BASIC LINE UK-4	381882
BASIC LINE EKV-3	386864
BASIC LINE EKV-4	386865
BASIC LINE SK-3 KIDS	381899
BASIC LINE SK-4 KIDS	381900
BASIC LINE UK-3 KIDS	381901
BASIC LINE UK-4 KIDS	381902
Betriebsanleitung	154847
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	126999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	511895
Gastronormbehälter	B.PRO-Preisliste
Auflagestege	B.PRO-Preisliste
Anleitung zum Temperatur-Regler	Anforderung des Dokuments über den Service von B.PRO möglich

19 Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

19.1 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

19.2 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.

20 Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

Gerätemodell:				
Artikelnummer:				
Seriennummer:				

Datum	Name leserlich 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