



# B.PRO SPEISENTRANSPORTWAGEN STW 1/2/3

**Original-Betriebsanleitung**

## Allgemeines

<b>Copyright</b>	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.
<b>Technische Änderungen</b>	Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.
<b>Produktdokumentation</b>	Original-Betriebsanleitung; Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.
<b>Typografische Konventionen</b>	<p> Wichtiger <b>Hinweis</b> auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.</p> <p><b>i</b> <b>Erläuternde Information</b> in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.</p> <p> <b>Querverweis</b> auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.</p> <p>✓ <b>Voraussetzung</b>, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.</p> <p>► <b>Handlung</b> oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.</p>

---

### Geräteausführung XYZ

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

---

### Warnhinweise



#### Signalwort!

##### Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
- 

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

**Vorsicht** warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

**Warnung** warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

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

---

# Inhalt

<b>Zu diesem Produkt</b>	Einsatzzweck . . . . .	1
	Einsatzbedingungen . . . . .	1
	Produktmerkmale . . . . .	1
	Standardausführung . . . . .	2
	Optionen/Zubehör . . . . .	3
<b>Sicherheit</b>	Allgemeines . . . . .	4
	Zu diesem Produkt . . . . .	4
	Transport . . . . .	4
	Inbetriebnahme . . . . .	5
	Bedienung und Betrieb . . . . .	5
	Außerbetriebnahme . . . . .	6
	Reinigung und Pflege . . . . .	6
	Wartung . . . . .	7
	Reparatur . . . . .	8
	Normen und Richtlinien . . . . .	8
<b>Transport</b>	Transportschäden prüfen/abwickeln . . . . .	9
	Lieferumfang . . . . .	9
	Auspacken . . . . .	10
	Verpackungsmaterial entsorgen . . . . .	10
<b>Inbetriebnahme</b>	Betriebsvoraussetzungen . . . . .	11
	Erstinbetriebnahme . . . . .	11
	Gerät anschließen . . . . .	12
<b>Bedienung und Betrieb</b>	Geräteübersicht . . . . .	13
	Temperatur-Regelung – Übersicht . . . . .	14
	Soll-Temperatur einstellen . . . . .	16
	Gerät vorheizen . . . . .	17
	Gerät beschicken . . . . .	17
	Wagen zusammenkoppeln . . . . .	18
	Gerät an neuen Standort bringen . . . . .	19
	Speisen warmhalten . . . . .	21
	Speisen kühlhalten . . . . .	21
	Speisen entnehmen . . . . .	21
<b>Außerbetriebnahme</b>	Gerät außer Betrieb nehmen . . . . .	22
<b>Hilfe im Problemfall</b>	Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht . . . . .	23
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten . . . . .	23
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Gerätefach bleibt kalt . . . . .	23
	Temperatur-Anzeige zeigt die Meldung “E1” und die LED “alarm” leuchtet . . . . .	24
	Korrosion an Edelstahlteilen . . . . .	24
	Gerät ist äußerlich beschädigt . . . . .	24
<b>Reinigung und Pflege</b>	Edelstahl . . . . .	25
	Reinigungsintervall . . . . .	25
	Reinigungsmethoden . . . . .	25
	Reinigungsmittel . . . . .	25
	Gerät reinigen . . . . .	25

	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen . . . . .	26
<b>Wartung</b>	Feststellbremsen kontrollieren . . . . .	27
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen . . .	27
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen. . . . .	27
<b>Reparatur</b>	Befugte Personen . . . . .	28
	Defekt-Beschreibung . . . . .	28
	Ersatzteile . . . . .	28
	Adresse . . . . .	29
<b>Entsorgung</b>	Gerät entsorgen. . . . .	29
<b>Technische Daten</b>	Allgemeine Daten. . . . .	30
	Elektrische Daten. . . . .	30
	Umwelt . . . . .	31
<b>Bestellangaben</b>	STW 1 . . . . .	31
	STW 2 . . . . .	31
	STW 3 . . . . .	31
	Betriebsanleitung . . . . .	31
<b>Zubehör</b>	Gastronormtablets . . . . .	31
	Gastronormbehälter. . . . .	31
	Eutektische Platten . . . . .	31
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch. . . . .	31
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel . . . . .	31
	Service-CD-ROM. . . . .	31

---

---

## Zu diesem Produkt

**Einsatzzweck** Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern oder auf Gastronormtablets
- Kühlhalten von Speisen in Gastronormbehältern oder auf Gastronormtablets, in Kombination mit eutektischen Platten (Kühlakkus)
- Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern oder auf Gastronormtablets

Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Zubereiten von Speisen. Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 ist nicht geeignet zum Herunterkühlen warmer Speisen.

Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 darf nicht als Raumheizung verwendet werden.

Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

### **Einsatzbedingungen Umgebung**

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von 15 °C bis 32 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

#### **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.

### **Produktmerkmale Allgemein**

Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert. Die Fächer enthalten je neun Paar tiefgezogene Auflagesicken. Die Gerätefront wird durch eine, zwei bzw. drei doppelwandige isolierte Gerätetür/Gerätetüren geschlossen. Die Gerätetür/Gerätetüren sind mit einem Rastverschluss versehen.

Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 ist optional mit einer Galerie auf der Geräteoberseite erhältlich.

#### **Bedienung und Betrieb**

Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 kann mit Gastronormbehältern GN 1/1 oder mit Gastronormtablets beschickt werden.

Auf der Vorderseite des Geräts befindet sich der Ein-/Ausschalter zum Starten und Beenden des Warmhaltebetriebs.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine sichere, einfache Fortbewegung des Geräts. Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Der B.PRO Speisentransportwagen STW 2/3 ist mit zwei unterschiedlichen Temperatur-Regelungen erhältlich:

---

---

### **Mechanische Temperatur-Regelung**

- Mechanischer Kapillarrohr-Thermostat
  - Drehregler zur stufenlosen Temperatureinstellung ("10" entspricht einer Temperatur von 85 °C)
- 

---

---

### **Elektronische Temperatur-Regelung**

- Exakte Einstellung der Soll-Temperatur in 1-Grad-Schritten in einem Bereich von 30 °C bis 85 °C
  - Anzeige der aktuellen Temperatur im Geräteinnern für jedes Fach
- 

Die drei Ausführungen des Speisentransportwagens B.PRO STW 1/2/3 unterscheiden sich in folgenden Merkmalen:

---

---

### **B.PRO Speisentransportwagen STW 1**

- Ein Fach zur Aufnahme von maximal 9 Gastronormbehältern GN 1/1
  - Schiebegriff auf der Seite der Gerätetür
  - Bedienelemente der Gerätetür gegenüberliegend
  - Vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse
- 

---

---

### **B.PRO Speisentransportwagen STW 2**

- Zwei Fächer zur Aufnahme von maximal 2 x 9 Gastronormbehältern GN 1/1
  - Schiebegriff auf der Seite der Bedienelemente
  - Bedienelemente seitlich zur Türfront
  - Zwei Lenkrollen mit Feststellbremse, zwei Bockrollen
- 

---

---

### **B.PRO Speisentransportwagen STW 3**

- Drei Fächer zur Aufnahme von maximal 3 x 9 Gastronormbehältern GN 1/1
  - Schiebegriff auf Seite der Bedienelemente
  - Bedienelemente seitlich zur Türfront
  - Zwei Lenkrollen mit Feststellbremse, zwei Bockrollen
- 

### **Standardausführung**

Die Standardausführung des B.PRO Speisentransportwagens STW umfasst:

- Je nach Modell bis zu drei Gerätefächer
- Stoßecken an den Geräteecken
- STW 1: Vier Lenkrollen aus Kunststoff, zwei davon mit Feststellbremse
- STW 2/3: Zwei Lenkrollen und zwei Bockrollen aus Kunststoff, zwei davon mit Feststellbremse

**Optionen/Zubehör**

Der B.PRO Speisentransportwagen STW 1/2/3 ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Umlaufende Stoßschutzleiste
- STW 1: Zwei Lenkrollen und zwei Bockrollen aus Kunststoff, zwei davon mit Feststellbremse
- STW 2/3: Vier Lenkrollen aus Kunststoff, zwei davon mit Feststellbremse
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien und Durchmessern
- Rollenanordnung "B": Rollen an den Seitenmitten statt an den Ecken (nur STW 2/3)
- Deichsel und Kupplung (nur STW 2/3)
- Galerie

## Sicherheit

**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.

### 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.

### Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

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

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

### Reinigung und Wartung

Das Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz trennen. Den Netz- und/oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

### Zu diesem Produkt

#### Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

#### Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein 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.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.



## **Inbetriebnahme Standort**

Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine). Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

### **Inbetriebnahme nach Lagerung**

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

### **Netzanschluss**

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken. Ansonsten kann die Geräteelektronik beschädigt werden.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

## **Bedienung und Betrieb Allgemeines**

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

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

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

Unnötiges Öffnen der Gerätetür/Gerätetüren während des Warmhaltebetriebs vermeiden.

Gastronormbehälter stets mit Deckel abdecken.

Speisen auf Tablett stets mit Clochen abdecken.

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

Eutektische Platten vor dem Aufheizen des Geräts und während des Warmhaltens von Speisen aus dem Gerät herausnehmen.

### **Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite**

Geräteoberseite mit maximal 50 kg Flächenlast belasten.

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

Der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß (bis ca. 85 °C) und können Verbrennungen verursachen.

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

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

#### **Warme Geräteaußenseite**

Die Geräteaußenseite wird bei Betrieb warm.

Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

#### **Hygiene-Vorschriften**

Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

#### **Standortwechsel**

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen.

Gerätetür/Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter/-tablets aus dem Gerät rutschen.

Das Gerät ist bei geschlossener Gerätetür/Gerätetüren kippstabil bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 10° befahren.

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

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

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Gerät immer mit zwei Händen schieben. Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen den Schiebegriffen und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.

#### **Außerbetriebnahme**

##### **Ziehen des Netzsteckers**

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ziehen. Ansonsten kann die Geräteelektronik beschädigt werden.

#### **Reinigung und Pflege**

##### **Hygiene**

Die Vorschriften der Hygienerichtlinie 93/43/EWG sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung H 1.

##### **Reinigungsintervall**

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

##### **Reinigungsmethode**

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

## Reinigungsmittel für Temperaturanzeige

---

### Gerät mit elektronischer Temperatur-Regelung

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Keines der folgenden Reinigungsmittel verwenden (Materialschäden!):

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

### Netzstecker

Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker ziehen. In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

### Reinigungswasser, Kondenswasser

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

Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser und Kondenswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.

### Heiße Geräteteile und Gegenstände

Der Geräteinnenraum und die darin befindlichen Gegenstände können bei Betrieb heiß werden (Verbrennungsgefahr!). Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

## Wartung    **Feststellbremsen**

Feststellbremsen regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

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
- B.PRO-Service

### Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle sechs Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

### Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle sechs Monate nach BGV A 2 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

**Reparatur    Befugte Personen**

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

**Normen und Richtlinien**

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

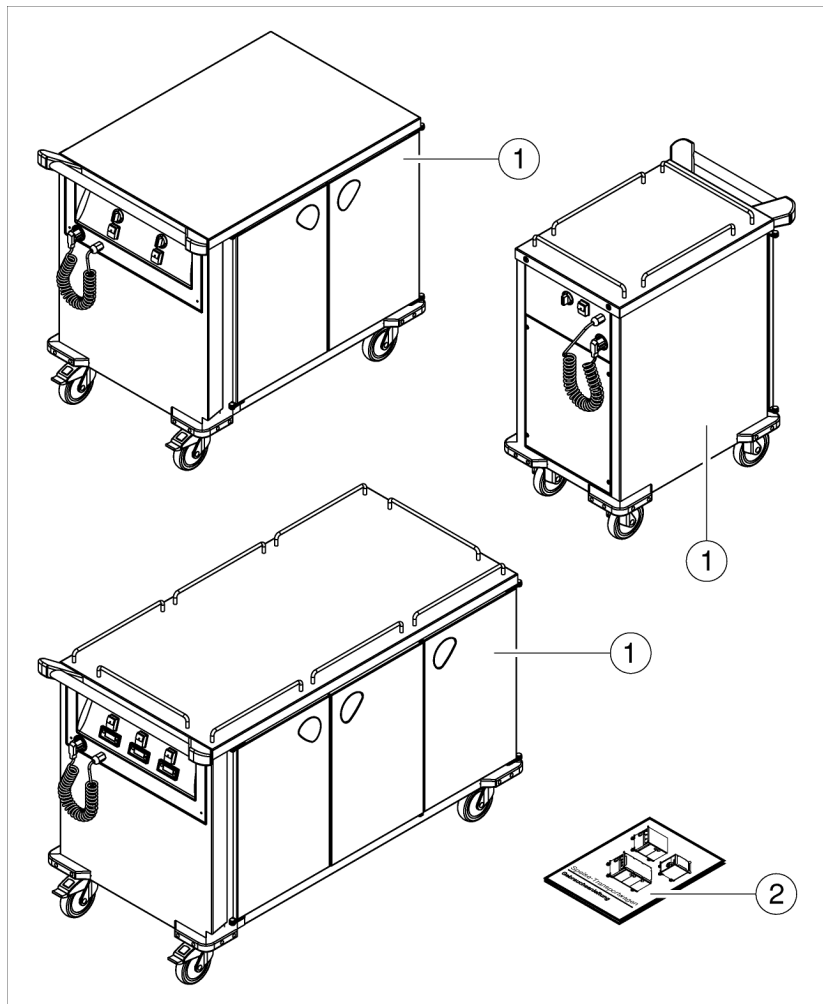
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

## Transport

### Transportschäden prüfen/abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (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



- (1) B.PRO Speisentransportwagen STW 1, STW 2 oder STW 3
- (2) Betriebsanleitung

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts ist den Lieferpapieren zu entnehmen.

- Auspacken**
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
  - Lieferumfang prüfen.
  - Eventuell vorhandene Schutzfolien im Innern des Fachs/der Fächer und außen am Gerät entfernen.

- Verpackungsmaterial entsorgen**
- ☞ Verpackungsmaterialien können unter Angabe der Entsorgungsvertragsnummer bei einem Recycling-Unternehmen abgegeben werden. Falls die gültige Entsorgungsvertragsnummer nicht vorliegt, kann diese beim B.PRO-Service erfragt werden.
  - Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgen.

# Inbetriebnahme

- Betriebsvoraussetzungen**
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
  - ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf

## Erstinbetriebnahme Soll-Temperatur

### Gerät mit elektronischer Temperatur-Regelung

- i** Das Gerät mit elektronischer Temperatur-Regelung wird werksseitig mit einer Soll-Temperatur von 85 °C geliefert. Auf diesen Wert wird die Temperatur im Gerät während des Warmhaltebetriebs eingeregelt. Bei Bedarf kann die Soll-Temperatur geändert werden.
- ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 16.

### Leeres Gerät erstmalig aufheizen

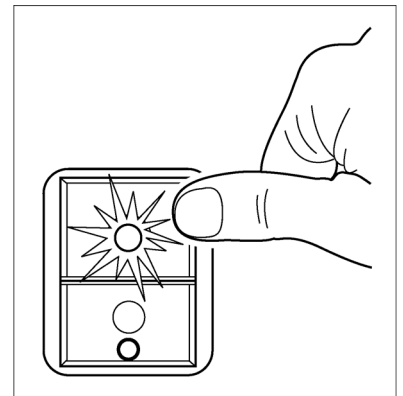
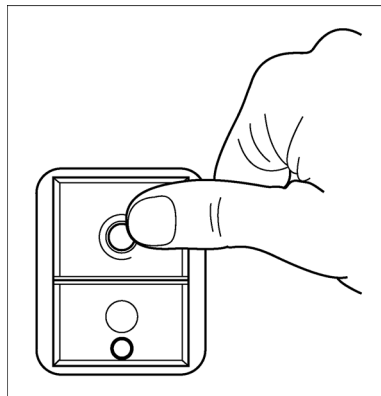
- ☞ Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial einen unangenehmen Geruch hervorrufen. Aus diesem Grund empfehlen wir, vor der ersten Nutzung das Gerät im leeren Zustand ca. 2 Stunden zu heizen.
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen

### Vorsicht!

#### Sachschaden!

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

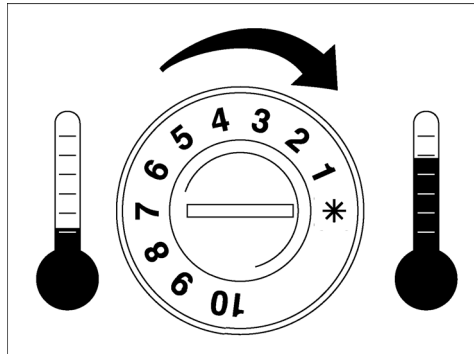
- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum oder auf der Geräteoberseite befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Alle Gerätefächer am Ein-/Ausschalter einschalten.  
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



---

**Gerät mit mechanischer Temperatur-Regelung**

- Drehregler aller Gerätefächer auf die höchste Stufe stellen.

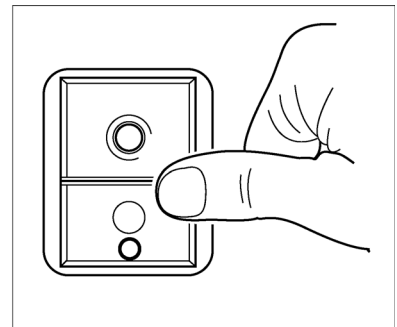
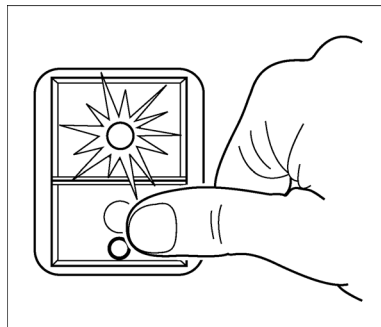


- Gerät ca. 2 Stunden heizen.
- 

---

**Gerät mit elektronischer Temperatur-Regelung**

- Gerät mit der werkseitig eingestellten Soll-Temperatur ca. 2 Stunden heizen.
  - Alle Gerätefächer am Ein-/Ausschalter ausschalten. Die Betriebsanzeige-LED erlischt.
- 



- Gerätefächer lüften.
- 

**Gerät anschließen****⚠ Vorsicht!****Sachschaden!**

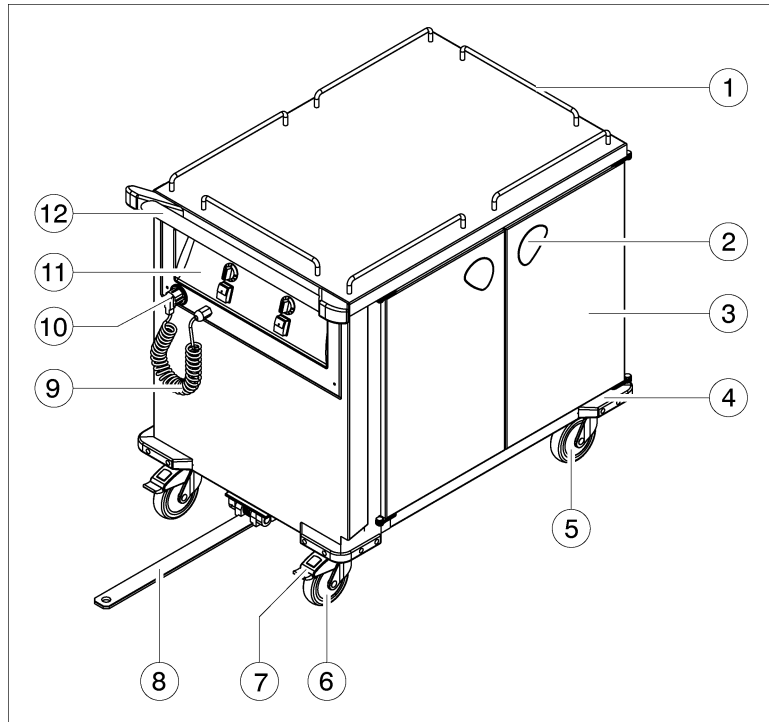
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektronik zerstört werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
  - Sicherstellen, dass sich im Innern des Gerätefachs/der Gerätefächer und außen am Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
  - Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
  - Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
  - Netzstecker in die Steckdose stecken.
-



## Bedienung und Betrieb

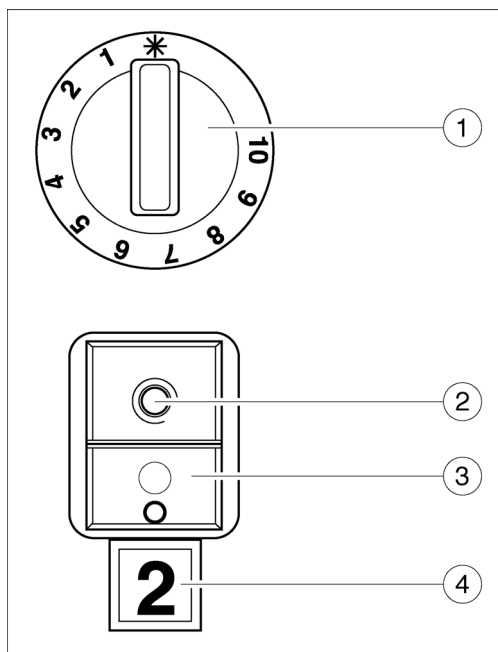
### Geräteübersicht



- (1) Galerie (optional)
- (2) Türgriff
- (3) Gerätetür
- (4) Stoßbecke
- (5) Bockrolle (bei STW 1: Lenkrolle)
- (6) Lenkrolle
- (7) Feststellbremse
- (8) Deichsel (optional)
- (9) Netzkabel
- (10) Netzstecker-Halterung
- (11) Temperatur-Regelung
- (12) Schiebegriff

## Temperatur-Regelung – Übersicht

### Mechanische Temperatur-Regelung

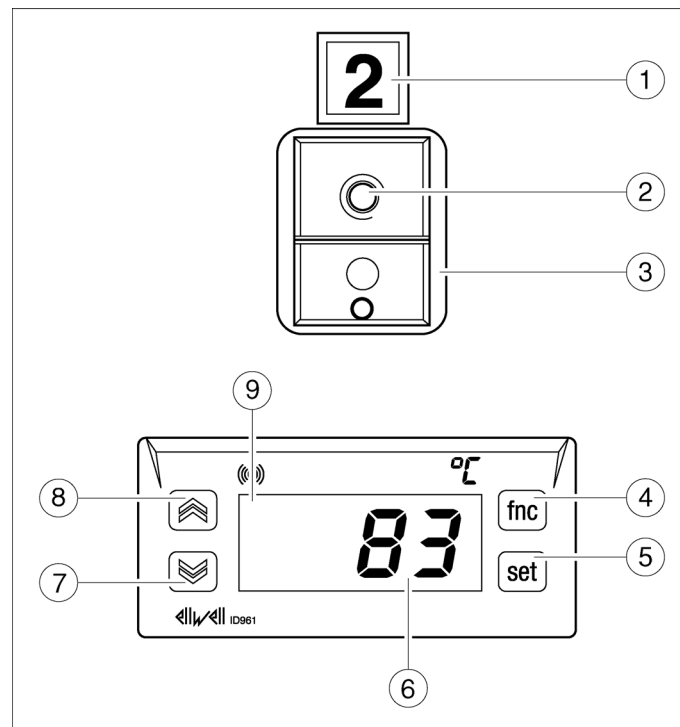


- (1) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät
- (2) Betriebsanzeige-LED
- (3) Ein-/Ausschalter
- (4) Kennzeichnung der Fachnummer (nur bei STW 2 und STW 3)

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

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

## Elektronische Temperatur-Regelung



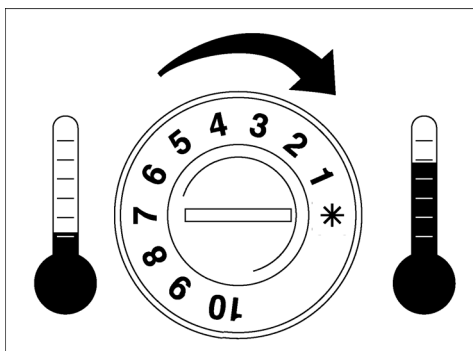
- (1) Kennzeichnung der Fachnummer (nur bei STW 2 und STW 3)
- (2) Betriebsanzeige-LED
- (3) Ein-/Ausschalter
- (4) Taste "fnc": wechselt zum vorherigen Menü.
- (5) Taste "set": zeigt die Soll-Temperatur (einmaliges Drücken) und ermöglicht die Änderung der Soll-Temperatur über die Tasten "up" und "down" (zweimaliges Drücken).
- (6) Temperatur-Anzeige
- (7) Taste "down": reduziert die Soll-Temperatur.
- (8) Taste "up": erhöht die Soll-Temperatur.
- (9) LED "alarm": leuchtet bei einer Störung des Geräts.

Die gewünschte Soll-Temperatur kann für jedes Fach einzeln eingestellt werden. Die Temperatur-Regelung erlaubt eine Einstellung in 1-Grad-Schritten in einem Bereich von 30 °C bis 85 °C.

## Soll-Temperatur einstellen

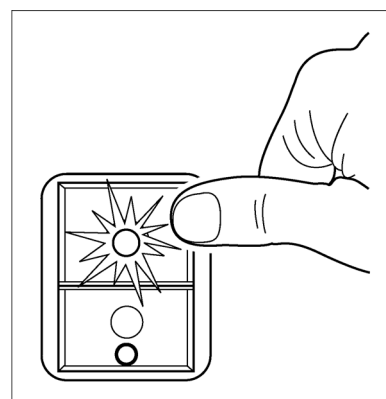
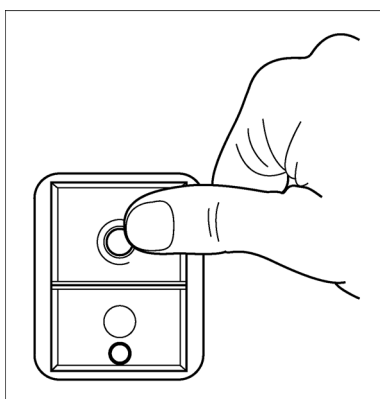
### Gerät mit mechanischer Temperatur-Regelung

- Drehregler des entsprechenden Gerätefachs auf die gewünschte Stufe stellen.



### Gerät mit elektronischer Temperatur-Regelung

- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gewünschtes Gerätefach am Ein-/Ausschalter einschalten. Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



Alle Anzeigeelemente blinken für ca. 3 Sekunden. Das Gerät führt einen Selbsttest durch. Nach Abschluss des Selbsttests wird die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät angezeigt. Die Soll-Temperatur kann nun eingestellt werden.



- An der Temperatur-Regelung des gewünschten Fachs zweimal hintereinander die Taste "set" drücken.

Nach dem ersten Drücken der Taste "set" zeigt die Temperatur-Anzeige den Schriftzug set, nach dem zweiten Drücken die aktuell eingestellte Soll-Temperatur.



- Mit der Taste "down" die Soll-Temperatur reduzieren.

– oder –



Mit der Taste "up" die Soll-Temperatur erhöhen.

☞ Wenn die Taste “down” bzw. “up” gedrückt gehalten wird, ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend. Die Änderungsgeschwindigkeit erhöht sich bei längerem Drücken der Taste “down” bzw. “up”.

- Nach Ende der Einstellung ca. 30 Sekunden warten.  
Die Temperatur-Anzeige zeigt nach 15 Sekunden den Schriftzug *set* und nach 30 Sekunden wieder die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät.  
Die letzte Einstellung der Soll-Temperatur wird automatisch gespeichert.  
– oder –



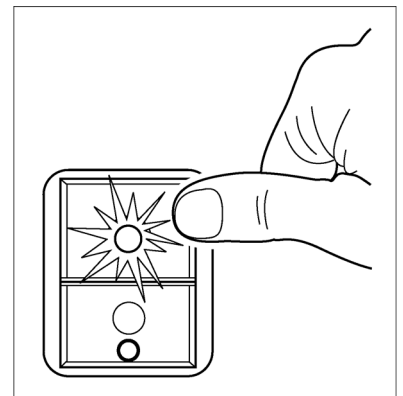
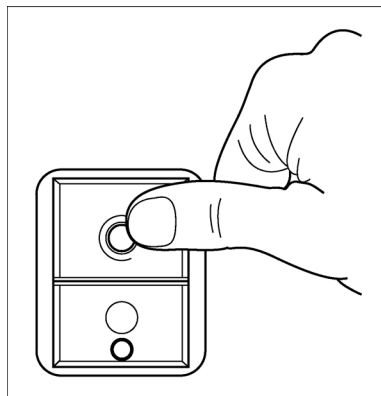
Zweimal hintereinander Taste “fnc” drücken.

Nach dem ersten Drücken der Taste “fnc” zeigt die Temperatur-Anzeige den Schriftzug *set*, nach dem zweiten Drücken die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät.

Die letzte Einstellung der Soll-Temperatur wird gespeichert.

#### Gerät vorheizen

- i Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll, muss es mindestens 60 Minuten vorgeheizt werden, bevor es mit Speisen beschickt wird.
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum oder auf der Geräteoberseite befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gewünschtes Gerätefach bzw. gewünschte Gerätefächer am Ein-/Aus-schalter einschalten.  
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.



- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.  
☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 16.
- Gerät mindestens 60 Minuten vorheizen.

#### Gerät beschicken

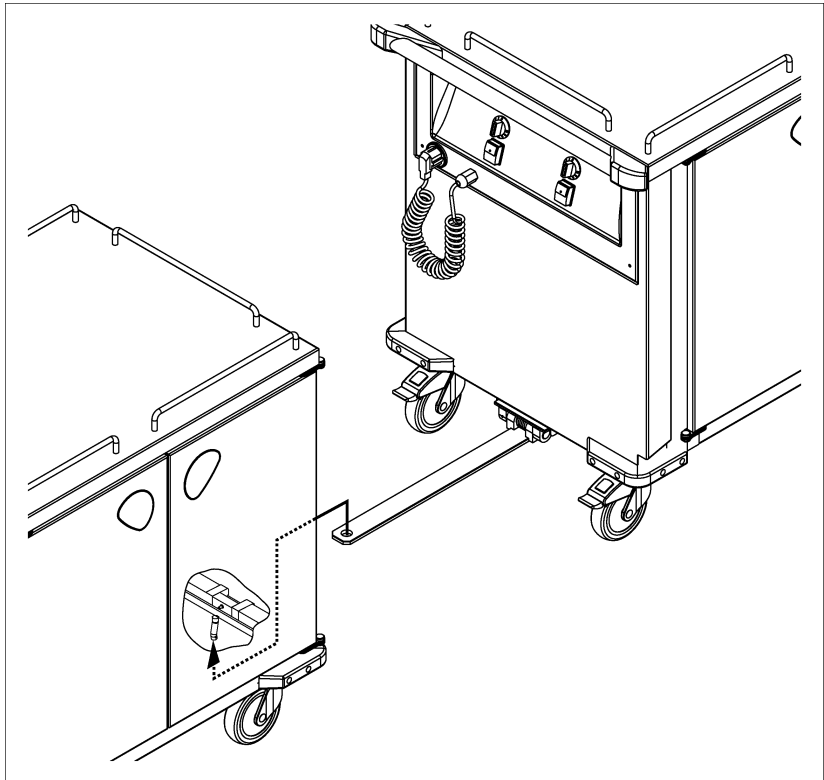
- ✓ Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll: Gerät mindestens 60 Minuten vorgeheizt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckel abgedeckt
- ✓ Speisen auf Tablett mit Clochen abgedeckt
- Gerätetür/Gerätetüren öffnen.
- Gastronormbehälter oder Gastronormtablets in das Gerät einschieben.

- Gerätetür/Gerätetüren schließen.

## Wagen zusammenkoppeln

### Speisentransportwagen STW 2/3 mit Deichsel

- i** Für einen Standortwechsel können entsprechend ausgerüstete Wagen mit der Deichsel zusammengekoppelt werden. Ein einzelner Wagen oder zusammengekoppelte Wagen können mit der Deichsel an eine Zugmaschine angehängt werden.
- i** In Ruhestellung wird die Deichsel mit einer Feder an die Geräteseitenwand angedrückt. Zum Einhängen der Deichsel in den Befestigungsbolzen des anderen Wagens wird die Deichsel nach unten geklappt.
- Wagen so stellen, dass die Deichsel-Seite des einen Wagens zur Bolzen-Seite des anderen Wagens weist.
- Sicherungsstift aus Bolzen herausziehen (der Sicherungsstift ist mit einer Kette am Wagen befestigt).
- Deichsel nach unten klappen und unter den Bolzen des anderen Wagens führen.
- Deichsel loslassen.

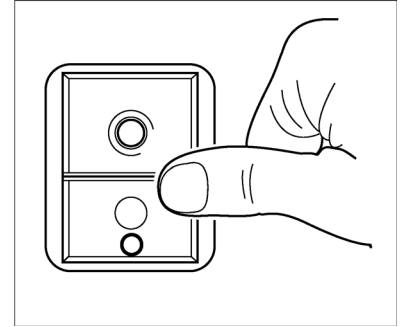
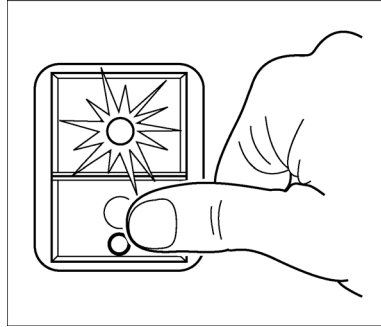


Die Feder drückt die Deichsel nach oben. Die Deichsel rastet in den Bolzen ein.

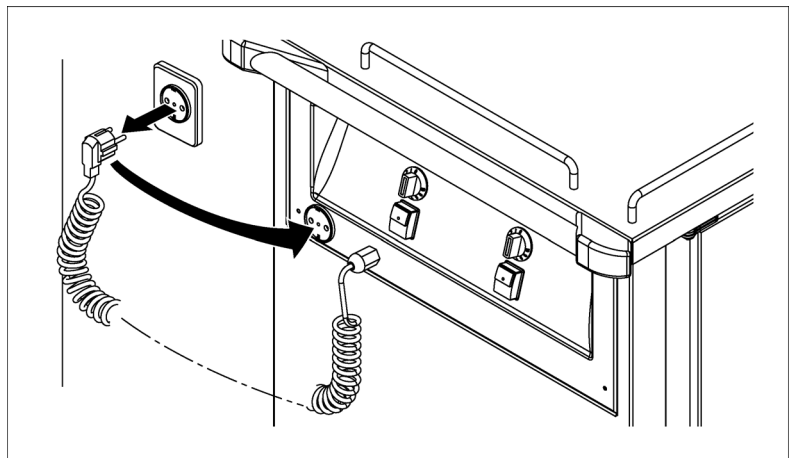
- Sicherungsstift in die entsprechende Bohrung des Bolzens einsetzen. Die Deichsel ist gesichert.
- i** Der Sicherungsstift sichert die angekuppelte Deichsel auf dem Bolzen des ziehenden Wagens. Sicherungsstift nach dem Abkoppeln wieder in die entsprechende Bohrung des Bolzens einsetzen. So ist gewährleistet, dass der Sicherungsstift nicht auf dem Boden schleift und dabei verloren geht.

## Gerät an neuen Standort bringen

- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen
- Gerätefach bzw. Gerätefächer am Ein-/Ausschalter ausschalten. Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



- Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände auf der Geräteoberseite befinden.

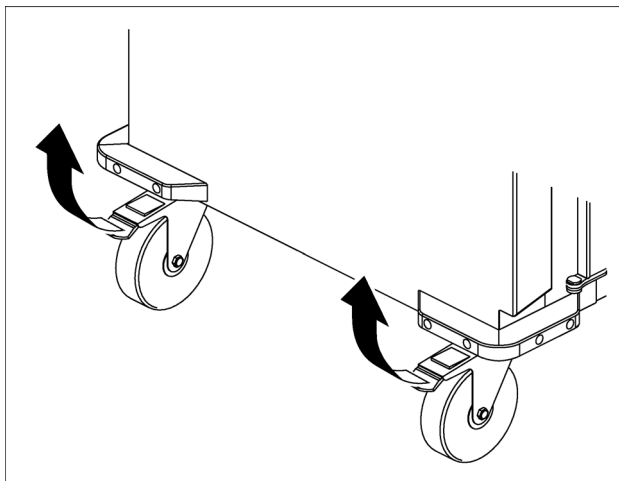
## **Vorsicht!**

### **Eingeklemmter Fuß!**

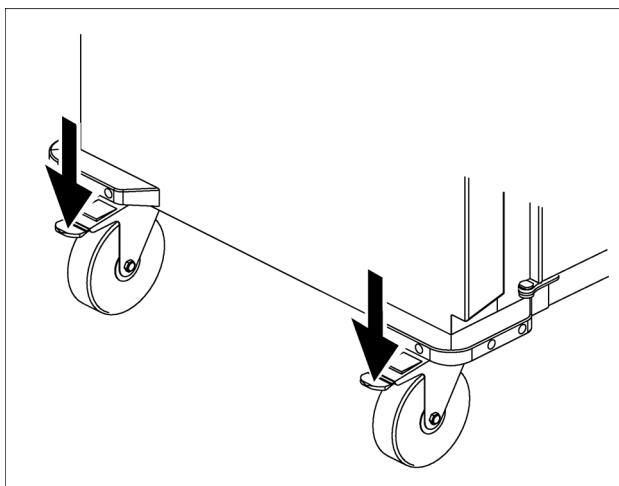
Beim Lösen und Arretieren der Feststellbremse kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Feststellbremse und die Stoßbecke gerät.

- Feststellbremsen lösen.



- Gerät mit beiden Händen vorsichtig an neuen Standort schieben.
- Feststellbremsen arretieren.





- Speisen warmhalten**
- ✓ Gerät mindestens 60 Minuten vorgeheizt
  - Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Netz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken und Gerätefach/Gerätefächer am Ein-/Ausschalter einschalten.
  - Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
    - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 16.
  - Speisen so lange warmhalten, wie gewünscht.
- Speisen kühlhalten**
- i Der Haupteinsatzzweck des Geräts ist das Warmhalten von Speisen. In Kombination mit eutektischen Platten (Kühlakkus) kann das Gerät aber auch zum kurzzeitigen Kühlhalten von Speisen verwendet werden.
  - ☞ Das Gerät eignet sich auf keinen Fall zum längeren Kühlhalten von Speisen. Die entsprechenden Normen sind zu beachten.

---

### B.PRO Speisentransportwagen STW 2, STW 3

- ☞ Es ist **nicht** zulässig, das Gerät gleichzeitig zum Kühl- und Warmhalten von Speisen zu verwenden (z. B. in Fach "1" Kühlhalten und in Fach "2" Warmhalten).

- Sicherstellen, dass Netzstecker gezogen ist.
- Vorgekühlte eutektische Platte/n in das Gerät einschieben.
- Gerätetür/Gerätetüren schließen.

---

### Speisen entnehmen

#### **Warnung!**

##### **Heißer Geräteinnenraum/Heiße Gastronormbehälter!**

Im Warmhaltebetrieb können der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß werden und Verbrennungen verursachen.

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

---

#### **Warnung!**

##### **Heiße flüssige Speisen!**

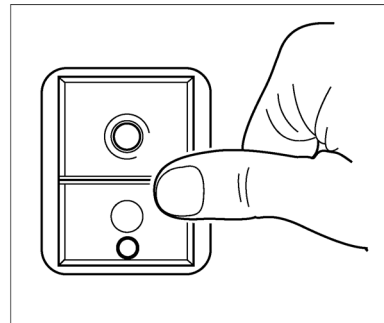
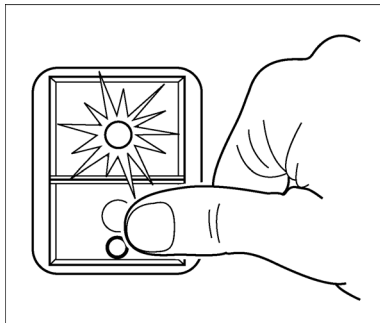
Flüssige heiße Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

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

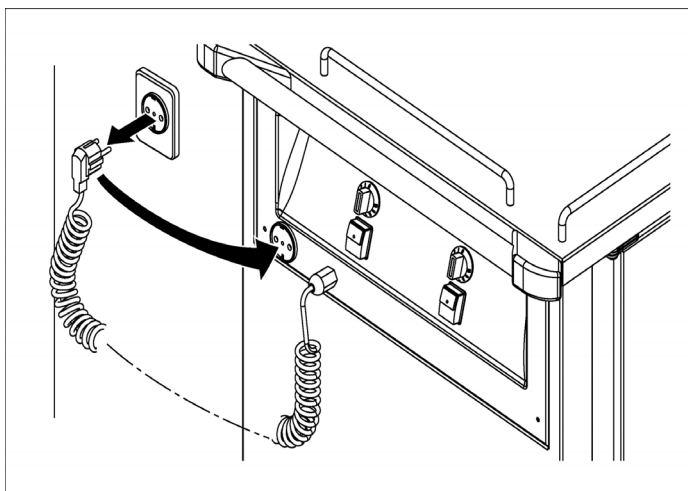
- Gerätetür/Gerätetüren öffnen.
- Gastronormbehälter bzw. Gastronormtablets entnehmen.
- ☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
  - ↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 25.

## Außerbetriebnahme

- Gerät außer Betrieb nehmen** ■ Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.  
Die Betriebsanzeige-LED erlischt.



- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



## Hilfe im Problemfall

**Betriebsanzeige-LED  
leuchtet nicht**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netzstecker in die Steckdose stecken.</li> </ul>
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen.</li> <li>☞ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.</li> </ul>
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.</li> </ul>
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>☞ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.</li> </ul>

**Betriebsanzeige-LED leuchtet,  
aber Speisen werden nicht  
ausreichend warmgehalten**

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Höhere Temperatur einstellen.</li> <li>☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 16.</li> </ul>
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>☞ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.</li> </ul>

**Betriebsanzeige-LED leuchtet,  
aber Gerätefach bleibt kalt**

Ursache	Maßnahme
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>☞ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.</li> </ul>

**Temperatur-Anzeige  
zeigt die Meldung "E1" und  
die LED "alarm" leuchtet**

---

---

**Gerät mit elektronischer Temperatur-Regelung**

Ursache	Maßnahme
Bruch des elektronischen Temperaturfühlers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Temperaturfühler und Anschluss auf Beschädigung prüfen.</li> <li>➤ Gegebenenfalls eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.</li> </ul>
Kurzschluss am elektronischen Temperaturfühler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Temperaturfühler und Anschluss auf Beschädigung prüfen.</li> <li>➤ Gegebenenfalls eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.</li> </ul>

---

**Korrosion an Edelstahlteilen**

- Korrosionsstellen entfernen.
- ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 26.

**Gerät ist äußerlich beschädigt**

- Gerät außer Betrieb nehmen.
- ↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 22.
- Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern.
- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.
- ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 28.

## Reinigung und Pflege

**Edelstahl** Oberflächen aus nicht rostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten. Wenn Gerät nicht in Betrieb ist, Tür/en geöffnet halten, damit Luftzufuhr ermöglicht wird.

Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.

Teile aus nicht rostendem Stahl nicht für längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung bringen. Der Kontakt mit diesen Stoffen kann Korrosion verursachen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen entwickeln, können zu Korrosion führen.

Oberfläche des nicht rostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere durch andere Metalle. Durch Fremdmetal-Reste bilden sich chemische Verbindungen, die Korrosion verursachen können.

Auf alle Fälle Kontakt mit Eisen und Stahl vermeiden. Wenn nicht rostender Stahl mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung kommt, kann dies zu starker Korrosion führen.

**Reinigungsintervall** Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

**Reinigungsmethoden** Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Lappen.

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

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO genehmigt werden. Dampfstrahlgeräte und Hochdruckreiniger sind nicht zugelassen.

**Reinigungsmittel** Reinigungsmittel bei leichter Verschmutzung:

- Spülmittel
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Reinigungsmittel bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. DeepClean Stainless Steel

---

### Gerät mit elektronischer Temperatur-Regelung

☞ Die Kunststoffabdeckung der Temperaturanzeige darf nicht mit Edelstahlreinigungsmitteln gereinigt werden, da sonst die Oberfläche verkratzt wird.

---

**Gerät reinigen**


- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit reichlich Wasser nachspülen.

## Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

### Frische Korrosionsstellen

- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Korrosionsstellen mit einem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier entfernen.

### Ältere/stärkere Korrosionsstellen

- i** Die hier beschriebenen Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen sind eine Empfehlung des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).
-  Die Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen dürfen nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.



### 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, ...) tragen.
- Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.

- 
- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
  - Korrosionsstellen mit 2-3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
  - Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.

---

## Wartung

### **Feststellbremsen kontrollieren**

- ☞ Die Feststellbremsen müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Feststellbremsen arretieren.
- Versuchen, das Gerät mit arretierten Bremsen (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- 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
  - B.PRO-Service

### **Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen**

- Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

### **Anschlusskabel und Netzstecker prüfen**

- Mindestens alle 6 Monate nach BGV A 2 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

---

## Reparatur

### Befugte Personen

☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:

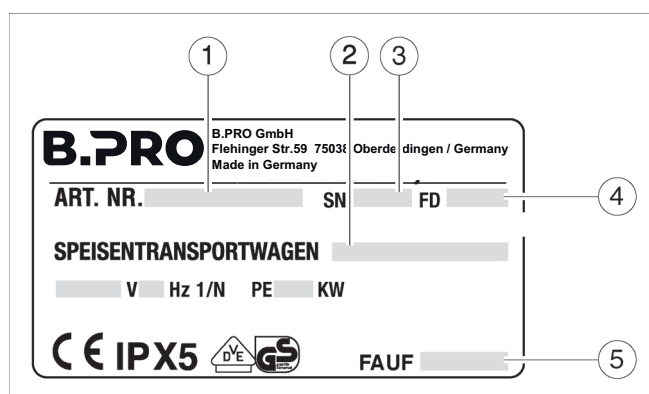
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service

### Defekt-Beschreibung

Der B.PRO-Service benötigt zur Störungserfassung folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Das Typenschild befindet sich im Bereich der Bedienelemente.



- 
- (1) Artikelnummer
  - (2) Modell
  - (3) Seriennummer
  - (4) Fertigungsdatum
  - (5) Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)
- 

### Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

☞ Siehe Service-CD-ROM und Service-Dokumentation (zu beziehen beim B.PRO-Service).



**Adresse** B.PRO GmbH  
 Flehinger Straße 59  
 75038 Oberderdingen  
 Telefon +49 (0)7045 44 - 81416  
 Telefax +49 (0)7045 44 - 81508  
 E-Mail service@bpro-solutions.com  
 Internet www.bpro-solutions.com

---

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



- i** Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine potenzielle Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.  
 Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsbetrieb) zugeführt werden.
- Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 11(2) der Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) gekennzeichnet. Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.
- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
  - Gerät einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. spezieller Entsorgungsbetrieb) zuführen.
- ☞ Dieses Produkt darf nichtzusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.
- ☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim B.PRO-Service erhältlich.
- ☞ Unterkapitel "Adresse" auf Seite 29.

## Technische Daten

### Allgemeine Daten Abmessungen, Gewicht und Zuladung (Standardausführung)

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg	Max. Zuladung in kg
STW 1	745	505	915	39,5	100
STW 2	1009	714	915	68,5	150
STW 3	1379	714	915	97	200

### Fassungsvermögen: Gastronormbehälter je Gerätefach

GN-Behälter	Beschickungsvarianten (jede Spalte stellt eine Beschickungsvariante dar)																	
GN 1/1 – 200	2	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 150	-	1	1	-	-	-	3	2	2	1	1	1	1	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 100	-	1	-	2	1	-	-	1	-	3	2	1	-	4	3	2	1	-
GN 1/1 – 55	1	-	2	1	3	5	-	1	3	-	2	4	6	1	3	5	7	9

### Temperatur, Fachinnenraum

30 °C bis 85 °C

### Anzahl Auflagesicken

9 Paar je Fach

### Abstand der Auflagesicken

57,5 mm

### Elektrische Daten Anschlusswerte

Modell	Spannung	Leistung
STW 1	220 bis 240 V ~, 50 Hz	400 W
STW 2	220 bis 240 V ~, 50 Hz	1000 W
STW 3	220 bis 240 V ~, 50 Hz	1500 W

### Schutzart

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

**Umwelt    Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur: 15 °C bis 32 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

**Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport**

Temperatur: -10 °C bis 40 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

**Emissionen**

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

**Werkstoff**

CNS 18/10

---

## Bestellangaben

<b>STW 1</b>	Artikelnummer:	572 158
<b>STW 2</b>	Artikelnummer:	572 159
<b>STW 3</b>	Artikelnummer:	572 160
<b>Betriebsanleitung</b>	Dokumentnummer:	154 150

---

## Zubehör

<b>Gastronormtablets</b>	Artikelnummern:	 B.PRO-Preisliste
<b>Gastronormbehälter</b>	Artikelnummer:	 B.PRO-Preisliste
<b>Eutektische Platten</b>	Artikelnummer:	 B.PRO-Preisliste
<b>B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch</b>	Artikelnummer:	126 999
<b>Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel</b>	Artikelnummer:	511 895
<b>Service-CD-ROM</b>	Artikelnummer:	572 123

## **Normen, Richtlinien, Prüfsiegel**

DIN 18865-9: Großküchengeräte, Ausgabeanlagen, Schrankinnenräume in Standard- und Hygieneausführung.

DIN 18867-7: Großküchengeräte – Fahrbare Geräte – Speisentransport- und Ausgabewagen.

DIN EN 60529: Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code).

EN 60335-1: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

EN 60335-2-49: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2: Besondere Anforderungen für elektrische Wärmeschränke für den gewerblichen Gebrauch.

DGUV-Regel 110-003: Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Arbeiten in Küchen.

BGV A3 (VBG 4): Unfallverhütungsvorschriften für elektrische Anlagen und Betriebsmittel.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....



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