

B.PRO THERM EDELSTAHL BEHEIZT

BPT E 12/18/24/30 H

BPT E 2 X 18/30 DUO H/H

BPT E 2 X 18 DUO H/N

BPT E 2 X 12 COMBI H/N, H/H

BPT E 36 H BANQUET

BPT E 2 X 16 COMBI H/H, H/N BANQUET

BPT E 2 X 36 DUO H/H BANQUET

Original-Betriebsanleitung



Copyright

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Technische Änderungen

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

Inhaltsverzeichnis

1	Zu dieser Betriebsanleitung	5
1.1	Produktdokumentation	5
1.2	Darstellungskonventionen	5
1.3	Warnhinweise	5
2	Zu diesem Produkt	5
2.1	Einsatzzweck	5
2.2	Einsatzbedingungen	6
2.3	Produktmerkmale	6
2.4	Funktionsprinzip	7
3	Sicherheit	8
3.1	Sichere Verwendung	8
3.2	Allgemeines	8
3.3	Betreiberpflichten	8
3.4	Einweisung Dritter	8
3.5	Zu diesem Produkt	8
3.6	Transport	9
3.7	Inbetriebnahme	9
3.8	Bedienung und Betrieb	10
3.9	Reinigung und Pflege	12
3.10	Wartung	13
3.11	Reparatur	13
3.12	Normen und Richtlinien	14
3.13	Produktkennzeichnung	14
4	Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	14
5	Transport	16
5.1	Transportschäden prüfen/abwickeln	16
5.2	Lieferumfang	16
5.3	Auspacken	16
5.4	Verpackungsmaterial entsorgen	16
6	Übersicht	17
6.1	1/1 Modelle	17
6.2	Besonderheiten Combi-Modelle	18
6.3	Besonderheiten Duo-Modelle	19
6.4	Besonderheiten Banquet-Modelle	20
6.5	Temperatur-Regler – Übersicht	21
6.6	Symbole – Übersicht	21
7	Inbetriebnahme	22
7.1	Erstinbetriebnahme	22
7.2	Gerät in Betrieb nehmen	22
8	Bedienung und Betrieb	22
8.1	Heizbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)	22
8.2	Soll-Temperatur einstellen	23
8.3	Gerät vorheizen	23
8.4	Sprache einstellen	23
8.5	Steckerstart	23
8.6	Betriebsstunden anzeigen	23
8.7	Tastensperre	24
8.8	Oberen/unteren Temperaturalarm ändern	24

8.9	Befeuchtung einstellen (optional bei Banquet-Modellen)	24
8.10	Bildschirmschoner	25
8.11	QM-Spot-Sensor (optional)	25
8.12	Eutektische Platten Betrieb einstellen	26
8.13	Gerätetür öffnen	26
8.14	Panikknopf	27
8.15	Gerätetür schließen	28
8.16	Türalarm aktivieren/deaktivieren	28
8.17	Firmwareversion anzeigen	28
8.18	Service (mit PIN)	28
8.19	Gerät beschicken	28
8.20	Speisen warmhalten	29
8.21	Speisen entnehmen	29
8.22	Gerät an neuen Standort bringen	30
9	Außerbetriebnahme	34
10	Hilfe im Problemfall	35
11	Reinigung und Pflege	36
11.1	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	36
11.2	Reinigungsintervall	37
11.3	Reinigungsmethoden	37
11.4	Reinigungsmittel	37
11.5	Gerät reinigen	39
11.6	Abschirmblech demontieren	39
11.7	Tank für Befeuchtung herausnehmen	40
12	Wartung	41
12.1	Türdichtung kontrollieren	41
12.2	Dichtungen pflegen	41
12.3	Rollenfeststeller kontrollieren	41
12.4	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	41
12.5	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	41
13	Reparatur	42
13.1	Defekt-Beschreibung	42
13.2	Austausch von Komponenten	42
13.3	Ersatzteile	42
13.4	Adresse	42
13.5	Gewährleistung	43
14	Entsorgung	43
15	Technische Daten	43
15.1	Allgemeine Daten	43
15.2	Elektrische Daten	45
15.3	Umwelt	45
16	Bestellangaben und Zubehör	46
17	Normen, Richtlinien, Prüfsiegel	47
17.1	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	47
17.2	Verordnungen, Vorschriften	47
18	Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen	48

1 Zu dieser Betriebsanleitung

1.1 Produktdokumentation

Dies ist die Original-Betriebsanleitung.

Zielgruppe:

Bedienpersonal, Küchenleiter.

1.2 Darstellungskonventionen

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

Geräteausführung XYZ

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

1.3 Warnhinweise



Signalwort! Art und Quelle der Gefahr!

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

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

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

2 Zu diesem Produkt

2.1 Einsatzzweck

Der beheizte B.PROTHERM Edelstahl ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von fertig angerichteten, vorportionierten Speisen auf Tellern mit Clochen, auf Gastronormrosten oder von Speisen in Gastronormbehältern
- Transportieren von Speisen zur Ausgabestelle

Der beheizte 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:

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

2.2 Einsatzbedingungen

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.

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

2.3 Produktmerkmale

Allgemein

Der beheizte B.PROTHERM Edelstahl ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert.

Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige, isolierte Gerätetür geschlossen.

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

Mit Hilfe der Stapelnoppen können auf der Geräteoberseite B.PROTHERMs aus Kunststoff platziert werden. Bei der Banquet-Ausführung ist dies nur mit der optionalen Galerie möglich. Standardmäßig besteht das Fahrwerk des beheizten B.PROTHERM Edelstahl aus zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen. Der beheizte B.PROTHERM Edelstahl ist mit einer Umluftheizung ausgerüstet, bei der die aufgeheizte Luft von einem Lüfter im Geräteinnenraum umgewälzt wird. Jedes beheizte Gerätefach verfügt über einen digitalen Regler.

Ausführung 2 Fächer	Anzahl Sicken	Anordnung Fächer	Ausführung Fächer	Modell
2 x	12 16 18 24 30 36	combi = übereinander duo = nebeneinander	H = umluftbeheizt H/H = umluftbeheizt/umluftbeheizt H/N = umluftbeheizt/neutral	banquet = Banketwagen für GN 2/1

Folgende Geräteausführungen werden angeboten:

- BPT E 12/18/24/30 H
- BPT E 2 x 18/30 duo H/H
- BPT E 2 x 18 duo H/N
- BPT E 2 x 12 combi H/H
- BPT E 2 x 12 combi H/N
- BPT E 36 H banquet
- BPT E 2 x 16 combi H/H banquet
- BPT E 2 x 16 combi H/N banquet
- BPT E 2 x 36 duo H/H banquet

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 beheizte B.PROTHERM Edelstahl kann mit Gastronormbehältern GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2 beschickt werden. Zusätzlich kann der beheizte B.PROTHERM Edelstahl unter Verwendung von Gastronormrosten auch mit Speisen in Geschirr beschickt werden.

Die Parameter der Umluftheizung lassen sich gradgenau über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen. Das Display zeigt den momentanen Betriebszustand des Geräts.

Die Temperatur-Regelung registriert Abweichungen der Ist- von der Soll-Temperatur außerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs und signalisiert diese optisch auf dem Display.
Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +30 °C und +95 °C.

2.3.1 Standardausführung

Der beheizte B.PROTHERM Edelstahl ist standardmäßig wie folgt ausgestattet:

- Doppelwandiger Gerätekörper aus Edelstahl
- Sickenabstand 38,3 mm
- Digitale Temperaturregelung
- Zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen
- Sicherheits-Schiebegriff am Gerätekörper
- Massive Grundplatte mit integriertem Stoßschutz
- Lüftungsklappe in der Gerätetür (nur bei 1/1-Modellen)

2.3.2 Optionen / Zubehör

Der beheizte 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 (nur bei 1/1-Ausführung)
- Dach glatt und mit 4-seitiger Galerie aus CNS auf dem Gerätedach
- Zusätzlicher Stoßschutz (Kunststoffplatte) auf dem Dach (nur bei 1/1-Ausführung)
- Hygienestandard im Gerätekörper H1
- Individuelle Farbgestaltung
- Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung (Kick-Latch)
- Gerätetür abschließbar
- Gerätetür mit Sichtglas (nur bei Banquet-Ausführung)
- Innenraumbefeuchtung (nur bei Banquet-Ausführung)
- Kupplung-Deichsel (nur bei Banquet-Ausführung)
- Zusatzsteckdose
- QM-Spot (Digitale Temperaturüberwachung)
- Individualisierung durch Farbkonzept

2.4 Funktionsprinzip

Der beheizte B.PROTHERM Edelstahl ist mit einer Umluftheizung ausgestattet.

Die Umluftheizung funktioniert nach folgendem Prinzip:

Die Luft wird im geschlossenen Geräteinnenraum hinter dem Luftführungsblech mit einem Lüfter an den Heizstäben vorbeigeführt.

Dieser zirkulierende Luftstrom wird dadurch energieeffizient erhitzt.

Optional wird zusätzlich über eine Verdampferwanne im Geräteinnenraum eine gleichmäßige Luftfeuchte erreicht.

Diese Funktionsweise hat folgende Vorteile:

- Schnelles Erwärmen des Geräteinnenraums
- Gleichmäßige Temperaturverteilung

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.

Funktion Befeuchtung (optional)

Optional ist der beheizte B.PROTHERM Edelstahl mit einer Befeuchtungsfunktion ausgestattet. Ein Sensor misst permanent die Luftfeuchte im Geräteinnenraum. Sobald die Sollfeuchtigkeit unterschritten ist, wird destilliertes Wasser in die Verdampferwanne eingeleitet.

Auf der Rückseite des Gerätes ist der Tank für das destillierte Wasser. Er hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 Liter.

Über einen Schlauch befördert eine Pumpe das destillierte Wasser in den Geräteinnenraum zu der Verdampferwanne.

3 Sicherheit

3.1 Sichere Verwendung



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

3.2 Allgemeines

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

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

Warnhinweise

- Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Reinigung und Wartung

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

3.3 Betreiberpflichten

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

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

3.4 Einweisung Dritter

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

3.5 Zu diesem Produkt

3.5.1 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.

3.5.2 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.

3.5.3 Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende optionale Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung - Anbringort
	„Potentialausgleich“ nach DIN IEC 60417 Anbringort: Deckelmitte Geräterückseite oberhalb des Netzanschlusskabels

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

3.6 Transport

3.6.1 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.

3.7 Inbetriebnahme

3.7.1 Inbetriebnahme nach Lagerung

Brandgefahr

Beim Auspacken des Geräts eventuell vorhandene Schutzfolien abziehen, ansonsten besteht Brandgefahr!

Elektrischer Schlag durch elektrische Aufladung, Gefahr eines Kurzschlusses

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche nieder. Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

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

- Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

3.7.2 Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) abgesichert ist.
 - Zusätzlich muss jede Phase mit max. 16 A abgesichert sein.
- Gerät nicht verwenden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Um die Geräteelektrik, Software und/oder Netzsteckdose nicht zu beschädigen, Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken. Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

3.8 Bedienung und Betrieb

3.8.1 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.

- Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen!

- Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.
- 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.
- Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern.
- Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42

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

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

3.8.2 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.

3.8.3 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.
- Das Gerät grundsätzlich von unten nach oben beschicken, um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden.
- Sickenauflagen vollständig bestücken, also z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1 auf jeder Auflage, damit die Behälter beim Standortwechsel nicht verrutschen können.
- Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken.
- Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckeln abdecken.

① Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens +100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen keine Gastronormbehälter aus Polycarbonat verwendet werden.

3.8.4 Speisenentnahme

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

3.8.5 Heißer Wasserdampf

Wenn beim Warmhalten von Speisen die Tür des Geräts geöffnet wird, besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht!

- Beim Öffnen der Tür keine Körperteile in oder über den Öffnungsbereich halten.

3.8.6 Rutschgefahr

Während der Beschickung oder der Speisenentnahme kann Wasser aus dem Gerät laufen. Somit besteht Rutschgefahr!

3.8.7 Eutektische Platten (Kühlakkus)

Eutektische Platten können sich bei Hitze deformieren, im Extremfall aufplatzen und auslaufen!

- Keine eutektischen Platten während des Warmhaltens von Speisen verwenden.

3.8.8 Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite

- Geräteoberseite mit maximal 33 kg Flächenlast belasten.

3.8.9 Befeuchtung

Ein Befüllen mit normalen Wasser kann zur Algenbildung führen, welche im Innenraum auf die Speisen gelangen können. Zusätzlich besteht eine erhöhte Gefahr der Verkalkung des Geräts. Das kann zu gesundheitlichen Schäden und zu Schäden am Gerät führen!

- Wassertank ausschließlich mit destilliertem Wasser befüllen.

3.8.10 Hygiene-Vorschriften

- 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.

3.8.11 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.

3.8.12 Warme Geräteaußenseite

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

- Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

3.8.13 Außerbetriebnahme

- Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ausstecken, da sonst die Geräteelektrik und die Netzsteckdose beschädigt werden kann.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.
- Netzstecker ausstecken und in die Netzstecker-Halterung am Gerät verstauen.

3.8.14 Gefahr des Einschließens von Kindern

- Leere Geräte vor Kindern sichern.

Wird ein Kind versehentlich im Gerätekörper eingeschlossen, kann es sich selbst durch Drücken des phosphoreszierenden Panikknopfs befreien.

Wird der Panikknopf in der Türinnenseite mit einer Kraft von 70 Newton (entspricht einer Kraft von 7 kg) gedrückt, springt die Gerätetür auf.

- Leere Geräte mit der Gerätetürseite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.
- Vor dem Verriegeln der Gerätetüren sicherstellen, dass sich keine Kinder im Gerät befinden.

3.8.15 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.
- 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!

- Gerät immer mit zwei Händen am Rohr des Schiebegriffs schieben.
- Gerät über Rampen und Kühlen nur mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.
- Gerät stets in angemessener Geschwindigkeit (nicht schneller als 3 km/h - entspricht langsamem Gehen) an seinen neuen Bestimmungsort bringen. In jedem Fall muss die Person, welche das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage sein, das ggf. beladene Gerät im Ernstfall abzubremesen.

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

3.9 Reinigung und Pflege

3.9.1 Netzstecker

- Vor dem Reinigen des Geräts Netzstecker ziehen.
- Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz trennen.
- Netz- und/oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen (Netzstecker in Netzstecker-Halterung einstecken).

3.9.2 Elektrischer Schlag durch Kurzschluss

In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen!

3.9.3 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.

3.9.4 Reinigungsintervall

- Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

3.9.5 Reinigungsmethode

- Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.
- Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

3.9.6 Persönliche Schutzausrüstung

- Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.) tragen.
- Hierfür die von den Reinigungsmittelherstellern vorgegebene persönliche Schutzausrüstung verwenden, siehe Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel.

3.9.7 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

3.9.8 Reinigung und Wartung

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

3.9.9 Reinigungswasser

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

- Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.
- Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

3.10 Wartung

3.10.1 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

3.10.2 Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701 und DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

3.10.3 Anschlusskabel und Netzstecker

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

3.10.4 Gerätetüren

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

3.11 Reparatur

3.11.1 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
- ❗ Reparaturen während der Gewährleistung müssen vor Durchführung B.PRO angezeigt und von B.PRO genehmigt werden. Bei Reparaturen durch andere Stellen oder ohne Beauftragung erlischt die Gewährleistung.

3.12 Normen und Richtlinien

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

- Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

3.13 Produktkennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Typenschild (siehe Kapitel 13.1 auf Seite 42) versehen.

- ① Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

4 Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

Allgemeiner Sicherheitshinweis im Umgang mit Kindern.

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

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



Gefahr! Einschließen von Kindern!

Das Gerät hat Schrankfächer mit einer Größe, in die Kinder hineinsteigen könnten. Kinder, die in leere Tablett-Transportwagen klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür geschlossen wird!

Wird ein Kind versehentlich im Gerätekörper eingeschlossen, kann es sich selbst durch Drücken des phosphoreszierenden Panikknopfs befreien.

Wird der Panikknopf in der Türinnenseite mit einer Kraft von 70 Newton (entspricht einer Kraft von 7 kg) gedrückt, springt die Gerätetür auf.

- Gerät **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Inbetriebnahme sowie vor der Deponierung des Geräts **prüfen**, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.
- Leere Transportwagen mit der Gerätetürseite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.



Vorsicht! Verbrennungen durch heiße Flächen und Gegenstände!

Beim Warmhalten von Speisen können Oberflächen und eingebrachte Gegenstände (z. B. Geschirr) sehr heiß werden. Der Kontakt mit heißen Oberflächen und Gegenständen kann zu Verbrennungen führen.

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



Vorsicht! Stark gekühlte eutektische Platten!

Gekühlte Eutektische Platten sind sehr kalt. Der Kontakt mit nackter Haut kann zu lokalen Erfrierungen führen.

- Gekühlte Eutektische Platten nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfassen.



Vorsicht! Klemm- und Quetschgefahr durch öffnende/schließende Türen und Scharniere!

Beim Öffnen, Arretieren und Schließen der Gerätetüren können Gliedmaßen (z. B. Finger) eingeklemmt und gequetscht werden. Dies kann zu Quetschungen führen.

- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür sicherstellen, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.
- Gerätetüren vorsichtig und ohne Schwung öffnen, arretieren und schließen.

Allgemeine und spezielle Gefahren

Einsatzbereich

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

Aufsichtspflicht

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.

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

Stromversorgung

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

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

Missbrauch als Spielgerät

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

- Am Gerät **nicht** klettern.

Missbrauch als Lagerplatz

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

Missbrauch als Fahrzeug

Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potenzial. Durch die vorgenannten Missbräuche können Personen verletzt z. B. überrollt oder eingequetscht werden.

- Gerät **nicht** als Fahrzeug oder Transportmittel nutzen.
- **Nicht** unter das Gerät legen.

Rollenfeststeller

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

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

5 Transport

5.1 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.

5.2 Lieferumfang

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

Standardmäßiger Lieferumfang

- (1) B.PROTHERM Edelstahl, beheizt
- (2) Betriebsanleitung

5.3 Auspacken

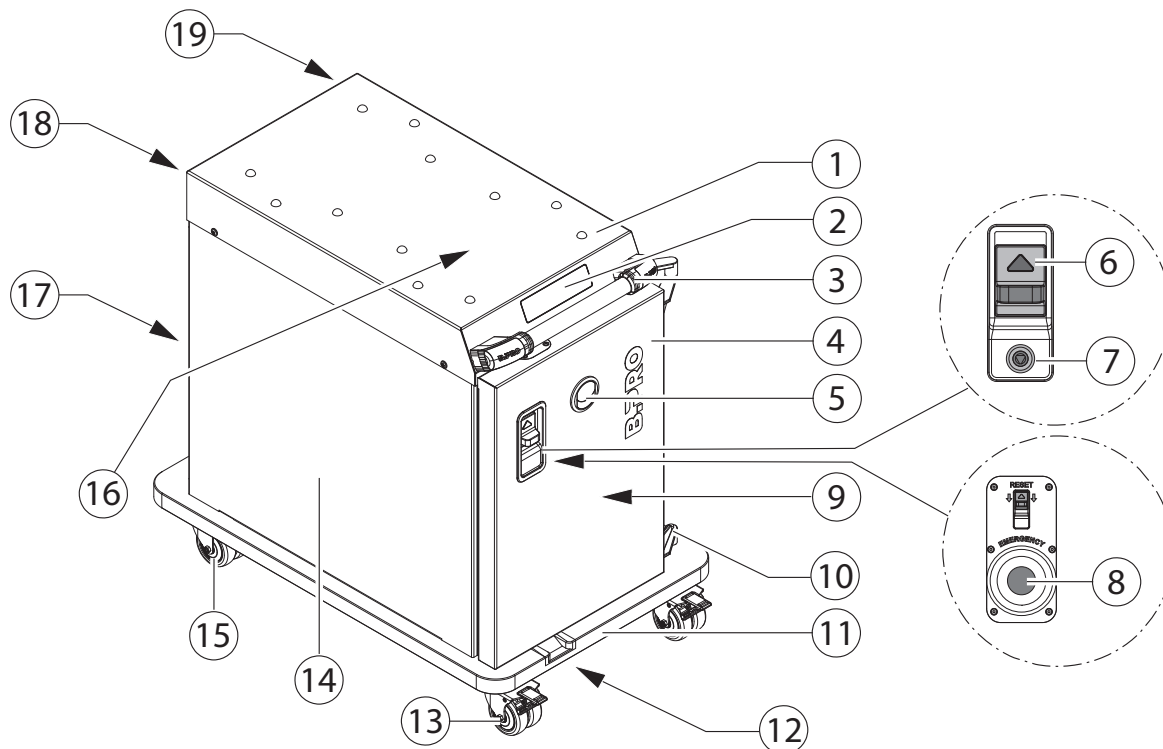
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen, nicht aufreißen und nicht aufschneiden.
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien im Geräteinnenraum und außen am Gerät entfernen

5.4 Verpackungsmaterial entsorgen

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

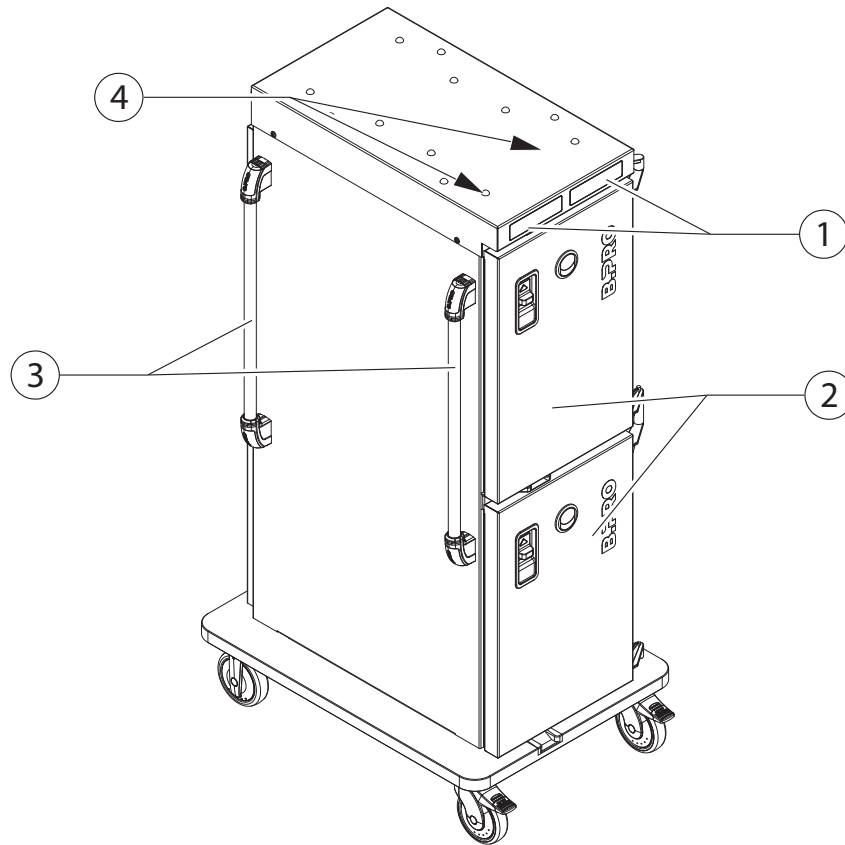
6 Übersicht

6.1 1/1 Modelle



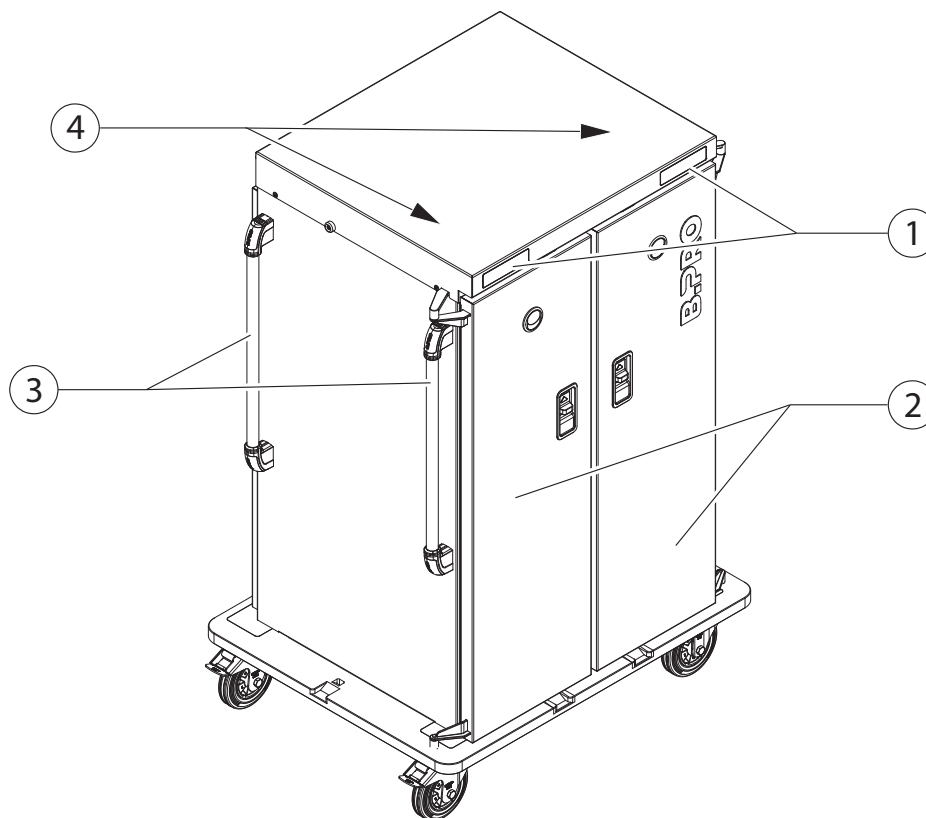
- (1) Gerätedach (Nur bei Banquet-Modellen ohne Stapelhopper)
- (2) Temperaturreglung mit integrierter Taste „EIN/AUS“
- (3) Schiebegriff (bei allen höheren Modellvarianten Schiebgriffe seitlich am Gerätekörper)
- (4) Tür
- (5) Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung (optional)
- (6) Türverriegelung
- (7) Türschloss (optional)
- (8) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (9) Auflagesicken (Geräteinnenkorpus)
- (10) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (11) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (12) Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung – Kick-Latch (optional)
- (13) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (14) Gerätekorpus standardmäßig in Edelstahl oder optional in pulverbeschichtetem Feinblech
- (15) Bockrolle
- (16) QM-Spot-Sensor (optional)
- (17) Heizung
- (18) Netzanschlusskabel
- (19) Universal-Steckerhalterung oder Zusatzsteckdose (optional)

6.2 Besonderheiten Combi-Modelle



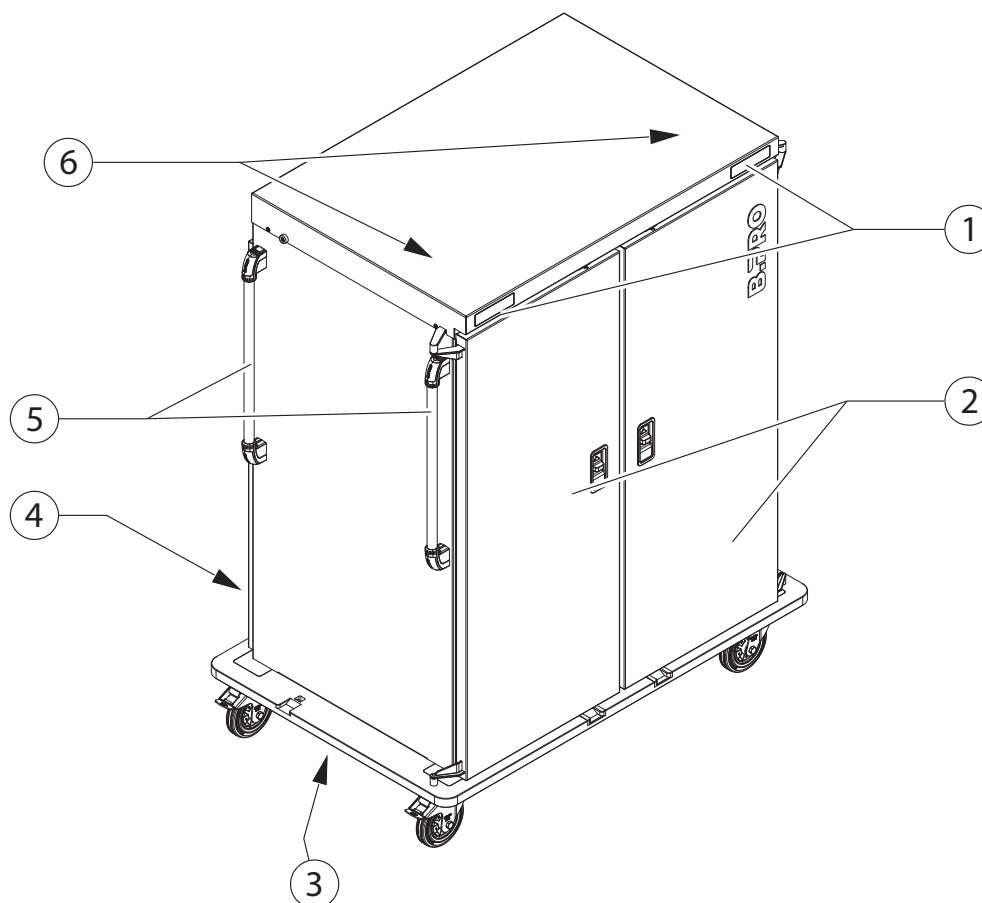
- (1) Jedes beheizte Gerätefach verfügt über einen separaten Digitalregler
- (2) Gerätefächer übereinander angeordnet
- (3) Schiebegriffe seitlich am Gerätekorpus
- (4) Jedes beheizte Gerätefach verfügt über einen separaten QM-Spot-Sensor (optional)

6.3 Besonderheiten Duo-Modelle



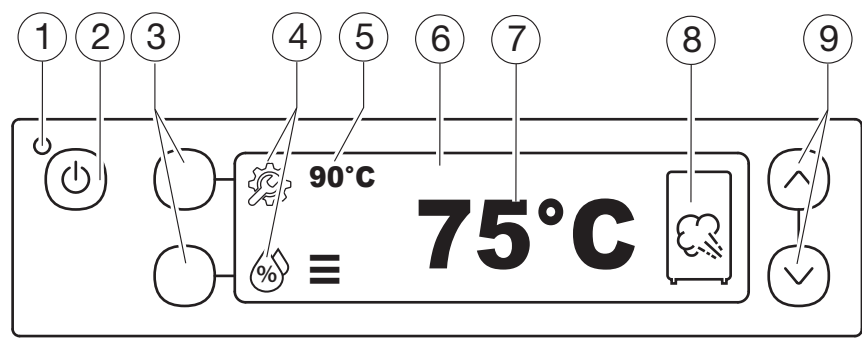
- (1) Jedes beheizte Gerätefach verfügt über einen separaten Digitalregler
- (2) Gerätefächer nebeneinander angeordnet
- (3) Schiebegriffe seitlich am Gerätekorpus
- (4) Jedes beheizte Gerätefach verfügt über einen separaten QM-Spot-Sensor (optional)

6.4 Besonderheiten Banquet-Modelle



- (1) Jedes beheizte Gerätefach verfügt über einen separaten Digitalregler
- (2) Gerätefächer nebeneinander angeordnet
- (3) Optionale Deichsel für Zugbetrieb
- (4) Tank für digital regelbare Innenraumbefeuchtung
- (5) Schiebegriffe seitlich am Gerätekorpus
- (6) Jedes beheizte Gerätefach verfügt über einen separaten QM-Spot-Sensor (optional)

6.5 Temperatur-Regler – Übersicht



Anzeige	Erläuterung
(1) Betriebsanzeige-LED:	pulsiert, sobald der Netzstecker in Steckdose eingesteckt ist, und leuchtet dauerhaft, wenn das Gerät eingeschaltet wurde
(2) Taste "EIN/AUS":	startet/unterbricht den Heizbetrieb
(3) Multifunktionstasten:	Die jeweilige zu wählende Funktion wird rechts im Display angezeigt.
(4) Menüsymbole:	werden über die jeweilige Multifunktionstaste aktiviert
(5) Soll-Temperatur-Anzeige	
(6) Bildschirm-Steuerung:	Hier werden alle relevanten Einstellungen und Informationen zum Gerät angezeigt.
(7) Ist-Temperatur-Anzeige	
(8) Aktionssymbol:	Die aktive Funktion wird mit einem animierten Symbol dargestellt.
(9) Tasten "AUF/AB"	dienen der Navigation im Menübaum

6.6 Symbole – Übersicht

Symbol	Bedeutung
	Einstellungen
	Heizbetrieb
	Befeuchtung
	Befeuchtung in Stufen I - III wählbar
	Lüfter für Eutektische Platten Betrieb
	Zurück
	Fehler/Warnung

Symbol	Bedeutung
OK	Auswahl/Einstellung bestätigen
	Regler für DUO-Fach (hier im Bsp. Fach rechts)
	Regler für COMBI-Fach (hier im Bsp. Fach unten)
	Regler für 1 Fach
	Regler für DUO-Fach (hier im Bsp. Fach links)
	Regler für COMBI-Fach (hier im Bsp. Fach oben)

7 Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Keine erkennbaren Defekte, keine sichtbaren Schäden am Gerät
- ✓ Keine Personen oder Lebewesen im Innenraum des Geräts
- ✓ Keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum
- ✓ Keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum
- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Schutzfolien im Innen- und Außenbereich entfernt
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt

7.1 Erstinbetriebnahme

Bei der Erstinbetriebnahme kann der Rohrheizkörper und/oder das Isolationsmaterial zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung führen.

① B.PRO empfiehlt:

- Gerät vor der ersten Nutzung ca. 1 Stunde im leeren Zustand heizen.
- Netzstecker aus der Netzstecker-Halterung ziehen und in die Steckdose stecken.

7.2 Gerät in Betrieb nehmen

Gerät aufstellen

- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.
- ↳ Kapitel "Gerät an neuen Standort bringen" auf Seite 30
- Netzstecker in die Steckdose stecken.



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik

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

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

- Gerät nach Erstinbetriebnahme reinigen.
- ↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 36

8 Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der allgemeine Betriebszustand des Geräts wird im Display des Digitalreglers angezeigt. Die aktive Funktion wird mit einem animierten Symbol als Aktionssymbol dargestellt.

- ↳ Kapitel "Temperatur-Regler – Übersicht" auf Seite 21
- ↳ Kapitel "Temperatur-Regler – Übersicht" auf Seite 21

8.1 Heizbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)



Vorsicht! Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

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

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

Heizbetrieb starten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Gerätetür geschlossen
- Taste "EIN/AUS" drücken.
Die Temperaturanzeige zeigt die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.
Das Gerät ist im Heizbetrieb.

Heizbetrieb unterbrechen

- Taste "EIN/AUS" drücken.
Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

8.2 Soll-Temperatur einstellen

Die Soll-Temperatur ist bei Auslieferung werkseitig auf +90 °C eingestellt.

Soll-Temperatur anzeigen

Die Soll-Temperatur lässt sich am Display ca. 3 Sekunden lang, nachdem die Temperatur mit den Tasten "AUF/AB" geändert/eingestellt wurde, ablesen.

🔗 Kapitel "Temperatur-Regler – Übersicht" auf Seite 21

Soll-Temperatur ändern

- Mit Tasten "AUF/AB" die gewünschte Soll-Temperatur einstellen.
Wird die Taste "AUF/AB" einmal gedrückt, wird die Soll-Temperatur angezeigt.
Wird die Taste "AUF/AB" mehrmals gedrückt, wird der Soll-Temperaturwert geändert.
Der letzte Wert wird nach 3 Sekunden übernommen.

8.3 Gerät vorheizen

Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll, muss es für eine Temperatur von +90 °C ca. 15 Minuten vorgeheizt werden, bevor es mit Speisen beschickt wird.

- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Ca. 15 Minuten vor der Beschickung mit der Taste „EIN/AUS“ den Heizbetrieb starten.

8.4 Sprache einstellen

- Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Sprache navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.
- Mit Tasten "AUF/AB" gewünschte Sprache auswählen.
- Mit "OK" bestätigen.
Die Sprache wird in Echtzeit übernommen.

8.5 Steckerstart

Wird diese Funktion in den "Einstellungen" aktiviert, startet das Gerät nach einer kurzen Anlaufphase der Steuerung automatisch mit der zuletzt gespeicherten Einstellung den Heizbetrieb, nachdem der Netzstecker erneut in die Netzsteckdose gesteckt wurde.

Weitere sekundäre Gerätefunktionen (z. B. Befeuchtung) werden nicht automatisch gestartet.

- Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Steckerstart navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.

8.6 Betriebsstunden anzeigen

- Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Betriebsstunden navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.

Die Betriebsstunden werden angezeigt

8.7 Tastensperre

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

Wird diese Funktion in den "Einstellungen" aktiviert, sind alle Display-Tasten gesperrt.

- Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden drücken.
- Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Tastensperre navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.
Alle Displaytasten sind gesperrt.
- Um diese Funktion zu deaktivieren, die Tasten "AUF/AB" ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

8.8 Oberen/unteren Temperaturalarm ändern

Diese Einstellung verringert entscheidend die Fehlermeldungen im täglichen Betrieb. Werksseitig sind 10K (K = Kelvin) beim oberen und beim unteren Temperaturalarm eingestellt.

- Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten "AUF/AB" zum Untermenüpunkt "Temperatureinstellungen" navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.
- Mit Tasten "AUF/AB" zum Untermenüpunkt für den oberen oder unteren Temperaturalarm navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.
- Mit Tasten "AUF/AB" den gewünschten Wert in Kelvin einstellen.
- Mit "OK" bestätigen.
Die Werte werden in Echtzeit übernommen.

① Erklärungsbeispiel:

Ein Sollwert von 75 °C ist eingestellt. Bei einem eingestellten oberen Temperaturalarm von +10K beginnt der Alarm ab +86 °C außerhalb der Verzögerungszeiten.

Verzögerungszeiten beim Temperaturalarm sind:

- Startverzögerung:
 - Wird die Soll-Temperatur nach 30 Minuten nicht erreicht, beginnt, in Abhängigkeit vom oberen oder unteren Temperaturalarmwert, der Temperaturalarm.
- Verzögerung im Regelbetrieb:
 - Weicht die Ist-Temperatur 10 Minuten lang von der Soll-Temperatur ab, beginnt der Temperaturalarm in Abhängigkeit vom oberen oder unteren Temperaturalarmwert.

8.9 Befeuchtung einstellen (optional bei Banquet-Modellen)

Die Befeuchtung kann stufenweise ausgewählt werden. In den Stufen I - III können prozentuale Befeuchtungsgrade eingestellt werden:

0	AUS
I	ca. 20 %
I	ca. 50 %
III	ca. 70 %

Der Tank für die Beheizung mit Feuchtluft fasst ca. 2 Liter und sorgt für ein gleichmäßig feuchtes Innenraumklima.

① Der Tank darf ausschließlich mit destilliertem Wasser befüllt werden.

🔗 Kapitel "Tank für Befeuchtung herausnehmen" auf Seite 40

- Tank mit destilliertem Wasser auffüllen.

In der linken unteren Multifunktionstaste wird das Symbol für „Befeuchtung“ im Display mit der Stufe 0 angezeigt.

- Die linke untere Multifunktionstaste so oft drücken, bis die gewünschte Befeuchtungsstufe (I - III) im Display angezeigt wird.

🔗 Kapitel "Temperatur-Regler – Übersicht" auf Seite 21

🔗 Kapitel "Symbole – Übersicht" auf Seite 21

Im Display erscheint die Meldung "Wassertankfüllstand prüfen!"

Die Befeuchtung wird gestartet.

❗ Diese Gerätefunktion wird beim „Steckerstart“ nicht übernommen. Sie muss immer wieder neu aktiviert werden.

🔗 Kapitel "Steckerstart" auf Seite 23

8.10 Bildschirmschoner

Nach ca. 2 min wird der Bildschirmschoner aktiviert.

Nun wird nur noch der Ist-Temperaturwert mit dem dazugehörigen Aktionssymbol angezeigt. Diese Anzeige wandert in langsamen Schritten über das gesamte Display.

Der Bildschirmschoner kann durch einmaliges drücken einer "Multifunktionstaste" oder einer "Taste AUF/AB" deaktiviert werden.

8.11 QM-Spot-Sensor (optional)

8.11.1 QM-Spot-Sensor mit Bluetooth und Efento-App kostenlos in Betrieb nehmen

Die Seriennummer (= MAC-Adresse) des QM-Spot-Sensors ist auf einem Typenschild aufgedruckt. Das QM-Spot-Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite im Bereich der Stromzuleitung, direkt neben dem B.PRO-Typenschild.

App installieren

- ✓ Funknetzwerk, Bluetooth aktiviert
- Auf einem Digitalgerät die Efento-App über den QR-Code (für Android bzw. iOS) auf dem Beileger (Dok.Nr. 153081) aus dem App-Store herunterladen und installieren.

QM-Spot-Sensor dauerhaft kostenlos mit Bluetooth und Efento-App verwenden

- An einem Digitalgerät die App starten und aktive QM-Spot-Sensoren in der Nähe suchen.
- Über die Seriennummer (= MAC-Adresse) des QM-Spot-Sensors den Wert in der App anzeigen lassen. Die Messwerte des Sensors werden alle 10 min aktualisiert.

In den Einstellungen der Efento-App lassen sich die **Messintervalle** individuell einstellen. Dadurch verkürzt sich gegebenenfalls die Lebensdauer der Batterie.

❗ Um die Messintervalle des Sensors in den Einstellungen der Efento-App zu ändern, ist die Reset-Pin des Sensors erforderlich. Diese ist auf dem QM-Spot-Typenschild aufgedruckt.

8.11.2 QM-Spot-Sensor in Betrieb nehmen

QM-Spot-Sensor in Betrieb nehmen

Die Seriennummer (= MAC-Adresse) des QM-Spot-Sensors ist auf einem Typenschild aufgedruckt. Das QM-Spot-Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite im Bereich der Stromzuleitung, direkt neben dem B.PRO-Typenschild.

❗ Die Nutzung der Funkverbindung des QM-Spot-Sensors zur Übermittlung von Messdaten an den Server erfordert den Abschluss eines kostenpflichtigen Vertrags mit der QM Software GmbH. Die B.PRO GmbH haftet ausdrücklich nicht für Leistungen der QM Software GmbH, insbesondere die Verfügbarkeit der Leistungen.

- Vorgehen zur Registrierung und Inbetriebnahme des optionalen QM-Spot-Sensors über den QR-Code bzw. die URL auf dem Beileger (Dok.Nr. 153081) anstoßen. Nach erfolgreicher Registrierung wird der Nutzer von QM-Spot kontaktiert und in den ersten Schritten persönlich betreut.

QM-Spot-Sensor verwenden

- An einem Digitalgerät mit Internetverbindung im Browser die Login-Seite des QM-Spot-Sensors aufrufen und mit den Anmeldedaten, die bei der Registrierung festgelegt wurden, anmelden.
- Gerät auswählen. Hierzu Seriennummer des QM-Spot-Sensors bereithalten. Im Browser erscheint eine Übersicht der vom QM-Spot-Sensor übermittelten Daten.
- Entsprechenden Sensor des Geräts anhand der Seriennummer (= MAC-Adresse) auswählen.

8.12 Eutektische Platten Betrieb einstellen

Das Gerät kann nur im Lüfterbetrieb (ohne Heizung) betrieben werden.

Diese Funktion eignet sich vor allem für eine Bestückung mit eutektischen Platten (Kühlakkus).

- Taste „Einstellungen“ ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten „AUF/AB“ zum Menü „Eutektische Platten Betrieb“ navigieren.
- Mit „OK“ bestätigen.
 - Der Eutektische Platten Betrieb ist aktiviert.
 - Der Eutektische Platten Betrieb wird gestartet.
 - Die Heizung ist inaktiv.
 - Die gewählte Einstellung wird links unten im Display angezeigt.
 - Die Solltemperatur kann nicht mehr geändert werden.
- Anfallendes Tauwasser nach jedem Gebrauch gründlich aufwischen.
- Um das Gerät wieder mit der Heizfunktion zu betreiben, den Eutektische Platten Betrieb in den „Einstellungen“ deaktivieren.
- Eutektische Platten aus dem Geräteinnenraum herausnehmen.

① B.PRO empfiehlt:

Hierbei erzielt man den besten Wirkungsgrad:

Eutektische Platten in der oberen Hälfte des Geräteinnenraums einschieben.

8.13 Gerätetür öffnen



Warnung! Heißer Wasserdampf!

Beim Öffnen der Tür besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Beim Öffnen der Tür keine Körperteile in oder über den Öffnungsbereich halten.



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.



Vorsicht! Rutschgefahr!

Im regulären Betrieb kann während der Beschickung oder der Speisenentnahme, speziell beim Öffnen der Gerätetür, Wasser aus dem Gerät laufen. Es besteht Rutschgefahr.

- Überschüssiges Wasser im Innenraum, sowie auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.

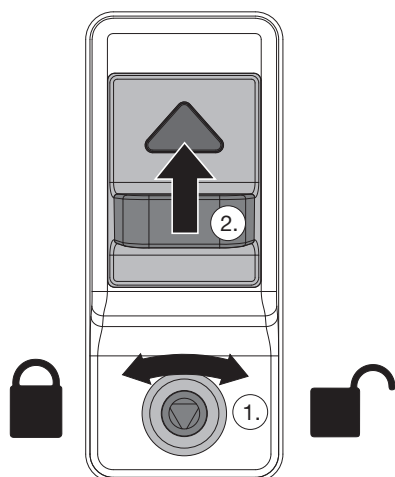


Warnung! Heiße flüssige Speisen!

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

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

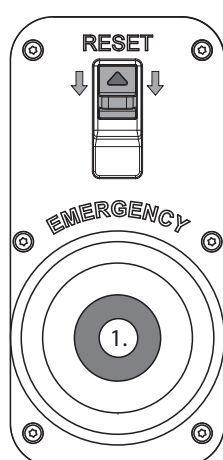
Um einen möglichst geringen Wärmeverlust zu erreichen, Gerätetür nicht unnötig während des Betriebs öffnen.



- 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 Gerätekörper durch leichtes Drücken arretieren/sichern.

8.14 Panikknopf



Wird eine Person versehentlich im Gerätekörper 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.

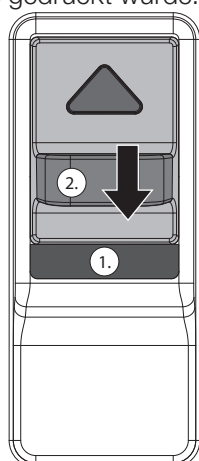
Die Verriegelung der Gerätetür ist danach vollständig entsperrt.

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.

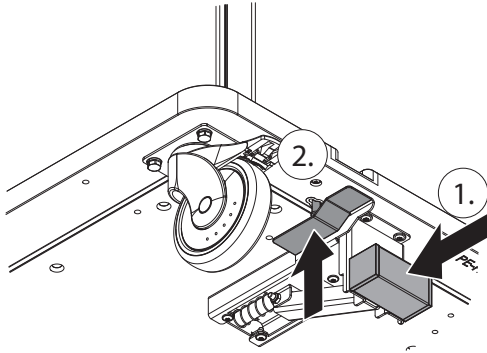


Vorsicht! Sachschaden

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.

8.15 Gerätetür schließen

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

8.16 Türalarm aktivieren/deaktivieren

Wird diese Funktion in den „Einstellungen“ aktiviert, erscheint im Display sofort die Warnmeldung "Tür offen", sobald die Tür geöffnet wird. Zusätzlich schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit ab. Das Gerät startet wieder, sobald die Tür geschlossen wird.

- Taste „Einstellungen“ ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten „AUF/AB“ zum Menü Türalarm aktiv navigieren.
- Mit „OK“ bestätigen.
- Mit Tasten „AUF/AB“ auf "JA zur Aktivierung" oder "NEIN zur Deaktivierung" navigieren.
- Mit „OK“ bestätigen.

8.17 Firmwareversion anzeigen

- Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Firmwareversion navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.

Die Firmwareversion wird angezeigt.

Links im Display wird die Version des Powerboards und rechts die Version des Displays angezeigt.

8.18 Service (mit PIN)

In diesem Untermenü können erweiterte Werkseinstellungen durch den Betreiber geändert werden.

Der erforderliche PIN, sowie die dazugehörige Anleitung kann beim Service-Team von BPRO angefordert werden.

🔗 Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42

8.19 Gerät beschicken

- Speisen immer vorgeheizt einbringen.
- Gerät immer von unten nach oben beschicken, um den Geräteschwerpunkt und damit die Kippgefahr 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.

- ✓ Gerät vorgeheizt
- ✓ Speisen zum Warmhalten vorgewärmt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckel abgedeckt
- ✓ Speisen in Geschirr mit Clochen abgedeckt



Warnung! Heißer Wasserdampf!

Beim Öffnen der Tür besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Beim Öffnen der Tür keine Körperteile in oder über den Öffnungsbereich halten.

**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.

8.20 Speisen warmhalten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
 - ✓ Gerätetür geschlossen
 - ✓ Gerät im Heizbetrieb und nicht im Standby-Modus
(Temperaturanzeige zeigt im Heizbetrieb die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum, im Standby-Modus den Schriftzug AUS).
 - Heizung so lange eingeschaltet lassen, bis die Speisen wieder aus dem Gerät entnommen werden.
 - Um eine bestmögliche Heizwirkung zu erzielen, Gerätetür nicht unnötig öffnen.
 - Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
- 👉 Kapitel "Temperatur-Regler – Übersicht" auf Seite 21

8.21 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.

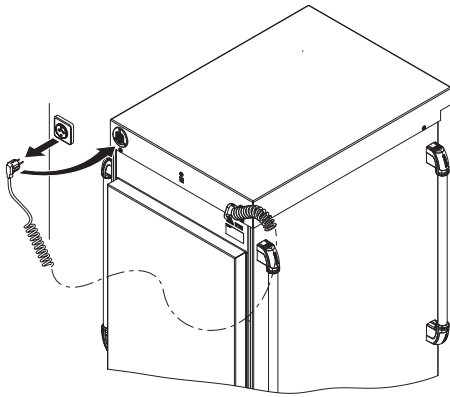
**Warnung! Heißer Wasserdampf!**

Beim Öffnen der Tür besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Beim Öffnen der Tür keine Körperteile in oder über den Öffnungsbereich halten.

- Gerätetür öffnen.
 - Gastronormbehälter oder Speisen in Geschirr entnehmen.
- Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 36

8.22 Gerät an neuen Standort bringen



- Taste "Kühlung EIN/AUS" drücken.
Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
Die Temperaturanzeige zeigt den Schriftzug AUS.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.
- Netzstecker ausstecken und in die Netzstecker-Halterung am Gerät verstauen.

Standortwechsel

Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.

↳ Kapitel „Über Rampen, Kühlen, schräge Flächen fahren“ auf Seite 31

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



Vorsicht! Einklemmter 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.

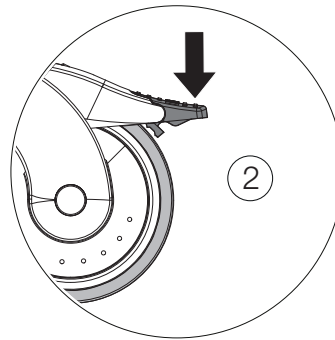
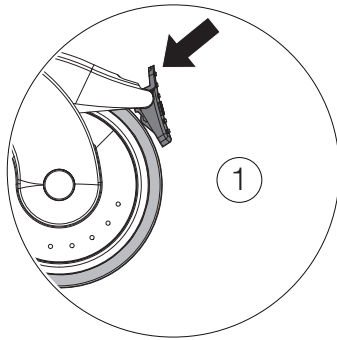


Vorsicht! Personen- und Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit

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).

8.22.1 Über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen fahren



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.

- ✓ 2 Personen
- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Netzstecker in der Netzstecker-Halterung am Gerät verstaut
- ✓ Gerätetür geschlossen
- Gerät mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.

8.22.2 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).
- vorgegebene Geschwindigkeit der Geräte im Zugbetrieb nicht überschreiten.
 - Die Geschwindigkeitsbeschränkung beträgt max. 4 km/h (entspricht langsamen Gehen).

Die Geräte sind im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10° .

Im Fahrbetrieb kann dies aufgrund verschiedenster Einflussfaktoren nicht gewährleistet werden.

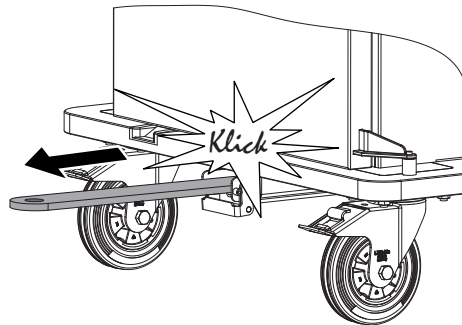
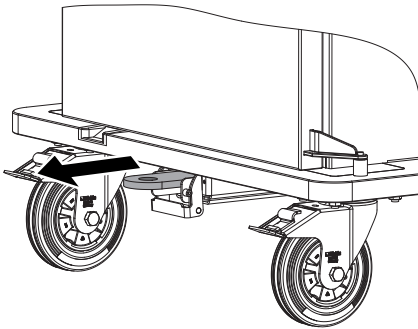
- Fahrweise an die örtlichen Umgebungsbedingungen anpassen.

Funktionsweise der Deichsel

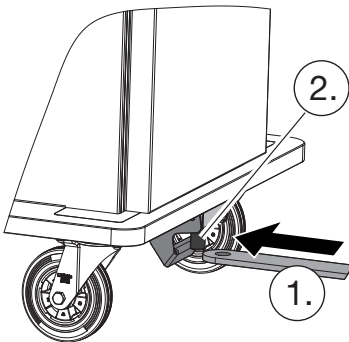
- 🔗 Kapitel „Funktionsprinzip“ auf Seite 7

Geräte koppeln

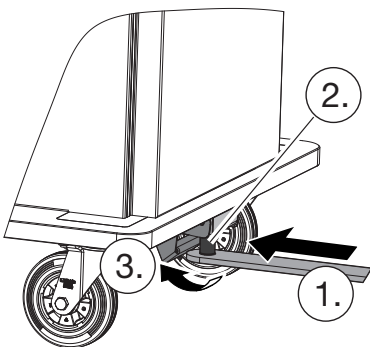
- Deichsel durch Eingreifen in die vordere Bohrung herausziehen, bis sie hörbar in ihrer Endposition einrastet.



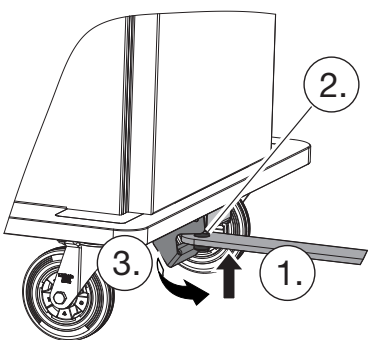
- Gerät mit seiner Deichsel (1.) an den Kupplungsbolzen (2.) des zu koppelnden Geräts heranzuführen.

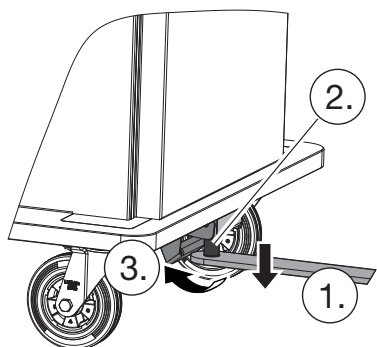


- Sicherungsbolzen (3.) mit der Deichsel (1.) nach hinten schieben und mit der Bohrung der Deichsel (1.) unter dem Kupplungsbolzen (2.) positionieren.

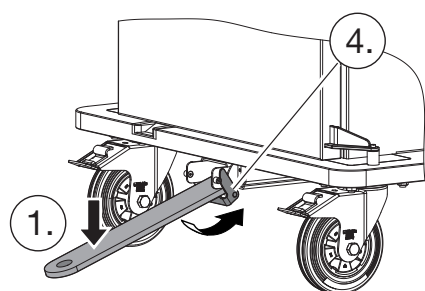


- Deichsel (1.) nach oben anheben, sodass der Kupplungsbolzen (2.) in die Deichselbohrung (1.) eingeführt wird. Der Sicherungsbügel (3.) wird durch Federkraft automatisch nach vorne gedrückt. Die Sicherung ist aktiv.

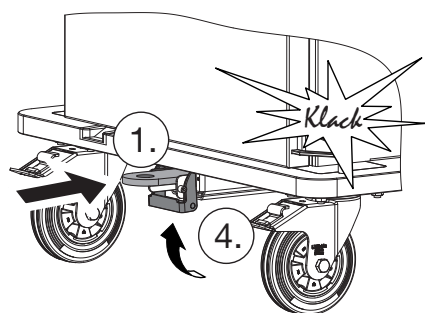


Geräte abkoppeln und Deichsel verstauen

- 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.

9 Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik

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

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

- Gerät mit der Taste „EIN/AUS“ ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.
- Netzstecker ausstecken und in die Netzstecker-Halterung am Gerät verstauen.
- Gerät entleeren.
- Gerät reinigen.
- Türen schließen.
- Gerät an einem sicheren Ort bewegen und aufbewahren.

Geräteausführung mit Befeuchtung (optional)

Bei Geräten mit optionaler Befeuchtung die folgenden Schritte **vor** der anschließenden Außerbetriebnahme durchführen.

- Tank leeren und wieder einsetzen.
 - ↳ Kapitel "Tank für Befeuchtung herausnehmen" auf Seite 40
 - Befeuchtung starten.
 - ↳ Kapitel "Befeuchtung einstellen (optional bei Banquet-Modellen)" auf Seite 24
- Nach ca. 10 Minuten erscheint im Display der Fehler „Zielfeuchte nicht erreicht“.
- Jetzt kann mit der eigentlichen Außerbetriebnahme begonnen werden.

Die folgenden Hinweise beugen Geräteausfällen vor:

- ① Bei der Lagerung bzw. Aufbewahrung des Gerätes sind frostsichere Lagerräume zu wählen, um Schäden an der Pumpe vorzubeugen.
- ↳ Kapitel "Umwelt" auf Seite 45
- ① Bei längeren Standzeiten besteht die Möglichkeit, dass sich Schimmel im Tank bildet.

10 Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht starten

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> Gerät außer Betrieb nehmen. Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. Gerät mit entsprechendem Hinweis (visuell deutlich sichtbar) kennzeichnen. Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42

Korrosion an Edelstahlteilen

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

Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten / Fehlermeldung im Display „Temperatur zu niedrig“

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu niedrig gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> Höhere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 23
Speisen zu kalt ins Gerät eingebracht.	<ul style="list-style-type: none"> Gerät nur mit ausreichend aufgeheizten Speisen beschicken.
Dichtung an der Gerätetür defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42
Temperatur-Regelung in einem irregulären Zustand.	<ul style="list-style-type: none"> Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Nach ca.10 Sekunden wieder in Betrieb nehmen. Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42

Speisen sind stark unterschiedlich temperiert

Ursache	Maßnahme
Abschirmblech nicht eingesetzt	<ul style="list-style-type: none"> Abschirmblech einsetzen. ↳ Kapitel „Abschirmblech demontieren“ auf Seite 39

Fehlermeldung im Display „Tür offen“

Ursache	Maßnahme
Gerätetür steht offen.	<ul style="list-style-type: none"> Gerätetür schnellstmöglich schließen.

Fehlermeldung im Display „Sensor defekt“

Ursache	Maßnahme
Der Temperatursensor arbeitet nicht mehr richtig oder ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42

Fehler im Display „CAN Fehler“

Ursache	Maßnahme
CAN-Fehler wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Heizung mit Taste "EIN/AUS" aus und wiedereinschalten. ► Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42

Fehler im QM-Spot-Sensor (optional)

Ursache	Maßnahme
Kein Signal	<ul style="list-style-type: none"> ► Bei Signalverlust mit Empfängergerät die Netzverbindung wieder herstellen. ► Wenn die Störung bestehen bleibt, entweder den Service von QM-Spot oder eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60
Batterie ist leer.	<ul style="list-style-type: none"> ► Bei Batteriewechsel eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39

Fehlermeldung im Display „Zielfeuchte nicht erreicht“

Ursache	Maßnahme
Im Tank fehlt destilliertes Wasser.	<ul style="list-style-type: none"> ► Ca. 2 Liter destilliertes Wasser nachfüllen. ► Wenn die Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 42

11 Reinigung und Pflege

**Vorsicht! Rutschgefahr!**

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen.
- Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.
- Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

11.1 Hinweise zur Reinigung von Edelstahl

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

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

- Konzentrierte Säuren, Halogene (z. B. Chloride, Bromide) und deren Salze sowie kochsalzhaltige Gewürze
- Salzsäuredämpfe, die sich z. B. bei der Verwendung von industriellen Reinigern bilden können

- Berührung mit Fremdmetall (z. B. Stahl oder Eisen)
 - Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenpartikelhaltiges Wasser)
- Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit ist der Kontakt mit den oben genannten Stoffen zu vermeiden.

Folgende Hinweise zu Reinigung und Pflege beachten.

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

① **B.PRO empfiehlt:**

Bei stark beanspruchten Edelstahloberflächen die zusätzlichen Hinweise beachten:

- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken sofort entfernen/abtrocknen.
- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken **nicht** verdunsten, **nicht** eintrocknen lassen.
- Sichtbare Ablagerungen durch Abwischen entfernen.
- Anschließend die gereinigte Oberfläche mit einem weichen Tuch auswischen und trockenreiben.
- Oberfläche nach dem Trocknen **nicht** abdecken.
- Oberfläche mit DeepClean Stainless Steel behandeln.

Persönliche Schutzausrüstung

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

11.2 Reinigungsintervall

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

11.3 Reinigungsmethoden

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

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung

- Wischreinigung mit einem feuchten Tuch
 - Hartnäckige Verschmutzungen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernen.
- ① Alle weiteren Reinigungsmethoden **müssen** von B.PRO zugelassen werden.

11.4 Reinigungsmittel



Vorsicht! Materialschaden!

Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche von Kunststoffteilen.

- Nur von B.PRO zugelassene Reinigungsmittel und -methoden verwenden.
- keines der folgenden Reinigungsmittel oder Reinigungsmitteln mit folgenden Inhaltsstoffen für Kunststoffteile verwenden:
 - Ethanol, Isopropanol oder höhere Alkohole
 - Aceton
 - Reinigungsbenzin
 - Terpentin
 - Essigsäureester

Der Kontakt von Edelstahl mit verschiedenen Substanzen kann Korrosion verursachen.

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

Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:

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

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

Reinigungsmittel – für Edelstahloberflächen NICHT geeignet:

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

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

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

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

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

Reinigungsmittel – für eutektische Platten (Kühlakkus) geeignet (optional)

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

Reinigungsmittel – für eutektische Platten (Kühlakkus) NICHT geeignet (optional)

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

11.5 Gerät reinigen



Warnung! In das Gehäuse eindringendes Wasser!

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

- Gerät am Drehregler ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.
- Netzstecker ausstecken und in die Netzstecker-Halterung am Gerät verstauen.

① B.PRO empfiehlt:

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

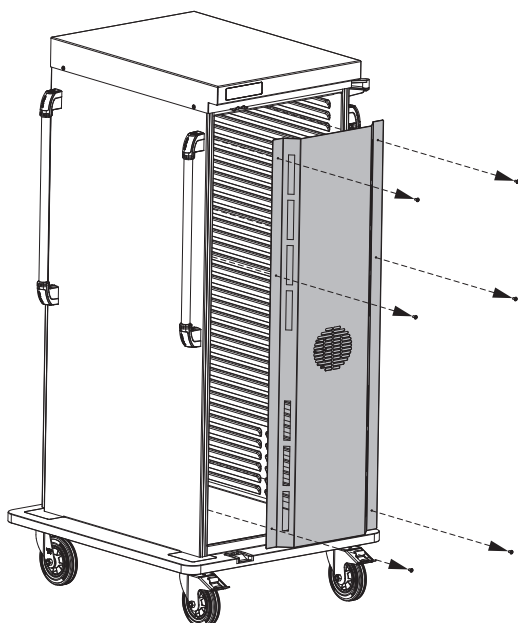
- Sollte beim Reinigen mineralischer oder metallischer Staub aufgenommen werden, Putz Hilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser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

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Netzstecker in der Netzstecker-Halterung am Gerät verstaut
- ✓ Keine eingebrachten Speisen im Gerät
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit klarem Wasser nachwischen und trockenreiben.

11.6 Abschirmblech demontieren

① Für eine gründliche Reinigung kann das Abschirmblech demontiert und je nach Größe auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn das Abschirmblech in die Rückwand der Korpusinnenseite montiert ist. Ansonsten wird die Warmluft nicht gleichmäßig und ausreichend im Geräteinnenraum verteilt.

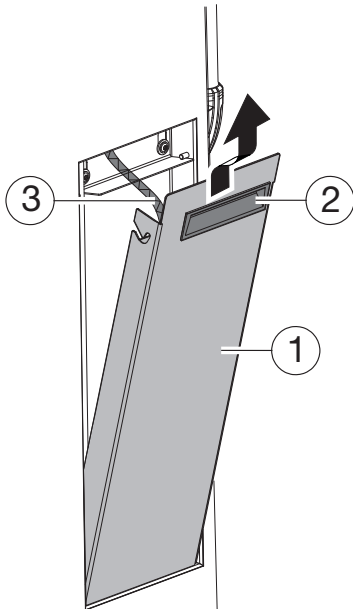


- Gerätetür weit aufklappen.
- Abschirmblech an den Schrauben von der Rückwand abschrauben und nach vorn herausheben.
- Nach der Reinigung das Abschirmblech wieder anschrauben.
- Gerätetür wieder schließen.

Geräteausführung mit Befeuchtung (optional)

- bei dieser Gelegenheit die Verdampferwanne der Befeuchtung ebenfalls reinigen.

11.7 Tank für Befeuchtung herausnehmen



- Tank (1) in der Griffmulde (2) nach oben anheben und herausklappen.
- Nun erst den Schlauch (3) vollständig aus dem Tank (1) herausziehen.
- Jetzt den Tank (1) nach oben herausziehen.
- Eventuell auslaufendes Wasser aus dem Schlauch aufwischen.
- Tank (1) gründlich reinigen.
- Tank ausschließlich mit destilliertem Wasser auffüllen.
- Nach der Reinigung Tank in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen, dabei unbedingt den Schlauch (3) bis auf den Tankboden einführen.

**Vorsicht! Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität!**

Durch die Verwendung von Leitungswasser zur Befeuchtung kann die Qualität der im Gerät befindlichen Lebensmittel beeinträchtigt werden.

- Ausschließlich destilliertes Wasser verwenden.
- Lebensmittel ggf. entsorgen.

**Vorsicht! Sachschaden durch Verwendung von Leitungswasser zur Befeuchtung!**

Die Verwendung von Leitungswasser zur Befeuchtung kann zu Algenbefall und Kalkablagerungen im Wassertank und der Zuleitung führen. Algenbefall und Kalkablagerungen können zu Funktionsstörungen bzw. zum Geräteschaden führen.

- Nach dem Einsatz von Leitungswasser den Tank entnehmen und gründlich reinigen.
- Ausschließlich destilliertes Wasser verwenden.

**Vorsicht! Rutschgefahr!**

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

12 Wartung

- ① Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.
- Entriegelungsfunktion und Leuchtfähigkeit des phosphoreszierenden Türinnengriffs (Panikknopf) bei regelmäßiger Wartung der Kälteeinrichtungen ebenfalls prüfen lassen.
- Durchgeführte Wartungen dokumentieren und zugehörigen Dokumente entsprechend archivieren.



Warnung! Spannungsführende Komponenten!

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

- Gerät mit Taste "EIN/AUS" ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.
- Netzstecker ausstecken und in die Netzstecker-Halterung am Gerät verstauen.

12.1 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

12.2 Dichtungen pflegen

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

12.3 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

12.4 Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

- Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701 und DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen

12.5 Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

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

13 Reparatur

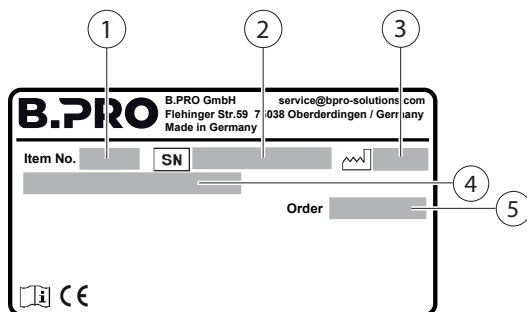
- Reparaturen **ausschliesslich** durch folgende Servicestellen ausgeführt lassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

13.1 Defekt-Beschreibung

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

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

① Das Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite im Bereich der Stromzuleitung des Geräts..



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

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

13.2 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

13.3 Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

🔗 Siehe Service-Informationssystem im Internet (www.bpro-solutions.com).

13.4 Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Deutschland

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

13.5 Gewährleistung

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

① Bei Reparaturen durch von B.PRO nicht zugelassene Servicestellen erlischt die Gewährleistung.

14 Entsorgung

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

Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zugeführt werden.



Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet.
Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät **nicht** zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgen.
- Gerät und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.

① Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.

📍 "Adresse" auf Seite 42

① Das Gerät darf kostenlos bei B.PRO zurückgegeben werden.

15 Technische Daten

① Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder den spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

15.1 Allgemeine Daten

Abmessungen und Gewichte (ca.)

Artikel	Bezeichnung	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe [mm]	Leergewicht [kg]	Max. Zuladung [kg]
386605; 575199	BPT E 12 H	521	821	782	55	80
386606; 575200	BPT E 18 H	521	821	1072	58	85
386607; 575201	BPT E 24 H	590	821	1302	65	90
386608; 575202	BPT E 30 H	590	821	1532	85	130
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	1026	821	1072	110	115
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	1026	821	1565	146	160
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	1026	821	1072	110	115
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	590	821	1532	92	130

Artikel	Bezeichnung	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe [mm]	Leergewicht [kg]	Max. Zuladung [kg]
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	590	821	1532	92	130
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	820	941	1795	150	200
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	820	941	1795	155	200
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	820	941	1795	155	200
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	1436	941	1795	255	200

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

Beladungskapazität

Artikel	Bezeichnung	GN1/2 -100	GN1/1 -100	GN1/2 -65	GN1/1 -65	GN2/1 -65	GN2/1 -100
386605; 575199	BPT E 12 H	8	4	12	6	---	---
386606; 575200	BPT E 18 H	12	6	18	9	---	---
386607; 575201	BPT E 24 H	16	8	24	12	---	---
386608; 575202	BPT E 30 H	20	10	30	15	---	---
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	24	12	36	18	---	---
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	40	20	60	30	---	---
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	24	12	36	18	---	---
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	16	8	24	12	---	---
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	16	8	24	12	---	---
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	---	24	---	36	18	12
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	---	20	---	32	16	10
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	---	20	---	32	16	10
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	---	48	---	72	36	24

Zuladung Dach

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

Dachoption	Modell	Zuladung [kg]
Jedes Gerät, das dieser Anleitung unterliegt		33

Abstand der Auflagesicken

38,3 mm

Temperatur Fachinnenraum

+30 °C bis +95 °C, regelbar

15.2 Elektrische Daten

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

QM-Spot-Sensor, Batteriepack (optional)

Parameter	Werte
Typ	3 St. AA, Lithiumbatterie (Modell: ER14505M)
Kapazität	3x 2200 mAh
Spannung	3,6 V

Schutzart

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

15.3 Umwelt**Umgebungsbedingungen – Betrieb**

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

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

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

Geräteausführung mit Befeuchtung

Parameter	Werte
Temperatur	+2 °C bis +40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	ohne Betauung

Emissionen

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

Werkstoffe

Parameter	Werte
Werkstoff	Chromnickelstahl 18/10, Kunststoff
Elektrische Bauteile	Kabel, Platinen, Stecker Lithium-Batterie (optional)
Isoliermaterial	PUR-Schaum-Platten

16 Bestellangaben und Zubehör

Bestellangaben

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
BPT E 12 H	386605; 575199
BPT E 18 H	386606; 575200
BPT E 24 H	386607; 575201
BPT E 30 H	386608; 575202
BPT E 2 x 18 duo H/H	386611; 575206
BPT E 2 x 30 duo H/H	386612; 575207
BPT E 2 x 18 duo H/N	386614; 575209
BPT E 2 x 12 combi H/H	386613; 575208
BPT E 2 x 12 combi H/N	386615; 575210
BPT E 36 H banquet	386617; 575212
BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	386618; 575213
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	386620; 575215
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	386619; 575214
Betriebeanleitung	154918

Zubehör

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
Gastronormbehälter	↪ B.PRO-Preisliste
Auflagestege	↪ B.PRO-Preisliste
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	126999
Eutektische Platten	↪ B.PRO-Preisliste
Edelstahlreinigungs- und -Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	511895

17 Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

17.1 Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung

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



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

17.2 Verordnungen, Vorschriften

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

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

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

18 Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

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

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

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

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

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

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

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

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS