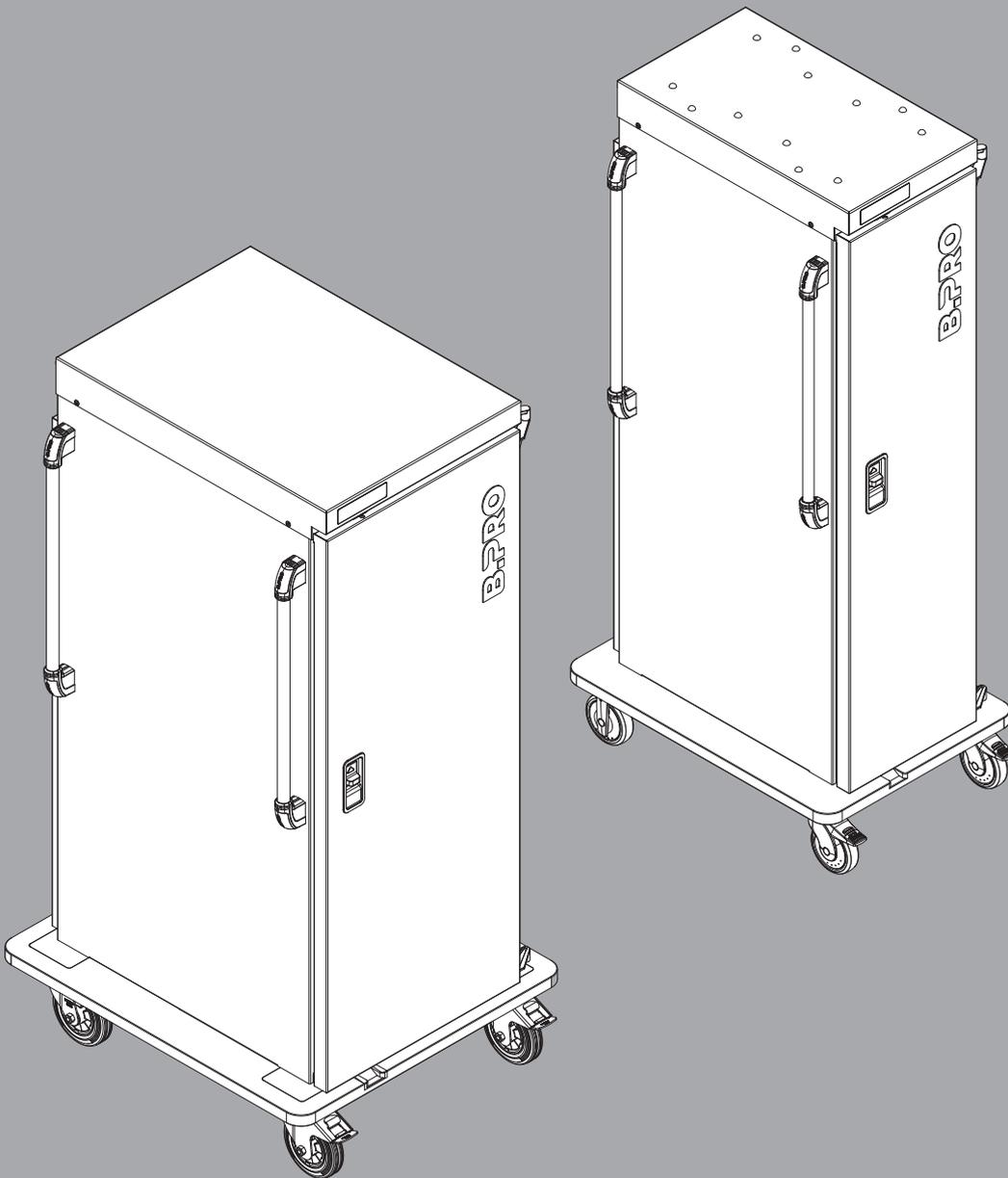


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PRO THERM EDELSTAHL, GEKÜHLT
BPT E 30 (24) C
BPT E 36 (30) C
BPT E 36 (30) C BANQUET

Original-Betriebsanleitung



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

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

Inhalt

Zu dieser Betriebsanleitung	Produktdokumentation	7
	Darstellungskonventionen	7
	Warnhinweise	7
Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	8
	Einsatzbedingungen	8
	Produktmerkmale	8
	Standardausführung	9
	Optionen/Zubehör	9
Funktionsprinzip	Beschreibung	10
	Funktion Zugdeichsel (optional)	10
Sicherheit	Allgemeines	11
	Zu diesem Produkt	11
	Erste Hilfe	12
	Transport	12
	Inbetriebnahme	12
	Bedienung und Betrieb	13
	Reinigung und Pflege	16
	Wartung	17
	Reparatur	17
	Persönliche Schutzausrüstung	17
	Normen und Richtlinien	17
	Produktkennzeichnung	17
Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	Einsatzzweck	18
	Einsatzbereich	18
	Aufsichtspflicht	18
	Stromversorgung	18
	Missbrauch als Spielgerät	18
	Missbrauch als Fahrzeug	18
	Missbrauch als Lagerplatz	18
	Gerätekörper	18
	Rollenfeststeller	19
	Rollenfeststeller	19
	Scharniere Gerätetür	19
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	20
	Lieferumfang	20
	Auspacken	20
	Verpackungsmaterial entsorgen	20

Übersicht	Geräteübersicht	21
	Temperatur-Regler-Übersicht	22
	Symbole-Übersicht	22
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	23
	Erstinbetriebnahme	23
	Gerät in Betrieb nehmen	23
Bedienung und Betrieb	Allgemeines	25
	Kühlbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)	25
	Soll-Temperatur einstellen	25
	Gerät vorkühlen	26
	Sprache einstellen	26
	Steckerstart	26
	Betriebsstunden anzeigen	26
	Tastensperre	26
	Türalarm aktivieren/deaktivieren	26
	Oberen/unteren Temperaturalarm ändern	27
	Bildschirmschoner	27
	Gerätetür öffnen	28
	Panikknopf	28
	Gerätetür schließen	30
	Türalarm deaktivieren	30
	Firmwareversion anzeigen	30
	Service (mit PIN)	30
	Gerät beschicken	31
	Speisen kühl halten	31
	Speisen entnehmen	32
	Gerät an neuen Standort bringen	32
	Über Rampen, Kühlen, schräge Flächen fahren	33
	Standortwechsel im Zugbetrieb mit optionaler Deichsel-Ausführung	34
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	38
Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht starten	39
	Gerät ist äußerlich beschädigt	39
	Korrosion an Edelstahlteilen	39
	Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend kühl gehalten	39
	Speisen sind stark unterschiedlich temperiert	40
	Erhöhter Tauwasseranfall in der Tauwasser-Auffangschale	40
	Fehlermeldung im Display "Temperatur zu hoch"	40
	Fehlermeldung im Display "Tür offen"	40
	Fehlermeldung im Display "Filter reinigen"	41
	Fehlermeldung im Display "Sensor defekt"	41

	Kühlleistung sinkt und/oder Kältemittelverlust wird festgestellt	41
	Fehler im Display "CAN Fehler"	41
Reinigung und Pflege	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	42
	Reinigungsintervall	42
	Reinigungsmethoden	42
	Reinigungsmittel	43
	Gerät reinigen	44
	Filter reinigen	45
	Gerät manuell abtauen	45
	Tauwasser-Auffangschale entleeren	46
	Gerät reinigen	47
	Luftleitblech demontieren	47
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	48
	Kühlaggregat regelmäßig warten lassen	48
	Kühlparameter ändern	48
	Türdichtung kontrollieren	49
	Dichtungen auf dem Luftleitblech kontrollieren	49
	Dichtungen pflegen	49
	Rollenfeststeller kontrollieren	49
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	49
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	49
Reparatur	Befugte Personen	50
	Defekt-Beschreibung	50
	Austausch von Komponenten	51
	Ersatzteile	51
	Adresse	51
	Gewährleistung	51
Entsorgung	Gerät entsorgen	52
Technische Daten	Allgemeine Daten	53
	Elektrische Daten	53
	Umwelt	54
	Kühlsystem	54
Bestellangaben	BPT E 30 (24) C	55
	BPT E 36 (30) C	55
	BPT E 36 (30) C banquet	55
	Betriebsanleitung	55

Zubehör	Gastronormbehälter	55
	Auflagestege	55
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	55
	Edelstahlreinigungs- und -Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	55
Normen, Richtlinien, Prüfsiegel	Normen	56
	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	56
	Verordnungen, Vorschriften	56
Wartungsarbeiten		57

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.

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

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

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Zu diesem Produkt

- Einsatzzweck** Der gekühlte Bankettwagen B.PROTHERM Edelstahl ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:
- Kühlhalten von fertig angerichteten, vorportionierten Speisen auf Tellern mit Clochen, auf Gastronomrosten oder von Speisen in Gastronombehältern
 - Transportieren von Speisen zur Ausgabestelle

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

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

Nicht zulässig sind folgende Verwendungen:

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

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 gekühlte B.PROTHERM Edelstahl 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 gekühlten B.PROTHERM Edelstahl aus zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern und zwei Bockrollen.

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

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

Folgende Geräteausführungen werden angeboten:

- BPT E **30 (24)** C = 30 Sickenpaare (24 x 1/1 und 6 x 1/2 = 30 (24))
- BPT E **36 (30)** C = 36 Sickenpaare (30 x 1/1 und 6 x 1/2 = 36 (30))
- BPT E **36 (30)** C banquet = 36 Sickenpaare (30 x 2/1 und 6 x 1/1 = 36 (30))

Bedienung und Betrieb

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

Die Gerätetüren sind mit einem selbst schließenden Türverschluss versehen.

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

Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt.

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

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

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

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

Standardausführung

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

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

Optionen/Zubehör

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

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

Funktionsprinzip

Beschreibung Der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl 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 Geräteinnenraum, 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 eingerastet.

Sie ist somit gegenüber ungewolltem Ausfahren gesichert. Beim aktiven Herausziehen durch Eingreifen in die vordere Bohrung der Deichsel läuft der Bolzen über eine Schräge vor, bis er die vordere Deichselsicherung erreicht.

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

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 Gerätstecker 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.

Gerät bei Gewitter keinesfalls im Freien benutzen.

Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

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

Schwere Verletzung und Sachschaden durch explodierte, umherfliegende Teile und verpuffte Gase

Wenn explosionsfähige Stoffe oder Behälter im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschaden führen.

- In diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.

Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende optionale Hinweisschilder angebracht:

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

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

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.

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

Während des Transports darf das Gerät nicht in Betrieb sein.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 5° nicht überschreiten.

Eine Transportsicherung nur mit den Rollenfeststellern ist nicht ausreichend.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Inbetriebnahme **Standort**

Das Gerät nur in gut belüfteter Umgebung aufstellen/betreiben.

Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine).

Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

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

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

Lüftungsschlitze des Kühlaggregats freihalten. Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem

Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.

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

Inbetriebnahme nach Lagerung

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

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

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.

Das Gerät nicht verwenden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

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

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.

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Das Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.

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

Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckel abdecken.

Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken.

Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern.

- Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50

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 heiße Oberflächen.

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

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

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

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

Beschickung und Speisenentnahme

Das Gerät grundsätzlich von unten nach oben beschicken, um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden.

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.

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.

Hygiene-Vorschriften

Beim Kühlhalten von Speisen die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen beachten.

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

Standortwechsel

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

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

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

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen.

Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter oder Geschirr aus dem Gerät rutschen. Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten.

Das Gerät ist im Stand bei geschlossener Gerätetür kippstabil bis zu einer Neigung von 5°.

Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <5° 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 Kuhlen 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, Kuhlen und schräge Flächen, ist stets eine weitere Person zur Absicherung erforderlich.

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

Die Prüfung kann auch durch entsprechend geschultes Fachpersonal durchgeführt werden.

Reinigung und Pflege

Netzstecker

Vor dem Reinigen des Geräts Netzstecker ziehen.

Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz trennen.

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

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

Das 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 kratzen die Oberfläche.

Keines der folgenden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen verwenden (Materialschäden!):

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

Reinigungswasser

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

Dabei Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.

Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

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
- Service von B.PRO
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb

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

Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille etc. tragen, um durch statische Aufladung erzeugten Funken entgegen zu wirken.

Zusätzlich die von den Reinigungsmittelherstellern vorgegebene persönliche Schutzausrüstung verwenden, siehe Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel.

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 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.

Im Nutzraum des Kühlgeräts 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

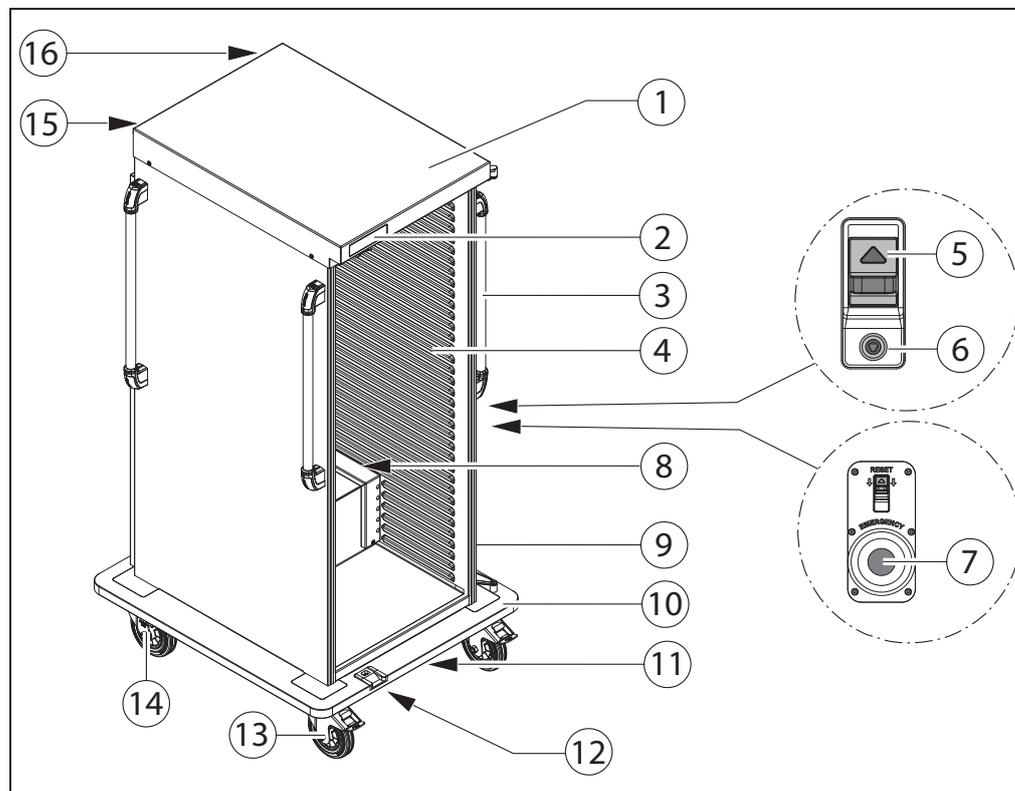
Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür besteht Quetschgefahr von Gliedmaßen. Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür darauf achten, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden..

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, gekühlt
 - 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.

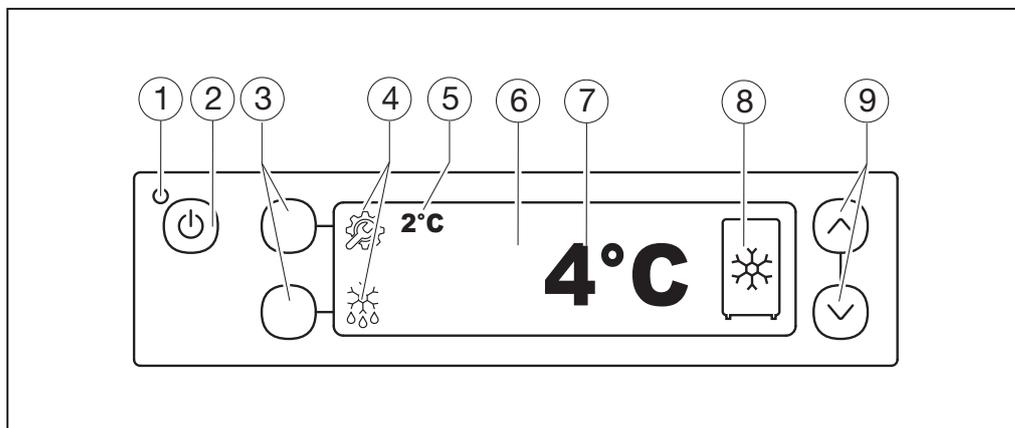
Übersicht

Geräteübersicht



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

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 Kühlbetrieb |
| (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 |

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

Symbole-Übersicht

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

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Keine erkennbaren Defekte, keine sichtbaren Schäden am Gerät
- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Schutzfolien entfernt
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt
- ✓ Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert worden ist, mit der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden gewartet

Erstinbetriebnahme

Soll-Temperatur des Geräts prüfen

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

- Bei Bedarf Soll-Temperatur ändern.
 - ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 25

Gerät in Betrieb nehmen

Gerät aufstellen

- Um eine bestmögliche Kühlung der Speisen zu gewährleisten, bei der Wahl des Stellplatzes folgende Punkte beachten:
 - Gerät weit entfernt von möglichen Wärmequellen betreiben (z. B. Heizung, Backofen, Sonneneinstrahlung).
 - Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine).
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze des Kühlaggregats nicht durch Gegenstände verdeckt sind (freier Luftaustritt). Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.
- Sicherstellen, dass die Tauwasser-Auffangschale im Geräteinneren, oberhalb der Maschinenfachs, eingebaut ist.
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.
 - ↳ Kapitel "Gerät an neuen Standort bringen" auf Seite 32
- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.
- Gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe) tragen, um statischer Aufladung entgegenzuwirken.

Gerät an die Steckdose anschließen

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

 **Gefahr!**
Brandgefahr

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

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

 **Gefahr!**

Elektrischer Schlag durch einen Kurzschluss in externen Geräten

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

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

 **Vorsicht!**

Sachschaden an der Geräteelektrik

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

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

☞ Die Temperatur-Regelung funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.

- ▶ Netzstecker in die Steckdose stecken.
Der Startbildschirm erscheint ca. 3 Sekunden lang.
Danach wird im Display oben der Gerätetyp, links unten die Version des Powerboards und rechts unten die Version des Displays angezeigt.
Die Betriebsanzeige-LED pulsiert.
- ▶ Gerät nach Erstinbetriebnahme reinigen.
☞ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 16

Bedienung und Betrieb

- Allgemeines** Der allgemeine Betriebszustand des Geräts wird im Display des Digitalreglers angezeigt.
- ☞ Die aktive Funktion wird mit einem animierten Symbol als Aktionssymbol dargestellt.
 - ↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 22
 - ↳ Kapitel „Symbole-Übersicht“ auf Seite 22

Kühlbetrieb starten/ unterbrechen (Standby-Modus)

Kühlbetrieb starten

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

Kühlbetrieb unterbrechen

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



Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

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

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

Soll-Temperatur einstellen

Die Soll-Temperatur ist bei Auslieferung werkseitig auf +7 °C eingestellt.
Zu tiefe Temperatureinstellungen führen (ebenso wie zu hohe Umgebungstemperaturen) zu einem Dauerbetrieb des Kühlaggregats.

Mögliche Folgen:

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

Soll-Temperatur anzeigen

- ☞ Die Soll-Temperatur lässt sich am Display ca. 3 Sekunden lang, nachdem die Temperatur mit den Tasten "AUF/AB" geändert/eingestellt wurde, ablesen.
- ↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 22

Soll-Temperatur ändern

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

- Gerät vorkühlen** ► Um eine Erwärmung der eingebrachten Lebensmittel zu vermeiden, das Gerät in Abhängigkeit von der gewählten Soll-Temperatur und von der Umgebungstemperatur maximal 30 Minuten vorkühlen.
↳ Kapitel „Kühlbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)“ auf Seite 25
- Sprache einstellen** ► Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
► Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Sprache navigieren.
► Mit "OK" bestätigen.
► Mit Tasten "AUF/AB" gewünschte Sprache auswählen.
► Mit "OK" bestätigen.
Die Sprache wird in Echtzeit übernommen.
- Steckerstart** Wird diese Funktion in den "Einstellungen" aktiviert, startet das Gerät nach einer kurzen Anlaufphase der Steuerung automatisch mit der zuletzt gespeicherten Einstellung, nachdem der Netzstecker erneut in die Netzsteckdose gesteckt wurde.
► Um die Funktion zu aktivieren Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
► Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Steckerstart navigieren.
► Mit "OK" bestätigen.
- Betriebsstunden anzeigen** ► Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
► Mit Tasten "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.
► Um die Funktion zu aktivieren, Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden drücken.
► Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Tastensperre navigieren.
► Mit "OK" bestätigen.
Alle Displaytasten sind gesperrt.
► Um diese Funktion zu deaktivieren, die Tasten "AUF/AB" ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Türalarm aktivieren/deaktivieren** Wird diese Funktion in den "Einstellungen" aktiviert, erscheint im Display sofort die Warnmeldung "Tür offen", sobald die Tür geöffnet wird.
Zusätzlich schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit ab. Das Gerät startet wieder, sobald die Tür geschlossen wird.
► Funktion aktivieren Taste "Einstellungen" ca. 3 Sekunden lang drücken.
► Mit Tasten "AUF/AB" zum Menü Türalarm aktiv navigieren.
► Mit "OK" bestätigen.
► Mit Tasten "AUF/AB" auf "JA zur Aktivierung" oder "NEIN zur Deaktivierung" navigieren.
► Mit "OK" bestätigen.

Oberen/unteren Temperaturalarm ändern

Diese Einstellung verringert entscheidend die Fehlermeldungen im täglichen Betrieb. Werksseitig sind 5K (K = Kelvin) beim oberen und beim unteren Temperaturalarm eingestellt.

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

Die Werte werden in Echtzeit übernommen.

ⓘ 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.

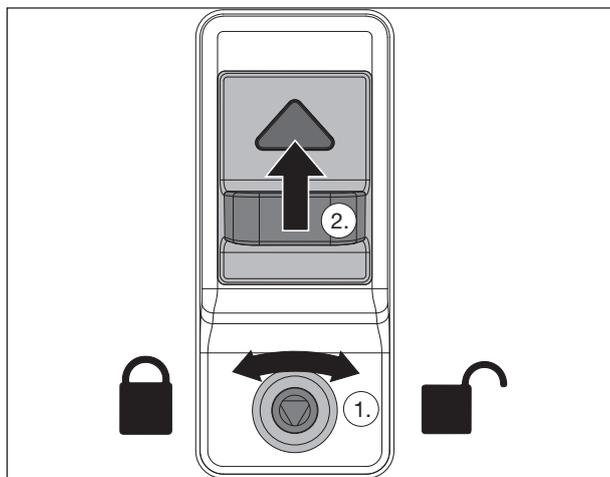
Nun wird nur noch der Ist-Temperaturwert mit dem dazugehörigen Aktionssymbol angezeigt.

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.

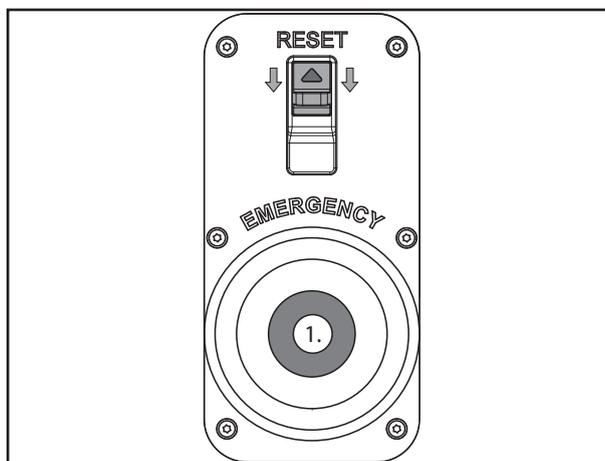
Gerätetür öffnen Um einen möglichst geringen Kälteverlust zu erreichen, Gerätetür nicht unnötig während des Kühlbetriebs öffnen. Der Türalarm beginnt, wenn die Gerätetür länger als 10 Sekunden geöffnet bleibt. Kühlung und Lüftung schalten sich aus. Wird die Gerätetür wieder geschlossen, schalten sich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

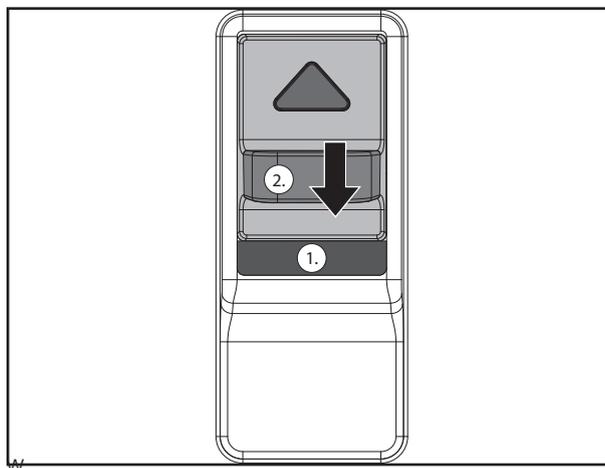


- ☞ Die Verriegelung der Gerätetür ist danach vollständig entsperrt. Sie muss aktiv neu gespannt werden, damit die Gerätetür wieder geschlossen werden kann.

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.



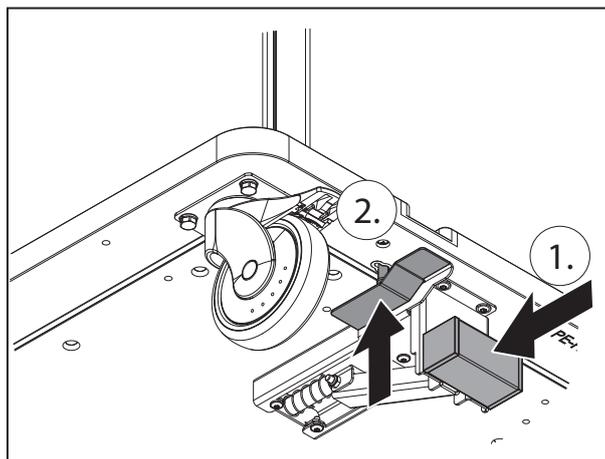
Vorsicht! **Sachschaden**

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 17

- Gerät beschicken** Speisen immer vorgekühlt einbringen. Das Gerät ist nur dafür geeignet, Speisen kühl zu halten, und nicht dafür, Speisen abzukühlen.
- Gerät immer von unten nach oben beschicken, um den Geräteschwerpunkt und damit die Kippgefahr möglichst niedrig zu halten.
- In die optionale Menükarten-Halterung kann eine Menükarte eingehängt werden. Auf dieser Karte können die Speisen, die im B.PROTHERM Edelstahl enthalten sind, mit einem Spezialstift eingetragen werden.
- ✓ Gerät vorgekühlt
 - ✓ Speisen zum Kühlhalten vorgekühlt
 - ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckel abgedeckt
 - ✓ Speisen in Geschirr mit Clochen abgedeckt



Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite

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

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



Warnung!

Herabfallende Gegenstände

Auf dem Gerätedach abgestellte Gegenstände können herunterfallen und Verletzungen verursachen.

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

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

- 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 Schrifzug 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 25

Speisen entnehmen



Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite

Wenn zuerst die unteren Gastronormbehälter aus dem Gerät entnommen werden, verlagert sich der Gerätschwerpunkt nach oben. Es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt.

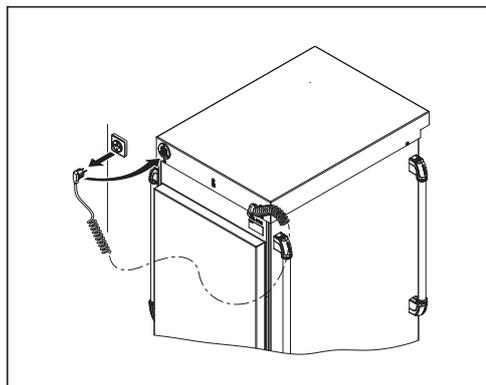
Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen.

- Gerät immer nur von oben nach unten entladen.

- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter oder Speisen in Geschirr entnehmen.
- Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 42

Gerät an neuen Standort bringen

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



Standortwechsel

- ↳ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.
↳ Kapitel „Über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen fahren“ auf Seite 33
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Tauwasser-Auffangschale entleert
- ✓ Zwei Personen



Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß

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

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



Vorsicht!

Eingeschränkter Sichtbereich

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

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



Vorsicht!

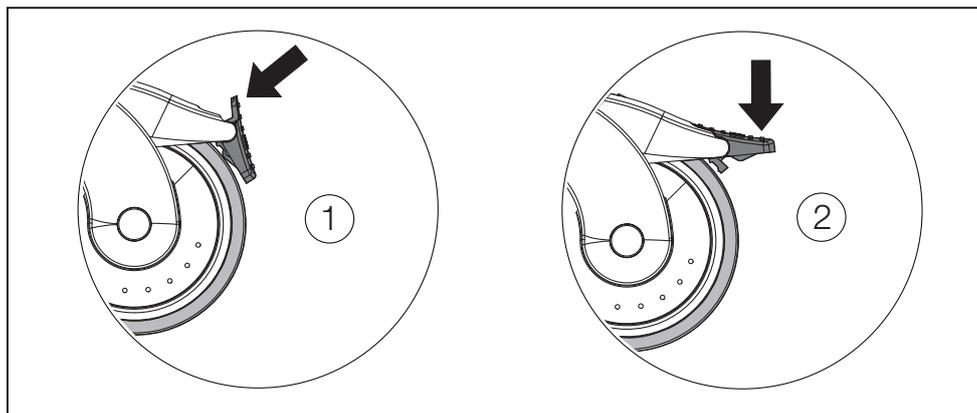
Personen- und Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit

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

Das Gerät kann kippen und damit Verletzungen und Sachschäden verursachen.

- Gerät nicht schneller als 3 km/h (entspricht langsamem Gehen) schieben.
- Gerät so schieben, dass es in jedem Fall abgebremst werden kann.
- Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, 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
- ✓ Kühlung ausgeschaltet
- ✓ Netzstecker gezogen und in Netzstecker-Halterung
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Tauwasser-Auffangschale entleert



Warnung!

Umkippen des Geräts

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

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

Standortwechsel im Zugbetrieb mit optionaler Deichsel-Ausführung

Geräteausführung mit Deichsel

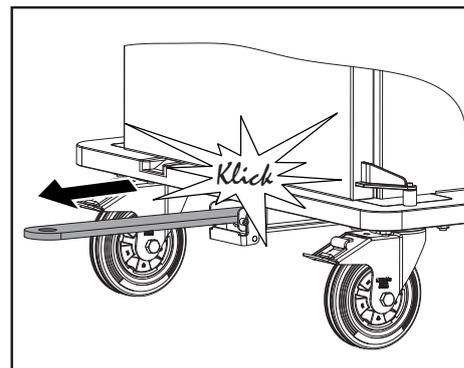
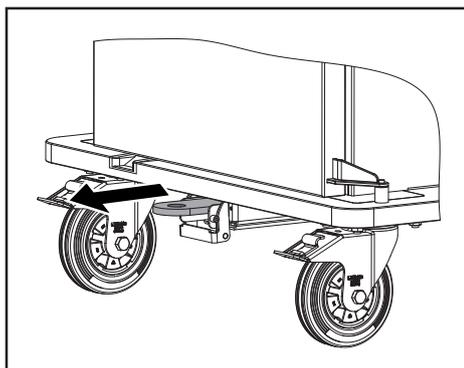
- ✓ Anwender sind vollständig unterwiesen und verfügen über einen entsprechenden Befähigungsnachweis, um Routenzüge fahren zu dürfen
- ✓ Anwender kennen die mit den Geräten im Zugbetrieb verbundenen Gefahren und können diese einschätzen
- ✓ Anwender tragen Sicherheitsschuhe und ggf. weitere vorgeschriebene 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 kippsicher bis zu einer Neigung von 5° .
- ☞ Im Fahrbetrieb kann dies aufgrund verschiedenster Einflussfaktoren nicht gewährleistet werden.
- Fahrweise an die örtlichen Umgebungsbedingungen anpassen.

ⓘ Funktionsweise der Deichsel

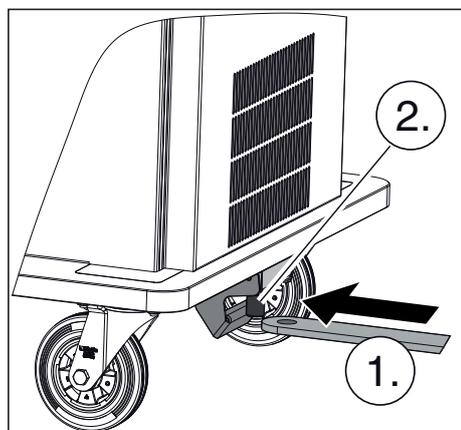
- ☞ Kapitel „Funktionsprinzip“ auf Seite 10

Geräte koppeln

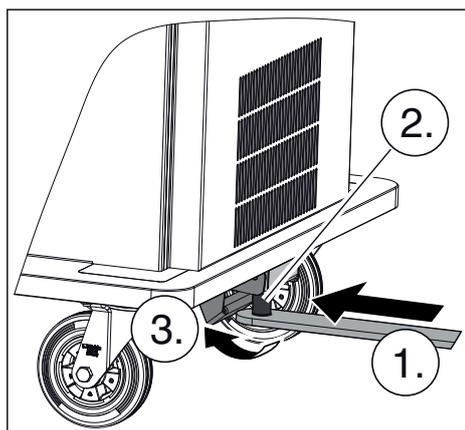
- Deichsel durch Eingreifen in die vordere Bohrung herausziehen, bis sie hörbar in ihrer Endposition einrastet.



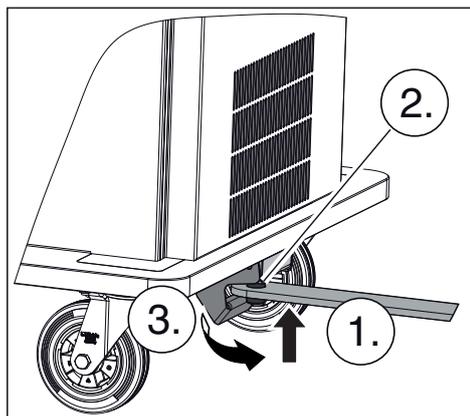
- Gerät mit seiner Deichsel (1.) an den Kupplungsbolzen (2.) des zu koppelnden Geräts heranführen.



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



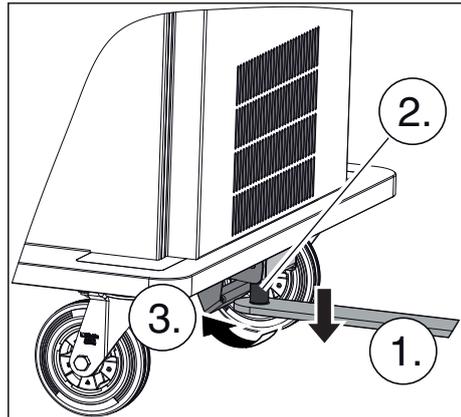
- Deichsel (1.) nach oben anheben, sodass der Kupplungsbolzen (2.) in die Deichselbohrung (1.) eingeführt wird.



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

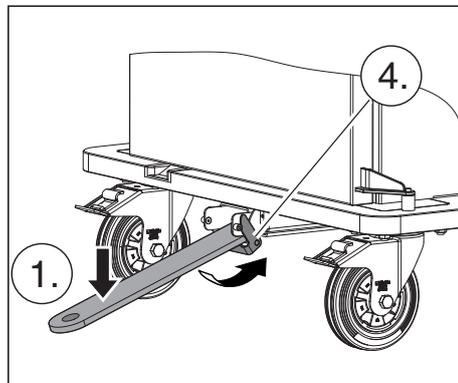
Geräte abkoppeln und Deichsel verstauen

- Sicherungsbügel (3.) nach hinten drücken.



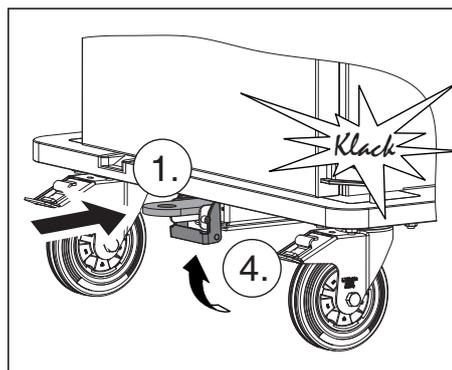
Die Sicherung ist entriegelt und die Deichsel (1.) kann nach unten aus dem Kupplungsbolzen (2.) ausgeführt werden.

- Deichsel (1.) bis auf den Boden absenken.



Der Sicherungsbügel (4.) der Deichselaufnahme ist entsperrt.

- Deichsel (1.) einschieben, bis diese hörbar in ihrer Endposition einrastet.



Der Sicherungsbügel (4.) klappt automatisch durch Federkraft in seine Position zurück.
Die Deichsel ist gesichert.

Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb
nehmen



Vorsicht!

Schimmelbildung im Innenraum

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

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



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

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

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

Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht starten

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> ► Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50
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 50

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> ► Gerät außer Betrieb nehmen. ► Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ► Gerät mit entsprechendem Hinweis (visuell deutlich sichtbar) kennzeichnen. ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50 ► Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend kühl gehalten

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu hoch gewählt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 25
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 45
Dichtung an der Gerätetür defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50

Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend kühl gehalten

Ursache	Maßnahme
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 50
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50

Speisen sind stark unterschiedlich temperiert

Ursache	Maßnahme
Luftleitblech nicht eingesetzt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Luftleitblech einsetzen. ↳ Kapitel „Luftleitblech demontieren“ auf Seite 47

Erhöhter Tauwasseranfall in der Tauwasser-Auffangschale

Ursache	Maßnahme
Türdichtung fehlt oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50

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 45
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50
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 50

Fehlermeldung im Display "Tür offen"

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

Fehlermeldung im Display "Filter reinigen"

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

Fehlermeldung im Display "Sensor defekt"

Ursache	Maßnahme
Der Temperatursensor arbeitet nicht mehr richtig oder ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50

Kühlleistung sinkt und/oder Kältemittelverlust wird festgestellt

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

Fehler im Display "CAN Fehler"

Ursache	Maßnahme
CAN-Fehler wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kühlung mit Taste "EIN/AUS" aus und wiedereinschalten. ▶ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 50

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



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser

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

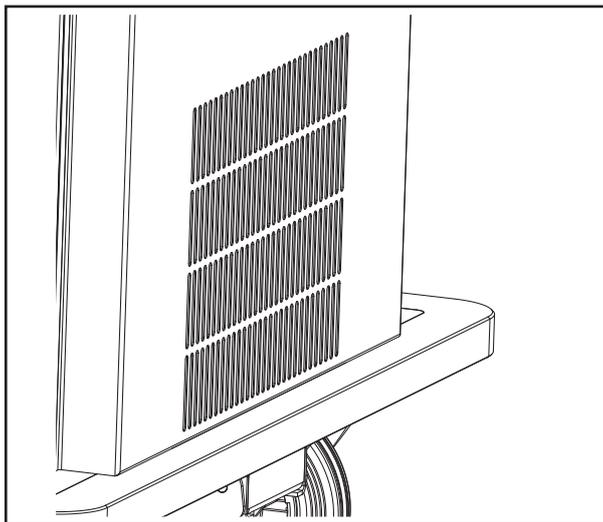
- Gerät am Drehregler ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.
- Netzstecker ausstecken und in die Netzstecker-Halterung am Gerät verstauen.

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, Mikrofaser-Tücher) 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.

- 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 Abtauerung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauerung 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 "Abtauerung" für ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
- Mit Tasten "AUF/AB" den Wert "JA" einstellen.
- Mit "OK" bestätigen.
Das Aktionssymbol: "Abtauerung" wird angezeigt.
Der Kühlbetrieb wird beendet und der Abtaubetrieb wird gestartet.
Der Abtauvorgang wird durch den Lüfter unterstützt.
- Um eine manuelle Abtauerung zu unterbrechen, der Abtaubetrieb durch Ausschalten der Kühlung beenden.

Nach der programmierten Abtauzeit (15 Minuten) schaltet das Gerät automatisch wieder in den Kühlbetrieb. Die Abtauerung ist beendet.

Langes Abtauen

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

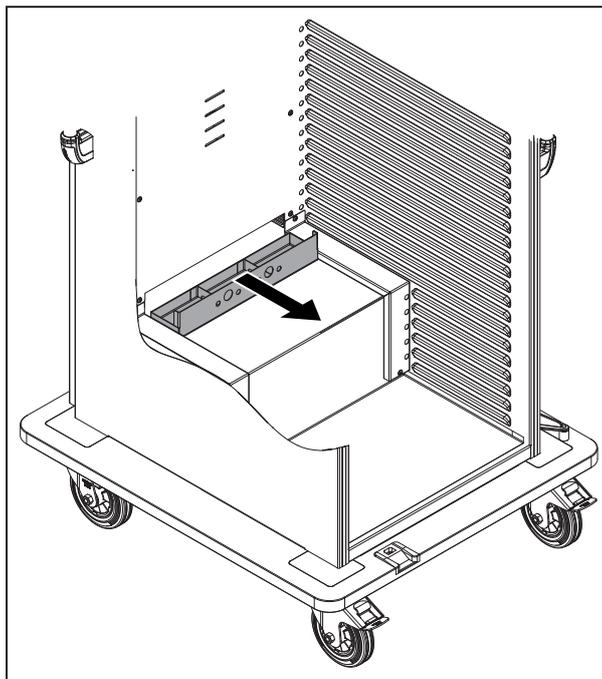
- Taste "Ein/Aus" drücken.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 38

- Kühlung für **24 Stunden** ausgeschaltet lassen.
- Je nach Tauwasseranfall Tauwasser-Auffangschale mehrmals entleeren.
 - ↳ Kapitel „Tauwasser-Auffangschale entleeren“ auf Seite 46
- Gerät reinigen.
 - ↳ Kapitel „Gerät reinigen“ auf Seite 44

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 42
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 43
- 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.
- Auf den Boden gelangtes Tauwasser aufwischen.

- Gerät reinigen**
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
 - Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 42
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 43
 - Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser

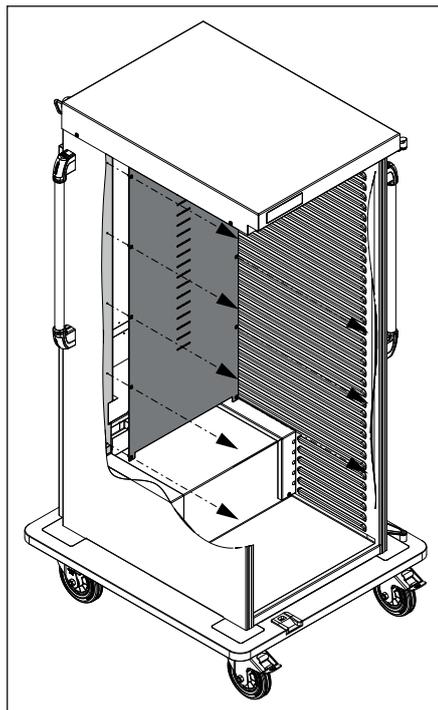
Bei Reinigungsarbeiten am angeschlossenen Gerät kann in das Gehäuse eindringendes Wasser zu einem Kurzschluss oder einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät mit Taste "EIN/AUS" ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.

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.

B.PRO empfiehlt:

Regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal.

- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.
- Entriegelungsfunktion und Leuchtfähigkeit des phosphoreszierenden Türinnengriffs (Panikknopf) bei regelmäßiger Wartung der Kälteinrichtungen 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.

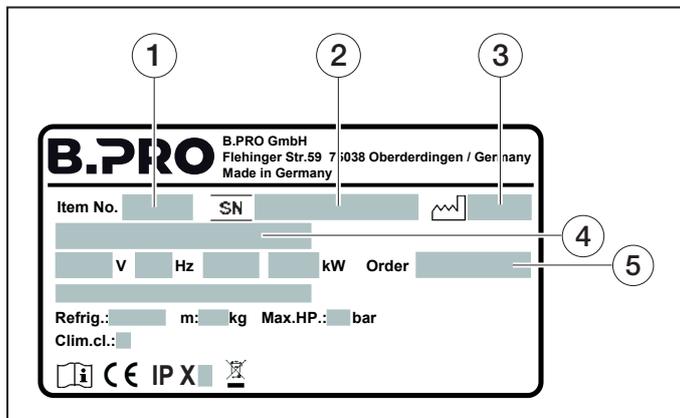
- Türdichtung kontrollieren**
- ▶ Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).
 - ▶ Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von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

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

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- Service von B.PRO
- Bei Reparaturen an der Kühlung:
Autorisierter Kältefachbetrieb für Kältemittel Propan (R290).
Der beauftragte Kältetechniker muss mindestens die Sachkunde Kategorie II gem. Verordnung (EU) Nr. 517/2014 des europäischen Parlaments und des Rates über fluorierte Treibhausgase vom 16. April 2014 nachweisen können.

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

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

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

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

➔ Kapitel „Adresse“ auf Seite 51

Technische Daten

Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische und kältetechnische Angaben, Maße) 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]
386609; 575203	BPT E 30 (24) C	590	821	1532	100	90
386610; 575204	BPT E 36 (30) C	590	821	1762	120	110
386621; 575216	BPT E 36 (30) C banquet	820	941	1795	155	200

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

Beladungskapazität

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

Zuladung Dach

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

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

Abstand der Auflagesicken

38,3 mm

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 30 (24) C und BPT E 36 (30) 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 36 (30) 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 30 (24) C	Artikelnummer	386609; 575203
BPT E 36 (30) C	Artikelnummer	386610; 575204
BPT E 36 (30) C banquet	Artikelnummer	386621; 575216
Betriebsanleitung	Dokumentennummer	154 900

Zubehör

Gastronormbehälter	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
Auflagestege	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
B.PRO-Mikrofaser- Reinigungstuch	Artikelnummer	126 999
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 Druckgeräte richtlinie

**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

GERMANY

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416

Telefax +49 (0)7045 44 - 81508

E-Mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS