

B.PROTHERM EDELSTAHL, WARM/KALT
BPT E 2 X 16 (10) COMBI H/C BANQUET
BPT E 2 X 30 (24) DUO H/C
BPT E 2 X 36 (30) DUO H/C 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 | 6 |
| 1.1 | Produktdokumentation | 6 |
| 1.2 | Darstellungskonventionen | 6 |
| 1.3 | Warnhinweise | 6 |
| 2 | Zu diesem Produkt | 6 |
| 2.1 | Einsatzzweck | 6 |
| 2.2 | Einsatzbedingungen | 7 |
| 2.3 | Produktmerkmale | 7 |
| 2.4 | Funktionsprinzip | 9 |
| 3 | Sicherheit | 9 |
| 3.1 | Sichere Verwendung | 9 |
| 3.2 | Allgemeines | 9 |
| 3.3 | Betreiberpflichten | 10 |
| 3.4 | Einweisung Dritter | 10 |
| 3.5 | Zu diesem Produkt | 10 |
| 3.6 | Erste Hilfe | 11 |
| 3.7 | Transport | 11 |
| 3.8 | Inbetriebnahme | 11 |
| 3.9 | Bedienung und Betrieb | 12 |
| 3.10 | Reinigung und Pflege | 15 |
| 3.11 | Persönliche Schutzausrüstung | 16 |
| 3.12 | Wartung | 16 |
| 3.13 | Reparatur | 16 |
| 3.14 | Persönliche Schutzausrüstung | 16 |
| 3.15 | Normen und Richtlinien | 17 |
| 3.16 | Produktkennzeichnung | 17 |
| 4 | Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen | 17 |
| 5 | Transport | 18 |
| 5.1 | Transportschäden prüfen/abwickeln | 18 |
| 5.2 | Lieferumfang | 18 |
| 5.3 | Auspacken | 18 |
| 5.4 | Verpackungsmaterial entsorgen | 18 |
| 6 | Übersicht | 19 |
| 6.1 | Geräteübersicht – BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet | 19 |
| 6.2 | Geräteübersicht – BPT E 2 x 30 (24) duo H/C | 20 |
| 6.3 | Geräteübersicht – BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet | 21 |
| 6.4 | Temperatur-Regler – Übersicht | 22 |
| 6.5 | Symbole – Übersicht | 23 |
| 7 | Inbetriebnahme | 24 |
| 7.1 | Erstinbetriebnahme | 24 |
| 7.2 | Gerät in Betrieb nehmen | 24 |
| 8 | Bedienung und Betrieb – Warmfach | 26 |
| 8.1 | Heizbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus) | 26 |
| 8.2 | Soll-Temperatur einstellen | 26 |
| 8.3 | Gerät vorkühlen | 26 |
| 8.4 | Sprache einstellen | 27 |
| 8.5 | Steckerstart | 27 |
| 8.6 | Betriebsstunden anzeigen | 27 |
| 8.7 | Tastensperre | 27 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 8.8 | Oberen/unteren Temperaturalarm ändern | 27 |
| 8.9 | Befeuchtung einstellen (optional bei Banquet-Modellen) | 28 |
| 8.10 | Bildschirmschoner | 28 |
| 8.11 | QM-Spot-Sensor (optional) | 28 |
| 8.12 | Eutektischer Platten-Betrieb einstellen | 29 |
| 8.13 | Gerätetür öffnen | 30 |
| 8.14 | Panikknopf | 31 |
| 8.15 | Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung (Kick-Latch) (optional) | 32 |
| 8.16 | Gerätetür schließen | 32 |
| 8.17 | Türalarm aktivieren/deaktivieren | 32 |
| 8.18 | Firmwareversion anzeigen | 32 |
| 8.19 | Service (mit PIN) | 32 |
| 8.20 | Gerät beschicken | 33 |
| 8.21 | Speisen warm halten | 33 |
| 8.22 | Speisen entnehmen | 34 |
| 9 | Bedienung und Betrieb – Kaltfach | 35 |
| 9.1 | Kühlbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus) | 35 |
| 9.2 | Soll-Temperatur einstellen | 35 |
| 9.3 | Gerät vorkühlen | 36 |
| 9.4 | Sprache einstellen | 36 |
| 9.5 | Steckerstart | 36 |
| 9.6 | Betriebsstunden anzeigen | 36 |
| 9.7 | Tastensperre | 36 |
| 9.8 | Oberen/unteren Temperaturalarm ändern | 36 |
| 9.9 | Bildschirmschoner | 37 |
| 9.10 | QM-Spot-Sensor (optional) | 37 |
| 9.11 | Gerätetür öffnen | 38 |
| 9.12 | Panikknopf | 38 |
| 9.13 | Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung (Kick-Latch) (optional) | 39 |
| 9.14 | Gerätetür schließen | 39 |
| 9.15 | Türalarm aktivieren/deaktivieren | 40 |
| 9.16 | Firmwareversion anzeigen | 40 |
| 9.17 | Service (mit PIN) | 40 |
| 9.18 | Gerät beschicken | 40 |
| 9.19 | Speisen kühl halten | 41 |
| 9.20 | Speisen entnehmen | 41 |
| 10 | Bedienung und Betrieb - Allgemeines | 42 |
| 10.1 | Gerät an neuen Standort bringen | 42 |
| 11 | Außerbetriebnahme | 46 |
| 11.1 | Gerät außer Betrieb nehmen | 46 |
| 12 | Hilfe im Problemfall | 47 |
| 12.1 | Hilfe im Problemfall – Warmfach | 48 |
| 12.2 | Hilfe im Problemfall – Kaltfach | 49 |
| 13 | Reinigung und Pflege | 51 |
| 13.1 | Hinweise zur Reinigung von Edelstahl | 51 |
| 13.2 | Reinigungsintervall | 51 |
| 13.3 | Reinigungsmethoden | 51 |
| 13.4 | Reinigungsmittel | 52 |
| 13.5 | Gerät reinigen | 53 |
| 13.6 | Warmfach | 54 |
| 13.7 | Kaltfach | 56 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 14 | Wartung | 59 |
| 14.1 | Kühlaggregat regelmäßig warten lassen | 59 |
| 14.2 | Kühlparameter ändern | 59 |
| 14.3 | Dichtungen auf dem Luftleitblech kontrollieren | 59 |
| 14.4 | Türdichtung kontrollieren | 59 |
| 14.5 | Dichtungen pflegen | 59 |
| 14.6 | Rollenfeststeller kontrollieren | 60 |
| 14.7 | Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen | 60 |
| 14.8 | Anschlusskabel und Netzstecker prüfen | 60 |
| 15 | Reparatur | 60 |
| 15.1 | Defekt-Beschreibung | 60 |
| 15.2 | Austausch von Komponenten | 61 |
| 15.3 | Ersatzteile | 61 |
| 15.4 | Adresse | 61 |
| 15.5 | Gewährleistung | 61 |
| 16 | Entsorgung | 61 |
| 17 | Technische Daten | 62 |
| 17.1 | Allgemeine Daten | 62 |
| 17.2 | Elektrische Daten | 63 |
| 17.3 | Umwelt | 63 |
| 17.4 | Kühlsystem | 63 |
| 18 | Bestellangaben und Zubehör | 64 |
| 19 | Normen, Richtlinien, Prüfsiegel | 64 |
| 19.1 | Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung | 64 |
| 19.2 | Verordnungen, Vorschriften | 65 |
| 20 | Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen | 66 |

1 Zu dieser Betriebsanleitung

1.1 Produktdokumentation

Dies ist die Original-Betriebsanleitung.

Zielgruppe:


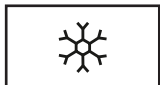
Bedienpersonal, Küchenleiter.

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.

| Symbol | Erläuterung |
|--|------------------------------|
|  | Symbol für Variante Warmfach |
|  | Symbol für Variante Kaltfach |

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 B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

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

Der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt 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
- Verwendung als Raumkühlung
- Verwendung als Kühlschrank (Herunterkühlen von warm eingebrachtem Geschirr und warm eingebrachten Speisen oder zum permanenten Kühlen 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 B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt 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 einem phosphoreszierenden Panikknopf in der Türinnenseite.

Mit Hilfe der Stapelhoppern 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 gekühlten B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt aus zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen.

Die Banquet-Ausführung ist standardmäßig mit vier Lenkrollen, zwei davon mit Rollenfeststellern, ausgestattet.

Der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgerüstet, bei der die gekühlte Luft mit Hilfe von Lüftern im Geräteinnenraum umgewälzt wird.

Bezeichnung B.PROTHERM Modelle

| Ausführung 2 Fächer | Anzahl Sicken | Anordnung Fächer | Ausführung Fächer | Modell |
|------------------------|------------------|---|--|--------------------------------------|
| 2 x | 16 30 36 | combi = übereinander duo = nebeneinander | H/C = umluftbeheizt/ umluftgekühlt | banquet = Bankettwagen für GN 2/1 |

Folgende Geräteausführungen werden angeboten:

| Gerät | Ausführungen |
|-------------------------------------|---|
| BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet | 16 Sickenpaare (10 x 2/1 und 6 x 1/1 = 16 (10)) |
| BPT E 2 x 30 (24) duo H/C | 30 Sickenpaare (24 x 1/1 und 6 x 1/2 = 30 (24)) |
| BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet | 36 Sickenpaare (30 x 2/1 und 6 x 1/1 = 36 (30)) |

Bedienung und Betrieb

Senkrecht verlaufende Schiebegriffe ermöglichen eine einfache Fortbewegung des Wagens. Umlaufende Stoßschutzleisten schützen vor Beschädigung. Die massive Bodenplatte schützt das Gerät vor Beschädigung durch Anstoßen während des Transports.



Die Gerätetüren sind mit einem selbst schließenden Türverschluss versehen.

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

Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt.

Der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt kann mit Gastronormbehältern GN 2/1, GN1/1, GN1/2 beschickt werden. Zusätzlich kann der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt unter Verwendung von Gastronormrosten auch mit Speisen in Geschirr beschickt werden.

Die Temperatur-Regelung registriert Abweichungen der Ist- von der Soll-Temperatur außerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs und signalisiert diese optisch auf dem Display.

| Variante | Erläuterung |
|---|---|
|  | Die Parameter der Umluftheizung lassen sich gradgenau über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen. Das Display zeigt den momentanen Betriebszustand des Geräts. Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +30 °C und +95 °C. |
|  | Die Kühlparameter der Kühlung lassen sich gradgenau über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen. Das Display zeigt den momentanen Betriebszustand des Geräts. Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +2 °C und +10 °C. |

2.3.1 Standardausführung

Der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt ist standardmäßig wie folgt ausgestattet:


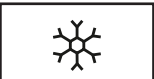
- Doppelwandiger Gerätekorpus aus Edelstahl
- Sickenabstand 38,3 mm
- Digitale Temperaturregelung
- Zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen
- Banquet-Ausführung mit vier Lenkrollen, davon zwei mit Rollenfeststellern
- Sicherheits-Schiebegriff am Gerätekorpus
- Massive Grundplatte mit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

2.3.2 Optionen / Zubehör

Der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt 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 Gerätekorpus H1
- Individuelle Farbgestaltung
- Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung (Kick-Latch)
- Gerätetür abschließbar
- Warmfachgerätetür mit Sichtglas (nur bei Banquet-Ausführung)
- Innenraumbefeuchtung im Warmfach (nur bei Banquet-Ausführung)
- Kupplung-Deichsel (nur bei Banquet-Ausführung)
- Zusatzsteckdose
- Gastronormroste bei Banquet-Ausführung
- QM-Spot (Digitale Temperaturüberwachung)
- Individualisierung durch Farbkonzept

2.4 Funktionsprinzip

| Variante | Funktionsprinzip |
|---|--|
|  | <p>Das Warmfach ist mit einer Umluftheizung ausgestattet.</p> <p>Die Umluftheizung funktioniert nach folgendem Prinzip:</p> <p>Die Luft wird im geschlossenen Geräteinnenraum hinter dem Luftführungsblech mit einem Lüfter an den Heizstäben vorbeigeführt.</p> <p>Dieser zirkulierende Luftstrom wird dadurch energieeffizient erhitzt.</p> <p>Bei der Banquet-Ausführung kann zusätzlich über eine Verdampferwanne (optional) im Geräteinnenraum eine gleichmäßige Luftfeuchte erreicht werden.</p> <p>Diese Funktionsweise hat folgende Vorteile:</p> <ul style="list-style-type: none"> Schnelles Erwärmen des Geräteinnenraums Gleichmäßige Temperaturverteilung. |
|  | <p>Das Kaltfach ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgestattet.</p> <p>Die Umluftkühlung funktioniert nach folgendem Prinzip:</p> <p>Der Verdampfer des Kühlsystems in der Geräteückwand entzieht der Luft im Geräteinnenraum Wärme. Lüfter lassen die gekühlte Luft über das Luftleitblech in der Geräteückwand, im Inneren des Geräts, zirkulieren.</p> <p>Diese Funktionsweise hat folgende Vorteile:</p> <ul style="list-style-type: none"> Schnelle Abkühlung des Geräteinnenraums Tiefere Kühltemperatur (+2 °C) möglich als bei einer aktiven, stillen Kühlung Gleichmäßige Temperaturverteilung <p>Im Geräteinneraum, oberhalb der Maschinenfachs, ist eine Tauwasser-Auffangschale eingebaut</p> |

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.

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.
- Gerät bei Gewitter keinesfalls im Freien benutzen.
- Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Sicherstellen, dass die Benutzer des Geräts in die Bedienung des Geräts eingewiesen sind und diese Betriebsanleitung verstanden haben.




Schwere Verletzungen und Sachschaden durch explodierte, umherfliegende Teile und verpuffte Gase!

- Wenn explosionsfähige Stoffe oder Behälter im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschaden führen.
- In diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.

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 |
| | "Warnung vor feuergefährlichen Stoffen" (Kältemittel der Klasse A3) nach DIN EN ISO 7010 Anbringort: Gerätekorpus |

| Hinweisschild | Bedeutung - Anbringort |
|---|--|
|  | "Gefahr! Keine offene Flamme. Feuer, offene Zündquelle und Rauchen verboten!" nach DIN EN ISO 7010 Anbringort: Gerätekörper |
|  | "Kühlgerät steht unter Druck" nach DIN ISO 7000 Anbringort: Kühlgerät |

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

3.6 Erste Hilfe

3.6.1 Hinweise auf das Verhalten bei Verletzungen

Der Betreiber des Gerätes ist verpflichtet, Maßnahmen für Notfälle (Unfälle und Störungen) festzulegen. Der Betreiber muss eine Kurzanweisung erstellen und seinen Mitarbeitern bekannt geben.

- Kurzanweisung in unmittelbarer Nähe des Gerätes deutlich lesbar anbringen.
- Rettungs- und Meldekette des Betreibers beachten.

3.7 Transport

3.7.1 Aufrechte Transportposition

- Gerät nur aufrecht stehend transportieren.
- Während des Transports darf das Gerät nicht in Betrieb sein.



- Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert wurde, mit der Inbetriebnahme 2 Stunden warten.

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.

3.8 Inbetriebnahme

3.8.1 Standort

- Gerät nur in gut belüfteter Umgebung aufstellen/betreiben.
- Gerät nur auf einer ebenen, festen Standfläche betreiben.
- Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine).

Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen. Durch den Feuchtfilm besteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.



Zugestellte Lüftungsschlitze können zur Überhitzung und zum Ausfall des Kühlaggregats führen!

- Lüftungsschlitze des Kühlaggregats freihalten.
 - Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.

Das Kältemittel Propan (R290) ist leicht brennbar und explosiv (Kältemittelgruppe A3 gemäß DIN EN 378-2). Im Leckagefall kann ein zündfähiges Gas-Luft-Gemisch erzeugt werden, das im kritischen Mischungsverhältnis und in Verbindung mit einer entsprechenden Zündquelle eine explosive Reaktion auslösen kann.

3.8.2 Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche nieder. Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags!

- Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

3.8.3 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 nicht zu beschädigen, Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken. Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

3.9 Bedienung und Betrieb

3.9.1 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.
 - Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckel abdecken.
 - Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken.
 - Im Störfall, der nicht unmittelbar selbst behoben werden kann, Gerät nicht weiter betreiben und vor versehentlicher Verwendung sichern.
 - Bei Beschädigung Gerät außer Betrieb nehmen und vor versehentlicher Verwendung sichern.
 - Gerät vollständig vom Stromnetz trennen.
 - Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.
- ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60

3.9.2 Beschickung und Speisenentnahme

- Gerät grundsätzlich von unten nach oben beschicken, um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden.
- Speisenentnahme von oben nach unten durchführen.
- Die in den technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung nicht überschreiten.
- Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken. Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckeln abdecken.
- Sickenauflagen vollständig bestücken, also z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1 auf jeder Auflage, damit die Behälter beim Standortwechsel nicht verrutschen können.

Während der Beschickung oder Speisenentnahme kann Wasser aus dem Gerät laufen. Es besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Überschüssiges Wasser im Geräteinnenraum sowie auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.



- Beim Warmhalten von Speisen Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.

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.

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.

Eutektische Platten (Kühlakkus)!

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

- Keine eutektischen Platten während des Warmhaltens von Speisen verwenden.

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.

Bei der Nutzung der Befeuchtung kann sich vermehrt Kondenswasser bilden und beim Öffnen der Tür aus dem Gerät laufen. Es besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Überschüssiges Wasser im Innenraum, sowie auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.
- Bleibt die Funktion dauerhaft ungenutzt, den Tank vollständig entleeren.
- Wassertank ausschließlich mit destilliertem Wasser befüllen.

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.

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

Warme Geräteaußenseite!

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

- Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.



- Beim Kühlhalten von Speisen Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.
 - Arbeiten am Kältesystem ausschließlich durch autorisiertes, sachkundiges, für Kältemittel Propan (R290) geschultes Fachpersonal durchführen lassen.
 - Im Nutzraum des Geräts keine elektrischen Geräte betreiben.
- Offene Flammen sind im Umkreis von 1 m nicht erlaubt.

Brandgefahr, insbesondere durch offene Flamme, elektrische oder durch statische Aufladung erzeugte Funken und heißen Oberflächen!

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

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

3.9.3 Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite

- Geräteoberseite mit maximal 33 kg Flächenlast belasten.

3.9.4 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.

3.9.5 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.

3.9.6 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 langsamen 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 abzubremsen.

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

Fällt das Gerät beim Transport um oder wird sonstigen starken/stoßartigen Belastungen ausgesetzt, die eindeutig außerhalb des bestimmungsgemäßen Gebrauchs des Geräts liegen, muss es vor einer erneuten Inbetriebnahme durch einen autorisierten Kältefachbetrieb geprüft und ggf. gewartet werden.

Die Prüfung kann auch durch entsprechend geschultes Fachpersonal durchgeführt werden.

3.10 Reinigung und Pflege

Reinigung und Wartung

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

3.10.1 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 Gerätstecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen (Netzstecker in Netzstecker-Halterung einstecken).

3.10.2 Elektrischer Schlag durch Kurzschluss

In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

3.10.3 Hygiene

- Beim Warm- und Kühlhalten 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.

Optional erfüllt der Geräteinnenkorpus die Anforderungen der Hygieneausführung H1.

3.10.4 Reinigungsintervall

- Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Das Gerät ist mit einer Tauwasser-Auffangschale ausgestattet.

- Tauwasser-Auffangschale täglich leeren, um ein Überlaufen und die damit verbundene Rutschgefahr oder die Gefahr von Schäden am Fußboden zu vermeiden.

3.10.5 Reinigungsmethode

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

3.10.6 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

3.10.7 Reinigungswasser

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

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

3.11 Persönliche Schutzausrüstung

- Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.) tragen zum Schutz gegen folgende Gefahren:
 - Heiße Oberflächen
 - Heißer Dampf und Flüssigkeiten
 - Rutschgefahr
 - Durch statische Aufladung erzeugte Funken

3.12 Wartung

3.12.1 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

3.12.2 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.

3.12.3 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.

3.12.4 Gerätetüren

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

3.13 Reparatur

3.13.1 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
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb



Arbeiten am Kältesystem

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

Es darf ausschließlich Propan (R290) in den Kältekreislauf nachgefüllt/ausgetauscht werden.

- Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille etc. tragen, um durch statische Aufladung erzeugten Funken entgegen zu wirken.

Bei defekten Komponenten, welche mit Kältemittel durchströmt werden, empfiehlt B.PRO den Austausch der kompletten Kühleinheit.

3.14 Persönliche Schutzausrüstung

- Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.) tragen zum Schutz gegen folgende Gefahren:
 - Heiße Oberflächen
 - Heißer Dampf und Flüssigkeiten
 - Rutschgefahr
 - Durch statische Aufladung erzeugte Funken
- Zusätzlich die von den Reinigungsmittelherstellern vorgegebene persönliche Schutzausrüstung verwenden, siehe Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel.

3.15 Normen und Richtlinien

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

- Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

3.16 Produktkennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Typenschild (siehe Kapitel „Defekt-Beschreibung“ auf Seite 60) 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 „Sicherheit“ auf Seite 9) 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!

- 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

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

Die Aufsichtspflicht orientiert sich grundlegend an den jeweils geltenden Gesetzen und Vorschriften der entsprechenden nationalen Stellen, wie z. B. des Gesetzgebers, der Berufsgenossenschaften, Vorschriften auf Länder- oder Gemeindeebene und/oder weiteren Stellen.

Missbrauch als Spielgerät

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

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

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.

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, gekühlt
- (2) Betriebsanleitung

5.3 Auspacken

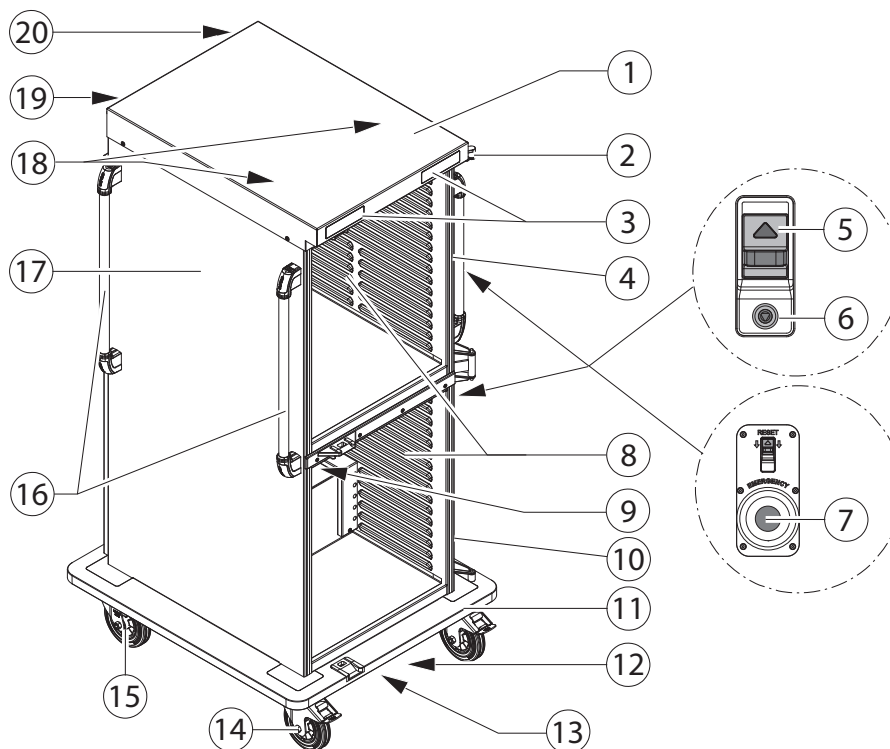
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen, nicht aufreißen und nicht aufschneiden.
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien im Geräteinnenraum und außen am Gerät entfernen

5.4 Verpackungsmaterial entsorgen

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

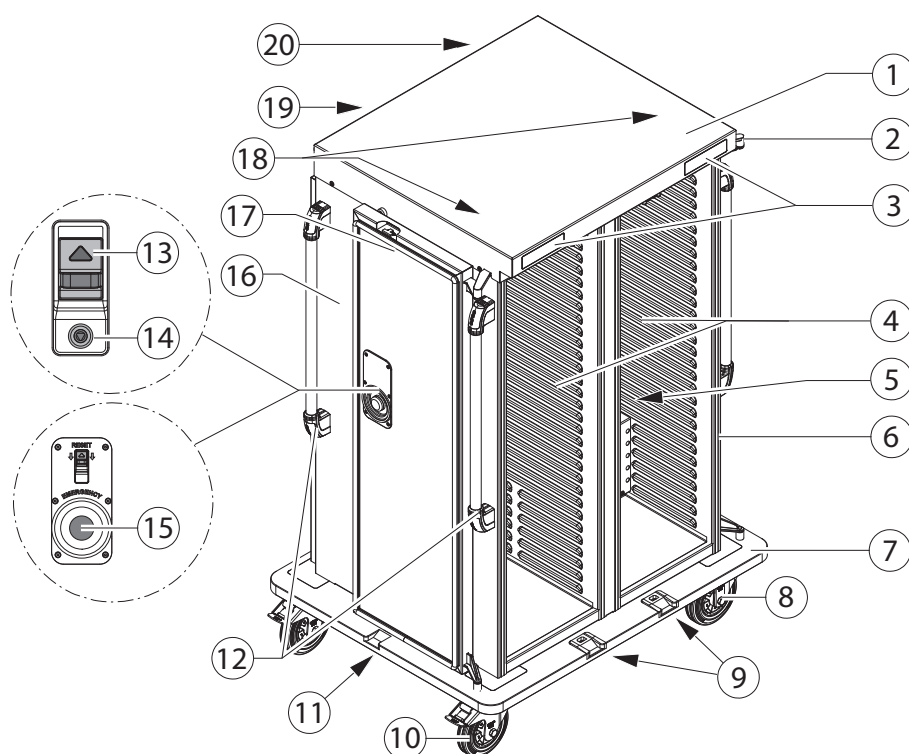
6 Übersicht

6.1 Geräteübersicht – BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet



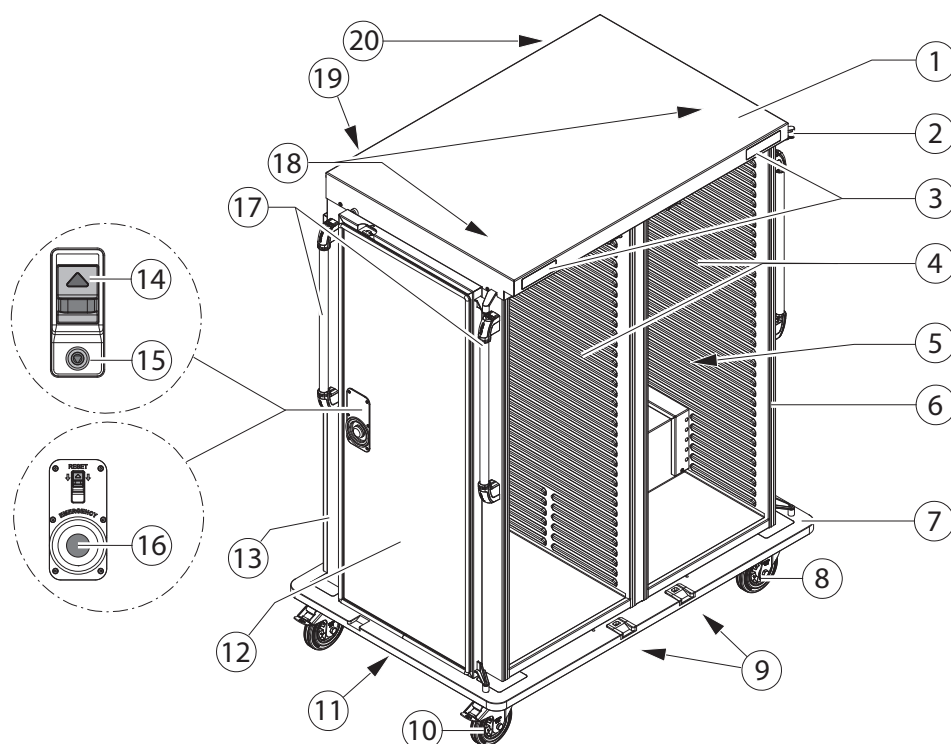
- (1) Gerätedach (nur bei Banquet-Ausführung ohne Stapelnoppen)
- (2) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (3) Temperaturreglung mit integrierter Taste "EIN/AUS"
Digitalregler, links: für Warmfach (oben)
Digitalregler, rechts: für Kaltfach (unten)
- (4) Gerätetür (Warmfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (5) Türverriegelung (jeweils an Warm- und Kaltfachtür)
- (6) Türschloss (optional)
- (7) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (8) Geräteinnenkorper mit Luftleitblenden und Auflagesicken
- (9) Tauwasserauffangschale (Kaltfach)
- (10) Gerätetür (Kaltfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (11) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (12) Deichsel (optional)
- (13) Türentriegelung für Fußöffnung – Kick-Latch (optional)
- (14) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (15) Bockrolle
- (16) Schiebegriff
- (17) Gerätekorpus standardmäßig in Edelstahl oder optional in pulverbeschichtetem Feinblech
- (18) QM-Spot-Sensor (optional)
- (19) Netzkabel mit Netzstecker
- (20) Netzstecker-Halterung oder Zusatzsteckdose (optional)

6.2 Geräteübersicht – BPT E 2 x 30 (24) duo H/C



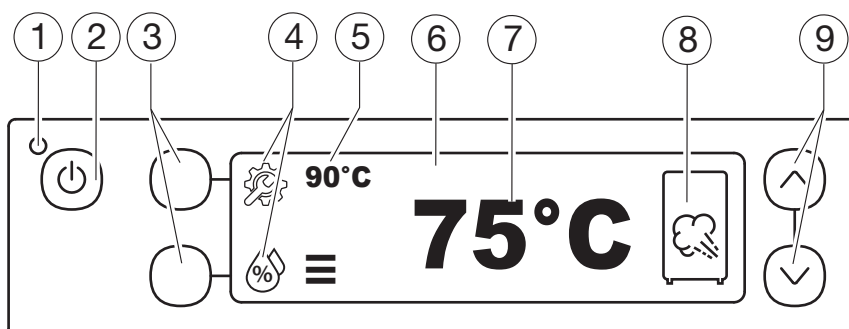
- (1) Gerätedach (nur bei Banquet-Ausführung ohne Stapelnoppen)
- (2) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (3) Temperaturreglung mit integrierter Taste "EIN/AUS"
Digitalregler, links: für Warmfach (oben)
Digitalregler, rechts: für Kaltfach (unten)
- (4) Geräteinnenkorper mit Luftleitblenden und Auflagesicken
- (5) Tauwasserauffangschale (Kaltfach)
- (6) Gerätetür (Kaltfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (7) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (8) Bockrolle
- (9) Türentriegelung für Fußöffnung – Kick-Latch (optional)
- (10) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (11) Deichsel (optional)
- (12) Schiebegriff
- (13) Türverriegelung (jeweils an Warm- und Kaltfachtür)
- (14) Türschloss (optional)
- (15) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (16) Gerätekorpus standardmäßig in Edelstahl oder optional in pulverbeschichtetem Feinblech
- (17) Gerätetür (Warmfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (18) QM-Spot-Sensor (optional)
- (19) Netzkabel mit Netzstecker
- (20) Netzstecker-Halterung oder Zusatzsteckdose (optional)

6.3 Geräteübersicht – BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet



- (1) Gerätedach (nur bei Banquet-Ausführung ohne Stapelnoppen)
- (2) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (3) Temperaturreglung mit integrierter Taste "EIN/AUS"
Digitalregler, links: für Warmfach (oben)
Digitalregler, rechts: für Kaltfach (unten)
- (4) Geräteinnenkorper mit Luftleitblenden und Auflagesicken
- (5) Tauwasserauffangschale (Kaltfach)
- (6) Gerätetür (Kaltfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (7) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (8) Bockrolle
- (9) Türentriegelung für Fußöffnung – Kick-Latch (optional)
- (10) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (11) Deichsel (optional)
- (12) Gerätetür (Warmfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (13) Gerätekorpus standardmäßig in Edelstahl oder optional in pulverbeschichtetem Feinblech
- (14) Türverriegelung (jeweils an Warm- und Kaltfachtür)
- (15) Türschloss (optional)
- (16) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (17) Schiebegriff
- (18) QM-Spot-Sensor (optional)
- (19) Netzkabel mit Netzstecker
- (20) Netzstecker-Halterung oder Zusatzsteckdose (optional)

6.4 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 Kühlbetrieb |
| (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 |

Während des Kühl- und des Abtaubetriebs ist immer auch der Lüfter in Betrieb.

6.5 Symbole – Übersicht



6.5.1 Warmfach

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
|  | Fehler/Warnung |
| OK | Auswahl/Einstellung bestätigen |
|  | Befeuchtung |
|  | Lüfter für Eutektische Platten Betrieb |
|  | Regler für COMBI-Fach (hier im Bsp. Fach oben) |

| Symbol | Bedeutung |
|---|--|
|  | Einstellungen |
|  | Heizbetrieb |
|  | Befeuchtung in Stufen I - III wählbar |
|  | Zurück |
|  | Regler für DUO-Fach (hier im Bsp. Fach links) |

6.5.2 Kaltfach

| Symbol | Bedeutung |
|---|---------------|
|  | Einstellungen |
|  | Kühlung |
|  | Abtauung |

| Symbol | Bedeutung |
|---|--------------------------------|
|  | Fehler/Warnung |
| OK | Auswahl/Einstellung bestätigen |
|  | Zurück |

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 eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum
- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Schutzfolien entfernt
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.



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

7.1 Erstinbetriebnahme



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

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.



Soll-Temperatur des Geräts prüfen

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

- Bei Bedarf Soll-Temperatur ändern.
- Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 35.

7.2 Gerät in Betrieb nehmen

7.2.1 Gerät aufstellen

- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.



- Um eine bestmögliche Kühlung der Speisen zu gewährleisten, bei der Wahl des Stellplatzes folgende Punkte beachten:
 - Gerät weit entfernt von möglichen Wärmequellen betreiben (z. B. Heizung, Backofen, Sonneneinstrahlung).
 - Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfbildung betreiben (z. B. Spülmaschine).
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze des Kühlaggregats nicht durch Gegenstände verdeckt sind (freier Luftaustritt). Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.
- Sicherstellen, dass die Tauwasser-Auffangschale im Geräteinneraum, oberhalb der Maschinenebene, eingebaut ist.
- Gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe) tragen, um statischer Aufladung entgegenzuwirken.

**Gefahr! Brandgefahr!**

Brandgefahr, insbesondere durch offene Flamme, elektrische oder durch statische Aufladung erzeugte Funken und heiße Oberflächen.

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

**Gefahr! Elektrischer Schlag durch einen Kurzschluss in externen Geräten!**

Ein Kurzschluss in einem in das Gerät eingesteckten externen Gerät (z. B. durch Überhitzung der Netzzuleitung) kann bei Berührung des Geräts zu einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät nur an eine mit einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung ausgestatteten Netzsteckdose anschließen (Absicherung FI-Schalter, jede Phase mit max. 16 A).

① Die Temperatur-Regelung funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.

- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.

↳ Kapitel "Gerät an neuen Standort bringen" auf Seite 42

7.2.2 Gerät an die Steckdose anschließen

- ✓ Gerät und die an die optional vorhandenen Gerätsteckdosen angeschlossenen externen Geräte befinden sich im ausgeschalteten Zustand
- ✓ Gerätetür geschlossen
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
Der Startbildschirm erscheint ca. 3 Sekunden lang.
Danach wird im Display oben der Gerätetyp, links unten die Version des Powerboards und rechts unten die Version des Displays angezeigt.
Die Betriebsanzeige-LED pulsiert.

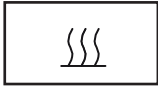
**Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik!**

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 51



8 Bedienung und Betrieb – Warmfach

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 22

↳ Kapitel "Symbole – Übersicht" auf Seite 23

8.1 Heizbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)

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.
Die Temperaturanzeige zeigt den Schriftzug AUS.



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

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 22

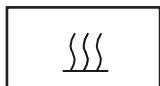
Soll-Temperatur ändern

- 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 vorkühlen

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 „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 den Heizbetrieb automatisch mit der zuletzt gespeicherten Einstellung, nachdem der Netzstecker erneut in die Netzsteckdose gesteckt wurde.

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

- Um die Funktion zu aktivieren, 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.

- Um die Funktion zu aktivieren, 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.

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

Der Tank darf ausschließlich mit destilliertem Wasser befüllt werden.

☞ Kapitel "Tank für Befeuchtung herausnehmen" auf Seite 54

- Tank mit destilliertem Wasser auffüllen.

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



Vorsicht! Rutschgefahr!

Während der Befeuchtung kann vermehrt Kondenswasser anfallen und während der Beschickung oder Speisenentnahme aus dem Gerät laufen. Es besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

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

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

☞ Kapitel "Temperatur-Regler – Übersicht" auf Seite 22

☞ Kapitel "Symbole – Übersicht" auf Seite 23

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 27

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.

- ① 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.

- ① 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 Eutektischer Platten-Betrieb einstellen

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

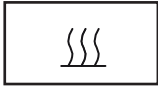
Diese Funktion eignet sich vor allem für eine Bestückung mit eutektischen Platten (Kühlakkus).

- 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.

B.PRO empfiehlt:

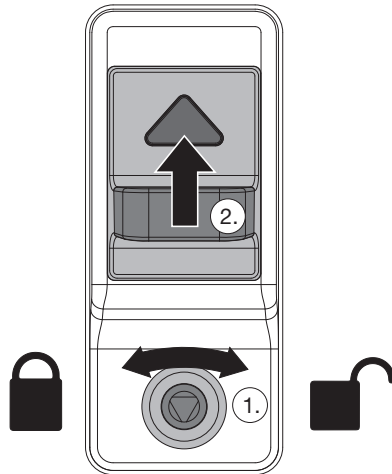
So erzielt man den besten Wirkungsgrad:

- Eutektische Platte auf Höhe des Lüfters einschieben.



8.13 Gerätetür öffnen

Um einen möglichst geringen Wärmeverlust zu erreichen, Gerätetür nicht unnötig während des Heizbetriebs 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 Kühlung schaltet sich automatisch ab.
Die Gerätetür lässt sich um ca. 270° öffnen und am Gerätekorpus durch leichtes Drücken arretieren/sichern.



Vorsicht! 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! Heiße flüssige Speisen!

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

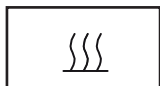
- Gastronormbehälter waagrecht halten.
- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.



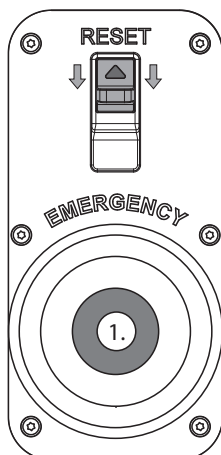
Vorsicht! Rutschgefahr!

Während der Beschickung oder der Speisenentnahme kann Wasser aus dem Gerät laufen. Es besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

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



8.14 Panikknopf



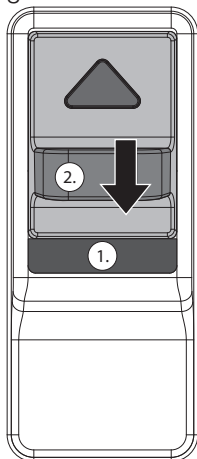
Wird eine Person versehentlich im Gerätekörper eingeschlossen, kann sie sich selbst durch Drücken des phosphoreszierenden Panikknopfes (1.) befreien. Wird der Knopf im Innenraum des Geräts mit einer Kraft von 70 Newton (entspricht einer Kraft von 7 kg) gedrückt, springt die Gerätetür auf.

Die Verriegelung der Gerätetür ist danach vollständig entsperrt.

Sie muss aktiv neu gespannt werden, damit die Gerätetür wieder geschlossen werden kann.

Entspernte 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.



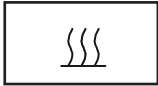
- Griff des Türverschlusses (2.) nach unten drücken. Dabei die Tür keinesfalls schließen. Die Verriegelung wird hörbar neu gespannt.
- Tür schließen. Das rote Farbfeld beim Panikknopf im Geräteinneren ist nicht mehr zu sehen.



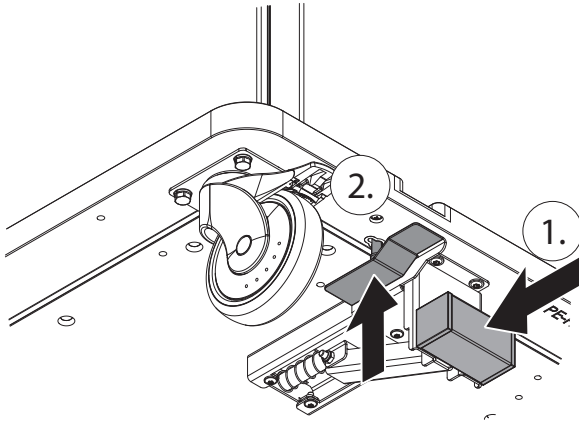
Vorsicht! Sachschaden!

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.



8.15 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.

8.16 Gerätetür schließen

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

8.17 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" navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.
- Mit Tasten „AUF/AB“ auf "JA zur Aktivierung" oder "NEIN zur Deaktivierung" navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.

Der Türalarm wird je nach gewählter Einstellung aktiviert oder deaktiviert.

8.18 Firmwareversion anzeigen

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

Die Firmwareversion wird angezeigt.

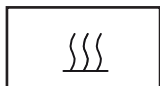
Links im Display wird die Version des Powerboards und rechts die Version des Displays angezeigt.

8.19 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 60



8.20 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 beheizten 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 Geräteschwerpunkt 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).



Vorsicht! Rutschgefahr!

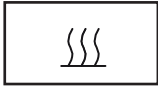
Wenn während der Beschickung oder der Speisenentnahme Wasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

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

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

8.21 Speisen warm halten

- ✓ 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 „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 35



8.22 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.



Vorsicht! 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.



Vorsicht! Rutschgefahr!

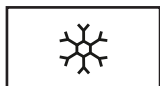
Wenn während der Beschickung oder der Speisenentnahme Wasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

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

- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter oder Speisen in Geschirr entnehmen.

Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

➔ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 51



9 Bedienung und Betrieb – Kaltfach

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 22

↳ Kapitel "Symbole – Übersicht" auf Seite 23

9.1 Kühlbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)

Kühlbetrieb starten

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

Kühlbetrieb unterbrechen

- Taste "EIN/AUS" drücken.
Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
Die Temperaturanzeige zeigt den Schriftzug AUS.



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

9.2 Soll-Temperatur einstellen

Die Soll-Temperatur ist bei Auslieferung werkseitig auf +7 °C eingestellt.

Zu tiefe Temperatureinstellungen führen (ebenso wie zu hohe Umgebungstemperaturen) zu einem Dauerbetrieb des Kühlaggregats.

Mögliche Folgen:

- Vermehrter Eisbesatz am Verdampfer
- Häufigeres Abtauen notwendig
- Höherer Energieverbrauch

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 22

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.



9.3 Gerät vorkühlen

- Um eine Erwärmung der eingebrachten Lebensmittel zu vermeiden, das Gerät in Abhängigkeit von der gewählten Soll-Temperatur und von der Umgebungstemperatur maximal 30 Minuten vorkühlen.

↳ Kapitel „Kühlbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)“ auf Seite 35

9.4 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.

9.5 Steckerstart

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

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

9.6 Betriebsstunden anzeigen

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

Die Betriebsstunden werden angezeigt

9.7 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.

- Um die Funktion zu aktivieren, Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden drücken.
- Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Tastensperre navigieren.
- Mit "OK" bestätigen.

Alle Displaytasten sind gesperrt.

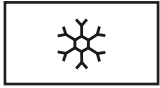
- Um diese Funktion zu deaktivieren, die Tasten "AUF/AB" ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

9.8 Oberen/unteren Temperaturalarm ändern

Diese Einstellung verringert entscheidend die Fehlermeldungen im täglichen Betrieb. Werksseitig sind 5K (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 4 °C ist eingestellt. Bei einem eingestellten oberen Temperaturalarm von +5K beginnt der Alarm ab +10 °C außerhalb der Verzögerungszeiten.

Die 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.

9.9 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.

9.10 QM-Spot-Sensor (optional)

9.10.1 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.

- ① 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.

9.10.2 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.

- ① 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.

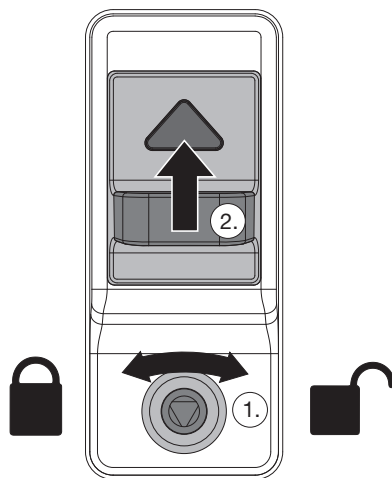


QM-Spot-Sensor verwenden

- 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.

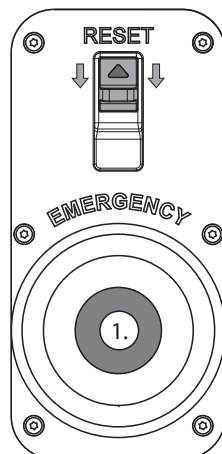
9.11 Gerätetür öffnen

Um einen möglichst geringen Kälteverlust zu erreichen, Gerätetür nicht unnötig während des Kühlbetriebs öffnen. Der Türalarm beginnt, wenn die Gerätetür länger als 10 Sekunden geöffnet bleibt. Kühlung und Lüftung schalten sich aus. Wird die Gerätetür wieder geschlossen, schalten sich die Kühlung und die Lüftung nach 3 Minuten automatisch wieder an.



- Optionales Türschloss öffnen (1.) und den Türverschluss (2.) nach oben schieben.
- In dieser Position kurz halten und gleichzeitig die Gerätetür öffnen.
- Gerätetür aufklappen.
Die Kühlung schaltet sich automatisch ab.
Die Gerätetür lässt sich um ca. 270° öffnen und am Gerätekorpus durch leichtes Drücken arretieren/sichern.

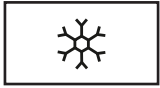
9.12 Panikknopf



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

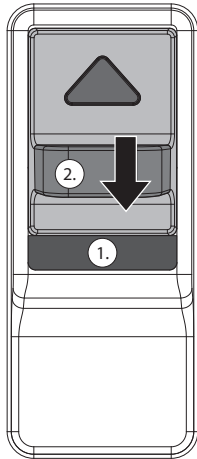
Die Verriegelung der Gerätetür ist danach vollständig entsperrt.

Sie muss aktiv neu gespannt werden, damit die Gerätetür wieder geschlossen werden kann.



Entsperrte Verriegelung neu spannen

Steht der Türverschluss dauerhaft in der Position „offen“, so ist ein rotes Farbfeld (1.) zu sehen. Das bedeutet, dass die Verriegelung vollständig entsperrt ist. Dies ist dann der Fall, wenn der „Panikknopf“ in der Türinnenseite gedrückt wurde.



- Griff des Türverschlusses (2.) nach unten drücken.
- Dabei die Tür keinesfalls schließen.
Die Verriegelung wird hörbar neu gespannt.
- Tür schließen.
Das rote Farbfeld beim Panikknopf im Geräteinneren ist nicht mehr zu sehen.

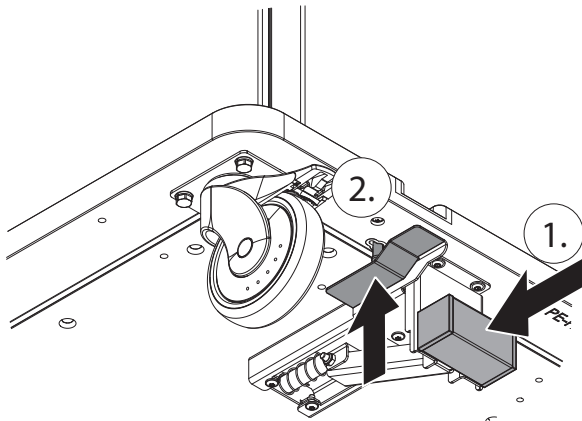


Vorsicht! Sachschaden!

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

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

9.13 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.

9.14 Gerätetür schließen

- Gerätetür aus der Arretierung am Gerätekörper ziehen.
- Gerätetür bis vor den Körper zuklappen und durch leichtes Drücken schließen.
Der Lüfter schaltet sich wieder ein.
Das Kühlaggregat schaltet sich nach 1 Minute wieder ein, wenn die Temperatur im Geräteinnenraum um das voreingestellte Maß angestiegen ist.



9.15 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.

- Funktion aktivieren 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.

Der Türalarm wird je nach gewählter Einstellung aktiviert oder deaktiviert.

9.16 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.

9.17 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 60

9.18 Gerät beschicken

- Speisen immer vorgekühlt einbringen.

Das Gerät ist nur dafür geeignet, Speisen kühl zu halten, und nicht dafür, Speisen abzukühlen.

- 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 vorgekühlt
- ✓ Speisen zum Kühlhalten vorgekühlt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckel abgedeckt
- ✓ Speisen in Geschirr mit Clochen abgedeckt



Warnung! Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

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

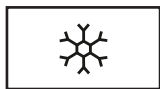
- Gerät immer nur von unten nach oben beschicken.
- Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.



Warnung! Herabfallende Gegenstände!

Auf dem Gerätedach abgestellte Gegenstände können herunterfallen und Verletzungen verursachen.

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

**Vorsicht! Rutschgefahr!**

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

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

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

9.19 Speisen kühl halten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
 - ✓ Gerätetür geschlossen
 - ✓ Gerät im Kühlbetrieb und nicht im Standby-Modus (Temperaturanzeige zeigt im Kühlbetrieb die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum, im Standby-Modus den Schriftzug AUS)
 - Bei Bedarf eutektische Platte/n in das Gerät einschieben.
 - ✓ Tauwasser-Auffangschale unter der Bodenplatte bis zum Anschlag eingeschoben.
 - Um eine bestmögliche Kühlwirkung zu erzielen, Gerätetür nicht unnötig öffnen.
 - Kühlung so lange eingeschaltet lassen, bis die Speisen wieder aus dem Gerät entnommen werden.
 - Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
- ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 35

9.20 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

**Vorsicht! Rutschgefahr!**

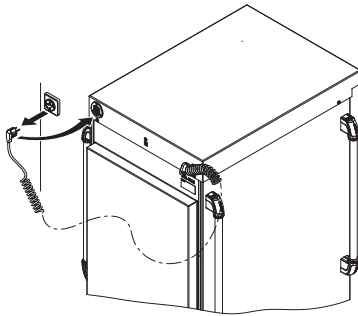
Wenn während der Beschickung oder der Speisenentnahme Wasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

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

- Gerätetür öffnen.
 - Gastronormbehälter oder Speisen in Geschirr entnehmen.
- Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 51

10 Bedienung und Betrieb - Allgemeines

10.1 Gerät an neuen Standort bringen



- Taste "EIN/AUS" drücken.
Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
Die Temperaturanzeige zeigt den Schriftzug AUS.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.

Standortwechsel

Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.

➔ Kapitel „Über Rampen, Kühlen, schräge Flächen fahren“ auf Seite 43

- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Tauwasser-Auffangschale entleert
- ✓ Zwei Personen



Vorsicht! Eingeklemmter Fuß!

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

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



Vorsicht! Eingeschränkter Sichtbereich!

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

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

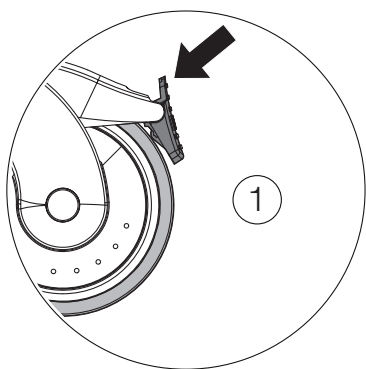


Vorsicht! Personen- und Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit!

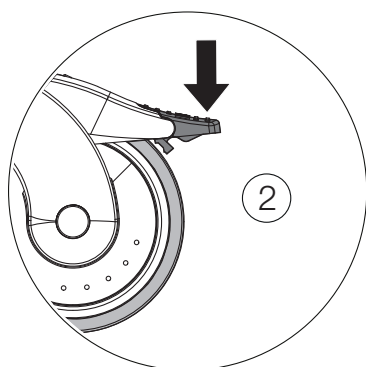
Beim Fortbewegen des Geräts mit unangemessener Geschwindigkeit kann das Gerät im Ernstfall nicht abgebremst werden.

Das Gerät kann kippen und damit Verletzungen und Sachschäden verursachen.

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



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



10.1.1 Über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen fahren

- ✓ 2 Personen
- ✓ Kühlung ausgeschaltet
- ✓ Netzstecker gezogen und in Netzstecker-Halterung
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Tauwasser-Auffangschale entleert



Warnung! Umkippen des Geräts!

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung $>5^\circ$ fahren.
- Gerät mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.

10.1.2 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 5°.

Im Fahrbetrieb kann dies aufgrund verschiedenster Einflussfaktoren nicht gewährleistet werden.

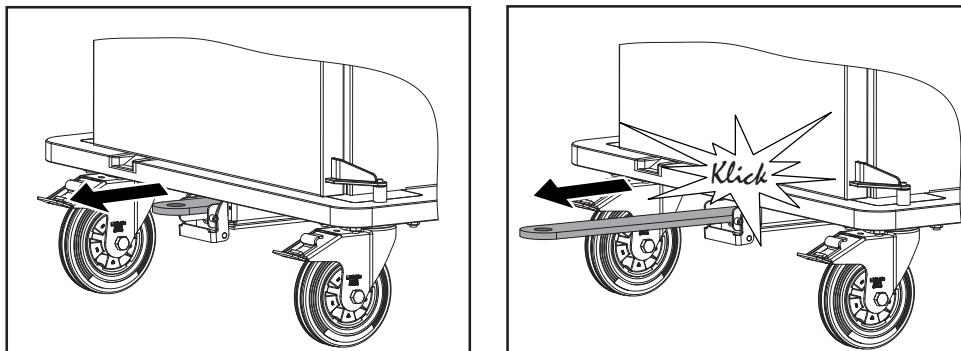
- Fahrweise an die örtlichen Umgebungsbedingungen anpassen.

Funktionsweise der Deichsel

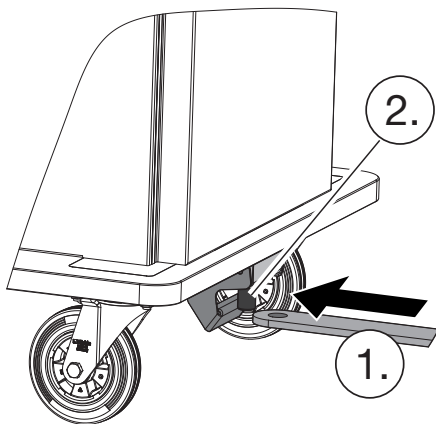
↳ Kapitel „Funktionsprinzip“ auf Seite 9

10.1.3 Geräte koppeln

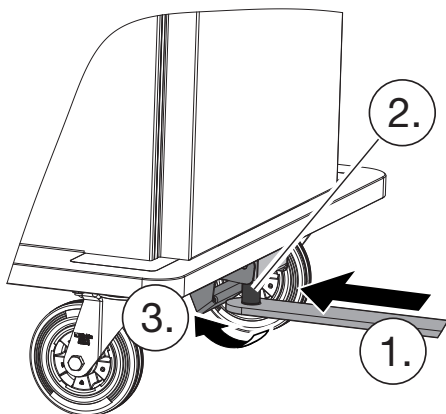
- Deichsel durch Eingreifen in die vordere Bohrung herausziehen, bis sie hörbar in ihrer Endposition einrastet.

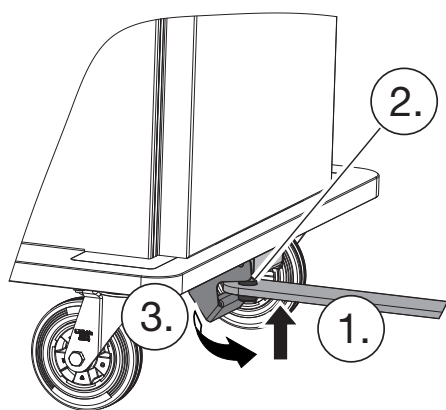


- Gerät mit seiner Deichsel (1.) an den Kupplungsbolzen (2.) des zu koppelnden Geräts heranführen.



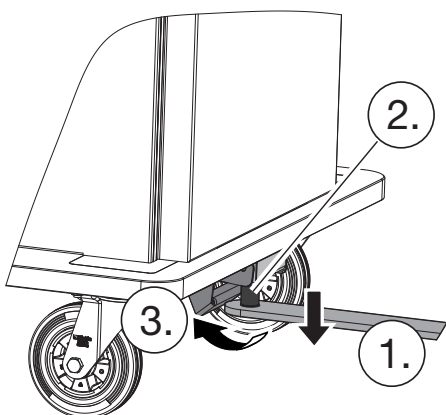
- Sicherungsbolzen (3.) mit der Deichsel (1.) nach hinten schieben und mit der Bohrung der Deichsel (1.) unter dem Kupplungsbolzen (2.) positionieren.



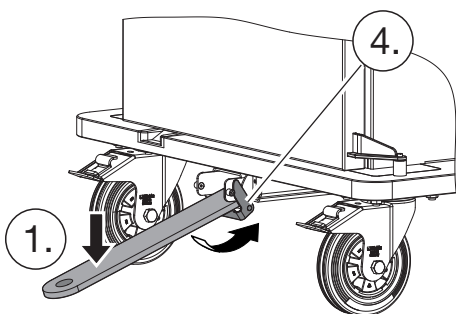


- Deichsel (1.) nach oben anheben, sodass der Kupplungsbolzen (2.) in die Deichselbohrung (1.) eingeführt wird.
Der Sicherungsbügel (3.) wird durch Federkraft automatisch nach vorne gedrückt.
Die Sicherung ist aktiv.

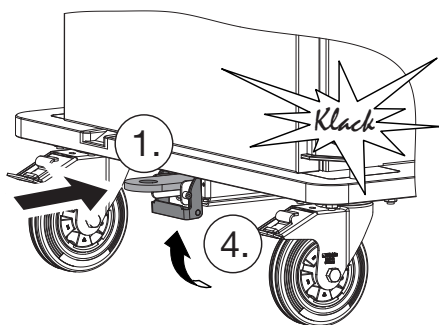
10.1.4 Geräte abkoppeln und Deichsel verstauen



- 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.

11 Außerbetriebnahme

11.1 Gerät außer Betrieb nehmen



Vorsicht! Schimmelbildung im Innenraum!

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

- Bei längeren Standzeiten oder wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, die Gerätetüren offen lassen, damit auch der Verdampfer trocknen kann.



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik!

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

- 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.

12 Hilfe im Problemfall

Gerätestörung, Funktionsstörung oder das Gerät ist äußerlich beschädigt

| Ursache | Maßnahme |
|---|---|
| Gerätestörungen und/oder Funktionsstörungen die sich nicht unmittelbar beheben lassen. 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 60 |

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 60 |
| 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 60 |

Korrosion an Edelstahlteilen

| Ursache | Maßnahme |
|----------------------------|---|
| Falsche Handhabung/Pflege. | <ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 ➤ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten. |

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 60 |

Fehler im Display "CAN Fehler"

| Ursache | Maßnahme |
|---------------------------------------|---|
| CAN-Fehler wird im Display angezeigt. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kühlung mit Taste "EIN/AUS" aus und wiedereinschalten. ➤ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |

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 60 |



12.1 Hilfe im Problemfall – Warmfach

Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten

| Ursache | Maßnahme |
|--|--|
| Soll-Temperatur zu niedrig gewählt. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Höhere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 35 |
| Speisen zu kalt ins Gerät eingebracht. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gerät nur mit ausreichend aufgeheizten Speisen beschicken. |
| Dichtung an der Gerätetür sitzt nicht richtig oder ist beschädigt. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dichtung auf korrekten Sitz kontrollieren und gegebenenfalls wieder herstellen. ➤ Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangegangene Fehlerursache ausgeschlossen werden kann, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |
| 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 60 |
| Geräteelektronik defekt. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |

Speisen sind stark unterschiedlich temperiert

| Ursache | Maßnahme |
|--------------------------------|--|
| Luftleitblech nicht eingesetzt | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Luftleitblech einsetzen. ↳ Kapitel „Luftleitblech demontieren“ auf Seite 58 |

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 Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |



12.2 Hilfe im Problemfall – Kaltfach

Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend kühl gehalten

| Ursache | Maßnahme |
|--|--|
| Soll-Temperatur zu hoch gewählt. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 35 |
| Lüftungsschlitze verdeckt. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Gegenstände vor der Lüftung des Kühlaggregats entfernen. |
| Hohe Umgebungstemperatur. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät in kühlere Umgebung bringen. – oder – ■ Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältetechniker ändern lassen. |
| Verdampfer im Gerät vereist. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät abtauen. ↳ Kapitel „Gerät manuell abtauen“ auf Seite 56 |
| Dichtung an der Gerätetür sitzt nicht richtig oder ist beschädigt. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Dichtung auf korrekten Sitz kontrollieren und gegebenenfalls wieder herstellen. ■ Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangegangene Fehlerursache ausgeschlossen werden kann, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |
| 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 60 |
| Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt | <ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |
| Geräteelektronik defekt. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |

Speisen sind stark unterschiedlich temperiert

| Ursache | Maßnahme |
|--------------------------------|--|
| Luftleitblech nicht eingesetzt | <ul style="list-style-type: none"> ■ Luftleitblech einsetzen. ↳ Kapitel „Luftleitblech demontieren“ auf Seite 58 |

Erhöhter Tauwasseranfall in der Tauwasser-Auffangschale

| Ursache | Maßnahme |
|--|--|
| Dichtung an der Gerätetür sitzt nicht richtig oder ist beschädigt. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Dichtung auf korrekten Sitz kontrollieren und gegebenenfalls wieder herstellen. ■ Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangegangene Fehlerursache ausgeschlossen werden kann, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |



Fehlermeldung im Display "Temperatur zu hoch"

| Ursache | Maßnahme |
|---|--|
| Hohe Umgebungstemperatur. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gerät in kühlere Umgebung bringen. – oder – ➤ Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältetechniker ändern lassen. |
| Verdampfer vereist. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gerät abtauen. ↪ Kapitel „Gerät manuell abtauen“ auf Seite 56 |
| Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |
| Kühlaggregat schaltet sich nicht ab, wenn Soll-Temperatur erreicht ist. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kühlung mit Taste "EIN/AUS" aus und wieder einschalten. ➤ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↪ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 60 |

Fehlermeldung im Display "Filter reinigen"

| Ursache | Maßnahme |
|--|--|
| Streckmetallfilter hinter den Lüftungsschlitzen ist zugesetzt. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mit einem Staubsauger den zugesetzten Filter absaugen. ➤ Mit "OK" bestätigen. |

Kühlleistung sinkt und/oder Kältemittelverlust wird festgestellt

| Ursache | Maßnahme |
|---------------------------|---|
| Leckage im Kühlkreislauf. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beleuchtung nicht betätigen und keine anderen möglichen Zündquellen (wie z. B. Schalter, Feuerzeuge) aktivieren. ➤ Netzstecker nicht ziehen. ➤ Gerät am Netzschalter ausschalten. ➤ Fenster und Türen öffnen. ➤ Service von B.PRO verständigen. |

13 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.

13.1 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).

13.2 Reinigungsintervall

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

13.3 Reinigungsmethoden

- **Kein** Dampfstrahlgerät, **keinen** Hochdruckreiniger, **keine** Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung

- Wischreinigung mit einem feuchten Tuch
- Hartnäckige Verschmutzungen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernen.

① Alle weiteren Reinigungsmethoden **müssen** von B.PRO zugelassen werden.

13.4 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

13.5 Gerät reinigen**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 vollständig ausgeräumt
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen

- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.

↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 51

↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 52

- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.

**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 mit Taste "EIN/AUS" ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung am Gerät verstauen..

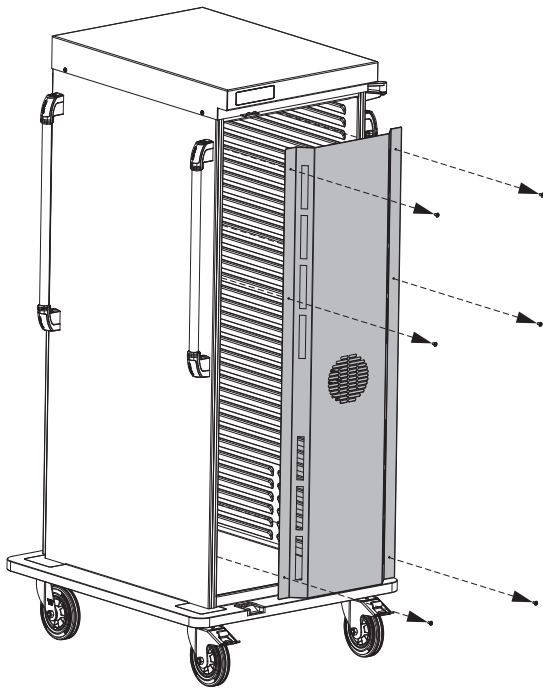


13.6 Warmfach

13.6.1 Abschirmblech demontieren

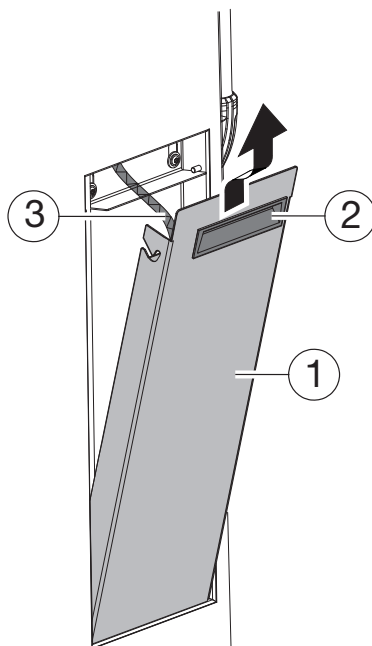
Für eine gründliche Reinigung kann das Abschirmblech demontiert und je nach Größe auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

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.

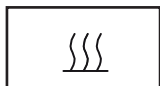


- Gerätetür weit aufklappen.
- Abschirmblech an den Schrauben von der Rückwand abschrauben und nach vorn herausheben.
- Nach der Reinigung das Abschirmblech wieder anschrauben.
- Gerätetür wieder schließen.

13.6.2 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.
- Tank (1) nach oben herausziehen.
- Eventuell auslaufendes Wasser aus dem Schlauch aufwischen.
- 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.

- Abschirmblech demontieren, Verdampferwanne reinigen und ggf. entkalken.

↪ Kapitel "Abschirmblech demontieren" auf Seite 54

**Vorsicht! Rutschgefahr!**

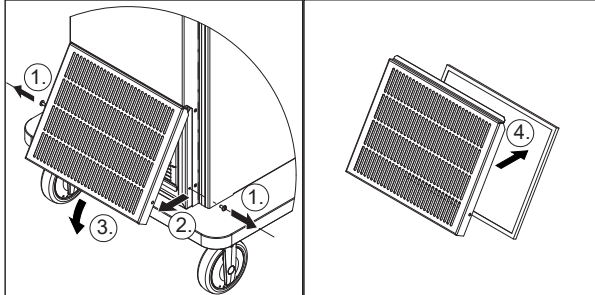
Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser vollständig aufwischen.



13.7 Kaltfach

13.7.1 Filter reinigen



- Halbjährlich bei der Reinigung überprüfen, ob sich der Filter zugesetzt hat.
- Bei Bedarf den Filter mit einem Staubsauger absaugen.
- Bei stärkerer Verschmutzung die Schrauben des Schutzgitters (1.) lösen.
- Schutzgitter (2.) unten vom Korpus wegziehen.
- Schutzgitter (3.) nach unten abnehmen.
- Streckmetallfilter (4.) aus dem Schutzgitter herausnehmen.
- Streckmetallfilter und Schutzgitter gründlich absaugen.
- Bei Bedarf Streckmetallfilter und Schutzgitter mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 51
- Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 52.

13.7.2 Gerät manuell abtauen

Das Gerät führt alle 4 Stunden für die Dauer von 15 Minuten eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur erforderlich, wenn die Ist-Temperatur zunehmend von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben abweicht. Zumeist genügt es, das Gerät kurzzeitig (15 Minuten) durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich kann es erforderlich sein, das Gerät durch Abschalten der Kühlung für ca. 24 Stunden abzutauen. Beide Fälle werden im Folgenden näher beschrieben.

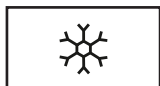
Kurzes Abtauen

- Um den Abtaubetrieb manuell zu starten, Taste "Abtauung" für ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
- Mit Tasten "AUF/AB" den Wert "JA" einstellen.
- Mit "OK" bestätigen.
Das Aktionssymbol: "Abtauung" wird angezeigt.
Der Kühlbetrieb wird beendet und der Abtaubetrieb wird gestartet.
Der Abtauvorgang wird durch den Lüfter unterstützt.
- Um eine manuelle Abtauung zu unterbrechen, der Abtaubetrieb durch Ausschalten der Kühlung beenden.
Nach der programmierten Abtauzeit (15 Minuten) schaltet das Gerät automatisch wieder in den Kühlbetrieb.
Die Abtauung ist beendet.

Langes Abtauen

Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist, muss die Kühlung für längere Zeit unterbrochen werden.

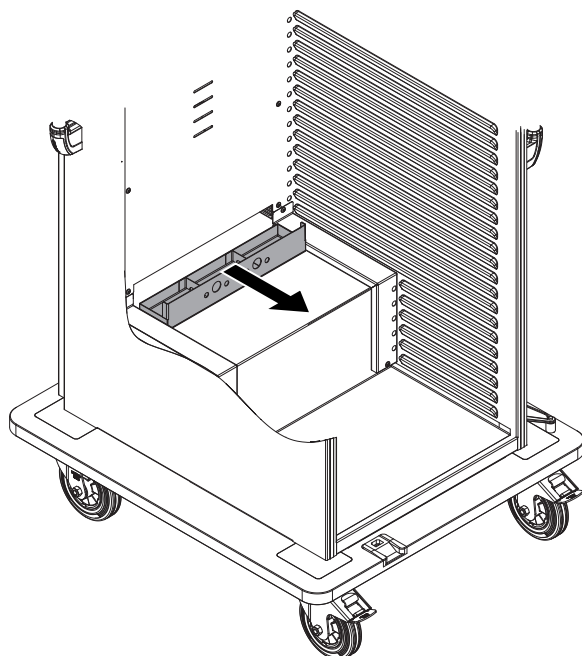
- Taste "Ein/Aus" drücken.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 46
- Kühlung für 24 Stunden ausgeschaltet lassen.
- Je nach Tauwasseranfall Tauwasser-Auffangschale mehrmals entleeren.
↳ Kapitel „Tauwasser-Auffangschale entleeren“ auf Seite 57
- Gerät reinigen.
↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 51



13.7.3 Tauwasser-Auffangschale entleeren

Die Tauwasser-Auffangschale muss täglich entleert und alle 2 Wochen gereinigt werden.

Die Tauwasser-Auffangschale befindet sich unter der Bodenplatte und wird von der Türseite aus entnommen und wieder eingeschoben.



- Tauwasser-Auffangschale aus der Führung ziehen.
- Tauwasser-Auffangschale entleeren.
- Bei Bedarf Tauwasser-Auffangschale mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 51
- Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 52
- Tauwasser-Auffangschale nach der Reinigung bis zum Anschlag in die Führung schieben.



Vorsicht! Rutschgefahr!

Wenn aus der Tauwasser-Auffangschale Wasser überläuft und auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

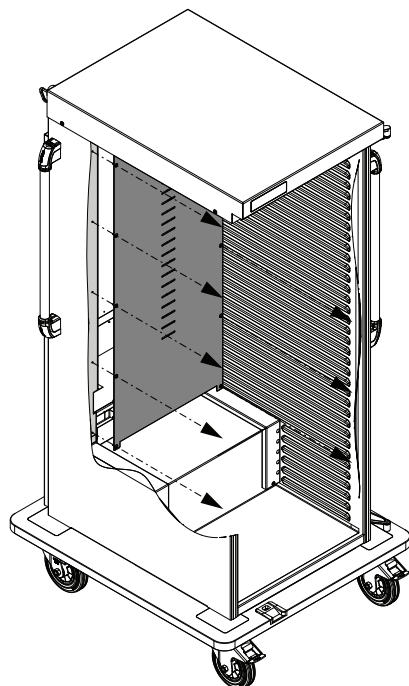
- Tauwasser-Auffangschale mindestens einmal täglich, bei stärkerem Tauwasser-Anfall mehrmals, leeren.
- Auf den Boden gelangtes Tauwasser aufwischen.



13.7.4 Luftleitblech demontieren

Für eine gründliche Reinigung kann das Luftleitblech demontiert und in der Spülmaschine gereinigt werden. Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn das Luftleitblech in die Rückwand der Korpusinnenseite montiert ist.

Ansonsten wird die Kühlluft nicht gleichmäßig und ausreichend im Geräteinnenraum verteilt.



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

14 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.

14.1 Kältaggregat regelmäßig warten lassen

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

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

Der beauftragte Kältetechniker muss mindestens die Sachkunde Kategorie II gem. Verordnung (EU) Nr. 517/2014 des europäischen Parlaments und des Rates über fluoridierte Treibhausgase vom 16. April 2014 nachweisen können.

- Bei diesen Wartungsarbeiten auch den Verdampfer reinigen.
- Nur das Kältemittel gemäß Typenschild nachfüllen. Die angegebene Füllmenge beachten.
- Bei Wartungsarbeiten den Kühlkreislauf immer auf Dichtigkeit und Korrosion prüfen und ggf. nacharbeiten.

14.2 Kühlparameter ändern

Die Kühlparameter der Temperatur-Regelung (z. B. Schalthysterese) können bei Bedarf durch einen Kältefachbetrieb geändert/neu eingestellt werden. Informationen zur Einstellung der Temperatur-Regelung finden sich in der separaten Anleitung des Temperatur-Reglers, die sich im Maschinenfach befindet.

↳ Anleitung des Temperatur-Reglers

- Bei Bedarf Kühlparameter durch Kältefachbetrieb ändern lassen.

14.3 Dichtungen auf dem Luftleitblech kontrollieren

- Dichtungen der Ansaug- und Ausblasöffnung auf dem Luftleitblech regelmäßig auf Beschädigung prüfen (Sichtprobe).
- Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

14.4 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

14.5 Dichtungen pflegen

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

14.6 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

14.7 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

14.8 Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

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

15 Reparatur

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

Bei Reparaturen an der Kühlung:

- Autorisierter Kältefachbetrieb für Kältemittel Propan (R290).

Der beauftragte Kältetechniker muss mindestens die Sachkunde Kategorie II gem.

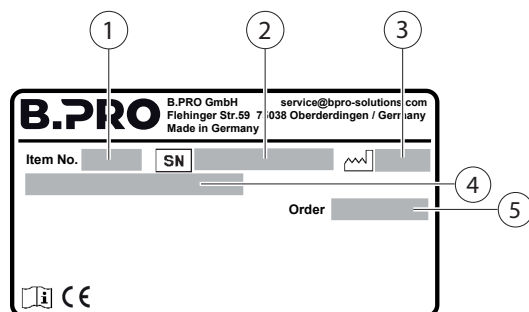
Verordnung (EU) Nr. 517/2014 des europäischen Parlaments und des Rates über fluorierte Treibhausgase vom 16. April 2014 nachweisen können.

15.1 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

15.2 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

Bei Reparaturen an der Kühlung:

- Autorisierter Kältefachbetrieb für Kältemittel Propan (R290).

Der beauftragte Kältetechniker muss mindestens die Sachkunde Kategorie II gem. "Verordnung (EU) Nr. 517/2014 des europäischen Parlaments und des Rates über fluorierte Treibhausgase vom 16. April 2014" nachweisen können.

15.3 Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

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

15.4 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

15.5 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.

16 Entsorgung

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

Das Gerät 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 (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Kältemittel durch einen autorisierten Kältefachbetrieb gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgen lassen.
- Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.
- ① Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.
- ↳ "Adresse" auf Seite 61
- ① Das Gerät darf kostenlos bei B.PRO zurückgegeben werden.

17 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.

17.1 Allgemeine Daten

Abmessungen und Gewichte (ca.)

| Artikel | Bezeichnung | Länge [mm] | Breite [mm] | Höhe [mm] | Leergewicht [kg] | Max. Zuladung [kg] |
|-------------------|---|------------|-------------|-----------|------------------|--------------------|
| 386622, 575217 | BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet | 819 | 941 | 1795 | 160 | 200 |
| 386616, 575211 | BPT E 2 x 30 (24) duo H/C | 1026 | 821 | 1565 | 150 | 160 |
| 386623, 575218 | BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet | 1436 | 941 | 1795 | 260 | 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 |
|-------------------|---|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| 386622, 575217 | BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet | - | 18 | - | 29 | 13 | 8 |
| 386616, 575211 | BPT E 2 x 30 (24) duo H/C | 38 | 18 | 57 | 27 | - | - |
| 386623, 575218 | BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet | - | 46 | - | 69 | 33 | 22 |

Zuladung Dach



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

| Artikel | Modell | Zuladung [kg] |
|---|--------|---------------|
| Jedes Gerät welches dieser Anleitung unterliegt | | 33 |

Abstand der Auflagesicken

38,3 mm

Temperatur Fachinnenraum

| Fachinnenraum | Variante | Temperatur [°C] |
|---|----------|-----------------------|
|  | Warmfach | +30 bis +95, regelbar |
|  | Kaltfach | +2 bis +10, regelbar |

17.2 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.)

17.3 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 |

Emissionen

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

Werkstoffe

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

17.4 Kühlsystem

17.4.1 BPT E 30 (24) duo H/C

| Parameter | Wert |
|-------------------------------|---|
| Mittel | R290 |
| Füllgewicht | 0,046 kg |
| Kühlbereich | +2 °C bis +10 °C |
| Klimaklasse | 4 |
| Max. zulässiger Betriebsdruck | 26 bar |
| Dichtigkeit | Kühlsystem werkseitig auf Dichtigkeit geprüft |
| Abtauung | Automatisch, bei Bedarf manuell |
| Kälteleistung | 0,35 kW bei: $t_o = -10\text{ °C}$ (Verdampfungstemperatur) $t_u = +38\text{ °C}$ (Umgebungstemperatur) |

| Parameter | Wert |
|--|---------|
| Elektrische Leistungsaufnahme Kältaggregat | 0,27 kW |
| Stromaufnahme Kühlung | 1,8 A |

17.4.2 BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet / BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet

| Parameter | Wert |
|--|---|
| Mittel | R290 |
| Füllgewicht | 0,06 kg |
| Kühlbereich | +2 °C bis +10 °C |
| Klimaklasse | 4 |
| Max. zulässiger Betriebsdruck | 26 bar |
| Dichtigkeit | Kühlsystem werkseitig auf Dichtigkeit geprüft |
| Abtauung | Automatisch, bei Bedarf manuell |
| Kälteleistung | 0,55 kW bei: t ₀ = -10 °C (Verdampfungstemperatur) t _u = +38 °C (Umgebungstemperatur) |
| Elektrische Leistungsaufnahme Kältaggregat | 0,42 kW |
| Stromaufnahme Kühlung | 2,8 A |

18 Bestellangaben und Zubehör

Bestellangaben

| Bezeichnung / Artikel | Artikelnummer / Dokumentnummer |
|------------------------------------|--------------------------------|
| BPT E 2 x16 (10) combi H/C banquet | 386622, 575217 |
| BPT E 2 x 30 (24) duo H/C | 386616, 575211 |
| BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet | 386623, 575218 |
| Betriebsanleitung | 154927 |

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 |

19 Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

19.1 Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung

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



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

19.2 Verordnungen, Vorschriften

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

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

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

20 Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

| | |
|----------------|--|
| Gerätemodell: | |
| Artikelnummer: | |
| Seriennummer: | |

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

Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

| | |
|----------------|--|
| 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