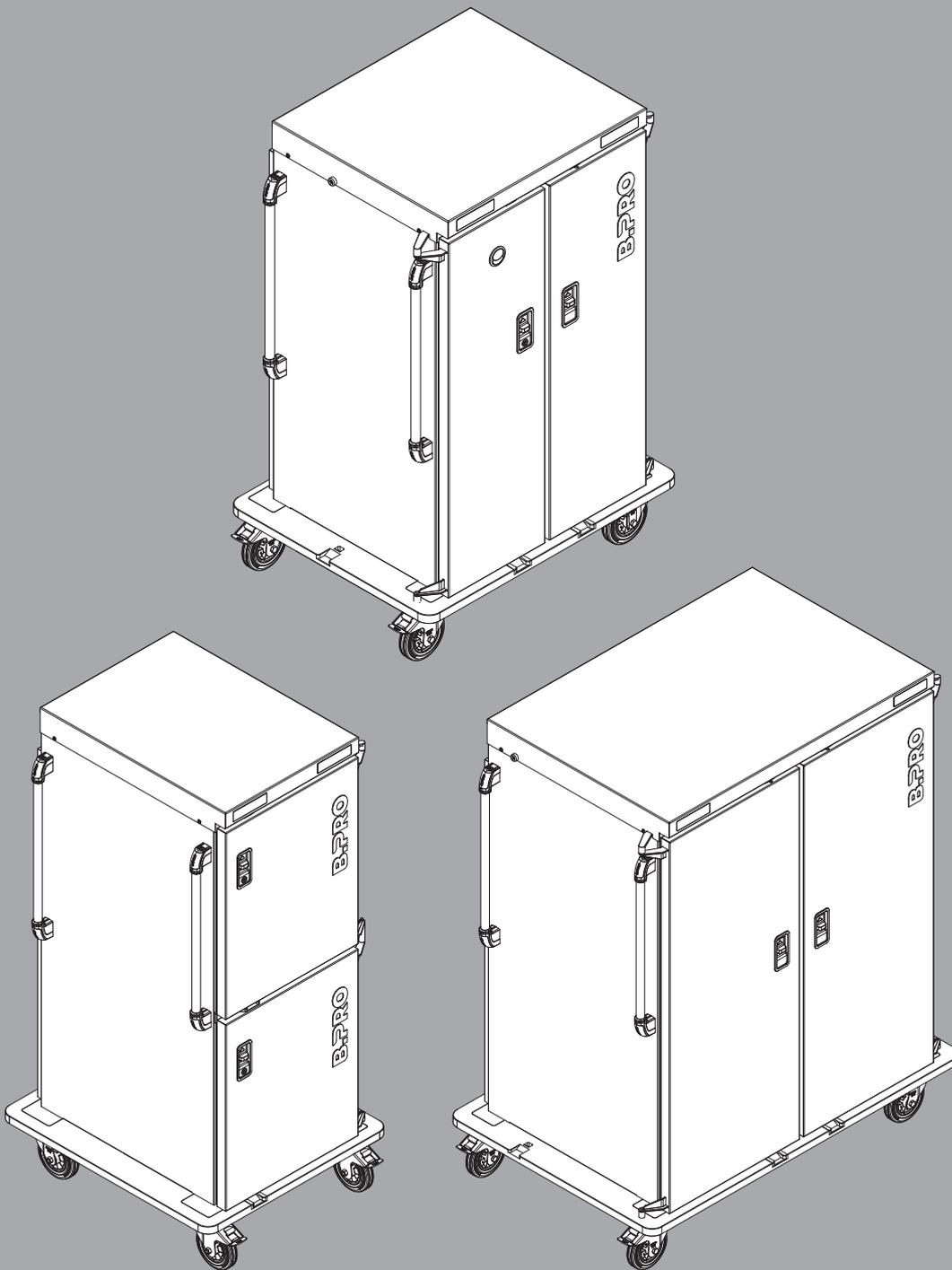


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM EDELSTAHL WARM/KALT
BPT E 2 X 16 (10) COMBI H/C BANQUET
BPT E 2 X 30 (24) DUO H/C
BPT E 2 X 36 (30) DUO H/C BANQUET

Original-Betriebsanleitung



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

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

Inhalt

Zu dieser Betriebsanleitung	Produktdokumentation	7
	Darstellungskonventionen	7
	Warnhinweise	7
Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	8
	Einsatzbedingungen	8
	Produktmerkmale	8
	Standardausführung	10
	Optionen/Zubehör	10
Funktionsprinzip	Beschreibung	11
	Funktion Zugdeichsel (optional)	11
	Funktion Befeuchtung (optional)	11
Sicherheit	Allgemeines	12
	Zu diesem Produkt	12
	Erste Hilfe	13
	Transport	13
	Standort	14
	Bedienung und Betrieb	14
	Reinigung und Pflege	18
	Persönliche Schutzausrüstung	19
	Wartung	20
	Reparatur	20
	Normen und Richtlinien	20
	Produktkennzeichnung	20
Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	Einsatzzweck	21
	Einsatzbereich	21
	Aufsichtspflicht	21
	Stromversorgung	21
	Missbrauch als Spielgerät	21
	Missbrauch als Fahrzeug	21
	Missbrauch als Lagerplatz	21
	Gerätekörper	21
	Rollenfeststeller	22
	Scharniere Gerätetür	22
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	23
	Lieferumfang	23
	Auspacken	23
	Verpackungsmaterial entsorgen	23

Geräteübersicht	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	24
	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	25
	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	26
	Temperatur-Regler-Übersicht	27
Symbolübersicht	Symbolübersicht Kaltfach	28
	Symbolübersicht Warmfach	28
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	29
	Erstinbetriebnahme	29
	Gerät in Betrieb nehmen	29
Bedienung und Betrieb		
Warmfach	Allgemeines	32
	Heizbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)	32
	Soll-Temperatur einstellen	32
	Gerät vorheizen	32
	Sprache einstellen	33
	Steckerstart	33
	Tastensperre	33
	Betriebsstunden anzeigen	33
	Türalarm aktivieren/deaktivieren	33
	Oberer/Unterer Temperaturalarm ändern	34
	Befeuchtung einstellen (optional bei Banquet-Modellen)	34
	Bildschirmschoner	35
	Eutektische Platten Betrieb einstellen	35
	Gerätetür öffnen	36
	Panikknopf	37
	Gerät beschicken	37
	Speisen warm halten	38
	Speisen entnehmen	39
Bedienung und Betrieb		
Kaltfach	Allgemeines	40
	Kühlbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)	40
	Soll-Temperatur einstellen	40
	Gerät vorkühlen	41
	Sprache einstellen	41
	Steckerstart	41
	Betriebsstunden anzeigen	41
	Tastensperre	41
	Türalarm aktivieren/deaktivieren	41
	Oberer/unterer Temperaturalarm ändern	42
	Bildschirmschoner	42
	Gerätetür öffnen	43

	Panikknopf	43
	Gerätetür schließen	45
	Türalarm deaktivieren	45
	Firmwareversion anzeigen	45
	Service (mit PIN)	45
	Gerät beschicken	46
	Speisen kühl halten	47
	Speisen entnehmen	47
Bedienung und Betrieb		
Allgemeines	Gerät an neuen Standort bringen	48
	Über Rampen, Kühlen, schräge Flächen fahren	49
	Standortwechsel im Zugbetrieb mit optionaler Deichsel-Ausführung	50
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	53
Hilfe im Problemfall	Gerätестörung, Funktionsstörung oder das Gerät ist äußerlich beschädigt	54
	Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht starten	54
	Korrosion an Edelstahlteilen	54
	Fehlermeldung im Display „Tür offen“	54
	Fehlermeldung im Display „Sensor defekt“	54
	Fehler im Display	54
	„CAN-Fehler“	54
Hilfe im Problemfall		
Warmfach	Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten/Fehlermeldung im Display „Temperatur zu niedrig“	55
	Speisen sind stark unterschiedlich temperiert	55
	Fehlermeldung im Display "Zielfeuchte nicht erreicht"	55
Hilfe im Problemfall		
Kaltfach	Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend kühl gehalten	56
	Erhöhter Tauwasseranfall in der Tauwasser-Auffangschale	57
	Fehlermeldung im Display "Temperatur zu hoch"	57
	Speisen sind stark unterschiedlich temperiert	57
	Fehlermeldung im Display "Filter reinigen"	57
	Kühlleistung sinkt und/oder Kältemittelverlust wird festgestellt	58
Reinigung und Pflege	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	59
	Reinigungsintervall	59
	Reinigungsmethoden	59
	Reinigungsmittel	60
	Gerät reinigen	61
	Abschirmblech demontieren	63

	Tank für Befeuchtung herausnehmen	64
	Filter reinigen	66
	Gerät manuell abtauen	66
	Tauwasser-Auffangschale entleeren	67
	Luftleitblech demontieren	68
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	69
	Kühlaggregat regelmäßig warten lassen	69
	Kühlparameter ändern	69
	Dichtungen auf dem Luftleitblech kontrollieren	69
	Türdichtung kontrollieren	70
	Dichtungen pflegen	70
	Rollenfeststeller kontrollieren	70
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	70
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	70
Reparatur	Befugte Personen	71
	Defekt-Beschreibung	71
	Austausch von Komponenten	72
	Ersatzteile	72
	Adresse	72
	Gewährleistung	72
Entsorgung	Gerät entsorgen	73
Technische Daten	Allgemeine Daten	74
	Elektrische Daten	75
	Umwelt	75
	Kühlsystem	76
Bestellangaben	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	77
	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	77
	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	77
	Betriebsanleitung	77
Zubehör	Gastronormbehälter	77
	Auflagestege	77
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	77
	Eutektische Platten	77
	Edelstahlreinigungs- und- Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	77
Normen, Richtlinien, Prüfsiegel	Normen	78
	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	78
	Verordnungen, Vorschriften	78

Zu dieser Betriebsanleitung

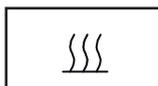
Produktdokumentation Dies ist die Original-Betriebsanleitung. Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Darstellungs- konventionen

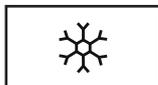
- ☞ **Wichtiger Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
- ① **Erläuternde Information**
- ↪ **Querverweis** auf ein Kapitel oder Fremddokument.
- ✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
- **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden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

Geräteausführung XYZ

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



Symbol für das Warmfach.



Symbol für das Kaltfach.

Warnhinweise



Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

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

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Zu diesem Produkt

- Einsatzzweck** Der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:
- Warm -und Kühlhalten von fertig angerichteten, vorportionierten Speisen auf Tellern mit Clochen, auf Gastronormrosten oder von Speisen in Gastronormbehältern
 - Transportieren von Speisen zur Ausgabestelle

Das Gerät darf ausschließlich zur kurzfristigen Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln in Behältnissen verwendet werden.

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

Nicht zulässig sind folgende Verwendungen:

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

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.

Einweisung Dritter

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

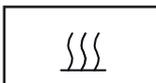
Produktmerkmale **Allgemein**

Der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

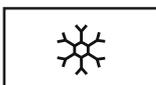
Der Gerätekorpus ist doppelwandig und isoliert.

Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige, isolierte Gerätetür geschlossen. Die Gerätetür verfügt über eine Zweipunktverriegelung inklusive eines phosphoreszierenden 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 B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt aus zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen. Die Banquet-Ausführung ist standardmäßig mit vier Lenkrollen, zwei davon mit Rollenfeststellern, ausgestattet.



Das Warmfach ist mit einer Umluftheizung ausgerüstet, bei der die aufgewärmte Luft von einem Lüfter im Geräteinnenraum umgewälzt wird. Das beheizte Gerätefach verfügt über einen separaten digitalen Regler.



Das Kaltfach ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgerüstet, bei der die gekühlte Luft mit Hilfe von Lüftern im Geräteinnenraum umgewälzt wird. Das gekühlte Gerätefach verfügt über einen separaten digitalen Regler.

Bezeichnung B.PROTHERM Modelle

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

Folgende Geräteausführungen werden angeboten:

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

Bedienung und Betrieb

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

Die Gerätetüren sind mit einem selbst schließenden Türverschluss versehen. Die Gerätetüren lassen sich um ca. 270° öffnen und an den Außenseiten arretieren.

Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt.

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

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



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

Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +30 °C und +95 °C.



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

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

Standardausführung

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

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

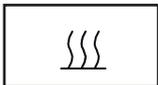
Optionen/Zubehör

Der B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

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

Funktionsprinzip

Beschreibung



Das Warmfach ist mit einer Umluftheizung ausgestattet.

Die Umluftheizung funktioniert nach folgendem Prinzip:

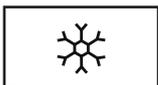
Die Luft wird im geschlossenen Geräteinnenraum hinter dem Luftführungsblech mit einem Lüfter an den Heizstäben vorbeigeführt.

Dieser zirkulierende Luftstrom wird dadurch energieeffizient erhitzt.

Bei der Banquet-Ausführung kann zusätzlich über eine Verdampferwanne (optional) im Geräteinnenraum eine gleichmäßige Luftfeuchte erreicht werden.

Diese Funktionsweise hat folgende Vorteile:

- Schnelles Erwärmen des Geräteinnenraums
- Gleichmäßige Temperaturverteilung



Das Kaltfach ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgestattet.

Die Umluftkühlung funktioniert nach folgendem Prinzip:

Der Verdampfer des Kühlsystems in der Geräterückwand entzieht der Luft im Geräteinnenraum Wärme. Lüfter lassen die gekühlte Luft über das Luftleitblech in der Geräterückwand, 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 Maschinenfachs, 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 eingestastet. Sie ist somit gegenüber ungewolltem Ausfahren gesichert. Beim aktiven Herausziehen durch Eingreifen in die vordere Bohrung der Deichsel läuft der Bolzen über eine Schräge vor, bis er die vordere Deichselsicherung erreicht.

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

Funktion Befeuchtung (optional)

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

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

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

Sicherheit

Allgemeines



Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

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

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

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem bestehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Restgefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

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

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Reinigung und Wartung

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

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

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

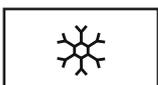
Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zulässigen Umgebungsbedingungen betreiben.

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

Gerät bei Gewitter keinesfalls im Freien benutzen.

Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.



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.
-

Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende optionale Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung – Anbringort
	„Potentialausgleich“ nach DIN IEC 60417 Anbringort: Deckelmitte Geräterückseite oberhalb des Netzanschlusskabels
	"Warnung vor feuergefährlichen Stoffen" (Kältemittel der Klasse A3) nach DIN EN ISO 7010 Anbringort Gerätekorpus
	"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

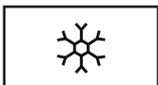
Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

Erste Hilfe **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. Die Kurzanweisung ist in unmittelbarer Nähe des Gerätes deutlich lesbar anzubringen. Die Rettungs- und Meldekette des Betreibers ist zu beachten.

Transport **Aufrechte Transportposition**

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



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

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 10° nicht überschreiten.
Eine Transportsicherung nur mit den Rollenfeststellern ist nicht ausreichend.
Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.
Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.
Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Inbetriebnahme **Inbetriebnahme nach Lagerung**

Brandgefahr

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

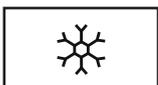
Standort **Elektrischer Schlag durch elektrische Aufladung, Gefahr eines Kurzschlusses**

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

Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

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

- ▶ Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.
- ▶ Gerät darf nur auf einer ebenen, festen Standfläche betreiben.
- ▶ Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine).
- ▶ Gerät nur in gut belüfteter Umgebung aufstellen/betreiben.



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.

Netzanschluss

Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das 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. Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektrik, die Software und/oder die Netzsteckdose beschädigt werden können. Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzsteckergehäuse ziehen.

Bedienung und Betrieb **Allgemeines**

Sicherstellen, dass die Anwender die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Im Störfall, der nicht unmittelbar selbst behoben werden kann, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden und ist somit vor versehentlicher Verwendung zu sichern.

Das Gerät vollständig vom Stromnetz trennen.

Bei Beschädigung das Gerät ebenfalls außer Betrieb nehmen und vor versehentlicher Verwendung sichern.

↳ Kapitel „Gerät außer Betrieb nehmen“ auf Seite 56

Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Das Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.

Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckel abdecken.

Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken.

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

Beschickung und Speisenentnahme

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

Die Speisenentnahme von oben nach unten durchführen.

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

Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken. Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckeln abdecken.

Sickenauflagen vollständig bestücken, also z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1 auf jeder Auflage, damit die Behälter beim Standortwechsel nicht verrutschen können.

Während der Beschickung oder Speisenentnahme kann Wasser aus dem Gerät laufen.

Es besteht Rutschgefahr.

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



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

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

Gastronormbehälter mit flüssigen Speisen

Überschwappende und aus dem Gerät laufende Speisen können Verbrühungen verursachen.

Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen. Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

Heißer Wasserdampf

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

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

Rutschgefahr

Während des regulären Betriebs, kann speziell beim Öffnen der Gerätetür Wasser aus dem Gerät laufen. Dadurch besteht Rutschgefahr.

Eutektische Platten (Kühlakkus)

Eutektische Platten können sich bei Hitze deformieren, im Extremfall aufplatzen und auslaufen. Keine eutektischen Platten während des Warmhaltens von Speisen verwenden.

Befeuchtung

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

Bei der Nutzung der Befeuchtung kann sich vermehrt Kondenswasser bilden und beim Öffnen der Tür aus dem Gerät laufen, sodass Rutschgefahr besteht.

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

Bleibt die Funktion dauerhaft ungenutzt, den Tank vollständig entleeren.

Wassertank ausschließlich mit destilliertem Wasser befüllen.

Heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Wenn das Gerät mit heißen Speisen beschickt wird, kann der Geräteinnenraum heiß werden. Heiße Geräteteile sowie im Gerät enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) können Verbrennungen verursachen.

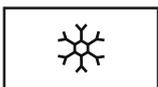
Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

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

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

Warme Geräteaußenseite

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



Beim Kühlhalten von Speisen Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.

Arbeiten am Kältesystem ausschließlich durch autorisiertes, sachkundiges, für Kältemittel Propan (R290) geschultes Fachpersonal durchführen lassen. Im Nutzraum des Geräts keine elektrischen Geräte betreiben.

Offene Flammen sind im Umkreis von 1 m nicht erlaubt.

Brandgefahr

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

- Offene Flammen im Nutzraum oder in unmittelbarer Umgebung des Geräts vermeiden.
- Heiße Oberflächen vermeiden.

- Bei statischer Aufladung entsprechende Gegenmaßnahmen einleiten (z. B. Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung, antistatischen Rollen oder Antistatikbändern).

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

Durch Stromausfall, Gerätestörungen 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.
-

Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite

Geräteoberseite mit maximal 33 kg Flächenlast belasten.

Hygiene-Vorschriften

Beim Warm -und Kalthalten von Speisen die entsprechenden Lebensmittelspezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen beachten.

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

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.

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.

Standortwechsel

Vor dem Transport des Geräts entsprechende Maßnahmen so treffen, dass der Transport sicher erfolgen kann.

Zusätzlich muss der Standort des Geräts die Verordnungen, Vorschriften, weitere berufsgenossenschaftliche Regeln und ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung erfüllen.

Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen oder das Gerät kann kippen.

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter oder Geschirr aus dem Gerät rutschen. Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten.

Das Gerät ist im Stand bei geschlossener Gerätetür kippsicher bis zu einer Neigung von 10°.

Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren.

Wenn es auf einer schrägen Fläche steht, das Gerät zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern.

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

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

Das Gerät nur schieben, nicht ziehen.

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

Bei Personen, die nicht über das Gerät sehen können, muss beim Schieben eine weitere Person dem Gerät vorausgehen, um eine sichere Fortbewegung des Geräts zu ermöglichen.

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

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

Reinigung und Pflege **Netzstecker**

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).

Elektrischer Schlag durch Kurzschluss

In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

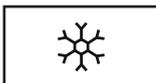
Hygiene

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

Optional erfüllt der Geräteinnenkorpus die Anforderungen der Hygieneausführung H1.

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.



Das Gerät ist mit einer Tauwasser-Auffangschale ausgestattet.

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

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

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

Reinigung und Wartung

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

Reinigungswasser

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

Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen.

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

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

Wartung Rollenfeststeller

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

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

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.

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.

Gerätetüren

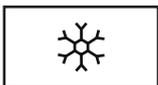
Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb
- Service von B.PRO

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



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

Es darf ausschließlich Propan (R290) in den Kältekreislauf nachgefüllt/ausgetauscht werden. Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille etc.) tragen, um durch statische Aufladung erzeugten Funken entgegen zu wirken.

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

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

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

Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

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

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.

Stromversorgung Durch den Einsatz eines elektrisch betriebenen Geräts ergibt sich für die Aufsichtsperson eine erhöhte Aufsichtspflicht.
Gerät NICHT unbeaufsichtigt betreiben.

B.PRO empfiehlt:

Gerät an Steckdosen betreiben, die durch einen Haupt-/Zentralschalter abgeschaltet werden können. Sicherstellen, dass dieser Haupt-/Zentralschalter außerhalb der Erreichbarkeit für Kinder installiert ist.

Eine Zugbelastung des Netzanschlusskabels vermeiden. Dies gilt ebenso beim Einsatz eines Spiralkabels.

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

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

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

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

Gefahr des Einschließens von Kindern

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

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

Um die Tür danach schließen zu können, den Türverschluss bis zum hörbaren Einrasten herunterdrücken.

Im Nutzraum des B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt keine elektrischen Geräte betreiben.

Rollenfeststeller Sobald das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist, oder aber ein Standortwechsel notwendig ist, die vorhandenen Rollenfeststeller betätigen. Die Rollenfeststeller haben Öffnungen, die technisch bedingt sind. Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können in die Öffnungen der Rollenfeststeller hineinragende Gliedmaßen gequetscht werden. Darüber hinaus kann sich durch unbeaufsichtigtes Öffnen eines Rollenfeststellers das Gerät in Bewegung setzen.

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

Quetschung von Gliedmaßen

Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür besteht Quetschgefahr von Gliedmaßen.

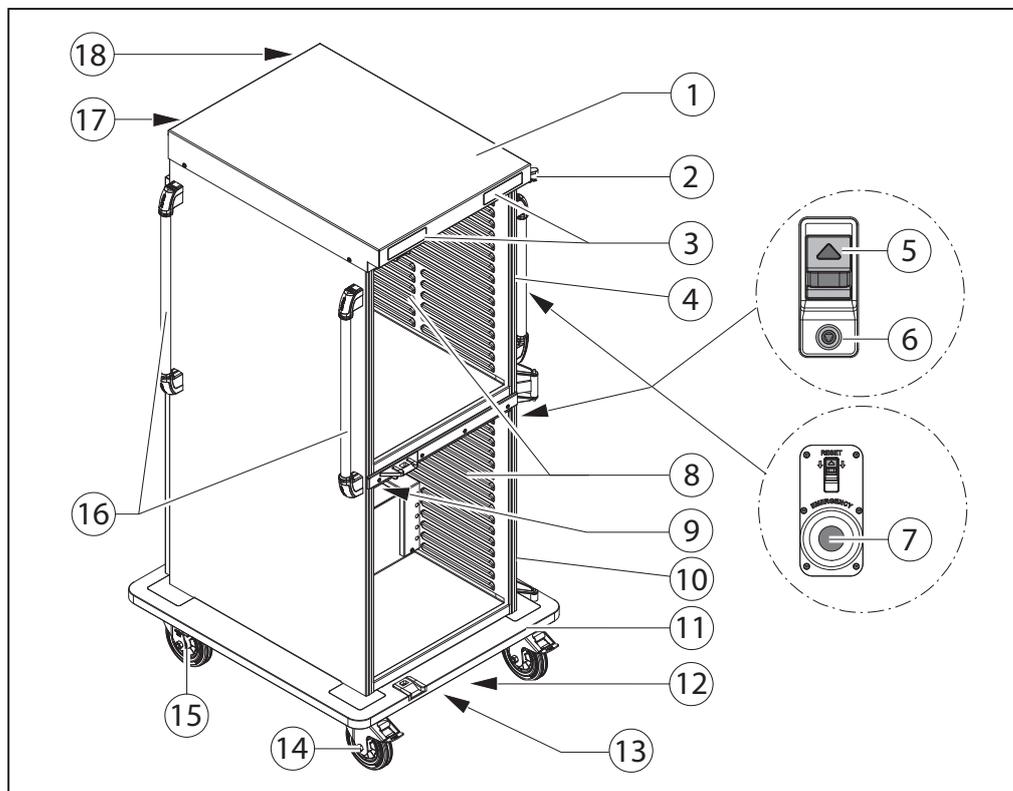
- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür darauf achten, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.

Transport

- Transportschäden prüfen/abwickeln**
- ▶ Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrollieren (Sichtprüfung).
 - ▶ Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
 - ▶ Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
 - ▶ Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.
– oder –
Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.
- Lieferumfang**
- B.PROTHERM Edelstahl Warm/Kalt
 - Betriebsanleitung
- ▶ Genauen Lieferumfang und die Ausführung des Geräts den Lieferpapieren entnehmen.
- Auspacken**
- ▶ Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen, nicht aufreißen und nicht aufschneiden.
 - ▶ Lieferumfang prüfen.
 - ▶ Eventuell vorhandene Schutzfolien im Geräteinnenraum und außen am Gerät entfernen.
- Verpackungsmaterial entsorgen**
- Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.
- ▶ Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

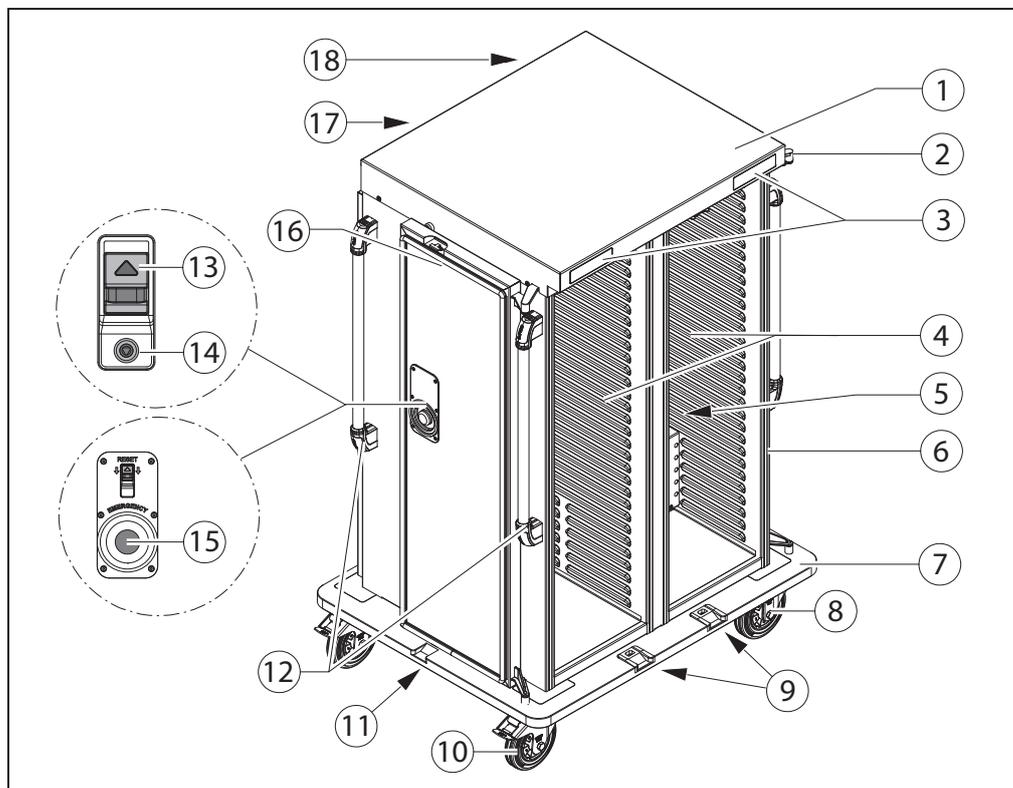
Geräteübersicht

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



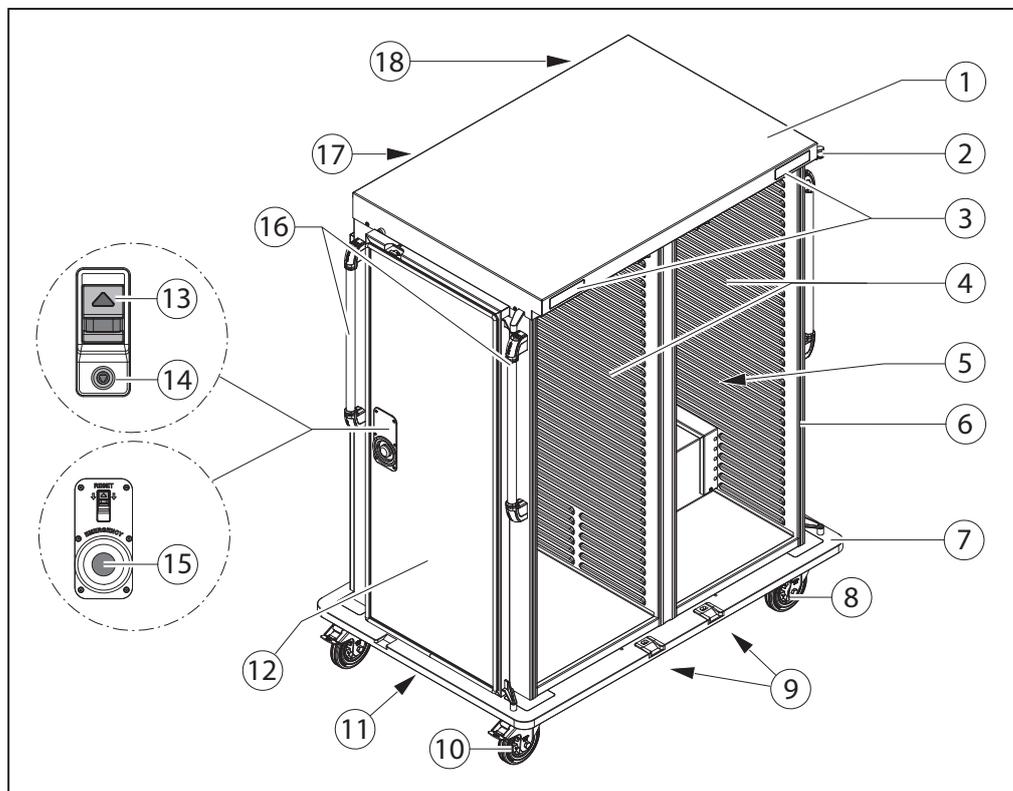
- (1) Gerätedach
- (2) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (3) Jedes Gerätefach verfügt über einen separaten Digitalregler
Linker Digitalregler bedient oberes Warmfach
Rechter Digitalregler bedient unteres Kaltfach
- (4) Tür (Warmfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (5) Türverriegelung (jeweils an Warm- und Kaltfachtür)
- (6) Türschloß (optional)
- (7) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (8) Geräteinnenkorpen mit Luftleitblenden und Auflagesicken
- (9) Tauwasserauffangschale (Kaltfach)
- (10) Tür (Kaltfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (11) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (12) Deichsel (optional)
- (13) Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung – Kick-Latch (optional)
- (14) Lenkrolle mit Feststellbremse
- (15) Bockrolle
- (16) Schiebegriffe seitlich am Gerätekorpus
- (17) Netzanschlußkabel
- (18) Universal-Steckerhalterung oder Zusatzsteckdose (optional)

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



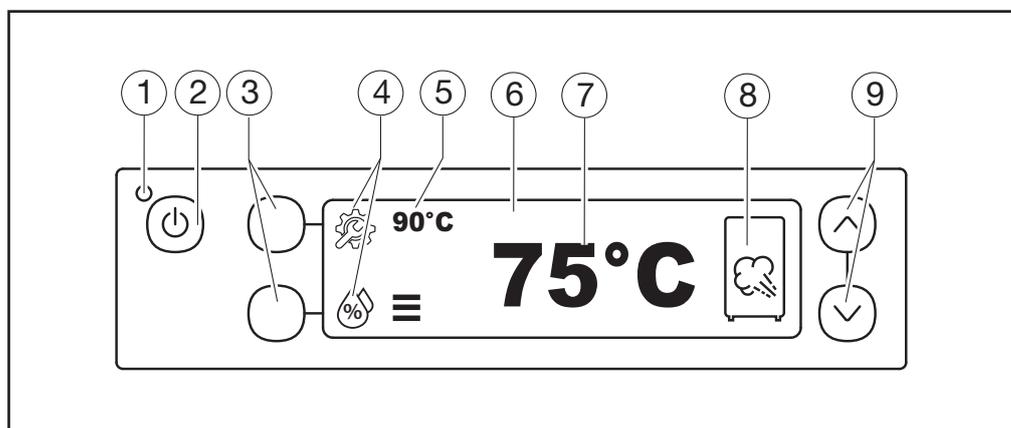
- (1) Gerätedach
- (2) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (3) Jedes Gerätefach verfügt über einen separaten Digitalregler
Linker Digitalregler bedient linkes Warmfach
Rechter Digitalregler bedient rechtes Kaltfach
- (4) Geräteinnenkorper mit Luftleitblenden und Auflagesicken
- (5) Tauwasserauffangschale (Kaltfach)
- (6) Tür (Kaltfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (7) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (8) Bockrolle
- (9) Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung – Kick-Latch (optional)
- (10) Lenkrolle mit Feststellbremse
- (11) Deichsel (optional)
- (12) Schiebegriffe seitlich am Gerätekorpus
- (13) Türverriegelung (jeweils an Warm- und Kaltfachtür)
- (14) Türschloß (optional)
- (15) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (16) Tür (Warmfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (17) Netzanschlußkabel
- (18) Universal-Steckerhalterung oder Zusatzsteckdose (optional)

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



- (1) Gerätedach
- (2) Türscharnier mit 270° Öffnungswinkel
- (3) Jedes Gerätefach verfügt über einen separaten Digitalregler
Linker Digitalregler bedient linkes Warmfach
Rechter Digitalregler bedient rechtes Kaltfach
- (4) Geräteinnenkorper mit Luftleitblenden und Auflagesicken
- (5) Tauwasserauffangschale (Kaltfach)
- (6) Tür (Kaltfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (7) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (8) Bockrolle
- (9) Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung – Kick-Latch (optional)
- (10) Lenkrolle mit Feststellbremse
- (11) Deichsel (optional)
- (12) Tür (Warmfach) vollständig um 270° geöffnet und arretiert
- (13) Türverriegelung (jeweils an Warm- und Kaltfachtür)
- (14) Türschloß (optional)
- (15) Panikknopf in der Türinnenseite (phosphoreszierend)
- (16) Schiebegriffe seitlich am Gerätekorpus
- (17) Netzanschlußkabel
- (18) Universal-Steckerhalterung oder Zusatzsteckdose (optional)

Temperatur-Regler- Übersicht



- (1) Betriebsanzeige-LED: pulsiert, sobald der Netzstecker in Steckdose eingesteckt ist, und leuchtet dauerhaft, wenn das Gerät eingeschaltet wurde
- (2) Taste „EIN/AUS“: startet/unterbricht den Heizbetrieb
- (3) Multifunktionsstasten: Die jeweilige zu wählende Funktion wird rechts im Display angezeigt.
- (4) Menüsymbole: werden über die jeweilige Multifunktionsstaste 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

Symbolübersicht

Symbolübersicht Warmfach

Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
	Fehler/Warnung		Einstellungen
OK	Auswahl/Einstellung bestätigen		Heizbetrieb
	Befeuchtung		Befeuchtung in Stufen I - III wählbar
	Lüfter für Eutektische Platten Betrieb		Zurück
	Regler für COMBI-Fach (hier im Bsp. Fach oben)		Regler für DUO-Fach (hier im Bsp. Fach links)

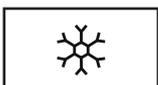
Symbolübersicht Kaltfach

Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
	Einstellungen		Fehler/Warnung
	Kühlung	OK	Auswahl/Einstellung bestätigen
	Abtauung		Zurück

Inbetriebnahme

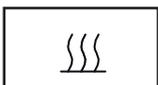
Betriebsvoraussetzungen

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



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

Erstinbetriebnahme

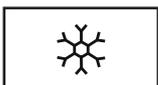


Bei der Erstinbetriebnahme kann der Rohrheizkörper und/oder das Isolationsmaterial zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung führen.

B.PRO empfiehlt:

Gerät vor der ersten Nutzung ca. 1 Stunde im leeren Zustand heizen.

- Netzstecker aus der Netzstecker-Halterung ziehen und in die Steckdose stecken.



Soll-Temperatur des Geräts prüfen

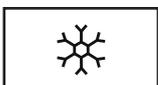
Die Soll-Temperatur, auf die das Gerät die Temperatur regelt, ist bei Auslieferung werkseitig auf +7 °C eingestellt.

- Bei Bedarf Soll-Temperatur ändern.
↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 43

Gerät in Betrieb nehmen

Gerät aufstellen

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



- Um eine bestmögliche Kühlung der Speisen zu gewährleisten, bei der Wahl des Stellplatzes folgende Punkte beachten:
 - Gerät weit entfernt von möglichen Wärmequellen betreiben (z. B. Heizung, Backofen, Sonneneinstrahlung).
 - Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfbildung betreiben (z. B. Spülmaschine).

- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze des Kühlaggregats nicht durch Gegenstände verdeckt sind (freier Luftaustritt). Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.
- Sicherstellen, dass die Tauwasser-Auffangschale im Geräteinneraum, oberhalb der Maschinenfachs, eingebaut ist.
- Gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe) tragen, um statischer Aufladung entgegenzuwirken.

 **Gefahr!**
Brandgefahr

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

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

 **Gefahr!**

Elektrischer Schlag durch einen Kurzschluss in externen Geräten

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

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

☞ Die Temperatur-Regelung funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.

- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.
☞ Kapitel „Gerät an neuen Standort bringen“ auf Seite 51

Gerät an die Steckdose anschließen

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

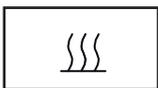


Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

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

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
-
- Gerät nach Erstinbetriebnahme reinigen.
↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 62



Bedienung und Betrieb Warmfach

Allgemeines

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

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

↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 28

↳ Kapitel „Symbolübersicht“ auf Seite 29

Heizbetrieb starten/ unterbrechen (Standby-Modus)

Heizbetrieb starten

✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

✓ Gerätetür geschlossen

► „EIN/AUS“ drücken.

Die Temperaturanzeige zeigt die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.

Das Gerät ist im Heizbetrieb.

Heizbetrieb unterbrechen

► „EIN/AUS“ drücken.

Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.



Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

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

► Nach dem Absinken der Kerntemperatur prüfen, ob die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt ist.

► Lebensmittel ggf. entsorgen.

Soll-Temperatur einstellen

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

Soll-Temperatur anzeigen

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

↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 28

Soll-Temperatur ändern

► Mit „AUF/AB“ die gewünschte Soll-Temperatur einstellen.

Wird die Taste „AUF/AB“ einmal gedrückt, wird die Soll-Temperatur angezeigt. Wird die Taste

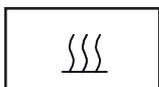
„AUF/AB“ mehrmals gedrückt, wird der Soll-Temperaturwert geändert. Der letzte Wert wird nach 3 Sekunden übernommen.

Gerät vorheizen

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

► Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.

► Ca. 15 Minuten vor der Beschickung mit „EIN/AUS“ den Heizbetrieb starten.



Sprache einstellen

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

Steckerstart

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

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

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

Betriebsstunden anzeigen

- „Einstellungen“ ca. 3 Sekunden lang drücken.
 - Mit „AUF/AB“ zum Menü Betriebsstunden navigieren.
 - Mit „OK“ bestätigen.
- Die Betriebsstunden werden angezeigt.

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.

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

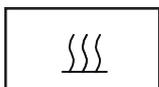
Oberer/Unterer Temperaturalarm ändern

Diese Einstellung verringert entscheidend die Fehlermeldungen im täglichen Betrieb.

Werksseitig sind 5 K (K = Kelvin) beim oberen und beim unteren Temperaturalarm eingestellt.

- „Einstellungen“ ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit „AUF/AB“ zum Untermenüpunkt „Temperatureinstellungen“ navigieren.
- Mit „OK“ bestätigen.
- Mit „AUF/AB“ zum Untermenüpunkt für den oberen oder unteren Temperaturalarm navigieren.
- Mit „OK“ bestätigen.
- Mit „AUF/AB“ den gewünschten Wert in Kelvin einstellen.
- Mit „OK“ bestätigen.

Die Werte werden in Echtzeit übernommen.



Erklärungsbeispiel:

Ein Sollwert von 75 °C ist eingestellt. Bei einem eingestellten oberen Temperaturalarm von +5 K beginnt der Alarm ab +81 °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.

Befeuchtung einstellen (optional bei Banquet-Modellen)

Die Befeuchtung kann stufenweise ausgewählt werden.

In den Stufen I - III können prozentuale Befeuchtungsgrade eingestellt werden.

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

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

☞ Der Tank darf ausschließlich mit destilliertem Wasser befüllt werden.

↳ Kapitel „Tank für Befeuchtung herausnehmen“ auf Seite 67

► Tank mit destilliertem Wasser auffüllen.

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



Vorsicht!

Rutschgefahr

Während der Befeuchtung kann vermehrt Kondenswasser anfallen und während der Beschickung oder der Speisenehtnahme aus dem Gerät laufen, sodass Rutschgefahr besteht.

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

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

↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 28

↳ Kapitel „Symbolübersicht“ auf Seite 29

Im Display erscheint die Meldung "Wassertankfüllstand prüfen!"

Die Befeuchtung wird gestartet.

Diese Gerätefunktion wird beim „Steckerstart“ nicht übernommen.

Sie muss immer wieder neu aktiviert werden.

↳ Kapitel „Steckerstart“ auf Seite 44



Bildschirmschoner

Nach ca. 2 min wird der Bildschirmschoner aktiviert.

Nun wird nur noch der Ist-Temperaturwert mit dem dazugehörigen Aktionssymbol angezeigt. Diese Anzeige bewegt sich langsam über das gesamte Display.

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

Eutektische Platten

Betrieb einstellen

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

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

- Taste „Einstellungen“ ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten „AUF/AB“ zum Menü „Eutektische Platten Betrieb“ navigieren.
- Mit „OK“ bestätigen.

Der Eutektische Platten Betrieb ist aktiviert.

Der Eutektische Platten Betrieb wird gestartet.

Die Heizung ist inaktiv.

Die gewählte Einstellung wird links unten im Display angezeigt.

Die Solltemperatur kann nicht mehr geändert werden.

- Anfallendes Tauwasser nach jedem Gebrauch gründlich aufwischen.
- Um das Gerät wieder mit der Heizfunktion zu betreiben, den Eutektische Platten Betrieb in den „Einstellungen“ deaktivieren.
- Eutektische Platten aus dem Geräteinnenraum herausnehmen.

B.PRO empfiehlt:

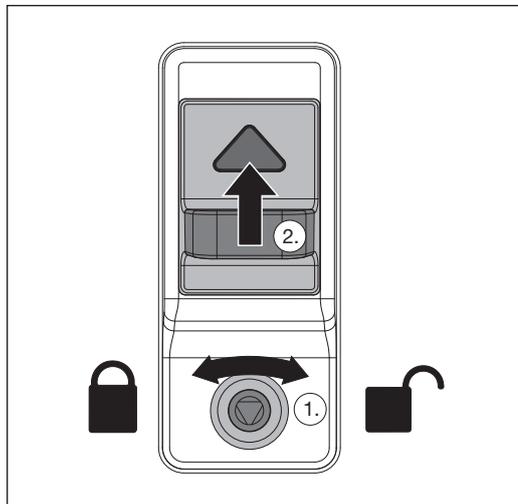
Hierbei erzielt man den besten Wirkungsgrad:

Die eutektische Platte auf Höhe des Lüfters einschieben.

Gerätetür öffnen

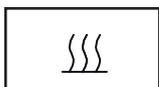
Um einen möglichst geringen Wärmeverlust zu erreichen, Gerätetür nicht unnötig während des Betriebs öffnen.

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



- Gerätetür aufklappen.

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



 **Warnung!**

Heißer Wasserdampf

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

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

 **Warnung!**

Heißer Geräteinnenraum / heiße Gastronormbehälter

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

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

 **Warnung!**

Heiße flüssige Speisen

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

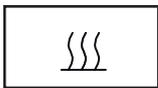
- Gastronormbehälter waagrecht halten.
 - Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
-

 **Vorsicht!**

Rutschgefahr

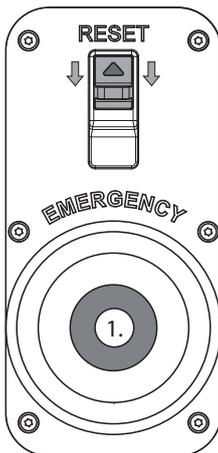
Während der Beschickung oder der Speisenentnahme kann Wasser aus dem Gerät laufen. Somit besteht Rutschgefahr.

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



Panikknopf

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

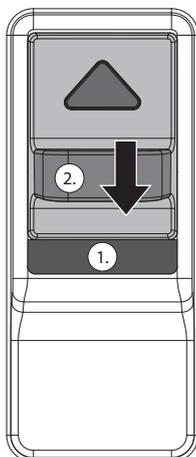


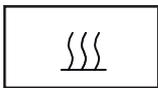
- ☞ Die Verriegelung der Gerätetür ist danach vollständig entsperrt.
Sie muss aktiv neu gespannt werden, damit die Gerätetür wieder geschlossen werden kann.

Entsperrte Verriegelung neu spannen

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

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





Vorsicht!

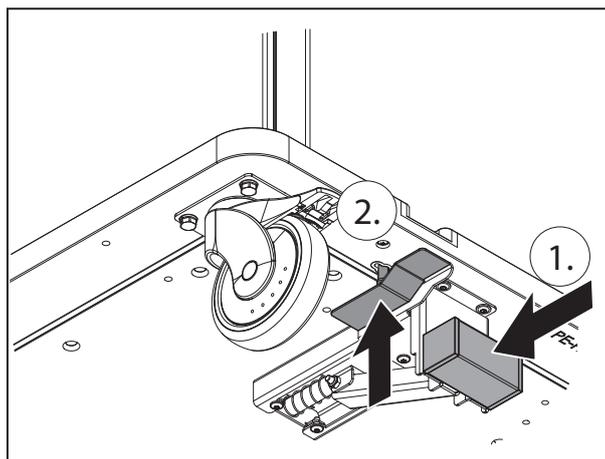
Sachschaden

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

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

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

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



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

Gerätetür schließen

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

Türalarm aktivieren/ deaktivieren

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

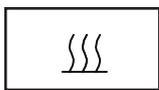
- Taste „Einstellungen“ ca. 3 Sekunden lang drücken.
- Mit Tasten „AUF/AB“ zum Menü Türalarm aktiv navigieren.
- Mit „OK“ bestätigen.
- Mit Tasten „AUF/AB“ auf "JA zur Aktivierung" oder "NEIN zur Deaktivierung" navigieren.
- Mit „OK“ bestätigen.

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.



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 74

Gerät beschicken

Speisen immer vorgeheizt einbringen.

Gerät immer von unten nach oben beschicken, um den Geräteschwerpunkt und damit die Kippgefahr möglichst niedrig zu halten.

In die optionale Menükarten-Halterung kann eine Menükarte eingehängt werden. Auf dieser Karte können die Speisen, die im beheizten B.PROTHERM Edelstahl enthalten sind, mit einem Spezialstift eingetragen werden.

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



Warnung!

Heißer Wasserdampf

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

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



Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite

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

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



Warnung!

Herabfallende Gegenstände

Auf dem Gerätedach abgestellte Gegenstände können herunterfallen und Verletzungen verursachen.

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



 **Vorsicht!**
Rutschgefahr

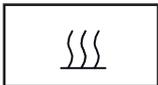
Während der Beschickung oder der Speisenentnahme kann Wasser aus dem Gerät laufen.
Somit besteht Rutschgefahr.

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

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

Speisen warm halten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Gerät im Heizbetrieb und nicht im Standby-Modus (Temperaturanzeige zeigt im Heizbetrieb die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum, im Standby-Modus den Schriftzug AUS).
- Heizung so lange eingeschaltet lassen, bis die Speisen wieder aus dem Gerät entnommen werden.
- Um eine bestmögliche Heizwirkung zu erzielen, Gerätetür nicht unnötig öffnen.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 28



Speisen entnehmen



Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite

Wenn zuerst die unteren Gastronormbehälter aus dem Gerät entnommen 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 oben nach unten entladen.



Warnung!

Heißer Geräteinnenraum / heiße Gastronormbehälter

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

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



Warnung!

Heiße flüssige Speisen

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

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



Warnung!

Heißer Wasserdampf

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

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



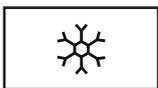
Vorsicht!

Rutschgefahr

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

- 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 62



Bedienung und Betrieb Kaltfach

Allgemeines

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

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

↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 28

↳ Kapitel „Symbolübersicht“ auf Seite 29

Kühlbetrieb starten/ unterbrechen (Standby-Modus)

Kühlbetrieb starten

✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

✓ Gerätetür geschlossen

► "EIN/AUS" drücken.

Die Temperaturanzeige zeigt die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.

Das Gerät ist im Kühlbetrieb.

Kühlbetrieb unterbrechen

► "EIN/AUS" drücken.

Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Die Temperaturanzeige zeigt den Schriftzug AUS.



Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

Durch Stromausfall, Gerätestörungen 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.

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 28

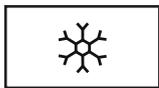
Soll-Temperatur ändern

► Mit "AUF/AB" die gewünschte Soll-Temperatur einstellen.

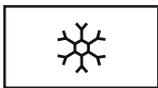
Wird die Taste "AUF/AB" einmal gedrückt, wird die Soll-Temperatur angezeigt.

Wird die Taste "AUF/AB" mehrmals gedrückt, wird der Soll-Temperaturwert geändert.

Der letzte Wert wird nach 3 Sekunden übernommen.



- Gerät vorkühlen**
- Um eine Erwärmung der eingebrachten Lebensmittel zu vermeiden, das Gerät in Abhängigkeit von der gewählten Soll-Temperatur und von der Umgebungstemperatur mindestens 30 Minuten vorkühlen.
 - ↳ Kapitel „Kühlbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)“ auf Seite 43
- Sprache einstellen**
- "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
 - Mit "AUF/AB" zum Menü Sprache navigieren.
 - Mit "OK" bestätigen.
 - Mit "AUF/AB" gewünschte Sprache auswählen.
 - Mit "OK" bestätigen.
 - Die Sprache wird in Echtzeit übernommen.
- 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.
- "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
 - Mit "AUF/AB" zum Menü Steckerstart navigieren.
 - Mit "OK" bestätigen.
- Betriebsstunden anzeigen**
- "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
 - Mit "AUF/AB" zum Menü Betriebsstunden navigieren.
 - Mit "OK" bestätigen.
 - Die Betriebsstunden werden angezeigt.
- 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.
- "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
 - Mit "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 gedrückt halten.
- 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.
- "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
 - Mit "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.



Oberen/unteren Temperaturalarm ändern

Diese Einstellung verringert entscheidend die Fehlermeldungen im täglichen Betrieb. Werksseitig sind 5 K (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.

i 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:

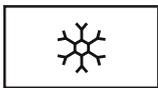
- Startverzögerung:
Wird die Soll-Temperatur nach 30 Minuten nicht erreicht, beginnt, in Abhängigkeit vom oberen oder unteren Temperaturalarmwert, der Temperaturalarm.
- Verzögerung im Regelbetrieb:
Weicht die Ist-Temperatur 10 Minuten lang von der Soll-Temperatur ab, beginnt der Temperaturalarm in Abhängigkeit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

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.

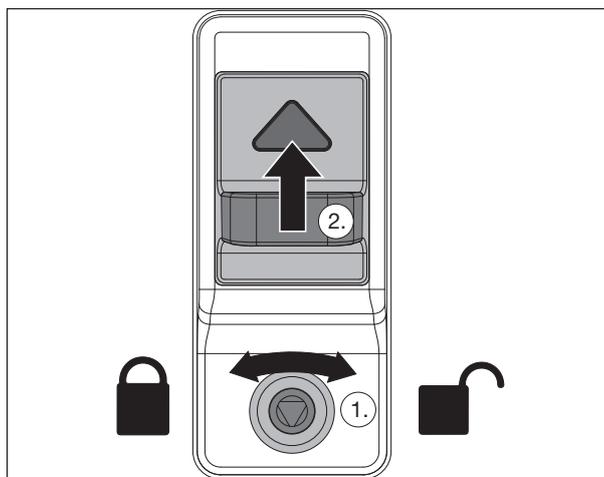
Der Bildschirmschoner kann durch einmaliges drücken einer "Multifunktionstaste" oder einer "Taste AUF/AB" deaktiviert werden.



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.

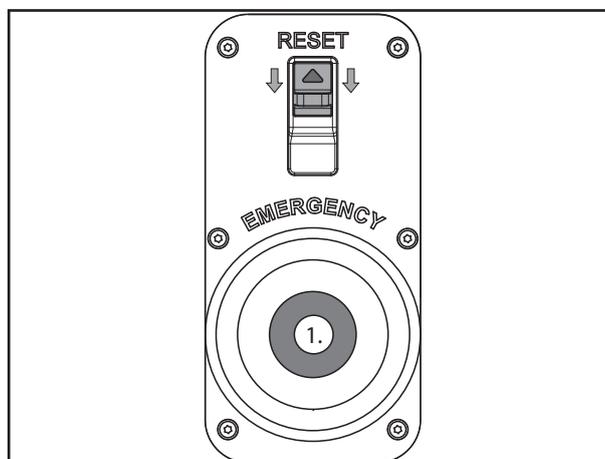


- Gerätetür aufklappen.
Die Kühlung schaltet sich automatisch ab. Die Gerätetür lässt sich um ca. 270° öffnen und am Gerätekorpus durch leichtes Drücken arretieren/sichern.

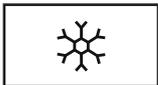
Panikknopf

Wird eine Person versehentlich im Gerätekorpus eingeschlossen, kann sie sich selbst durch Drücken des phosphoreszierenden Panikknopfes (1.) befreien.

Wird der Knopf im Innenraum des Geräts mit einer Kraft von 70 Newton (entspricht einer Kraft von 7 kg) gedrückt, springt die Gerätetür auf.



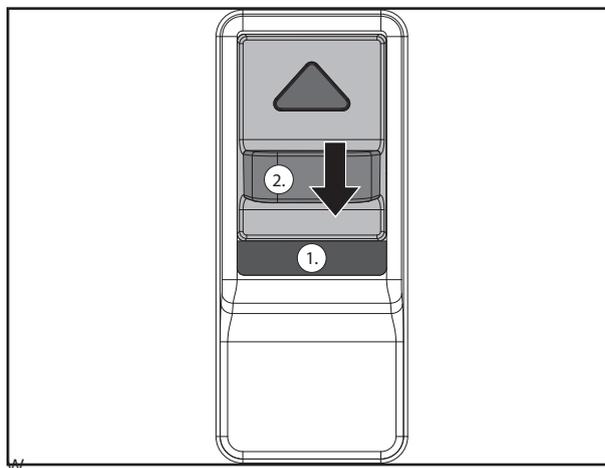
- ☞ Die Verriegelung der Gerätetür ist danach vollständig entsperrt.
Sie muss aktiv neu gespannt werden, damit die Gerätetür wieder geschlossen werden kann.



Entsperrte Verriegelung neu spannen

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

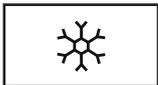
- ☞ Dies ist dann der Fall, wenn der „Panikknopf“ in der Türinnenseite gedrückt wurde.
- ▶ Griff des Türverschlusses (2.) nach unten drücken.
Dabei die Tür keinesfalls schließen.
- ☞ Die Verriegelung wird hörbar neu gespannt.
Tür schließen.
- ☞ Das rote Farbfeld beim Panikknopf im Geräteinneren ist nicht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



Vorsicht! **Sachschaden**

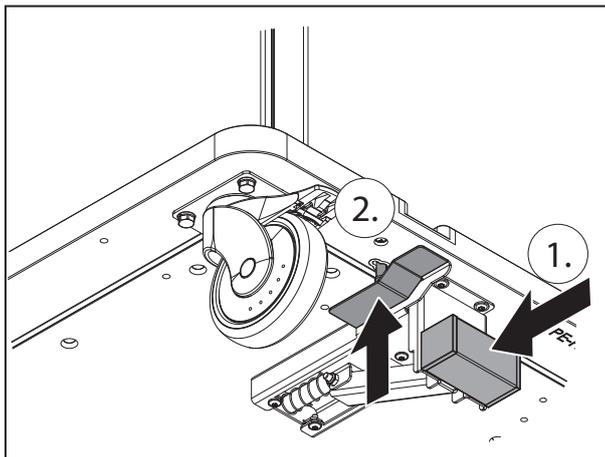
Wird die Gerätetür trotz entsperrter Verriegelung geschlossen, können Sachschäden am Gerät entstehen.

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



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

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



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

Gerätetür schließen

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

Türalarm deaktivieren

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

Der Türalarm wird unterdrückt.

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.

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 20

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

- 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).



Vorsicht!

Rutschgefahr

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

- Überschüssiges Wasser im Innenraum sowie auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.
- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter in das Gerät einschieben oder Speisen in Geschirr auf Gastronormroste stellen.
- Gerätetür schließen.

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 43

Speisen entnehmen



Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite

Wenn zuerst die unteren Gastronormbehälter aus dem Gerät entnommen 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 oben nach unten entladen.



Vorsicht!

Rutschgefahr

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

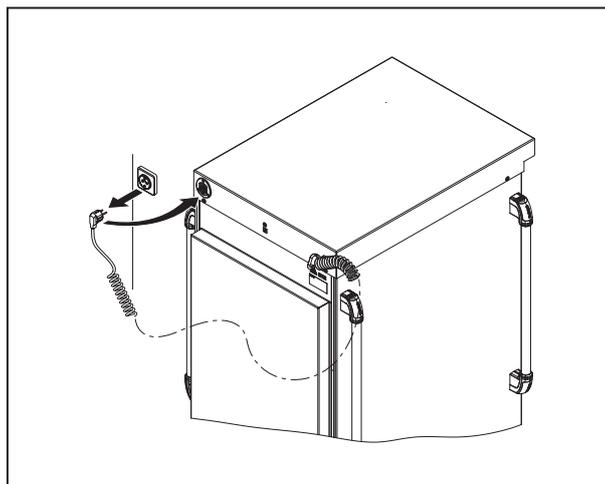
- Überschüssiges Wasser im Innenraum, sowie auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.

- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter oder Speisen in Geschirr entnehmen.
- Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 62

Gerät an neuen Standort bringen

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



Standortwechsel

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.
 - ☞ Kapitel „Über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen fahren“ auf Seite 52
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Zwei Personen



Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß

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

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



Vorsicht!

Eingeschränkter Sichtbereich

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

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

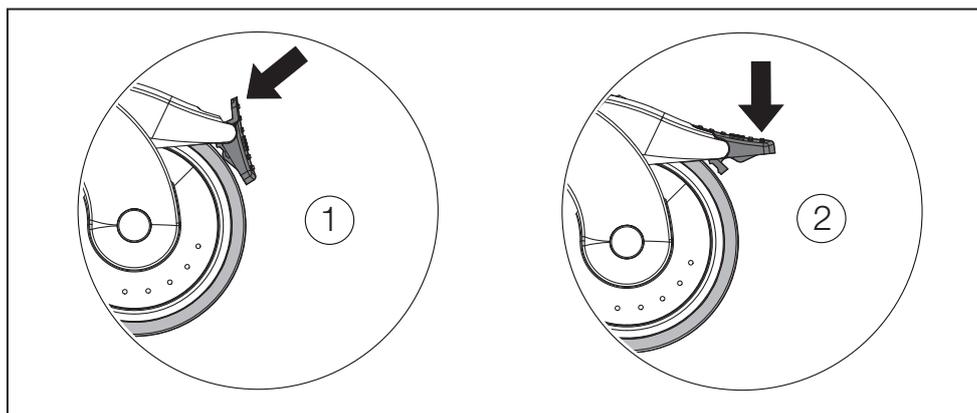
Vorsicht!

Personen- und Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit

Beim Fortbewegen des Geräts mit unangemessener Geschwindigkeit kann das Gerät im Ernstfall nicht abgebremst werden. Das Gerät kann kippen und damit Verletzungen und Sachschäden verursachen.

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

Über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen fahren

- ✓ 2 Personen
- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Netzstecker in der Netzstecker-Halterung am Gerät verstaut
- ✓ Gerätetür geschlossen

Warnung!

Umkippen des Geräts

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

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

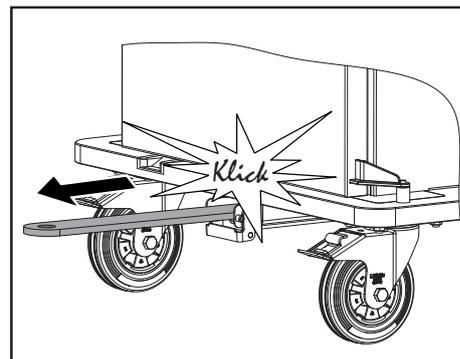
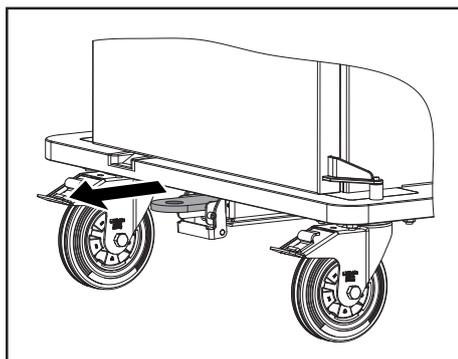
Standortwechsel im Zugbetrieb mit optionaler Deichsel-Ausführung

Geräteausführung mit Deichsel

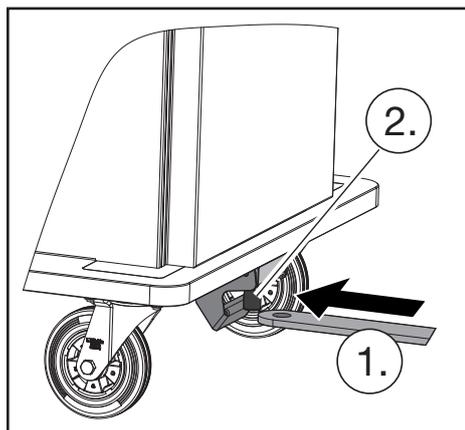
- ✓ Anwender sind vollständig unterwiesen und verfügen über einen entsprechenden Befähigungsnachweis, um Routenzüge fahren zu dürfen
 - ✓ Anwender kennen die mit den Geräten im Zugbetrieb verbundenen Gefahren und können diese einschätzen
 - ✓ Anwender tragen Sicherheitsschuhe und ggf. weitere vorgeschriebene Sicherheitskleidung
 - Kinder von den Geräten fernhalten.
 - Routenzug jederzeit beaufsichtigen.
 - Bei Beschädigung, die Geräte vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der unter Reparatur genannten befugten Servicestellen veranlassen.
 - Maximal vier Geräte miteinander koppeln.
 - Geräte nur im gekoppelten Zustand nur in Zugrichtung ziehen.
 - Defekte Geräte nicht im Zugbetrieb verwenden.
 - Keine Gegenstände auf den Geräteoberseiten (Galerie) transportieren.
 - Geräte in den Schrankfächern von unten nach oben beladen.
 - Türen der Schrankfächer verriegeln/sichern.
 - Für einen Standortwechsel eine geeignete Zugmaschine wählen. Beschränkungen ergeben sich in der Regel durch die im Zugbetrieb genommenen Geräte (z. B. Geschwindigkeit, Schleppkurve, Einschlagwinkel und/oder die zulässige Anhängelast).
 - Höhe der Kupplung an der Zugmaschine so wählen, dass die Zugdeichsel eines angekuppelten Geräts horizontal ausgeklappt ist (parallel zum Untergrund verläuft).
 - Die vorgegebene Geschwindigkeit der Geräte im Zugbetrieb nicht überschreiten. Die Geschwindigkeitsbeschränkung beträgt max. 4 km/h (entspricht langsamen Gehen).
 - ☞ Die Geräte sind im Stand kippstabil bis zu einer Neigung von 10°.
 - ☞ Im Fahrbetrieb kann dies aufgrund verschiedenster Einflussfaktoren nicht gewährleistet werden.
 - Fahrweise an die örtlichen Umgebungsbedingungen anpassen.
- ① Funktionsweise der Deichsel
↳ Kapitel „Funktion Zugdeichsel (optional)“ auf Seite 11

Geräte koppeln

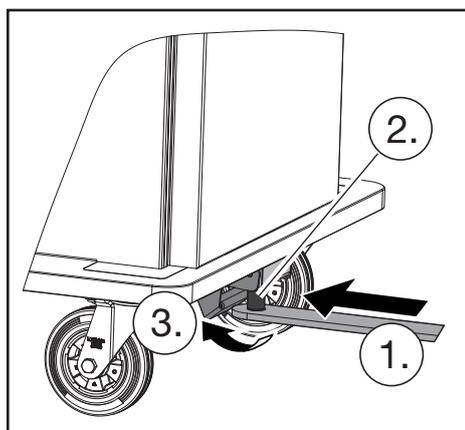
- Die Deichsel durch Eingreifen in die vordere Bohrung herausziehen, bis sie hörbar in ihrer Endposition einrastet.



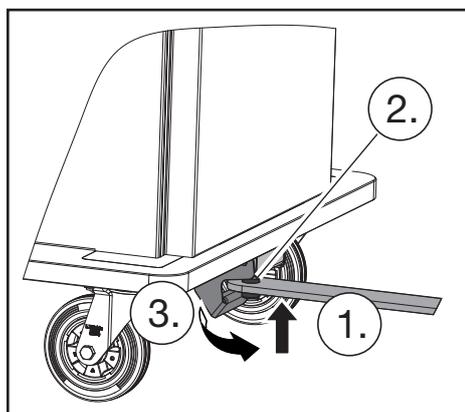
- Das Gerät mit seiner Deichsel (1.) an den Kupplungsbolzen (2.) des zu koppelnden Geräts heranführen.



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



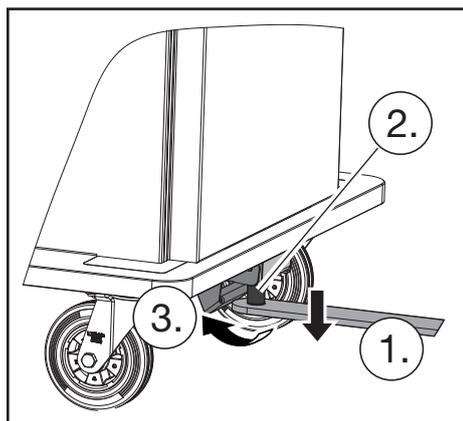
- Die Deichsel (1.) nach oben anheben, so dass der Kupplungsbolzen (2.) in die Deichselbohrung (1.) eingeführt wird.



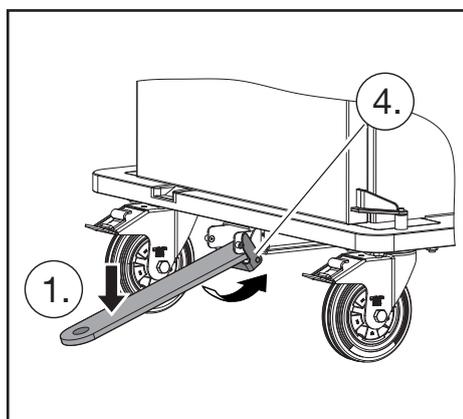
Der Sicherungsbügel (3.) wird durch Federkraft automatisch nach vorne gedrückt.
Die Sicherung ist aktiv.

Geräte abkoppeln und Deichsel verstauen

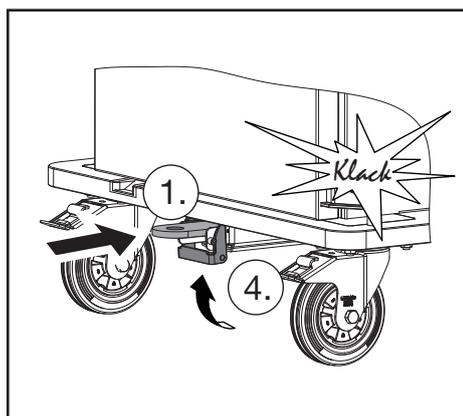
- Sicherungsbügel (3.) nach hinten drücken.
Die Sicherung ist entriegelt und die Deichsel (1.) kann nach unten aus dem Kupplungsbolzen (2.) ausgeführt werden.



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



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



Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb
nehmen

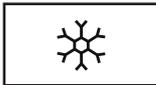


Vorsicht!

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.



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.

Hilfe im Problemfall

**Gerätestörung,
Funktionsstörung oder
das Gerät ist äußerlich
beschädigt**

Ursache	Maßnahme
Gerätestörungen und/oder Funktionsstörungen die sich nicht unmittelbar beheben lassen. Schäden 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 74

**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 74
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 74

**Korrosion an
Edelstahlteilen**

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74 ► Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

**Fehlermeldung im
Display „Tür offen“**

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

**Fehlermeldung im
Display „Sensor defekt“**

Ursache	Maßnahme
Der Temperatursensor arbeitet nicht mehr richtig oder ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74

**Fehler im Display
„CAN-Fehler“**

Ursache	Maßnahme
CAN-Fehler wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Mit Taste "EIN/AUS" aus und wieder einschalten. ► Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74



Hilfe im Problemfall Warmfach

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

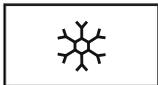
Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu niedrig gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Höhere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 28
Speisen zu kalt ins Gerät eingebracht.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gerät nur mit ausreichend aufgeheizten Speisen beschicken.
Dichtung an der Gerätetür sitzt nicht richtig oder ist beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dichtung auf korrekten Sitz kontrollieren und gegebenenfalls wieder herstellen. ➤ Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangegangene Fehlerursache ausgeschlossen werden kann, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74
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 74
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74

Speisen sind stark unterschiedlich temperiert

Abschirmblech nicht eingesetzt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abschirmblech einsetzen. ↳ Kapitel „Abschirmblech demontieren“ auf Seite 66
--------------------------------	--

Fehlermeldung im Display "Zielfeuchte nicht erreicht"

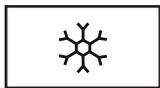
Ursache	Maßnahme
Im Tank fehlt destilliertes Wasser.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ca. 2 Liter destilliertes Wasser nachfüllen. ➤ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74



Hilfe im Problemfall Kaltfach

**Temperatur wird
angezeigt, aber Speisen
werden nicht
ausreichend kühl
gehalten**

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu hoch gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 43
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 69
Dichtung an der Gerätetür sitzt nicht richtig oder ist beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dichtung auf korrekten Sitz kontrollieren und gegebenenfalls wieder herstellen. ▶ Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangegangene Fehlerursache ausgeschlossen werden kann, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74
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 74
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74
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 74
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74



**Erhöhter Tauwasseranfall
in der Tauwasser-
Auffangschale**

Ursache	Maßnahme
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74

Ursache	Maßnahme
Dichtung an der Gerätetür sitzt nicht richtig oder ist beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Dichtung auf korrekten Sitz kontrollieren und gegebenenfalls wieder herstellen. ► Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangegangene Fehlerursache ausgeschlossen werden kann, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74

**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 69
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 74
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 74

**Speisen sind stark
unterschiedlich
temperiert**

Ursache	Maßnahme
Luftleitblech nicht eingesetzt	<ul style="list-style-type: none"> ► Luftleitblech einsetzen. ↳ Kapitel „Luftleitblech demontieren“ auf Seite 71

**Fehlermeldung im
Display "Filter reinigen"**

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



**Kühlleistung sinkt und/
oder Kältemittelverlust
wird festgestellt**

Ursache	Maßnahme
Leckage im Kühlkreislauf.	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="935 508 1469 611">▶ Beleuchtung NICHT betätigen und keine anderen möglichen Zündquellen (wie z. B. Schalter, Feuerzeuge) aktivieren.<li data-bbox="935 620 1469 649">▶ Netzstecker NICHT ziehen.<li data-bbox="935 658 1469 687">▶ Gerät am Netzschalter ausschalten.<li data-bbox="935 696 1469 725">▶ Fenster und Türen öffnen.<li data-bbox="935 734 1469 757">▶ Service von B.PRO verständigen.

Reinigung und Pflege

Hinweise zur Reinigung von Edelstahl

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

Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoffoberfläche, die beim Kontakt mit Sauerstoff gebildet wird. Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben.

Die Passivschicht kann durch die Einwirkung spezifischer Angriffsmittel geschädigt werden. In niedriger Konzentration kommen solche Stoffe auch im Trinkwasser vor, wie z. B. Chlorid. Durch Verdunstung des Wassers kann es zu einer kritischen Aufkonzentration der Stoffe kommen.

Ablagerungen von Fett, Kalk, Stärke und Eiweiß können die Ausbildung bzw. Neubildung einer Passivschicht beeinträchtigen.

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

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

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit ist der Kontakt mit den oben genannten Stoffen zu vermeiden. Die folgenden Hinweise zu Reinigung und Pflege sind unbedingt zu beachten.

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

B.PRO empfiehlt:

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

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

Reinigungsintervall

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

Reinigungsmethoden

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

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.

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

Reinigungsmittel

Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel ohne Chloride, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Handelsübliche Reinigungsmittel ohne Chloride auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure); im Zweifel ist der Reinigungsmittelhersteller zu kontaktieren
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

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

Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen nicht geeignet sind:

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

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

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

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

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

Folgende Reinigungsmittel sind für die optionale eutektische Platte geeignet:

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

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

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

Gerät reinigen

- ✓ Gerät ist ausgeschaltet.
 - ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
 - ✓ Netzstecker in der Netzstecker-Halterung am Gerät verstaut
 - ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
 - ✓ Keine eingebrachten Speisen im Gerät
-
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
 - Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 62
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 63
 - 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 ziehen.
 - Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.
 - Netzstecker ausstecken und in die Netzstecker-Halterung am Gerät verstauen.
-

B.PRO empfiehlt:

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

- Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, Putzmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
 - Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
 - Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.
 - Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.
 - Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 62
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 63
 - Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.
-

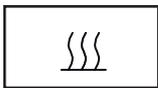


Vorsicht!

Rutschgefahr

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

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

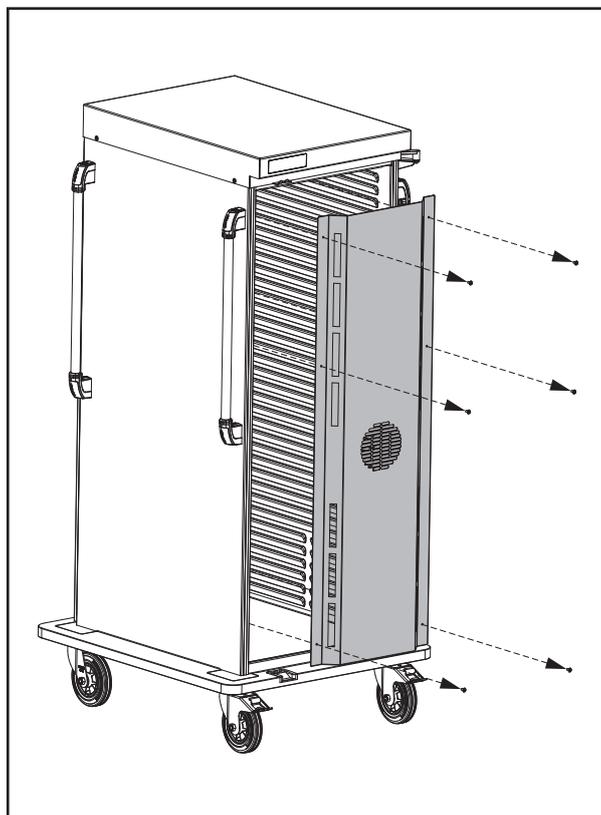


Abschirmblech demontieren

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

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

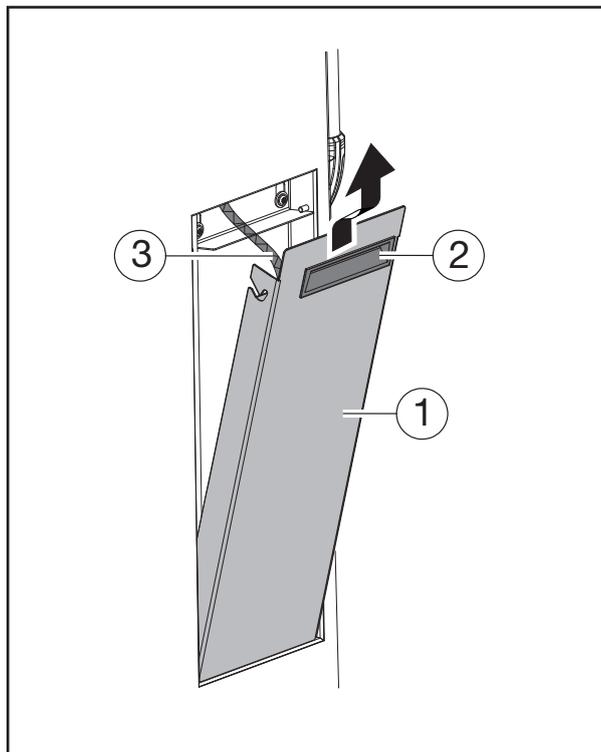
- Gerätetür weit aufklappen.
- Abschirmblech an den Schrauben von der Rückwand abschrauben und nach vorn herausheben.



- Nach der Reinigung das Abschirmblech wieder anschrauben.
- Gerätetür wieder schließen.



**Tank für Befeuchtung
herausnehmen**



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

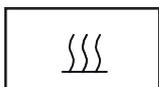


Vorsicht!

Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

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

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



 **Vorsicht!**

Sachschaden durch Verwendung von Leitungswasser zur Befeuchtung

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

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

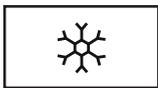
-
- Abschirmblech demontieren, Verdampferwanne reinigen und ggf. entkalken.
↳ Kapitel „Abschirmblech demontieren“ auf Seite 66

 **Vorsicht!**

Rutschgefahr

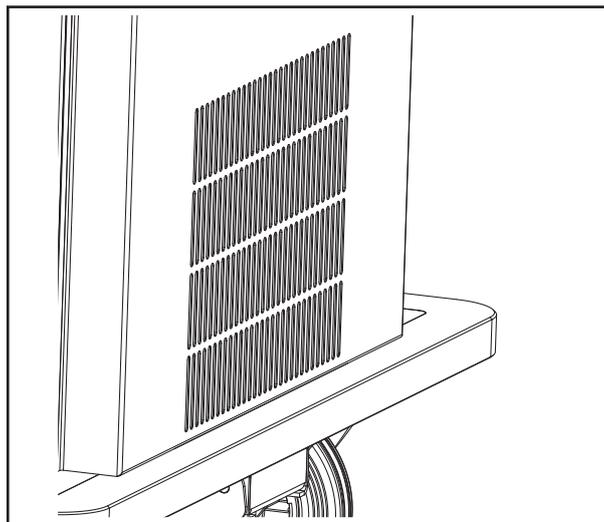
Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr.

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



Filter reinigen

Halbjährlich bei der Reinigung überprüfen, ob sich der Filter zugesetzt hat.
Bei Bedarf den Filter mit einem Staubsauger absaugen.



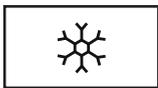
Gerät manuell abtauen

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

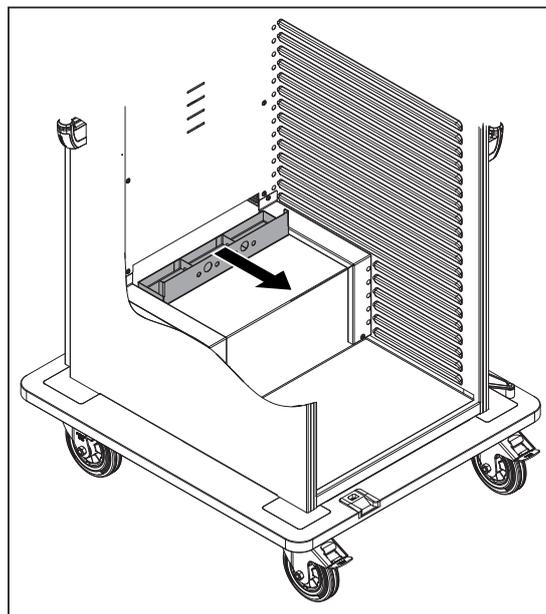
Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist, muss die Kühlung für längere Zeit unterbrochen werden.

- Taste "Ein/Aus" drücken.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
 - ↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 56
- Kühlung für **24 Stunden** ausgeschaltet lassen.
- Je nach Tauwasseranfall Tauwasser-Auffangschale mehrmals entleeren.
 - ↳ Kapitel „Tauwasser-Auffangschale entleeren“ auf Seite 70
- Gerät reinigen.
 - ↳ Kapitel „Gerät reinigen“ auf Seite 64

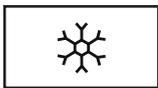
Tauwasser-Auffangschale entleeren

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 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 „Reinigungsmethoden“ auf Seite 62
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 63
- 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.

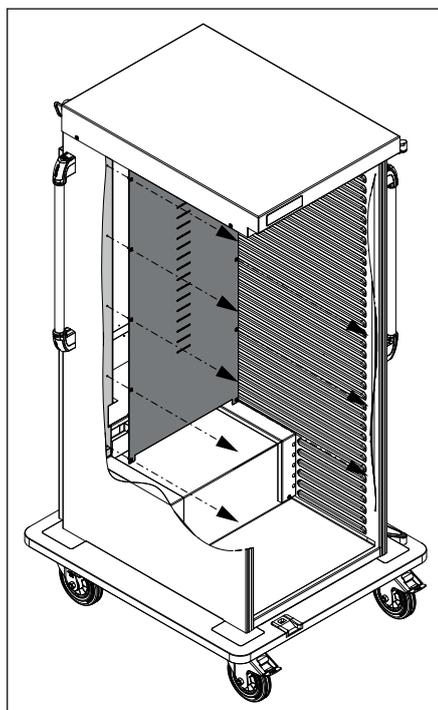
- Tauwasser-Auffangschale mindestens einmal täglich, bei stärkerem Tauwasser-Anfall mehrmals, leeren.
- Überschüssiges Wasser im Innenraum, sowie auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.

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.

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.

- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.
- Entriegelungsfunktion und Leuchtfähigkeit des phosphoreszierenden Türinnengriffs (Panikknopf) bei regelmäßiger Wartung ebenfalls prüfen lassen.
- Durchgeführte Wartungen dokumentieren und die zugehörigen Dokumente entsprechend archivieren.

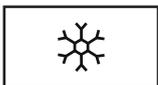


Warnung!

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.



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 fluorierte 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.

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.

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

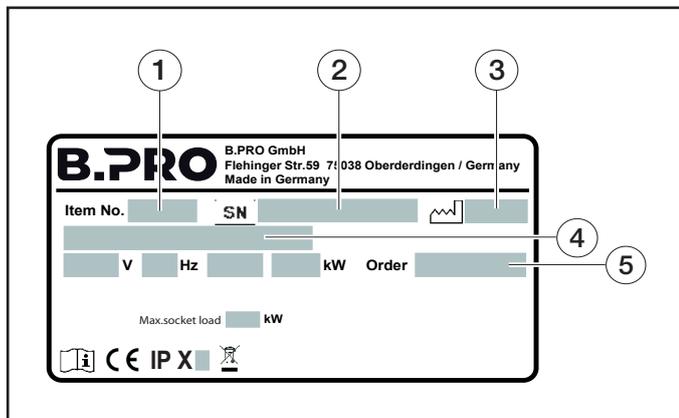
- Türdichtung kontrollieren**
- ▶ Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).
 - ▶ Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO
- Dichtungen pflegen**
- ▶ Um die Lebensdauer der Dichtungen des Geräts zu erhöhen, Dichtungen regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.
- Rollenfeststeller kontrollieren**
- ▶ Rollenfeststeller nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüfen.
 - ▶ Rollenfeststeller arretieren.
 - ▶ Versuchen, das Gerät (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
 - ▶ Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO
- 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.
- Anschlusskabel und Netzstecker prüfen**
- ▶ Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

- Befugte Personen** ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO
 - 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 fluoridierte Treibhausgase vom 16. April 2014 nachweisen können.

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

Das Typenschild befindet sich im Bereich der Stromzuleitung zum Gerät.



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

Wartung 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.

Ersatzteile Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

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

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Deutschland

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

Haftung Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Entsorgung

Gerät entsorgen

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 (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Kältemittel durch einen autorisierten Kältefachbetrieb gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgen lassen.
- Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.

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

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

↳ Kapitel „Adresse“ auf Seite 74

Technische Daten

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

Allgemeine Daten **Abmessungen, Gewicht und Zuladung**

Artikel	Bezeichnung	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe [mm]	Leergewicht [kg]	Zuladung [kg]
386622, 575217	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	819	941	1795	160	200
386616, 575211	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	1026	821	1565	150	160
386623, 575218	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	1436	941	1795	260	200

Kapazität

Artikel	Bezeichnung	GN1/2 -100	GN1/1 -100	GN1/2 -65	GN1/1 -65	GN2/1 -65	GN2/1 -100
386622, 575217	BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	-	18	-	29	13	8
386616, 575211	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	38	18	57	27	-	-
386623, 575218	BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	-	46	-	69	33	22

Zuladung Dach

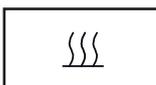
☞ Eine Zuladung auf dem Dach mit einem BPT 420/620 KB(R)UH ist generell nicht zulässig.

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

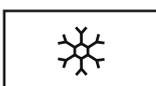
Abstand der Auflagesicken

38,3 mm

Temperatur Fachinnenraum



Temperatur Fachinnenraum Warmfach: +30 °C bis +95 °C, regelbar



Temperatur Fachinnenraum Kaltfach: +2 °C bis +10 °C, regelbar

Elektrische Daten	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

Schutzart

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

Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur:	+15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

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

Emissionen

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

Werkstoffe

Werkstoff :	Chromnickelstahl 18/10, Kunststoff
Isoliermaterial:	PUR-Schaum-Platten

Kühlsystem	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C
Kältemittel:	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

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

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

Kältemittel:	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)
Elektrische Leistungsaufnahme	
Kühlaggregat:	0,42 kW
Stromaufnahme Kühlung:	2,8 A

Bestellangaben

BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet	Artikelnummer	386622, 575217
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	Artikelnummer	386616, 575211
BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	Artikelnummer	386623, 575218
Betriebsanleitung	Dokumentennummer	154 927

Zubehör

Gastronormbehälter	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
Auflagestege	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
B.PRO-Mikrofaser- Reinigungstuch	Artikelnummer	126 999
Eutektische Platten	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
Edelstahlreinigungs- und- Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	Dokumentennummer	511 895

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

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



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

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

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

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

B.PRO GmbH

Postfach 13 10

75033 Oberderdingen

Deutschland

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