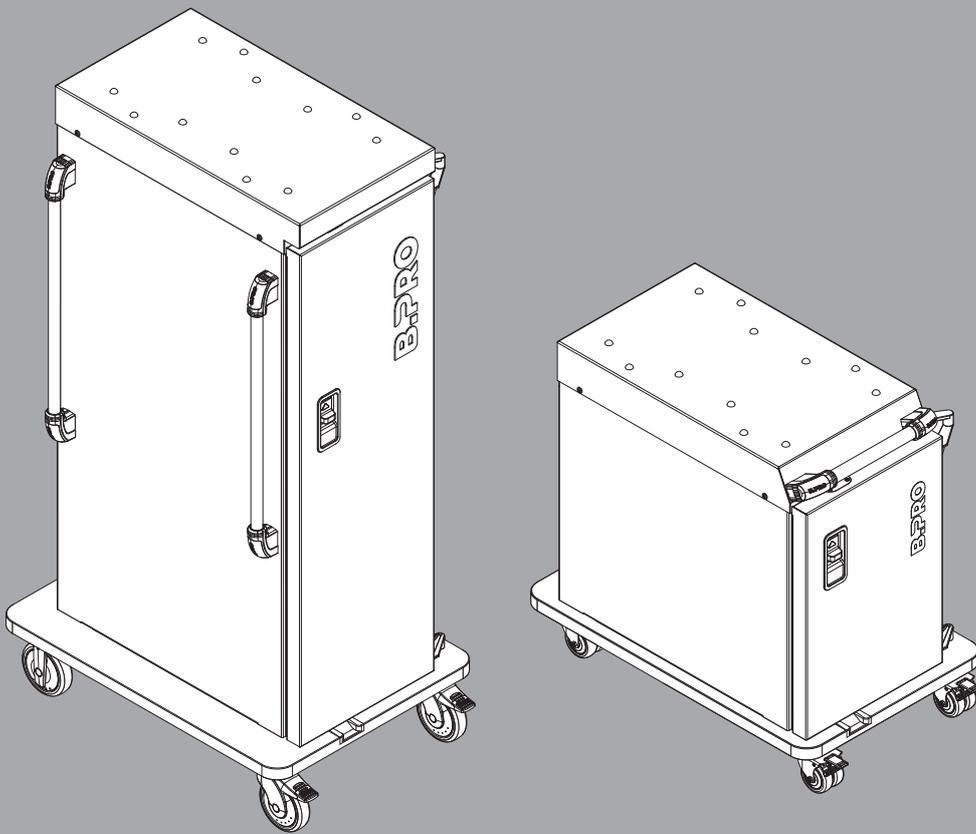


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# B.PRO THERM EDELSTAHL BPT E 12/18/24/30 N

Original-Betriebsanleitung



**Copyright** Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt.  
Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

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

## Inhalt

<b>Zu dieser Betriebsanleitung</b>	Produktdokumentation	6
	Darstellungskonventionen	6
	Warnhinweise	6
<b>Zu diesem Produkt</b>	Einsatzzweck	7
	Einsatzbedingungen	7
	Produktmerkmale	7
	Standardausführung	8
	Optionen/Zubehör	8
<b>Funktionsprinzip</b>	Funktion Zugdeichsel (optional)	9
<b>Sicherheit</b>	Allgemeines	10
	Zu diesem Produkt	10
	Transport	10
	Bedienung und Betrieb	11
	Reinigung und Pflege	13
	Wartung	13
	Reparatur	14
	Normen und Richtlinien	14
	Produktkennzeichnung	14
<b>Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen</b>	Einsatzzweck	15
	Einsatzbereich	15
	Aufsichtspflicht	15
	Missbrauch als Spielgerät	15
	Missbrauch als Fahrzeug	15
	Missbrauch als Lagerplatz	15
	Gerätekörper	15
	Rollenfeststeller	15
	Scharniere Gerätetür	15
<b>Transport</b>	Transportschäden prüfen/abwickeln	16
	Lieferumfang	16
	Auspacken	16
	Verpackungsmaterial entsorgen	16
<b>Übersicht</b>	BPT E 12/18 N	17
	BPT E 24/30 N	18

<b>Inbetriebnahme</b>	Betriebsvoraussetzungen	19
	Gerät in Betrieb nehmen	19
<b>Bedienung</b>	Gerätetür öffnen	20
	Panikknopf	21
	Gerätetür schließen	22
	Gerät beschicken	22
	Speisen entnehmen	23
	Gerät an neuen Standort bringen	24
	Über Rampen, Kühlen, schräge Flächen fahren	25
	Standortwechsel im Zugbetrieb mit optionaler Deichsel-Ausführung	26
<b>Außerbetriebnahme</b>	Gerät außer Betrieb nehmen	29
<b>Hilfe im Problemfall</b>	Gerät ist äußerlich beschädigt	29
	Korrosion an Edelstahlteilen	29
<b>Reinigung und Pflege</b>	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	30
	Reinigungsintervall	30
	Reinigungsmethoden	30
	Reinigungsmittel	31
	Gerät reinigen	32
<b>Wartung</b>	Gerät regelmäßig warten lassen	33
	Türdichtung kontrollieren	33
	Dichtungen pflegen	33
	Rollenfeststeller kontrollieren	33
<b>Reparatur</b>	Befugte Personen	34
	Defekt-Beschreibung	34
	Austausch von Komponenten	34
	Ersatzteile	34
	Adresse	35
	Gewährleistung	35
<b>Entsorgung</b>	Gerät entsorgen	35
<b>Technische Daten</b>	Allgemeine Daten	36
	Umwelt	36
<b>Bestellangaben</b>	BPT E 12 N	37
	BPT E 18 N	37
	BPT E 24 N	37
	BPT E 30 N	37
	Betriebsanleitung	37

<b>Zubehör</b>	Gastronormbehälter	37
	Auflagestege	37
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	37
	Edelstahlreinigungs- und -Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	37
<b>Normen, Richtlinien, Prüfsiegel</b>	Normen	38
	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	38
	Verordnungen, Vorschriften	38

## Zu dieser Betriebsanleitung

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

### Darstellungs- konventionen

- ☞ **Wichtiger Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
- 📄 **Erläuternde Information**
- 👉 **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.

---

### 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.

## Zu diesem Produkt

- Einsatzzweck** Der B.PROTHERM Edelstahl ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:
- Warmhalten von Speisen in abgedeckten Gastronormbehältern bzw. von Speisen in Geschirr auf Gastronormrosten
  - Kühlhalten von Speisen in Gastronormbehältern sowie von fertig angerichteten, vorportionierten und mit Clochen abgedeckten Speisen auf Tellern – in Kombination mit eutektischen Platten (Kühlakkus)
  - Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern zur Ausgabestelle

Der B.PROTHERM Edelstahl darf ausschließlich zur kurzfristigen Lagerung und zum Transport 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:

- 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
- Dauereinsatz und langfristiges Bevorraten von Speisen

### **Einsatzbedingungen** **Umgebung**

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

### **Einweisung Dritter**

Wird das Gerät an Dritte weitergegeben, diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts einweisen und auf mögliche Gefahren aufmerksam machen.

