

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PROTHERM EDELSTAHL, GEKÜHLT
BPT E 30 (24) C
BPT E 36 (30) C
BPT E 36 (30) 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	5
1.1	Produktdokumentation	5
1.2	Darstellungskonventionen	5
1.3	Warnhinweise	5
2	Zu diesem Produkt	5
2.1	Einsatzzweck	5
2.2	Einsatzbedingungen	6
2.3	Produktmerkmale	6
2.4	Funktionsprinzip	7
3	Sicherheit	7
3.1	Sichere Verwendung	7
3.2	Allgemeines	7
3.3	Betreiberpflichten	8
3.4	Einweisung Dritter	8
3.5	Zu diesem Produkt	8
3.6	Erste Hilfe	9
3.7	Transport	9
3.8	Inbetriebnahme	9
3.9	Bedienung und Betrieb	10
3.10	Reinigung und Pflege	12
3.11	Wartung	13
3.12	Reparatur	13
3.13	Persönliche Schutzausrüstung	13
3.14	Normen und Richtlinien	13
3.15	Produktkennzeichnung	13
4	Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	14
5	Transport	15
5.1	Transportschäden prüfen/abwickeln	15
5.2	Lieferumfang	15
5.3	Auspacken	15
5.4	Verpackungsmaterial entsorgen	15
6	Übersicht	16
6.1	Geräteübersicht	16
6.2	Temperatur-Regler – Übersicht	17
6.3	Symbole – Übersicht	17
7	Inbetriebnahme	18
7.1	Erstinbetriebnahme	18
7.2	Gerät in Betrieb nehmen	18
8	Bedienung und Betrieb	19
8.1	Kühlbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)	19
8.2	Soll-Temperatur einstellen	20
8.3	Gerät vorkühlen	20
8.4	Sprache einstellen	20
8.5	Steckerstart	20
8.6	Betriebsstunden anzeigen	20
8.7	Tastensperre	20
8.8	Oberen/unteren Temperaturalarm ändern	21
8.9	Bildschirmschoner	21
8.10	QM-Spot-Sensor (optional)	21

8.11	Gerätetür öffnen	22
8.12	Panikknopf	22
8.13	Türalarm aktivieren/deaktivieren	23
8.14	Gerätetür schließen	24
8.15	Firmwareversion anzeigen	24
8.16	Service (mit PIN)	24
8.17	Gerät beschicken	24
8.18	Speisen kühl halten	25
8.19	Speisen entnehmen	25
8.20	Gerät an neuen Standort bringen	25
9	Außerbetriebnahme	29
9.1	Gerät außer Betrieb nehmen	29
10	Hilfe im Problemfall	30
11	Reinigung und Pflege	32
11.1	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	32
11.2	Reinigungsintervall	33
11.3	Reinigungsmethoden	33
11.4	Reinigungsmittel	33
11.5	Gerät reinigen	34
11.6	Filter reinigen	35
11.7	Gerät manuell abtauen	35
11.8	Tauwasser-Auffangschale entleeren	36
11.9	Luftleitblech demontieren	37
12	Wartung	37
12.1	Kühlaggregat regelmäßig warten lassen	38
12.2	Kühlparameter ändern	38
12.3	Türdichtung kontrollieren	38
12.4	Dichtungen auf dem Luftleitblech kontrollieren	38
12.5	Dichtungen pflegen	38
12.6	Rollenfeststeller kontrollieren	38
12.7	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	38
12.8	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	38
13	Reparatur	39
13.1	Defekt-Beschreibung	39
13.2	Austausch von Komponenten	39
13.3	Ersatzteile	40
13.4	Adresse	40
13.5	Gewährleistung	40
14	Entsorgung	40
15	Technische Daten	41
15.1	Allgemeine Daten	41
15.2	Elektrische Daten	41
15.3	Umwelt	42
15.4	Kühlsystem	42
16	Bestellangaben und Zubehör	43
17	Normen, Richtlinien, Prüfsiegel	43
17.1	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	43
17.2	Verordnungen, Vorschriften	43
18	Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen	44

1 Zu dieser Betriebsanleitung

1.1 Produktdokumentation

Dies ist die Original-Betriebsanleitung.

Zielgruppe:

Bedienpersonal, Küchenleiter.

1.2 Darstellungskonventionen

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

Geräteausführung XYZ

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

1.3 Warnhinweise



Signalwort! Art und Quelle der Gefahr!

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

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

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

2 Zu diesem Produkt

2.1 Einsatzzweck

Der gekühlte Bankettwagen B.PROTHERM Edelstahl ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

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

Der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl darf ausschließlich zur kurzfristigen Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln in Behältnissen verwendet werden.

Das Gerät eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Nicht zulässig sind folgende Verwendungen:

- Permanentes Kühlen von Speisen (Kühlschrankfunktion)
- Herunterkühlen von warm eingebrachtem Geschirr und warm eingebrachten Speisen
- Verwendung als Raumkühlung
- Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten
- Verwendung als Leiterersatz, Steighilfe oder Klettergerüst
- Transport oder Lagerung gefährlicher oder giftiger Stoffe/Flüssigkeiten

2.2 Einsatzbedingungen

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 gekühlte B.PROTHERM Edelstahl ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert.

Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige, isolierte Gerätetür geschlossen.

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

Mit Hilfe der Stapelnoppen können auf der Geräteoberseite B.PROTHERMs aus Kunststoff platziert werden.

Bei der Banquet-Ausführung ist dies nur mit der optionalen Galerie möglich.

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

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

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

Folgende Geräteausführungen werden angeboten:

- BPT E **30 (24) C** = 30 Sickenpaare (24 x 1/1 und 6 x 1/2 = 30 (24))
- BPT E **36 (30) C** = 36 Sickenpaare (30 x 1/1 und 6 x 1/2 = 36 (30))
- BPT E **36 (30) 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 gekühlte B.PROTHERM Edelstahl kann mit Gastronormbehältern GN 2/1, GN1/1, GN1/2 beschickt werden.

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

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

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

Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +2 °C und +10 °C.

2.3.1 Standardausführung

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

- Doppelwandiger Gerätekörper aus Edelstahl
- Sickenabstand 38,3 mm
- Digitale Temperaturregelung
- Zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen
- Banquet-Ausführung mit vier Lenkrollen, davon zwei mit Rollenfeststellern
- Sicherheits-Schiebegriff am Gerätekörper
- Massive Grundplatte mit integriertem Stoßschutz

2.3.2 Optionen / Zubehör

Der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Menükarten-Halterung
- Einschubrahmen und GN-Stege zum variablen Einsatz von GN-Behältern bei 1/1-Ausführung
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien und Größen
- Gastronormroste bei Banquet-Ausführung
- Dach glatt und mit 4-seitiger Galerie aus CNS auf dem Gerätedach
- Zusätzlicher Stoßschutz (Kunststoffplatte) auf dem Dach (nur bei 1/1-Ausführung)
- Hygienestandard im Gerätekörper H1
- Zusatzsteckdose
- Individuelle Farbgestaltung
- Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung (Kick-Latch)
- Gerätetür abschließbar
- Kupplung-Deichsel (nur bei Banquet-Ausführung)
- QM-Spot (Digitale Temperaturüberwachung)
- Individualisierung durch Farbkonzept

2.4 Funktionsprinzip

Der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgestattet.

Die Umluftkühlung funktioniert nach folgendem Prinzip:

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.

Diese Funktionsweise hat folgende Vorteile:

- Schnelle Abkühlung des Geräteinnenraums
- Tiefere Kühltemperatur (+2 °C) möglich als bei einer aktiven, stillen Kühlung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung
- Im Geräteinneraum, oberhalb der Maschinenebene, ist eine Tauwasser-Auffangschale eingebaut.

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.

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

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

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.
- Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert wurde, mit der Inbetriebnahme 2 Stunden warten. Während des Transports darf das Gerät nicht in Betrieb sein.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

- Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 5° 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 Feuchtigkeitsfilm 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.
 - Beim Kühlhalten von Speisen Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.
 - 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 39
- 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.

3.9.2 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).

3.9.3 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.

3.9.4 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.

3.9.5 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.

3.9.6 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.

3.9.7 Hygiene-Vorschriften

- Beim 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.

3.9.8 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 kippstabil bis zu einer Neigung von 5°!

- Nur schräge Flächen mit einer Neigung von $<5^\circ$ 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 Gerätestecker 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

- 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 Wartung

3.11.1 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

3.11.2 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.

3.11.3 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.

3.11.4 Gerätetüren

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

3.12 Reparatur

3.12.1 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.

3.13 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.

3.14 Normen und Richtlinien

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

- Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

3.15 Produktkennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Typenschild „Defekt-Beschreibung“ auf Seite 39 versehen.

- ① Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

4 Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

Allgemeiner Sicherheitshinweis im Umgang mit Kindern.

- Alle Sicherheitshinweise im entsprechenden Sicherheitskapitel (siehe Kapitel „Sicherheit“ auf Seite 7) 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! 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

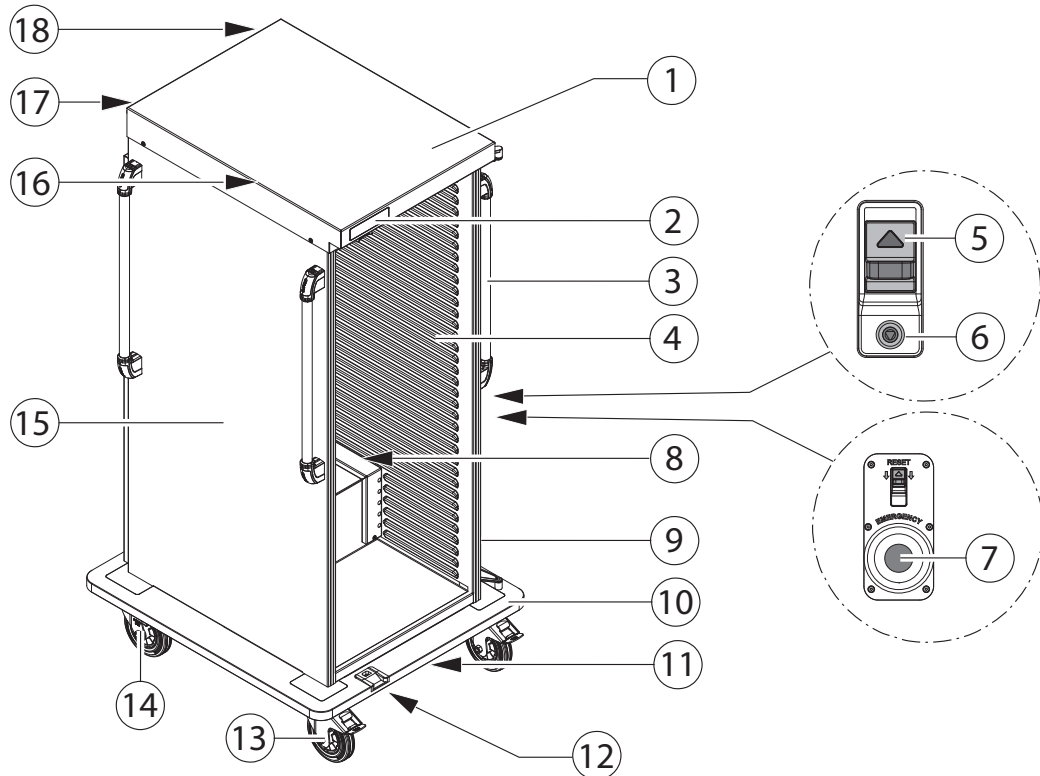
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen, nicht aufreißen und nicht aufschneiden.
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien im Geräteinnenraum und außen am Gerät entfernen

5.4 Verpackungsmaterial entsorgen

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

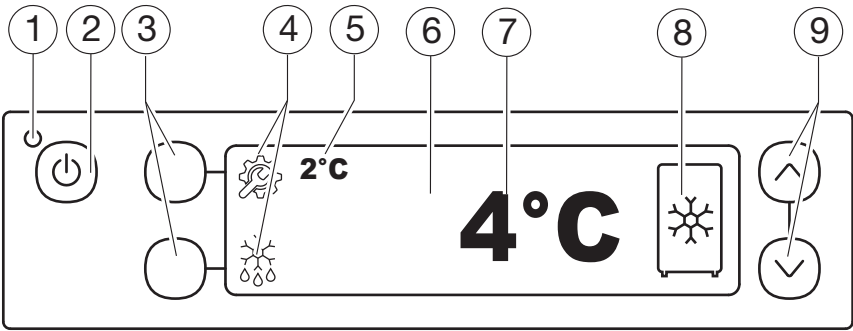
6 Übersicht

6.1 Geräteübersicht



- (1) Gerätedach (nur bei Banquet-Ausführung ohne Stapelnoppen)
- (2) Temperaturreglung mit integrierter Taste "EIN/AUS"
- (3) Schiebegriff
- (4) Auflagesicken
- (5) Türverriegelung
- (6) Türschloss (optional)
- (7) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (8) Maschinenfach mit Luftleitblende und Tauwasserauffangschale
- (9) Gerätetür vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (10) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (11) Deichsel (optional)
- (12) Türentriegelung für Fußöffnung (optional)
- (13) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (14) Bockrolle
- (15) Gerätekorpus standardmäßig in Edelstahl oder optional in pulverbeschichtetem Feinblech
- (16) QM-Spot-Sensor (optional)
- (17) Netzkabel mit Netzstecker
- (18) Netzstecker-Halterung

6.2 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.

6.3 Symbole – Übersicht

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
- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Schutzfolien entfernt
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt
- Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert worden ist, mit der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden warten.

7.1 Erstinbetriebnahme

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 20.

7.2 Gerät in Betrieb nehmen

Gerät aufstellen

- 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 Geräteinneren, oberhalb der Maschinenebene, eingebaut ist.
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.
- ↳ Kapitel "Gerät an neuen Standort bringen" auf Seite 25
- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.
- Gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe) tragen, um statischer Aufladung entgegenzuwirken.

Gerät an die Steckdose anschließen

- ✓ Gerät und die an die optional vorhandenen Gerätsteckdosen angeschlossenen externen Geräte befinden sich im ausgeschalteten Zustand
- ✓ Gerätetür geschlossen



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).

**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.

① Die Temperatur-Regelung funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.

- 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.

- Gerät nach Erstinbetriebnahme reinigen.

↪ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 32

8 Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der allgemeine Betriebszustand des Geräts wird im Display des Digitalreglers angezeigt.

Die aktive Funktion wird mit einem animierten Symbol als Aktionssymbol dargestellt.

↪ Kapitel "Temperatur-Regler – Übersicht" auf Seite 17

↪ Kapitel "Symbole – Übersicht" auf Seite 17

8.1 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.

8.2 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 17

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

- 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 19

8.4 Sprache einstellen

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

8.5 Steckerstart

Wird diese Funktion in den "Einstellungen" aktiviert, startet das Gerät nach einer kurzen Anlaufphase der Steuerung automatisch mit der zuletzt gespeicherten Einstellung, 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.

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 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.

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 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.

8.10 QM-Spot-Sensor (optional)

8.10.1 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.

8.10.2 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.

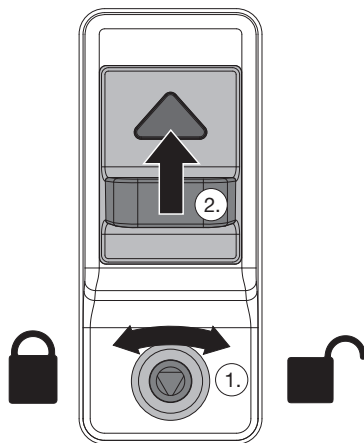
- ① Die Nutzung der Funkverbindung des QM-Spot-Sensors zur Übermittlung von Messdaten an den Server erfordert den Abschluss eines kostenpflichtigen Vertrags mit der QM Software GmbH. Die B.PRO GmbH haftet ausdrücklich nicht für Leistungen der QM Software GmbH, insbesondere die Verfügbarkeit der Leistungen.
- 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.

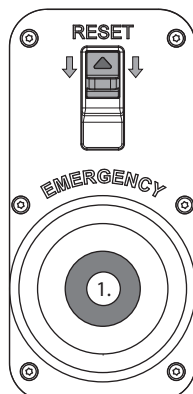
8.11 Gerätetür öffnen

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.

8.12 Panikknopf

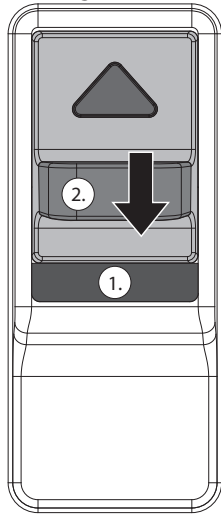


Wird eine Person versehentlich im Gerätekorpus eingeschlossen, kann sie sich selbst durch Drücken des phosphoreszierenden Panikknopfes (1.) befreien. Wird der Knopf im Innenraum des Geräts mit einer Kraft von 70 Newton (entspricht einer Kraft von 7 kg) gedrückt, springt die Gerätetür auf.

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

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.

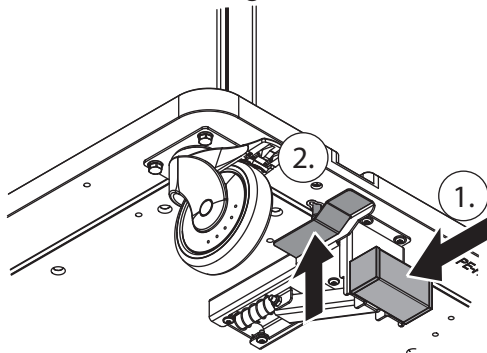


Vorsicht! Sachschaden

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

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

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



- Mit dem Fuß leicht gegen die Kick-Latch (1.) drücken.
Die Gerätetür wird über ein Metallgestänge (2.) entriegelt.
Die Gerätetür springt leicht auf.

8.13 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.

8.14 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.

8.15 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.

8.16 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 39

8.17 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 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).

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

8.18 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 20

8.19 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!

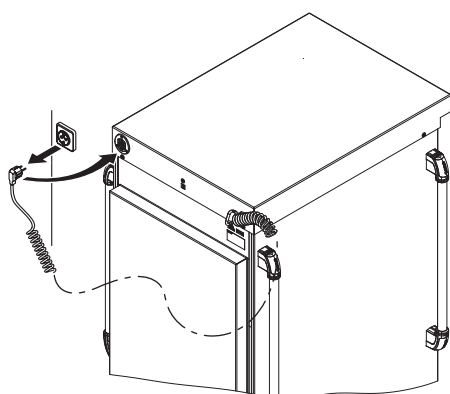
Wenn während der Beschickung oder der Speisenentnahme Wasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- 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 32

8.20 Gerät an neuen Standort bringen



- Taste "Kühlung 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 26

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

**Vorsicht! Einklemmter Fuß!**

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

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

**Vorsicht! Eingeschränkter Sichtbereich!**

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

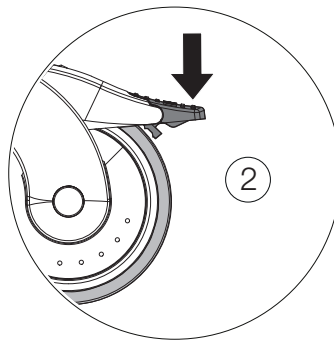
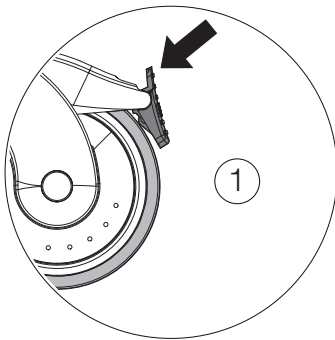
- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät voraus geht.
- Gerät immer mit zwei Händen schieben..

**Vorsicht! Personen- und Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit!**

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

Das Gerät kann kippen und damit Verletzungen und Sachschäden verursachen.

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



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

8.20.1 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.

8.20.2 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 kippstabil bis zu einer Neigung von 5°.

Im Fahrbetrieb kann dies aufgrund verschiedenster Einflussfaktoren nicht gewährleistet werden.

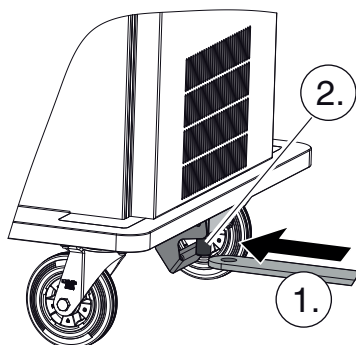
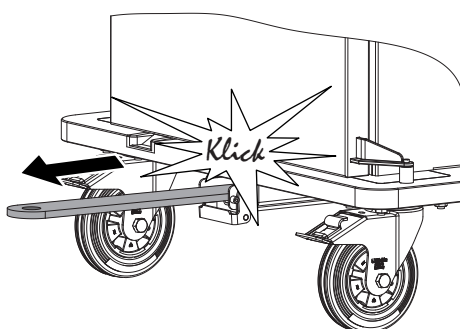
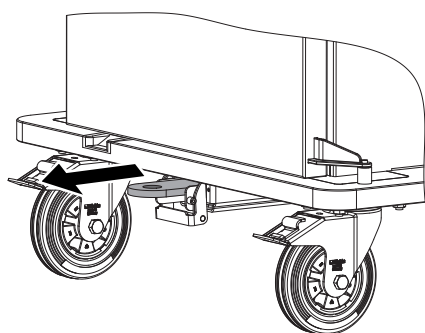
- Fahrweise an die örtlichen Umgebungsbedingungen anpassen.

Funktionsweise der Deichsel

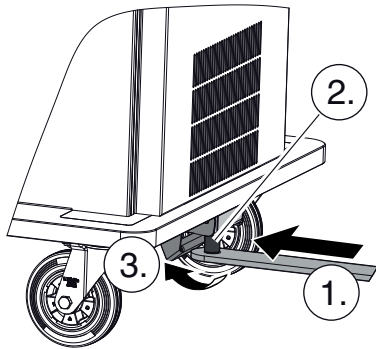
🔗 Kapitel „Funktionsprinzip“ auf Seite 7

Geräte koppeln

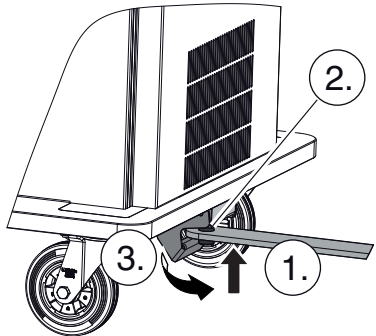
- Deichsel durch Eingreifen in die vordere Bohrung herausziehen, bis sie hörbar in ihrer Endposition einrastet.



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

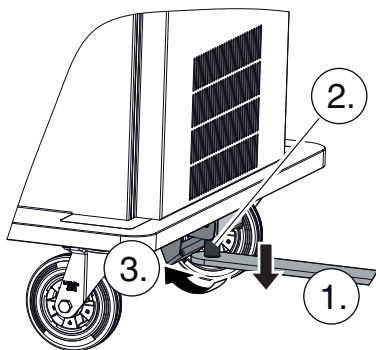


- Sicherungsbolzen (3.) mit der Deichsel (1.) nach hinten schieben und mit der Bohrung der Deichsel (1.) unter dem Kupplungsbolzen (2.) positionieren.

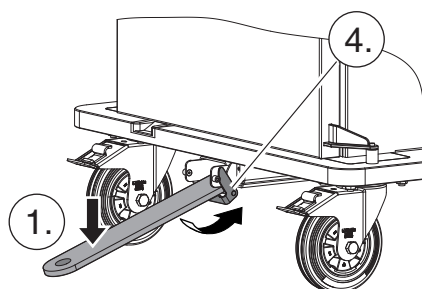


- Deichsel (1.) nach oben anheben, sodass der Kupplungsbolzen (2.) in die Deichselbohrung (1.) eingeführt wird. Der Sicherungsbügel (3.) wird durch Federkraft automatisch nach vorne gedrückt. Die Sicherung ist aktiv.

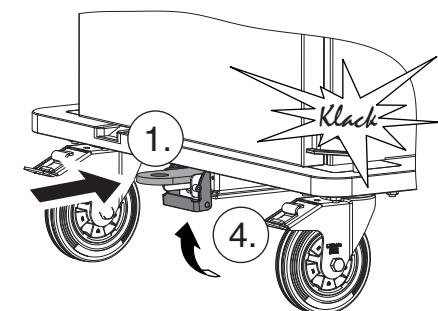
Geräte abkoppeln und Deichsel verstauen



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



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



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

9 Außerbetriebnahme

9.1 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.

10 Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht starten

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39
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 39

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät außer Betrieb nehmen. ■ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ■ Gerät mit entsprechendem Hinweis (visuell deutlich sichtbar) kennzeichnen. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39 ■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

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 20
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 35
Dichtung an der Gerätetür defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39
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 39
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39

Speisen sind stark unterschiedlich temperiert

Ursache	Maßnahme
Luftleitblech nicht eingesetzt	<ul style="list-style-type: none"> ► Luftleitblech einsetzen. ↳ Kapitel „Luftleitblech demontieren“ auf Seite 37

Erhöhter Tauwasseranfall in der Tauwasser-Auffangschale

Ursache	Maßnahme
Türdichtung fehlt oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39

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 35
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39
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 39

Fehlermeldung im Display "Tür offen"

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

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.

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 39

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.

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 39

Fehler im QM-Spot-Sensor (optional)

Ursache	Maßnahme
Kein Signal.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei Signalverlust die Verbindung zum Funknetzwerk wieder herstellen. ■ Wenn die Störung bestehen bleibt, entweder den Service von QM-Spot oder eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. <p>➔ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39</p>
Batterie ist leer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Batterie nicht selbst wechseln. Bei Batteriewechsel eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. <p>➔ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 39</p>

11 Reinigung und Pflege



Vorsicht! Rutschgefahr!

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

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

11.1 Hinweise zur Reinigung von Edelstahl

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

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

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

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

Folgende Hinweise zu Reinigung und Pflege beachten.

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

① B.PRO empfiehlt:

Bei stark beanspruchten Edelstahloberflächen die zusätzlichen Hinweise beachten:

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

Persönliche Schutzausrüstung

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

11.2 Reinigungsintervall

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

11.3 Reinigungsmethoden

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

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung

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

11.4 Reinigungsmittel



Vorsicht! Materialschaden!

Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche von Kunststoffteilen.

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

Der Kontakt von Edelstahl mit verschiedenen Substanzen kann Korrosion verursachen.

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

Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:

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

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

Reinigungsmittel – für Edelstahloberflächen NICHT geeignet:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.5 Gerät reinigen

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, Putzhilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- 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 33
- ↗ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 33
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.

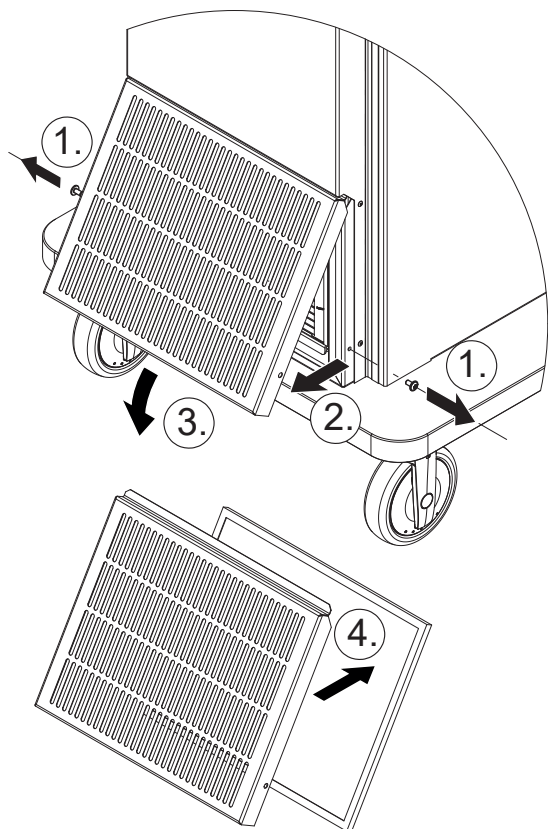


Warnung! In das Gehäuse eindringendes Wasser!

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.

11.6 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 33
- ↗ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 33

11.7 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

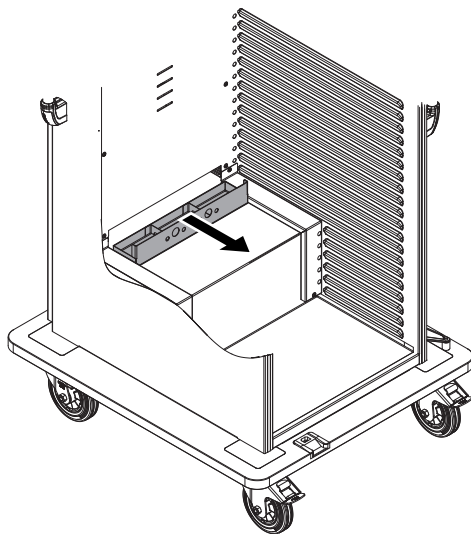
Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist, muss die Kühlung für längere Zeit unterbrochen werden.

- Taste "Ein/Aus" drücken.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
- ↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 29
- Kühlung für 24 Stunden ausgeschaltet lassen.
- Je nach Tauwasseranfall Tauwasser-Auffangschale mehrmals entleeren.
- ↳ Kapitel „Tauwasser-Auffangschale entleeren“ auf Seite 36
- Gerät reinigen.
- ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 32

11.8 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 32
- ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 33
- Tauwasser-Auffangschale nach der Reinigung bis zum Anschlag in die Führung schieben.



Vorsicht! Rutschgefahr!

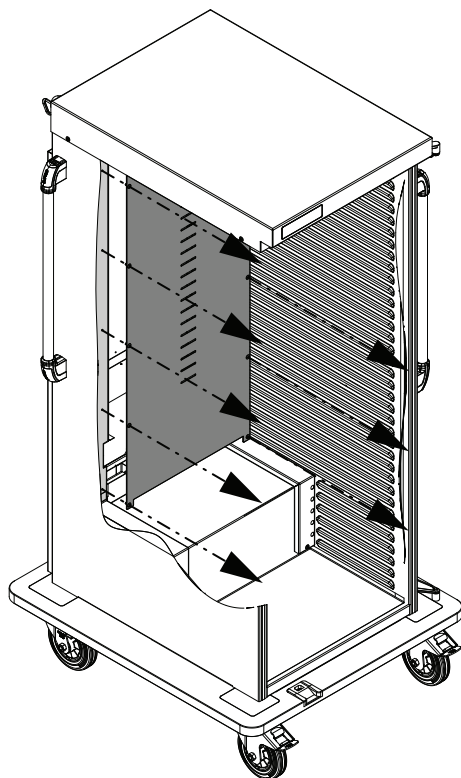
Wenn aus der Tauwasser-Auffangschale Wasser überläuft und auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

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

11.9 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 10 Schrauben von der Rückwand abschrauben und nach vorn herausheben.
- Luftleitblech reinigen.
- Nach der Reinigung das Luftleitblech wieder anschrauben.
- Gerätetür wieder schließen.

12 Wartung

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



Warnung! Spannungsführende Komponenten!

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

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

12.1 Kühlaggregat 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 fluoriierte 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.

12.2 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.

12.3 Türdichtung kontrollieren

- Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).
- Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

12.4 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

12.5 Dichtungen pflegen

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

12.6 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

12.7 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

12.8 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.

13 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.

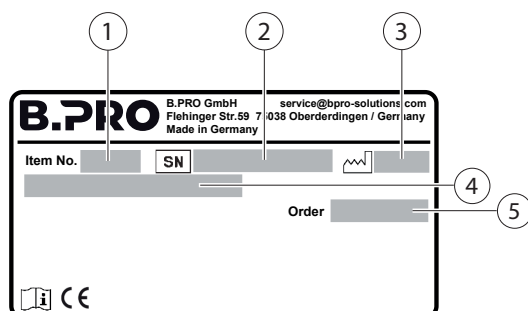
Verordnung (EU) Nr. 517/2014 des europäischen Parlaments und des Rates über fluorierte Treibhausgase vom 16. April 2014 nachweisen können.

13.1 Defekt-Beschreibung

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

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

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



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

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

13.2 Austausch von Komponenten

Defekte Komponenten, das Netzkabel eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgetauscht werden:

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

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.

13.3 Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

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

13.4 Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Deutschland

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

13.5 Gewährleistung

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

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

14 Entsorgung

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

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



Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet.

Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät **nicht** zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgen.
- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.

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

↳ "Adresse" auf Seite 40

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

15 Technische Daten

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

15.1 Allgemeine Daten

Abmessungen und Gewichte (ca.)

Artikel	Bezeichnung	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe [mm]	Leergewicht [kg]	Max. Zuladung [kg]
386609; 575203	BPT E 30 (24) C	590	821	1532	100	90
386610; 575204	BPT E 36 (30) C	590	821	1762	120	110
386621; 575216	BPT E 36 (30) C banquet	820	941	1795	155	200

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

Beladungskapazität

Artikel	Bezeichnung	GN1/2 -100	GN1/1 -100	GN2/1 -100	GN1/2 -65	GN1/1 -65	GN2/1 -65
386609; 575203	BPT E 30 (24) C	18	8	–	27	12	–
386610; 575204	BPT E 36 (30) C	22	10	–	33	15	–
386621; 575216	BPT E 36 (30) C banquet	–	22	10	–	33	15

Zuladung Dach

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

Dachoption	Modell	Zuladung [kg]
Stapelprägung	BPT E 30 (24) C BPT E 36 (30) C	33
4-seitige Galerie	BPT E 36 (30) C banquet	33

Abstand der Auflagesicken

38,3 mm

15.2 Elektrische Daten

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

QM-Spot-Sensor, Batteriepack (optional)

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

Schutzart

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

15.3 Umwelt

Umgebungsbedingungen – Betrieb

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

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

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

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

15.4 Kühlsystem

15.4.1 BPT E 30 (24) C und BPT E 36 (30) 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: $t_0 = -10\text{ °C}$ (Verdampfungstemperatur) $t_u = +38\text{ °C}$ (Umgebungstemperatur)
Elektrische Leistungsaufnahme Kühlaggregat	0,27 kW
Stromaufnahme Kühlung	1,8 A

15.4.2 BPT E 36 (30) 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: $t_0 = -10\text{ °C}$ (Verdampfungstemperatur) $t_u = +38\text{ °C}$ (Umgebungstemperatur)

Parameter	Wert
Elektrische Leistungsaufnahme Kühlaggregat	0,42 kW
Stromaufnahme Kühlung	2,8 A

16 Bestellangaben und Zubehör

Bestellangaben

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
BPT E 30 (24) C	386609; 575203
BPT E 36 (30) C	386610; 575204
BPT E 36 (30) C banquet	386621; 575216
Betriebsanleitung	154 900

Zubehör

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
Gastronormbehälter	↳ B.PRO-Preisliste
Auflagestege	↳ B.PRO-Preisliste
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	126 999
Edelstahlreinigungs- und -Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	511 895

17 Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

17.1 Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung

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



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

17.2 Verordnungen, Vorschriften

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

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

① Auf Wunsch ist eine Kopie der EU-Konformitätserklärung beim Service-/Vertriebsteam von B.PRO erhältlich.

18 Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

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

Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

Datum	Name <u>leserlich</u> 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

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