### **Produktmerkmale** **Allgemein**

Der B.PROTHERM Edelstahl ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekorpus ist doppelwandig und isoliert.

Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige, isolierte Gerätetür geschlossen.

Die Gerätetür verfügt über eine Zweipunktverriegelung inklusive eines phosphoreszierenden Panikverschlusses in der Türinnenseite.

Auf der Geräteoberseite können B.PROTHERMs aus Kunststoff auf den Stapelnoppen platziert werden.

Standardmäßig besteht das Fahrwerk des B.PROTHERM Edelstahl aus zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen.

## **Folgende Geräteausführungen werden angeboten:**

- BPT E 12 N = 12 Sickenpaare (12 x 1/1)
- BPT E 18 N = 18 Sickenpaare (18 x 1/1)
- BPT E 24 N = 24 Sickenpaare (24 x 1/1)
- BPT E 30 N = 30 Sickenpaare (30 x 1/1)

## **Bedienung und Betrieb**

Schiebegriffe ermöglichen eine einfache Fortbewegung des Wagens.

Umlaufende Stoßschutzleisten schützen vor Beschädigung.

Die massive Bodenplatte schützt das Gerät vor Beschädigung durch Anstoßen während des Transports.

Die Gerätetüren sind mit einem selbst schließenden Türverschluss versehen.

Die Gerätetüren lassen sich um ca. 270° öffnen und an den Außenseiten arretieren.

Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt.

Der B.PROTHERM Edelstahl kann mit Gastronormbehältern GN1/1, GN1/2 beschickt werden.

Zusätzlich kann der B.PROTHERM Edelstahl unter Verwendung von Gastronormrosten auch mit Speisen in Geschirr beschickt werden.

**Standardausführung** Der B.PROTHERM Edelstahl ist standardmäßig wie folgt ausgestattet:

- Doppelwandiger Gerätekorpus aus Edelstahl
- Sickenabstand 38,3 mm
- Zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen
- Sicherheits-Schiebegriff am Gerätekorpus
- Massive Grundplatte mit integriertem Stoßschutz

**Optionen/Zubehör** Der B.PROTHERM Edelstahl ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Menükarten-Halterung
- Einschubrahmen und GN-Stege zum variablen Einsatz von GN-Behältern bei 1/1-Ausführung
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien und Größen
- Dach mit Stapelnoppen und 3-seitiger Galerie aus CNS auf dem Gerätedach
- Dach glatt und mit 4-seitiger Galerie aus CNS auf dem Gerätedach
- Zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach (Kunststoffplatte)
- Hygienestandard im Gerätekorpus H1
- Individuelle Farbgestaltung
- Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung (Kick-Latch)
- Gerätetür abschließbar
- Zugdeichsel und Kupplung

## Funktionsprinzip

---

### **Funktion Zugdeichsel (optional)**

**Die Deichsel ist unter dem Wagen verbaut.**

Die Deichselsicherung liegt im hinteren Bereich und ist über einen Bolzen in einer Senke eingerastet.

Sie ist somit gegenüber ungewolltem Ausfahren gesichert.

Beim aktiven Herausziehen durch Eingreifen in die vordere Bohrung der Deichsel läuft der Bolzen über eine Schräge vor, bis er die vordere Deichselsicherung erreicht.

Zum Verstauen der Deichsel wird diese bis auf den Boden nach unten gedrückt und anschließend lediglich wieder eingeschoben, bis sie in ihrer Verwahrungsposition angekommen und gesichert ist.

---

## Sicherheit

### Allgemeines



Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

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

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut.

Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem bestehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren.

Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Restgefahren zu schützen.

### Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

### Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

### Zu diesem Produkt

#### Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

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

#### Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zulässigen Umgebungsbedingungen betreiben.

Sicherstellen, dass die Benutzer des Geräts in die Bedienung des Geräts eingewiesen sind und diese Betriebsanleitung verstanden haben.

### Transport

#### Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

#### Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 10° nicht überschreiten.

Eine Transportsicherung nur mit den Rollenfeststellern ist nicht ausreichend.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

## **Bedienung und Betrieb**    **Allgemeines**

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

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern.

Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 34

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Das Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.

Beim Kühlhalten und beim Warmhalten von Speisen Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.

Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckel abdecken.

Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken.

### **Gastronormbehälter mit flüssigen Speisen**

Überschwappende und aus dem Gerät laufende Speisen können Verbrühungen verursachen.

Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

### **Beschickung**

Um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden, Gerät bei Teilbeschickung von unten nach oben beschicken.

Die in den technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung nicht überschreiten.

### **Eutektische Platten (Kühlakkus)**

Keine eutektischen Platten während des Warmhaltens von Speisen verwenden.

### **Speisenentnahme**

Um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden, Gastronormbehälter und Speisen in Geschirr immer nur von oben nach unten entnehmen.

### **Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite**

Geräteoberseite mit maximal 33 kg Flächenlast belasten.

### **Hygiene-Vorschriften**

Beim Kühlhalten und beim Warmhalten von Speisen die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen beachten.

Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr.852/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einhalten.

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

Wenn das Gerät mit heißen Speisen beschickt wird, kann der Geräteinnenraum heiß werden. Heiße Geräteteile sowie im Gerät enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) können Verbrennungen verursachen. Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen. Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder mit Schutzhandschuhen) anfassen.

## **Warme Geräteaußenseite**

Wenn das Gerät mit heißen Speisen beschickt wird, kann die Geräteaußenseite warm werden. Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

## **Standortwechsel**

Vor dem Transport des Geräts entsprechende Maßnahmen so treffen, dass der Transport sicher erfolgen kann. Zusätzlich muss der Standort des Geräts die Verordnungen, Vorschriften, weitere berufsgenossenschaftliche Regeln und ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung erfüllen.

Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen oder das Gerät kann kippen. Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter oder Geschirr aus dem Gerät rutschen. Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten. Das Gerät ist im Stand bei geschlossener Gerätetür kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren. Wenn es auf einer schrägen Fläche steht, das Gerät zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern.

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, eine Überbelastung der Rollen vermeiden:

- Gerät nicht mit arretierten Rollenfeststellern bewegen
- Stöße vermeiden
- Keine Schwellen oder Stufen überfahren
- Keine unebenen Böden befahren

Das Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Beim Schieben des Geräts darauf achten, dass keine Personen oder Gegenstände, die sich vor dem Gerät befinden, übersehen werden.

Bei Personen, die nicht über das Gerät sehen können, muss beim Schieben eine weitere Person dem Gerät vorausgehen, um eine sichere Fortbewegung des Geräts zu ermöglichen. Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann. Das Gerät immer mit zwei Händen am Rohr des Schiebegriffs schieben. Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.

Das Gerät stets in angemessener Geschwindigkeit (nicht schneller als 3 km/h) an seinen neuen Bestimmungsort bringen. In jedem Fall muss die Person, welche das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage sein, das Gerät im Ernstfall abzubremsen. Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen, sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen, ist stets eine weitere Person zur Absicherung erforderlich.

## **Reinigung und Pflege**

### **Hygiene**

Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einhalten.

Optional erfüllt der Geräteinnenkorpus die Anforderungen der Hygieneausführung H1.

### **Reinigungsintervall**

Das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

### **Reinigungsmethode**

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

### **Persönliche Schutzausrüstung**

Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.) tragen.

Hierfür die von den Reinigungsmittelherstellern vorgegebene persönliche Schutzausrüstung verwenden, siehe Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel.

### **Reinigungsmittel für Kunststoffteile**

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Keines der folgenden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen verwenden (Materialschäden!):

- Ethanol, Isopropanol und höhere Alkohole
- Aceton
- Reinigungsbenzin
- Terpentin
- Essigsäureester

### **Reinigungswasser**

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

Das Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen.

Dabei Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.

Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

## **Wartung**

### **Rollenfeststeller**

Bei unzureichender Bremswirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

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

### **Gerätetüren**

- Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).

## **Reparatur**    **Befugte Personen**

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

## **Normen und Richtlinien**

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

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

## **Produktkennzeichnung**

Das Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

## **Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen**

**Einsatzzweck** Durch den Zugang von Kindern/Jugendlichen zu diesem Produkt ergeben sich zusätzliche Restgefahren.

Diese Zusatzinformation beschreibt die abschätzbaren, zusätzlichen Restgefahren, ohne hierbei jedoch den Anspruch der Vollständigkeit zu erheben.

### **Allgemeine und spezielle Gefahren**

**Einsatzbereich** Das Gerät nur für den in dieser Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck einsetzen.

**Aufsichtspflicht** Das 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.

**Missbrauch als Spielgerät** Am Gerät NICHT klettern. Durch den vorgenannten Missbrauch kann es zum Kippen des Geräts und damit zur Gefährdung oder zu Personenschaden kommen.

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

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

**Gerätekorpus** Das Gerät besitzt einen Gerätekorpus entsprechender Größe, in den Kinder hineinsteigen könnten. Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.

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

Vor der Inbetriebnahme sowie vor der Deponierung des Geräts prüfen, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.

Wird ein Kind versehentlich im Gerätekorpus eingeschlossen, kann es sich selbst durch Drücken des phosphoreszierenden Panikknopfes befreien. Wird der Panikknopf in der Türinnenseite mit einer Kraft von 70 Newton (entspricht einer Kraft von 7 kg) gedrückt, springt die Gerätetür auf.

**Rollenfeststeller** Sobald das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist, oder aber ein Standortwechsel notwendig ist, die vorhandenen Rollenfeststeller betätigen. Die Rollenfeststeller haben Öffnungen, die technisch bedingt sind. Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können in die Öffnungen der Rollenfeststeller hineinragende Gliedmaßen gequetscht werden.

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

### **Quetschung von Gliedmaßen**

Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür besteht Quetschgefahr von Gliedmaßen.

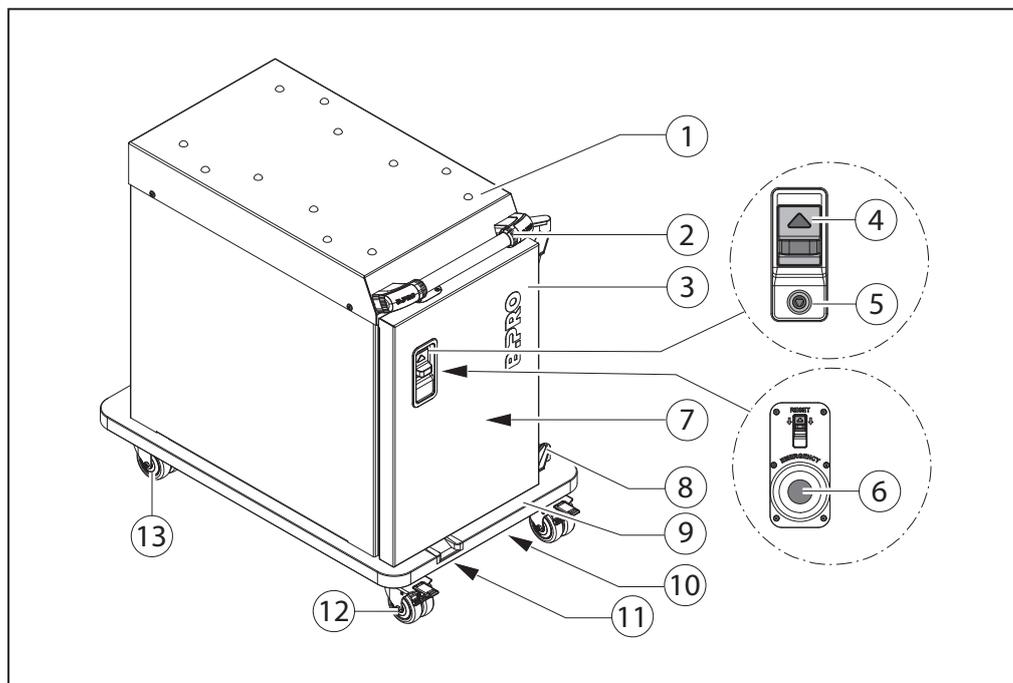
- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür darauf achten, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.

## Transport

- Transportschäden prüfen/abwickeln**
- ▶ 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.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.
- Lieferumfang**
- B.PROTHERM Edelstahl
  - Betriebsanleitung
- ▶ Genauen Lieferumfang und die Ausführung des Geräts den Lieferpapieren entnehmen.
- Auspacken**
- ▶ Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen, nicht aufreißen und nicht aufschneiden.
  - ▶ Lieferumfang prüfen.
  - ▶ Eventuell vorhandene Schutzfolien im Geräteinnenraum und außen am Gerät entfernen.
- Verpackungsmaterial entsorgen**
- Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.
- ▶ Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

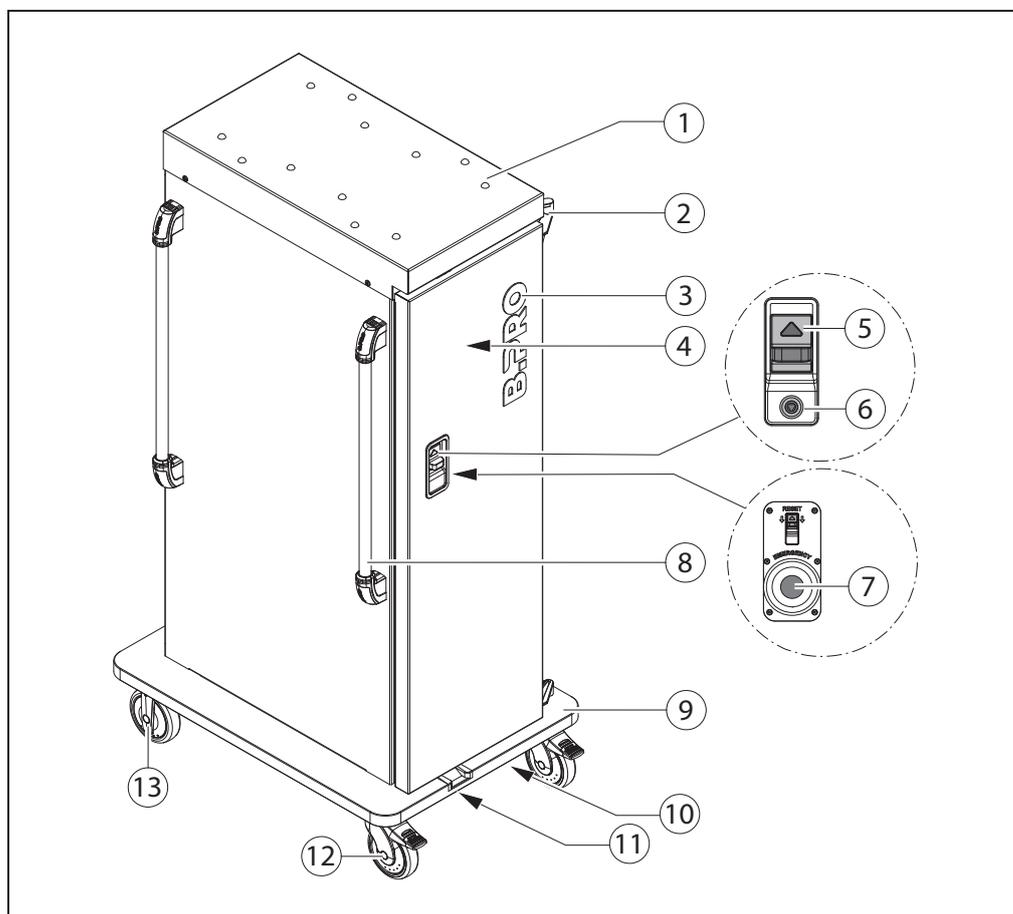
## Übersicht

BPT E 12/18 N



- (1) Gerätedach
- (2) Schiebegriff
- (3) Tür
- (4) Türverriegelung
- (5) Türschloss (optional)
- (6) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (7) Auflagesicken (Geräteinnenkorpus)
- (8) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (9) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (10) Deichsel (optional)
- (11) Türentriegelung für Fußöffnung – Kick-Latch (optional)
- (12) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (13) Bockrolle

## BPT E 24/30 N



- (1) Gerätedach
- (2) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (3) Tür
- (4) Auflagesicken (Geräteinnenkorpus)
- (5) Türverriegelung
- (6) Türschloss (optional)
- (7) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (8) Schiebegriff
- (9) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (10) Deichsel (optional)
- (11) Türentriegelung für Fußöffnung – Kick-Latch (optional)
- (12) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (13) Bockrolle

## Inbetriebnahme

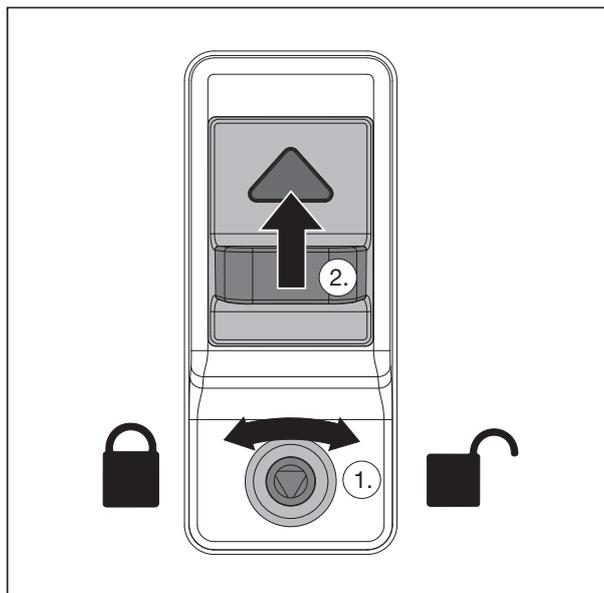
- Betriebsvoraussetzungen**
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
  - ✓ Keine erkennbaren Defekte, keine sichtbaren Schäden am Gerät
  - ✓ Rollenfeststeller arretiert
  - ✓ Schutzfolien entfernt
  - ✓ Gerät standsicher aufgestellt

- Gerät in Betrieb nehmen**
- Gerät aufstellen**
- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.

## Bedienung

**Gerätetür öffnen** Um einen möglichst geringen Kälteverlust oder Wärmeverlust zu erreichen, Gerätetür nicht unnötig während des Betriebs öffnen.

- Optionales Türschloss öffnen (1.) und den Türverschluss (2.) nach oben schieben.
- In dieser Position kurz halten und gleichzeitig die Gerätetür öffnen.



- Gerätetür aufklappen.  
Die Gerätetür lässt sich um ca. 270° öffnen und am Gerätekorpus durch leichtes Drücken arretieren/sichern.



### **Warnung!**

#### **Heiße Geräteinnenraum / heiße Gastronormbehälter**

Der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände können heiß sein und Verbrennungen verursachen.

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



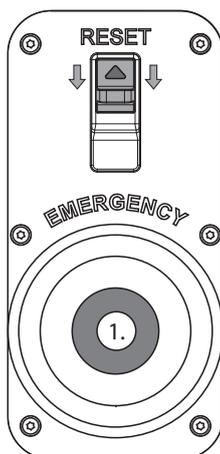
### **Warnung!**

#### **Heiße flüssige Speisen**

Flüssige heiße Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

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

**Panikknopf** Wird eine Person versehentlich im Gerätekorpus eingeschlossen, kann sie sich selbst durch Drücken des phosphoreszierenden Panikknopfes (1.) befreien. Wird der Knopf im Innenraum des Geräts mit einer Kraft von 70 Newton (entspricht einer Kraft von 7 kg) gedrückt, springt die Gerätetür auf.

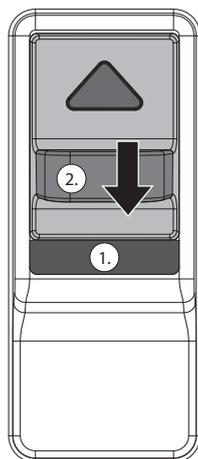


- ☞ Die Verriegelung der Gerätetür ist danach vollständig entsperrt.  
Sie muss aktiv neu gespannt werden, damit die Gerätetür wieder geschlossen werden kann.

### **Entsperrte Verriegelung neu spannen**

Steht der Türverschluss dauerhaft in der Position „offen“, so ist ein rotes Farbfeld (1.) zu sehen. Das bedeutet, dass die Verriegelung vollständig entsperrt ist.

- ☞ Dies ist dann der Fall, wenn der „Panikknopf“ in der Türinnenseite gedrückt wurde.
- ▶ Griff des Türverschlusses (2.) nach unten drücken.  
Dabei die Tür keinesfalls schließen.
- ☞ Die Verriegelung wird hörbar neu gespannt.  
Tür schließen.
- ☞ Das rote Farbfeld beim Panikknopf im Geräteinneren ist nicht mehr zu sehen.





## **Vorsicht!**

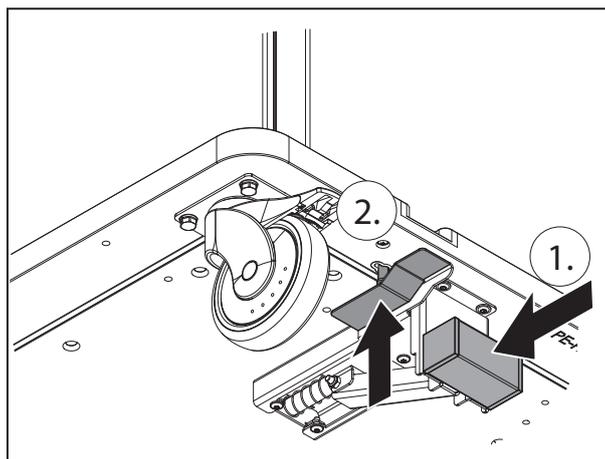
### **Sachschaden**

Wird die Gerätetür trotz entsperrter Verriegelung geschlossen, können Sachschäden am Gerät entstehen.

- Den Griff des Türverschlusses nach unten drücken, bis die Verriegelung hörbar neu gespannt ist.

### **Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung (Kick-Latch) (optional)**

- Mit dem Fuß leicht gegen die Kick-Latch (1.) drücken.



Die Gerätetür wird über ein Metallgestänge (2.) entriegelt. Die Gerätetür springt leicht auf.

### **Gerätetür schließen**

- Gerätetür aus der Arretierung am Gerätekorpus ziehen.
- Gerätetür bis vor den Korpus zuklappen und durch leichtes Drücken schließen.

### **Gerät beschicken**

Speisen immer vorgeheizt oder vorgekühlt einbringen.

Gerät immer von unten nach oben beschicken, um den Gerätschwerpunkt möglichst niedrig zu halten.

In die optionale Menükarten-Halterung kann eine Menükarte eingehängt werden.

Auf dieser Karte können die Speisen, die im B.PROTHERM Edelstahl enthalten sind, mit einem Spezialstift eingetragen werden.

- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckel abgedeckt
- ✓ Speisen in Geschirr mit Clochen abgedeckt



## **Warnung!**

### **Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite**

Wenn nur im oberen Bereich des Geräts schwere Gastronormbehälter eingebracht werden, verlagert sich der Gerätschwerpunkt nach oben. Es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen.

- Gerät immer nur von unten nach oben beschicken.
  - Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
- 



## **Warnung!**

### **Herabfallende Gegenstände**

Auf dem Gerätedach abgestellte Gegenstände können herunterfallen und Verletzungen verursachen.

- Nur Gegenstände in dafür vorgesehenen Behältern auf das Gerätedach stellen.
  - Nur für diesen Verwendungszweck geeignete Behälter und Boxen verwenden (siehe B.PRO-Preisliste).
- 

- Gerätetür öffnen.
  - Gastronormbehälter in das Gerät einschieben oder Speisen in Geschirr auf Gastronormroste stellen.
  - Gerätetür schließen.
- 

## **Speisen entnehmen**



## **Warnung!**

### **Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite**

Wenn zuerst die unteren Gastronormbehälter aus dem Gerät entnommen werden, verlagert sich der Gerätschwerpunkt nach oben. Es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen.

- Gerät immer nur von oben nach unten entladen.
- 



## **Warnung!**

### **Heißer Geräteinnenraum / heiße Gastronormbehälter**

Der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände können heiß sein und Verbrennungen verursachen.

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



## **Warnung!**

### **Heiße flüssige Speisen**

Flüssige heiße Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

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

- 
- Gerätetür öffnen.
  - Gastronormbehälter oder Speisen in Geschirr entnehmen.
  - Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
    - ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 30

## **Gerät an neuen Standort bringen**

### **Standortwechsel**

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

↳ Kapitel „Über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen fahren“ auf Seite 25

- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Zwei Personen



## **Vorsicht!**

### **Eingeklemmter Fuß**

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

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Rollenfeststeller und die Bodenplatte gerät.



## **Vorsicht!**

### **Eingeschränkter Sichtbereich**

Beim Schieben des Geräts kann eine Person vor dem Gerät übersehen und verletzt werden. Das Gerät oder ein Gegenstand vor dem Gerät kann durch einen eingeschränkten Sichtbereich beschädigt werden.

- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät voraus geht.
  - Gerät immer mit zwei Händen schieben.
-

## **Vorsicht!**

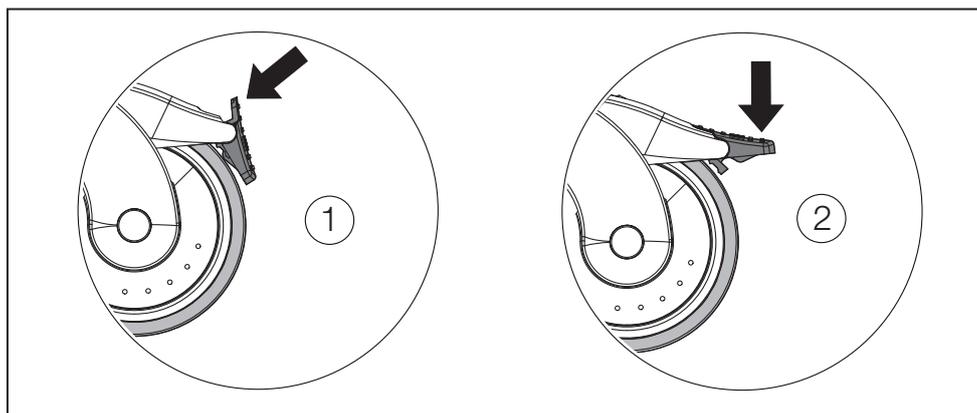
### **Personen- und Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit**

Beim Fortbewegen des Geräts mit unangemessener Geschwindigkeit kann das Gerät im Ernstfall nicht abgebremst werden.

Das Gerät kann kippen und damit Verletzungen und Sachschäden verursachen.

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

- Rollenfeststeller lösen (1).



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

**Über Rampen, Kühlen,  
schräge Flächen fahren**

- ✓ 2 Personen
- ✓ Gerätetür geschlossen

## **Warnung!**

### **Umkippen des Geräts**

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung  $>10^\circ$  fahren.
- 
- Gerät mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.

## Standortwechsel im Zugbetrieb mit optionaler Deichsel-Ausführung

### Geräteausführung mit Deichsel

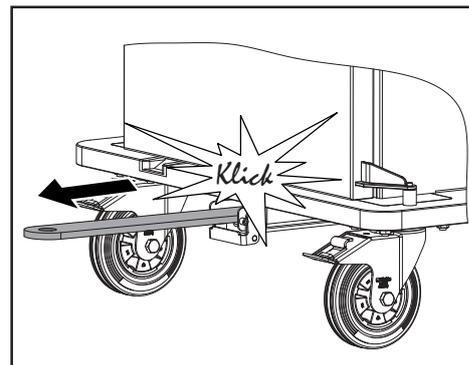
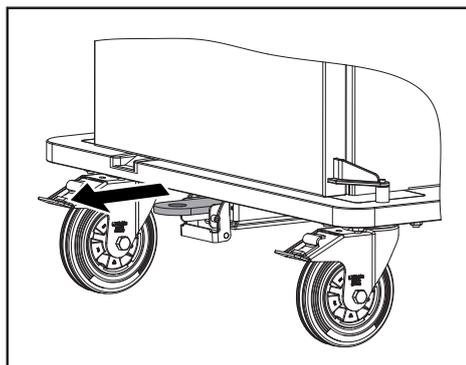
- ✓ Anwender sind vollständig unterwiesen und verfügen über einen entsprechenden Befähigungsnachweis, um Routenzüge fahren zu dürfen
- ✓ Anwender kennen die mit den Geräten im Zugbetrieb verbundenen Gefahren und können diese einschätzen
- ✓ Anwender tragen Sicherheitsschuhe und ggf. weitere vorgeschriebene Sicherheitskleidung
- Kinder von den Geräten fernhalten.
- Routenzug jederzeit beaufsichtigen.
- Bei Beschädigung, die Geräte vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der unter Reparatur genannten befugten Servicestellen veranlassen.
- Maximal vier Geräte miteinander koppeln.
- Geräte nur im gekoppelten Zustand nur in Zugrichtung ziehen.
- Defekte Geräte nicht im Zugbetrieb verwenden.
- Keine Gegenstände auf den Geräteoberseiten (Galerie) transportieren.
- Geräte in den Schrankfächern von unten nach oben beladen.
- Türen der Schrankfächer verriegeln/sichern.
- Für einen Standortwechsel eine geeignete Zugmaschine wählen. Beschränkungen ergeben sich in der Regel durch die im Zugbetrieb genommenen Geräte (z. B. Geschwindigkeit, Schleppkurve, Einschlagwinkel und/oder die zulässige Anhängelast).
- Höhe der Kupplung an der Zugmaschine so wählen, dass die Zugdeichsel eines angekuppelten Geräts horizontal ausgeklappt ist (parallel zum Untergrund verläuft).
- Die vorgegebene Geschwindigkeit der Geräte im Zugbetrieb nicht überschreiten. Die Geschwindigkeitsbeschränkung beträgt max. 4 km/h (entspricht langsamen Gehen).
- ☞ Die Geräte sind im Stand kippstabil bis zu einer Neigung von 10°.
- ☞ Im Fahrbetrieb kann dies aufgrund verschiedenster Einflussfaktoren nicht gewährleistet werden.
- Fahrweise an die örtlichen Umgebungsbedingungen anpassen.

### ⓘ Funktionsweise der Deichsel

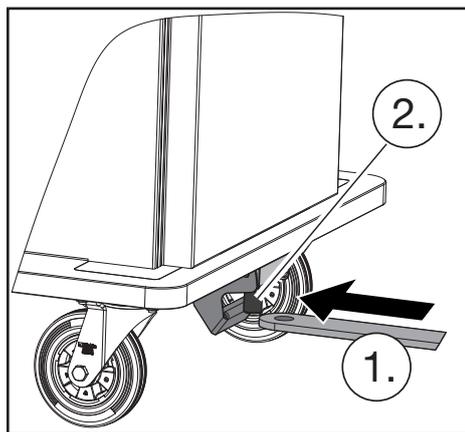
↳ Kapitel „Funktion Zugdeichsel (optional)“ auf Seite 9

### Geräte koppeln

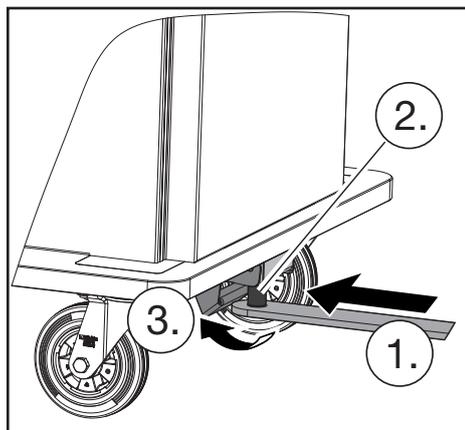
- Die Deichsel durch Eingreifen in die vordere Bohrung herausziehen, bis sie hörbar in ihrer Endposition einrastet.



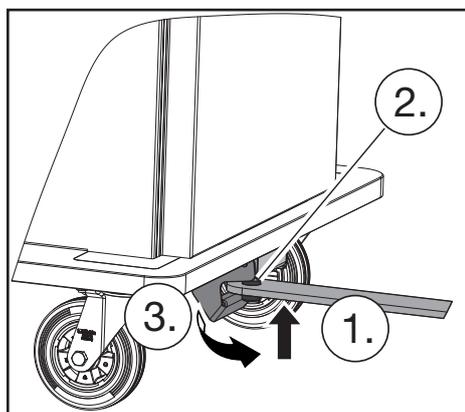
- Das Gerät mit seiner Deichsel (1.) an den Kupplungsbolzen (2.) des zu koppelnden Geräts heranführen.



- Den Sicherungsbolzen (3.) mit der Deichsel (1.) nach hinten schieben und mit der Bohrung der Deichsel (1.) unter dem Kupplungsbolzen (2.) positionieren.



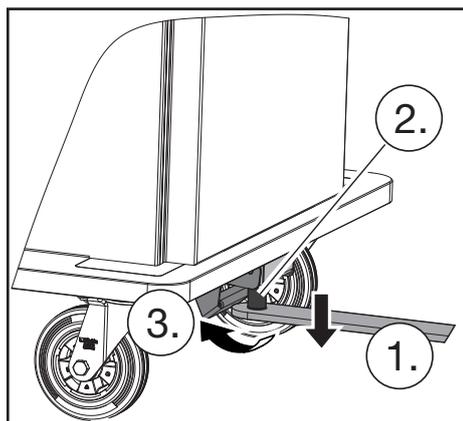
- Die Deichsel (1.) nach oben anheben, so dass der Kupplungsbolzen (2.) in die Deichselbohrung (1.) eingeführt wird.



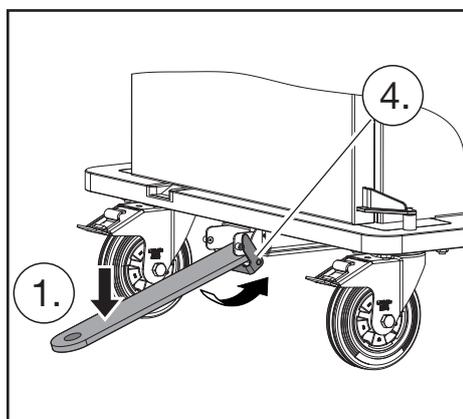
Der Sicherungsbügel (3.) wird durch Federkraft automatisch nach vorne gedrückt.  
Die Sicherung ist aktiv

## Geräte abkoppeln und Deichsel verstauen

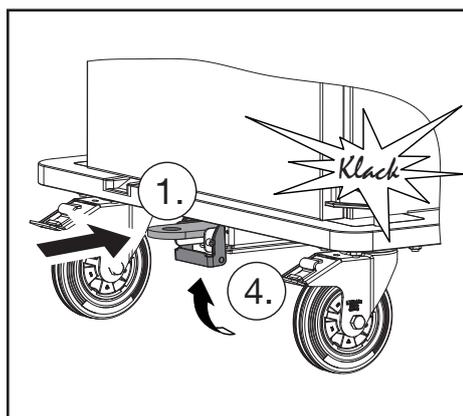
- Sicherungsbügel (3.) nach hinten drücken.  
Die Sicherung ist entriegelt und die Deichsel (1.) kann nach unten aus dem Kupplungsbolzen (2.) ausgeführt werden.



- Deichsel (1.) bis auf den Boden absenken.  
Der Sicherungsbügel (4.) der Deichselaufnahme ist entsperrt.



- Deichsel (1.) einschieben bis diese hörbar in ihrer Endposition einrastet.  
Der Sicherungsbügel (4.) klappt automatisch durch Federkraft in seine Position zurück.  
Die Deichsel ist gesichert.



## Außerbetriebnahme

- Gerät außer Betrieb nehmen**
- ▶ Gerät entleeren.
  - ▶ Gerät reinigen.
  - ▶ Türen schließen.
  - ▶ Gerät an einen sicheren Ort bewegen und aufbewahren.

## Hilfe im Problemfall

**Gerät ist äußerlich beschädigt**

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gerät außer Betrieb nehmen.</li> <li>▶ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern.</li> <li>▶ Gerät mit entsprechendem Hinweis (visuell deutlich sichtbar) kennzeichnen.</li> <li>▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 34</li> </ul>

**Korrosion an Edelstahlteilen**

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 34</li> <li>▶ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.</li> </ul>

## Reinigung und Pflege

### Hinweise zur Reinigung von Edelstahl

Edelstahl Rostfrei ist eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Der bei B.PRO derzeit eingesetzte Edelstahl (Werkstoff 1.4301) besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel.

Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoffoberfläche, die beim Kontakt mit Sauerstoff gebildet wird.

Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben.

Die Passivschicht kann durch die Einwirkung spezifischer Angriffsmittel geschädigt werden. In niedriger Konzentration kommen solche Stoffe auch im Trinkwasser vor, wie z. B. Chlorid. Durch Verdunstung des Wassers kann es zu einer kritischen Aufkonzentration der Stoffe kommen. Ablagerungen von Fett, Kalk, Stärke und Eiweiß können die Ausbildung bzw. Neubildung einer Passivschicht beeinträchtigen.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Reinigungsintervall**

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

### **Reinigungsmethoden**

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

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

- Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.

**Reinigungsmittel**

**Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:**

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel ohne Chloride, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Handelsübliche Reinigungsmittel ohne Chloride auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure); im Zweifel ist der Reinigungsmittelhersteller zu kontaktieren
- 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](http://www.baederportal.com) (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE) erhältlich.

Weitere Hinweise zur Reinigung sind über die Internetseite der Informationsstelle Edelstahl Rostfrei unter [www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de) (Publikationen) zu beziehen.

**Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen nicht geeignet sind:**

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

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

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

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

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen/-tuch
- 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)

## **Folgende Reinigungsmittel sind für die optionale eutektische Platte geeignet:**

- Feuchtes Tuch (bevorzugt Mikrofaser-Reinigungstuch) zur Reinigung nach jedem Gebrauch
- Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) bei hartnäckigen Verschmutzungen
- Gewerbespülmaschine mit einer maximalen Temperatur von +90 °C (Wasser-/Trockentemperatur)
- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung

## **Reinigungsmittel, die für die optionale eutektische Platte nicht geeignet sind:**

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen/-tuch
- 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)
- Granulatspülmaschine

- Gerät reinigen**
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
  - ✓ Keine eingebrachten Speisen im Gerät

## **B.PRO empfiehlt:**

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

- Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, Putzmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.
- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
  - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 30
  - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 31
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.



## **Vorsicht!**

### **Rutschgefahr**

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

- Auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.
-

## Wartung

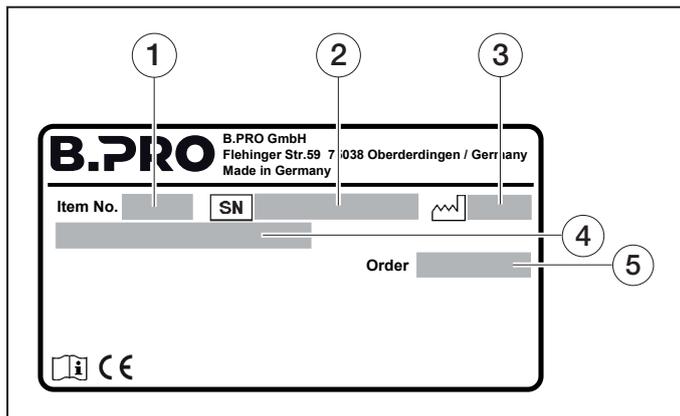
- Gerät regelmäßig warten lassen** Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.
- ▶ Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.
  - ▶ Entriegelungsfunktion und Leuchtfähigkeit des phosphoreszierenden Türinnengriffs (Panikknopf) bei regelmäßiger Wartung ebenfalls prüfen lassen.
  - ▶ Durchgeführte Wartungen dokumentieren und die zugehörigen Dokumente entsprechend archivieren.
- Türdichtung kontrollieren**
- ▶ Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).
  - ▶ Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
    - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
    - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
    - Service von B.PRO
- Dichtungen pflegen**
- ▶ Um die Lebensdauer der Dichtungen des Geräts zu erhöhen, Dichtungen regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.
- Rollenfeststeller kontrollieren**
- ▶ Rollenfeststeller nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüfen.
  - ▶ Rollenfeststeller arretieren.
  - ▶ Versuchen, das Gerät (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
  - ▶ Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
    - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
    - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
    - Service von B.PRO

## Reparatur

- Befugte Personen** ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
  - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
  - Service von B.PRO

- Defekt-Beschreibung** Der Service von B.PRO benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:
- Artikelnummer
  - Seriennummer
  - Fertigungsdatum
  - Modell
  - Fertigungsauftragsnummer (optional)

Das Typenschild befindet sich im Bereich der Stromzuleitung zum Gerät.



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

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

- Ersatzteile** Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:
- Ersatzteilbezeichnung
  - Artikelnummer
  - Fertigungsdatum des Geräts
  - Menge

☞ Siehe Service-Informationssystem im Internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

**Adresse** B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Deutschland

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

**Gewährleistung** Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

## Entsorgung

- Gerät entsorgen**
- Gerät und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
  - Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.

☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

ⓘ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.

↪ Kapitel „Adresse“ auf Seite 35

## Technische Daten

Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten aufweisen.

Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

### Allgemeine Daten **Abmessungen, Gewicht und Zuladung**

Artikel	Bezeichnung	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe [mm]	Leergewicht [kg]	Zuladung (* [kg]
386601	BPT E 12 N	521	821	782	55	80
386602	BPT E 18 N	521	821	1072	58	85
386603	BPT E 24 N	590	821	1302	65	90
386604	BPT E 30 N	590	821	1532	85	130

\*) Die Zuladung entspricht der maximal zulässigen Gesamtzuladung inklusive aller Optionen und Zubehör.

### Kapazität

Artikel	Bezeichnung	GN1/2 - 100	GN1/1 - 100	GN1/2 - 65	GN1/1 - 65
386601	BPT E 12 N	8	4	12	6
386602	BPT E 18 N	12	6	18	9
386603	BPT E 24 N	16	8	24	12
386604	BPT E 30 N	20	10	30	15

### Zuladung Dach

☞ Eine Zuladung auf dem Dach mit einem BPT 420/620 KB(R)UH ist generell nicht zulässig.

Dachoption	Modell	Zuladung [kg]
386601	BPT E 12 N	33
386602	BPT E 18 N	33
386603	BPT E 24 N	33
386604	BPT E 30 N	33

### Abstand der Auflagesicken

38,3 mm

### Umwelt **Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur: +15 °C bis +38 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

### Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: -10 °C bis +40 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

### Werkstoffe

Werkstoff : Chromnickelstahl 18/10, Kunststoff

Isoliermaterial: PUR-Schaum-Platten

## Bestellangaben

<b>BPT E 12 N</b>	Artikelnummer	386601; 575195
<b>BPT E 18 N</b>	Artikelnummer	386602; 575196
<b>BPT E 24 N</b>	Artikelnummer	386603; 575197
<b>BPT E 30 N</b>	Artikelnummer	386604; 575198
<b>Betriebsanleitung</b>	Dokumentennummer	154 911

## Zubehör

<b>Gastronormbehälter</b>	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
<b>Auflagestege</b>	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
<b>B.PRO-Mikrofaser- Reinigungstuch</b>	Artikelnummer	126 999
<b>Edelstahlreinigungs- und -Pflegemittel DeepClean Stainless Steel</b>	Dokumentennummer	511 895

## Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

**Richtlinien für CE Kennzeichnung/ EU Konformitätserklärung** Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt, soweit zutreffend, mit den Anforderungen folgender Verordnungen/Richtlinien in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung.

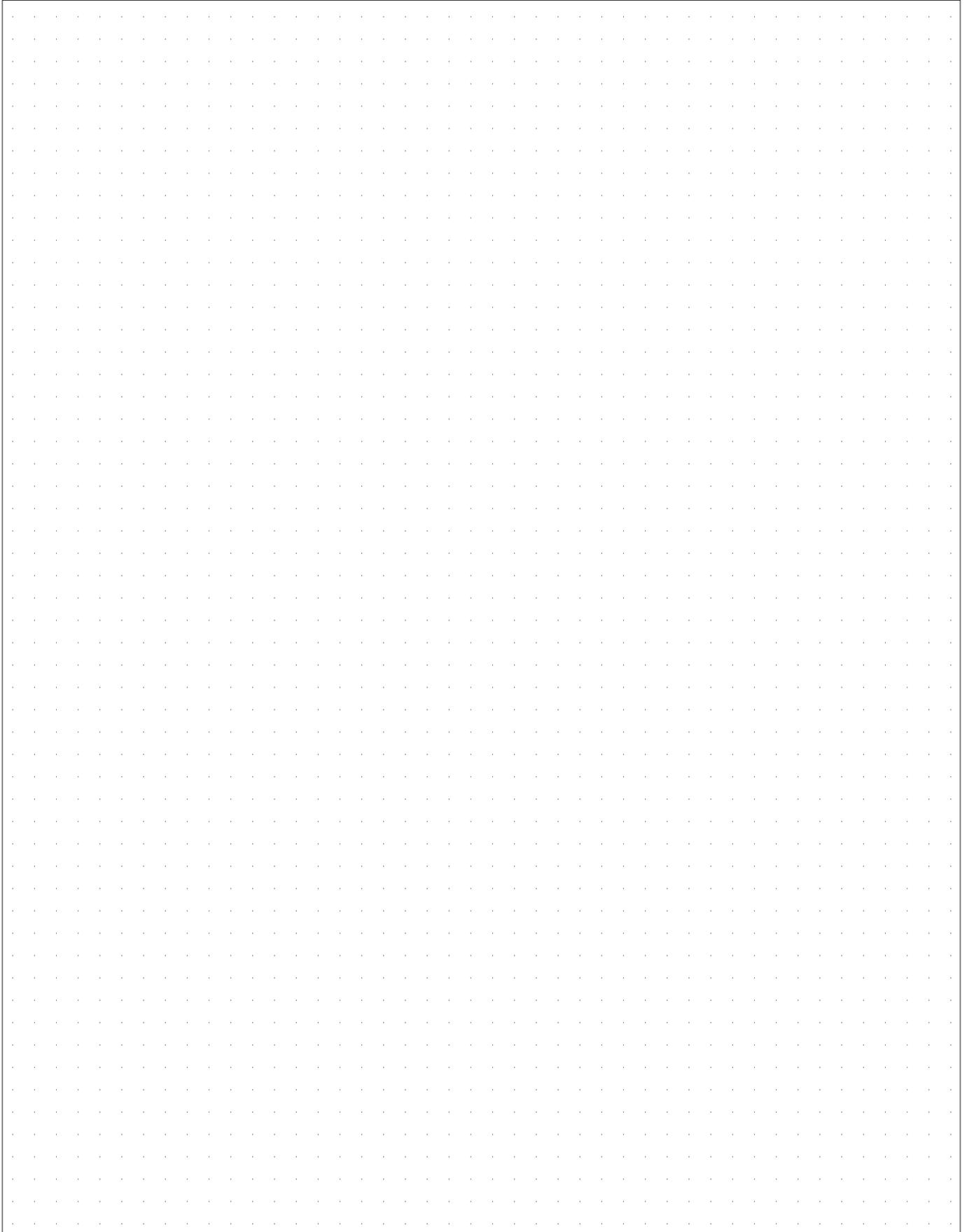


- 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- 2006/42/EG Maschinenrichtlinie
- 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU EMV-Richtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie
- 2014/68/EU Druckgeräte richtlinie

**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

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



B.PRO GmbH

Postfach 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416

Telefax +49 (0)7045 44 - 81508

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

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

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS