

# B.PRO THERM EDELSTAHL BEHEIZT

BPT E 12/18/24/30 H

BPT E 2 X 18/30 DUO H/H

BPT E 2 X 18 DUO H/N

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

BPT E 36 H BANQUET

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

BPT E 2 X 36 DUO H/H BANQUET

**Original-Betriebsanleitung**



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

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

## Inhalt

<b>Zu dieser Betriebsanleitung</b>	Produktdokumentation	7
	Darstellungskonventionen	7
	Warnhinweise	7
<b>Zu diesem Produkt</b>	Einsatzzweck	8
	Einsatzbedingungen	8
	Produktmerkmale	8
	Standardausführung	10
	Optionen/Zubehör	10
<b>Funktionsprinzip</b>	Beschreibung	11
	Funktion Zugdeichsel (optional)	11
	Funktion Befeuchtung (optional)	11
<b>Sicherheit</b>	Allgemeines	12
	Zu diesem Produkt	12
	Transport	13
	Bedienung und Betrieb	14
	Reinigung und Pflege	17
	Wartung	18
	Reparatur	18
	Normen und Richtlinien	18
	Produktkennzeichnung	18
<b>Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen</b>	Einsatzzweck	19
	Einsatzbereich	19
	Aufsichtspflicht	19
	Stromversorgung	19
	Missbrauch als Spielgerät	19
	Missbrauch als Fahrzeug	19
	Missbrauch als Lagerplatz	19
	Gerätekörper	19
	Rollenfeststeller	20
	Scharniere Gerätetür	20
<b>Transport</b>	Transportschäden prüfen/abwickeln	21
	Lieferumfang	21
	Auspacken	21
	Verpackungsmaterial entsorgen	21

<b>Übersicht</b>	1/1-Modelle	22
	Besonderheiten Combi-Modelle	23
	Besonderheiten Duo-Modelle	24
	Besonderheiten Banquet-Modelle	25
	Temperatur-Regler-Übersicht	26
	Symbolübersicht	27
<b>Inbetriebnahme</b>	Betriebsvoraussetzungen	28
	Erstinbetriebnahme	28
	Gerät in Betrieb nehmen	28
<b>Bedienung und Betrieb</b>	Allgemeines	29
	Heizbetrieb starten/unterbrechen (Standby-Modus)	29
	Soll-Temperatur einstellen	29
	Gerät vorheizen	29
	Sprache einstellen	30
	Steckerstart	30
	Betriebsstunden anzeigen	30
	Tastensperre	30
	Oberer/Unterer Temperaturalarm ändern	30
	Befeuchtung einstellen (optional bei Banquet-Modellen)	31
	Bildschirmschoner	31
	Eutektische Platten Betrieb einstellen	32
	Gerätetür öffnen	32
	Panikknopf	34
	Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung (Kick Latch) (optional)	35
	Türalarm aktivieren/deaktivieren	35
	Firmwareversion anzeigen	35
	Service (mit PIN)	36
	Gerät beschicken	36
	Speisen warm halten	37
	Speisen entnehmen	37
	Gerät an neuen Standort bringen	38
	Standortwechsel	38
	Über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen fahren	39
	Standortwechsel im Zugbetrieb mit optionaler Deichsel-Ausführung	40
<b>Außerbetriebnahme</b>	Gerät außer Betrieb nehmen	44
	Befeuchtung (optional)	44
<b>Hilfe im Problemfall</b>	Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht starten	45
	Gerät ist äußerlich beschädigt	45
	Korrosion an Edelstahlteilen	45
	Temperatur wird angezeigt, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten/Fehlermeldung im Display „Temperatur zu niedrig“	45

	Speisen sind stark unterschiedlich temperiert	46
	Fehlermeldung im Display „Tür offen“	46
	Fehlermeldung im Display „Sensor defekt“	46
	Fehler im Display	46
	„CAN-Fehler“	46
	Fehlermeldung im Display "Zielfeuchte nicht erreicht"	46
<b>Reinigung und Pflege</b>	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	47
	Reinigungsintervall	47
	Reinigungsmethoden	47
	Reinigungsmittel	48
	Gerät reinigen	49
	Abschirmblech demontieren	50
	Befeuchtung (optional)	51
	Tank für Befeuchtung herausnehmen	51
<b>Wartung</b>	Gerät regelmäßig warten lassen	53
	Türdichtung kontrollieren	53
	Dichtungen pflegen	53
	Rollenfeststeller kontrollieren	53
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	53
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	53
<b>Reparatur</b>	Befugte Personen	54
	Defekt-Beschreibung	54
	Austausch von Komponenten	54
	Ersatzteile	54
	Adresse	55
	Gewährleistung	55
<b>Entsorgung</b>	Gerät entsorgen	55
<b>Technische Daten</b>	Allgemeine Daten	56
	Elektrische Daten	58
	Umwelt	58
<b>Bestellangaben</b>	BPT E 12 H	59
	BPT E 18 H	59
	BPT E 24 H	59
	BPT E 30 H	59
	BPT E 2 x 18 duo H/H	59
	BPT E 2 x 30 duo H/H	59
	BPT E 2 x 18 duo H/N	59
	BPT E 2 x 12 combi H/H	59

	BPT E 2 x 12 combi H/N	59
	BPT E 36 H banquet	59
	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	59
	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	59
	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	59
	Betriebsanleitung	59
<b>Zubehör</b>	Gastronormbehälter	59
	Auflagestege	59
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	59
	Eutektische Platten	59
	Edelstahlreinigungs- und- Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	59
<b>Normen, Richtlinien, Prüfsiegel</b>	Normen	60
	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	60
	Verordnungen, Vorschriften	60
<b>Wartungsarbeiten</b>		61

## 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 beheizte B.PROTHERM Edelstahl ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:
- Warmhalten von fertig angerichteten, vorportionierten Speisen auf Tellern mit Clochen, auf Gastronomrosten oder von Speisen in Gastronombehältern
  - Transportieren von Speisen zur Ausgabestelle

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

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

Nicht zulässig sind folgende Verwendungen:

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

### **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 beheizte 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 Panikverschlusses in der Türinnenseite.

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

**Bezeichnung B.PROTHERM Modelle**

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

**Folgende Geräteausführungen werden angeboten:**

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

**Bedienung und Betrieb**

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

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

Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt.

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

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

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

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

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

**Optionen/Zubehör** Der beheizte B.PROTHERM Edelstahl ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

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

## Funktionsprinzip

**Beschreibung** Der beheizte B.PROTHERM Edelstahl ist mit einer Umluftheizung ausgestattet. Die Umluftheizung funktioniert nach folgendem Prinzip: Die Luft wird im geschlossenen Geräteinnenraum hinter dem Luftführungsblech mit einem Lüfter an den Heizstäben vorbeigeführt. Dieser zirkulierende Luftstrom wird dadurch energieeffizient erhitzt. Optional wird zusätzlich über eine Verdampferwanne im Geräteinnenraum eine gleichmäßige Luftfeuchte erreicht.

Diese Funktionsweise hat folgende Vorteile:

- Schnelles Erwärmen des Geräteinnenraums
- Gleichmäßige Temperaturverteilung

---

### Funktion Zugdeichsel (optional)

Die Deichsel ist unter dem Wagen verbaut.

Die Deichselsicherung liegt im hinteren Bereich und ist über einen Bolzen in einer Senke eingerastet. Sie ist somit gegenüber ungewolltem Ausfahren gesichert.

Beim aktiven Herausziehen durch Eingreifen in die vordere Bohrung der Deichsel läuft der Bolzen über eine Schräge vor, bis er die vordere Deichselsicherung erreicht.

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

---

---

### Funktion Befeuchtung (optional)

Optional ist der beheizte B.PROTHERM Edelstahl mit einer Befeuchtungsfunktion ausgestattet.

Ein Sensor misst permanent die Luftfeuchte im Geräteinnenraum. Sobald die Sollfeuchtigkeit unterschritten ist, wird destilliertes Wasser in die Verdampferwanne eingeleitet.

Auf der Rückseite des Gerätes ist der Tank für das destillierte Wasser.

Er hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 Liter.

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

---

## 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.

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

#### Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende optionale Hinweisschilder angebracht:

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

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

**Transport    Aufrechte Transportposition**

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

**Transport mit LKW oder Lieferwagen**

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 10° nicht überschreiten.

Eine Transportsicherung nur mit den Rollenfeststellern ist nicht ausreichend.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

**Inbetriebnahme    Inbetriebnahme nach Lagerung****Brandgefahr**

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

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

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

Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

Durch den 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).

**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.

Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern.

Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54

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.

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

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.

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.

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

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

**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 der Beschickung oder der Speisenentnahme kann Wasser aus dem Gerät laufen. Somit 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.

**Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite**

Geräteoberseite mit maximal 33 kg Flächenlast belasten.

**Befeuchtung**

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

**Hygiene-Vorschriften**

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

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

**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.

**Warme Geräteaußenseite**

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

**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 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. 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.

**Reinigungsmethode**

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

**Persönliche Schutzausrüstung**

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

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

**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. 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

❗ 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.

**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. Im Nutzraum des Warmgeräts 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.

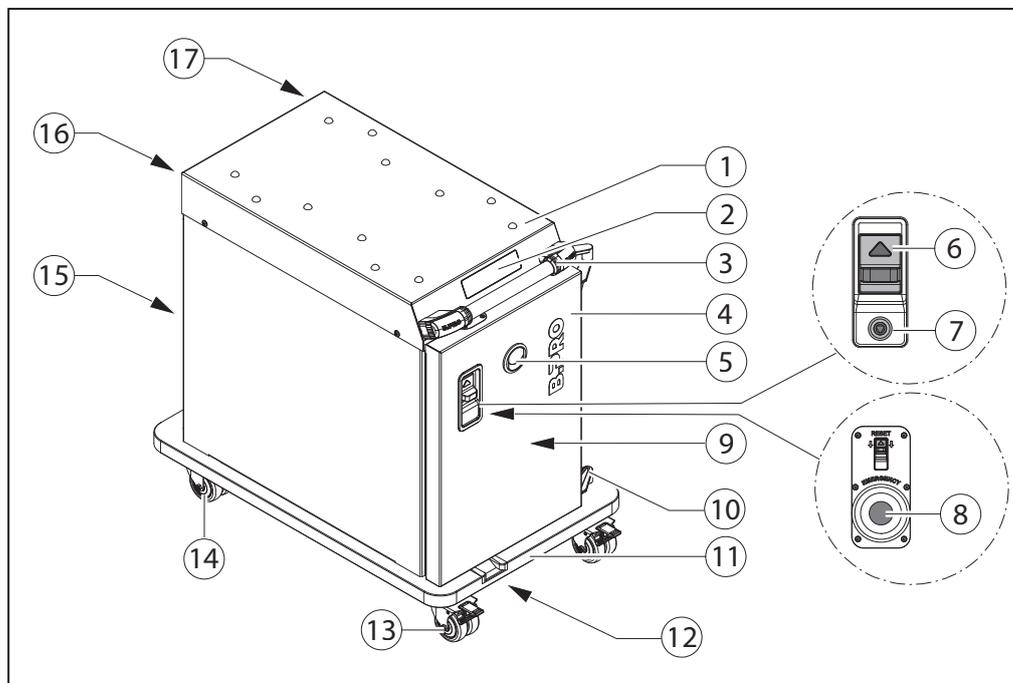
- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür darauf achten, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.

## Transport

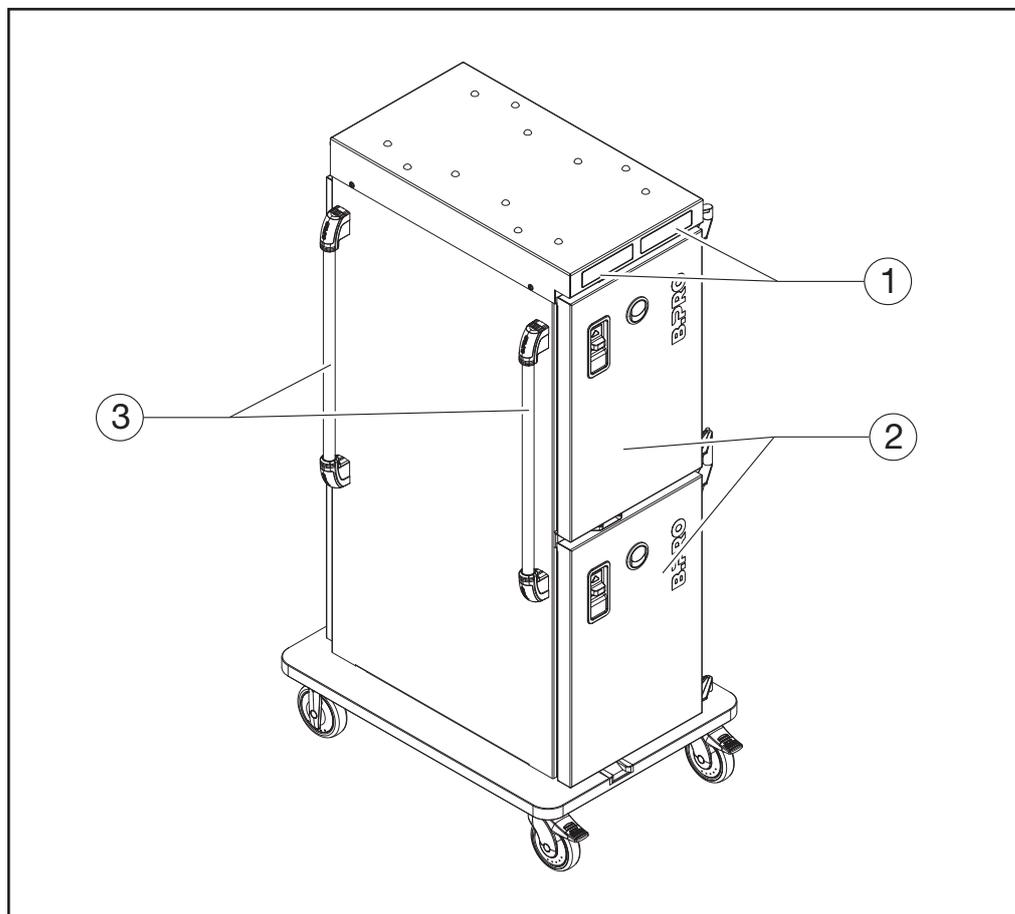
- Transportschäden prüfen/abwickeln**
- ▶ Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrollieren (Sichtprüfung).
  - ▶ Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
  - ▶ Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
  - ▶ 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
  - 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

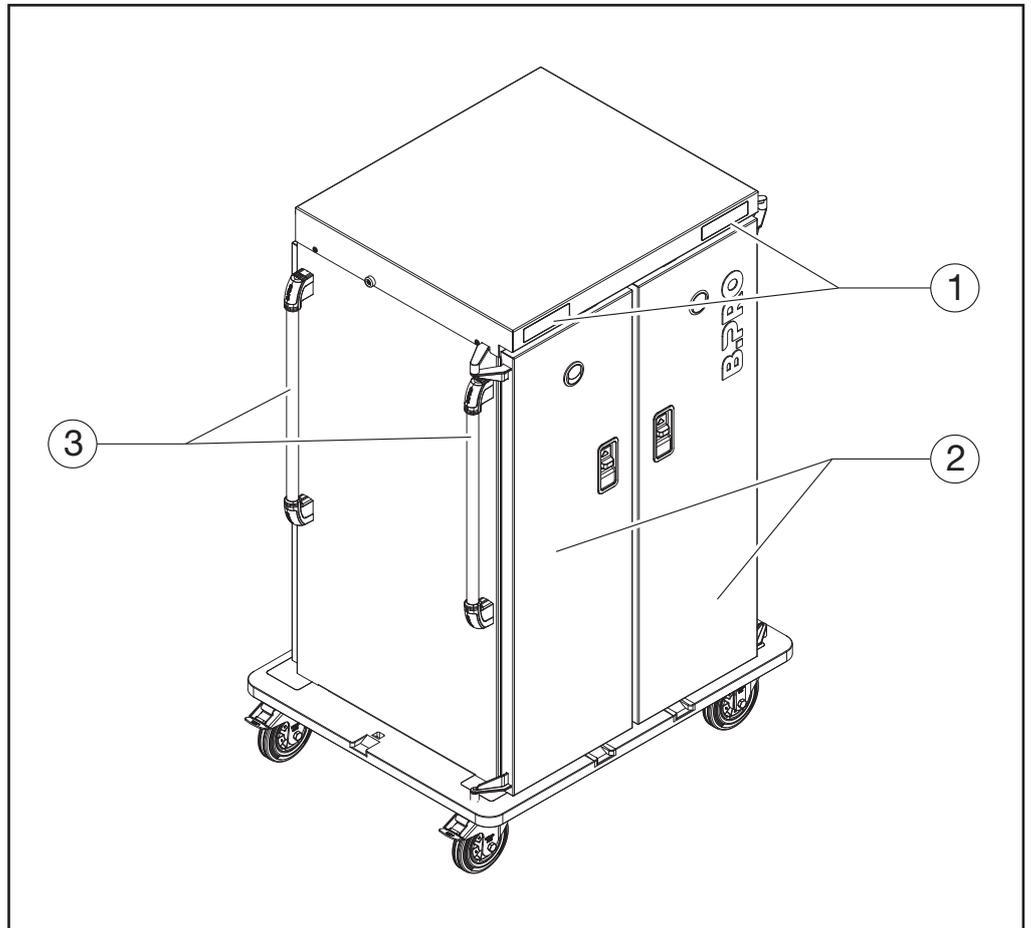
1/1-Modelle



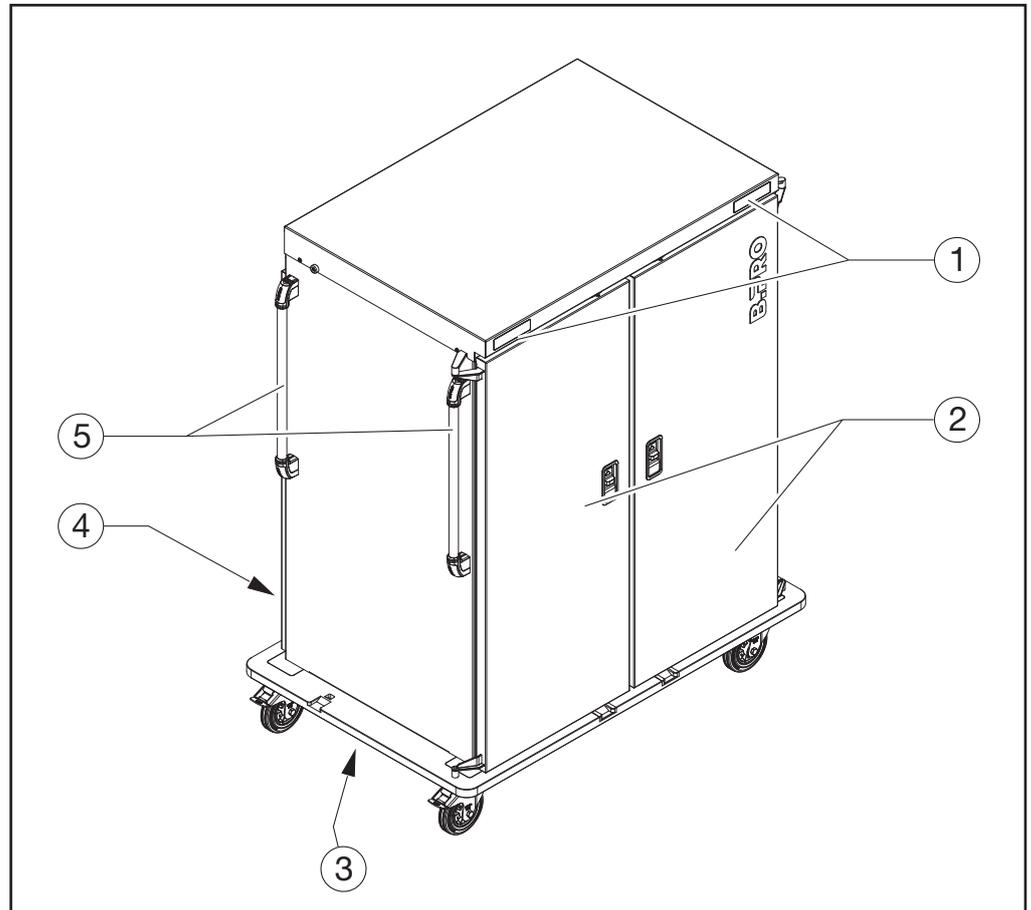
- (1) Gerätedach (nur bei Banquet-Modelle ohne Stapelnoppen)
- (2) Temperaturreglung mit integrierter Taste „EIN/AUS“
- (3) Schiebegriff (bei allen höheren Modellvarianten Schiebgriffe seitlich am Gerätekorpus)
- (4) Tür
- (5) Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung (optional)
- (6) Türverriegelung
- (7)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

**Besonderheiten  
Combi-Modelle**

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

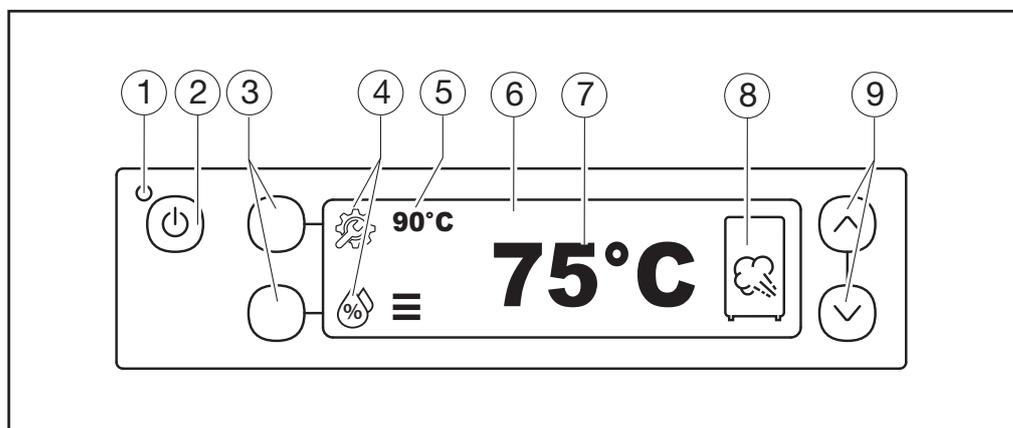
**Besonderheiten  
Duo-Modelle**

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

**Besonderheiten  
Banquet-Modelle**

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

### 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

Symbol	Bedeutung
	Einstellungen
	Heizbetrieb
	Befeuchtung
	Befeuchtung in Stufen I - III wählbar
	Lüfter für Eutektische Platten Betrieb
	Zurück
	Fehler/Warnung
<b>OK</b>	Auswahl/Einstellung bestätigen
	Regler für DUO-Fach (hier im Bsp. Fach rechts)
	Regler für COMBI-Fach (hier im Bsp. Fach unten)
	Regler für 1 Fach
	Regler für DUO-Fach (hier im Bsp. Fach links)
	Regler für COMBI-Fach (hier im Bsp. Fach oben)

## 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

**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.

**Gerät in Betrieb nehmen**

**Gerät aufstellen**

- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.
  - ↳ Kapitel „Gerät an neuen Standort bringen“ auf Seite 38
- Netzstecker in die Steckdose stecken.



**Vorsicht!**

**Sachschaden an der Geräteelektrik**

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

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

- 
- Gerät nach Erstinbetriebnahme reinigen.
    - ↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 47

## 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 26

↳ Kapitel „Symbolübersicht“ auf Seite 27

**Heizbetrieb starten/  
unterbrechen  
(Standby-Modus)**

### Heizbetrieb starten

✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

✓ Gerätetür geschlossen

► Taste „EIN/AUS“ drücken.

Die Temperaturanzeige zeigt die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.

Das Gerät ist im Heizbetrieb.

### Heizbetrieb unterbrechen

► Taste „EIN/AUS“ drücken.

Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.



### 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 26

### 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 vorheizen**

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

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

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

- 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 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.
- 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.
- Taste „Einstellungen“ ca. 3 Sekunden lang 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 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.
- 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 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 51

■ Tank mit destilliertem Wasser auffüllen.

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

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

↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 26

↳ Kapitel „Symbolübersicht“ auf Seite 27

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 30

### **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 "Multifunktionsstaste" 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:

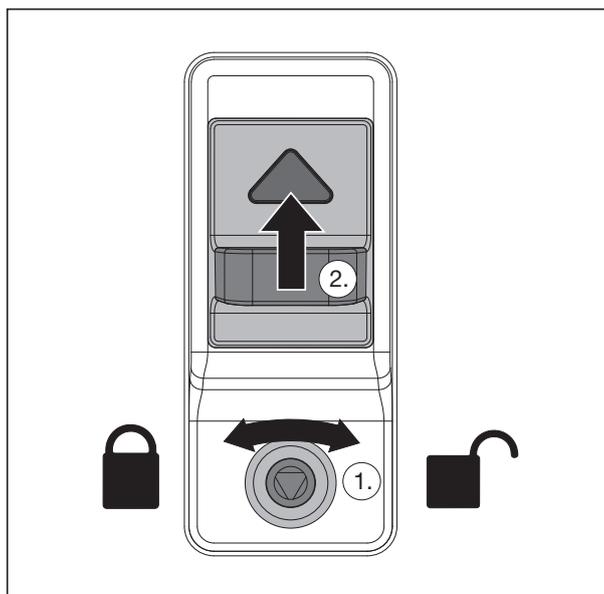
Hierbei erzielt man den besten Wirkungsgrad:

Eutektische Platten in der oberen Hälfte des Geräteinnenraums 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.
- 

**Vorsicht!****Rutschgefahr**

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

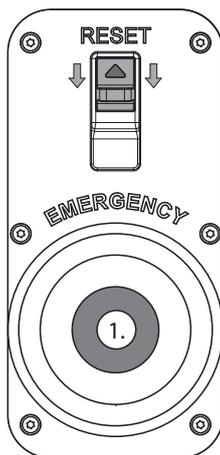
- Auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.
- 

**Warnung!****Heiße flüssige Speisen**

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

- Überschüssiges Wasser im Innenraum, 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.

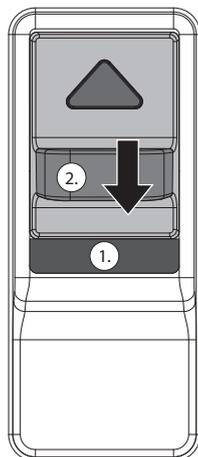


- ☞ Die Verriegelung der Gerätetür ist danach vollständig entsperrt. Sie muss aktiv neu gespannt werden, damit die Gerätetür wieder geschlossen werden kann.

#### 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.



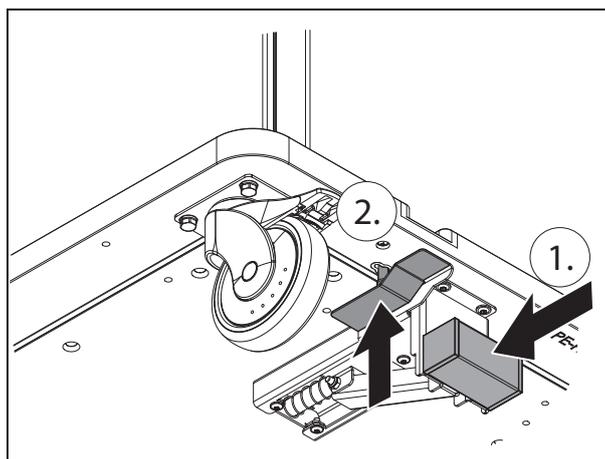
**Vorsicht!****Sachschaden**

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 18

**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 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 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 26

**Speisen entnehmen****Warnung!****Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite**

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

Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen.

- Gerät immer nur von oben nach unten entladen.

**Warnung!****Heißer Geräteinnenraum / heiße Gastronormbehälter**

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

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

**Warnung!****Heiße flüssige Speisen**

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

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

**Warnung!****Heißer Wasserdampf**

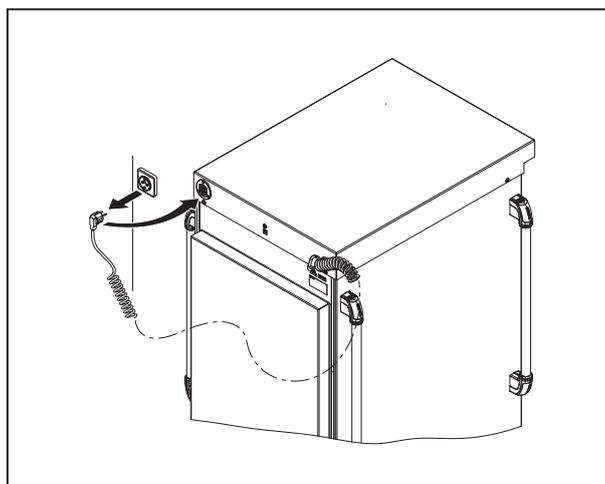
Beim Öffnen der Tür besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

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

- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter oder Speisen in Geschirr entnehmen.
- Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.  
↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 47

**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 39
- ✓ 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.

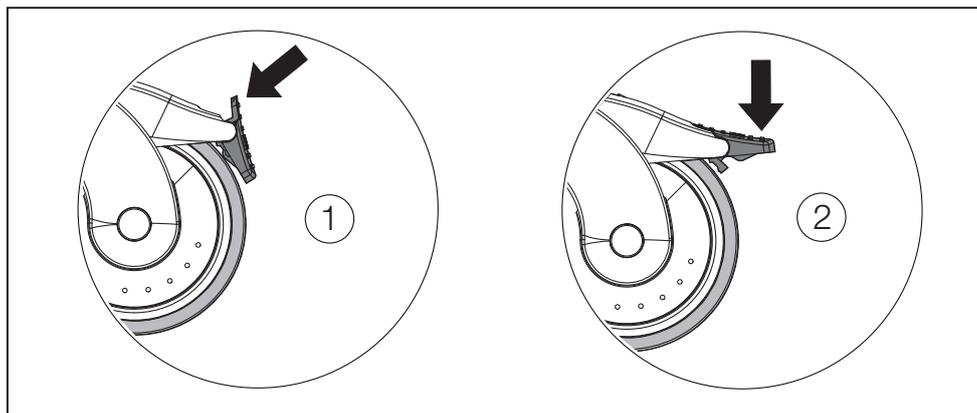
- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät voraus geht.
- Gerät immer mit zwei Händen schieben.

**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.

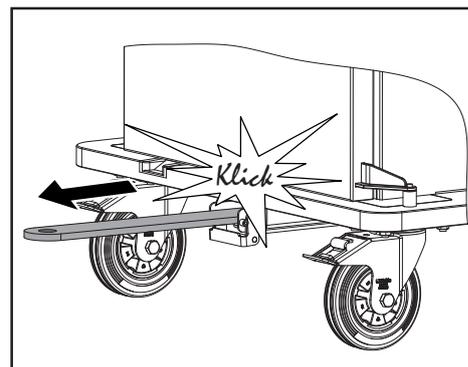
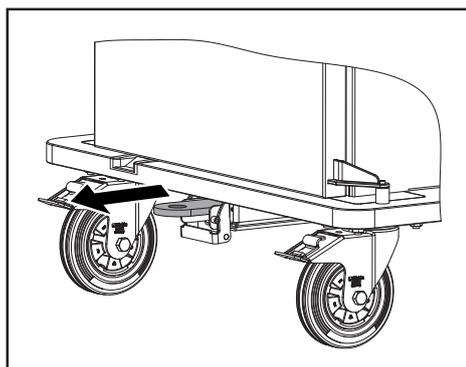
**Standortwechsel im  
Zugbetrieb mit optionaler  
Deichsel-Ausführung**

Geräteausführung mit Deichsel

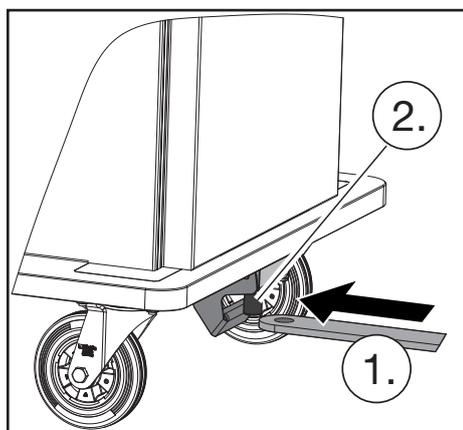
- ✓ Anwender sind vollständig unterwiesen und verfügen über einen entsprechenden Befähigungsnachweis, um Routenzüge fahren zu dürfen
- ✓ Anwender kennen die mit den Geräten im Zugbetrieb verbundenen Gefahren und können diese einschätzen
- ✓ Anwender tragen Sicherheitsschuhe und ggf. weitere vorgeschriebene 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 kippsicher bis zu einer Neigung von  $10^\circ$ .
- ☞ Im Fahrbetrieb kann dies aufgrund verschiedenster Einflussfaktoren nicht gewährleistet werden.
- Fahrweise an die örtlichen Umgebungsbedingungen anpassen.
- ① Funktionsweise der Deichsel
  - ↳ Kapitel „Funktion Befeuchtung (optional)“ auf Seite 11

**Geräte koppeln**

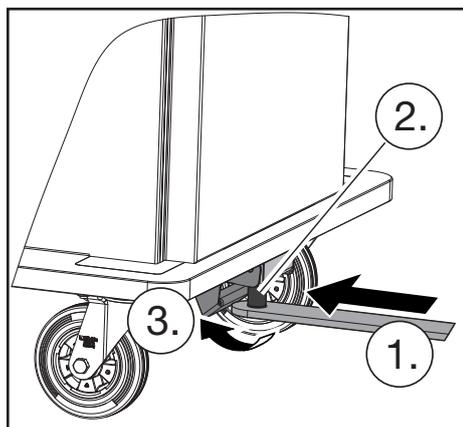
- Die Deichsel durch Eingreifen in die vordere Bohrung herausziehen, bis sie hörbar in ihrer Endposition einrastet.



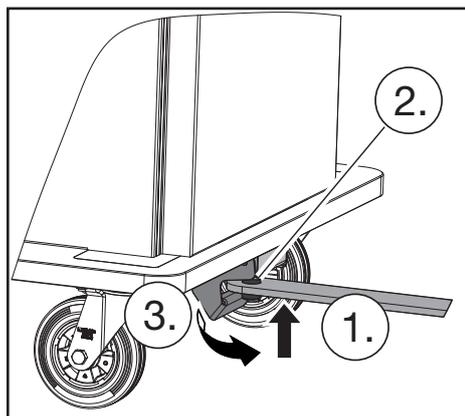
- Das Gerät mit seiner Deichsel (1.) an den Kupplungsbolzen (2.) des zu koppelnden Geräts heranführen.



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



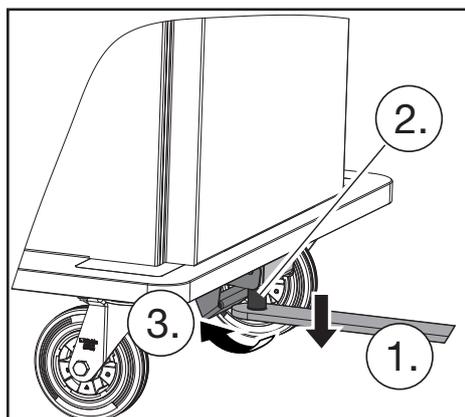
- Die Deichsel (1.) nach oben anheben, so dass der Kupplungsbolzen (2.) in die Deichselbohrung (1.) eingeführt wird.



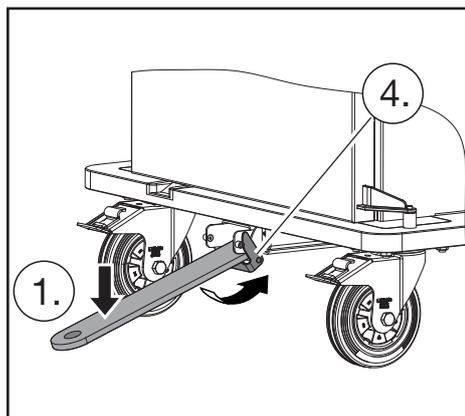
Der Sicherungsbügel (3.) wird durch Federkraft automatisch nach vorne gedrückt.  
Die Sicherung ist aktiv.

#### Geräte abkoppeln und Deichsel verstauen

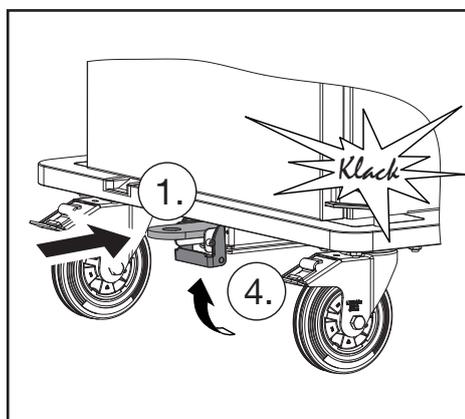
- Sicherungsbügel (3.) nach hinten drücken.  
Die Sicherung ist entriegelt und die Deichsel (1.) kann nach unten aus dem Kupplungsbolzen (2.) ausgeführt werden.



- 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.

Befeuchtung (optional)

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

- Tank leeren und wieder einsetzen.  
↳ Kapitel „Tank für Befeuchtung herausnehmen“ auf Seite 51
- Befeuchtung starten.  
↳ Kapitel „Befeuchtung einstellen (optional bei Banquet-Modellen)“ auf Seite 31  
Nach ca. 10 Minuten erscheint im Display der Fehler „Zielfeuchte nicht erreicht“.  
Jetzt kann mit der eigentlichen Außerbetriebnahme begonnen werden.

### Die folgenden Hinweise beugen Geräteausfällen vor.

- ☞ Bei der Lagerung bzw. Aufbewahrung des Gerätes sind frostsichere Lagerräume zu wählen, um Schäden an der Pumpe vorzubeugen.  
↳ Kapitel „Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport bei Geräten mit optionaler Befeuchtung“ auf Seite 58
- ☞ Bei längeren Standzeiten besteht die Möglichkeit, dass sich Schimmel im Tank bildet.

### 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"> <li>► Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.</li> </ul>
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.</li> </ul>
Geräteelektrik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>

**Gerät ist äußerlich beschädigt**

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Gerät außer Betrieb nehmen.</li> <li>► Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern.</li> <li>► Gerät mit entsprechendem Hinweis (visuell deutlich sichtbar) kennzeichnen.</li> <li>► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>

**Korrosion an Edelstahlteilen**

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> <li>► Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.</li> </ul>

**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"> <li>► Höhere Soll-Temperatur einstellen.</li> <li>↳ Kapitel „Temperatur-Regler-Übersicht“ auf Seite 26</li> </ul>
Speisen zu kalt ins Gerät eingebracht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Gerät nur mit ausreichend aufgeheizten Speisen beschicken.</li> </ul>
Dichtung an der Gerätetür defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>
Temperatur-Regelung in einem irregulären Zustand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Nach ca. 10 Sekunden wieder in Betrieb nehmen.</li> <li>► Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>

**Speisen sind stark unterschiedlich temperiert**

Ursache	Maßnahme
Abschirmblech nicht eingesetzt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Abschirmblech einsetzen.</li> <li>↳ Kapitel „Abschirmblech demontieren“ auf Seite 50</li> </ul>

**Fehlermeldung im Display „Tür offen“**

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

**Fehlermeldung im Display „Sensor defekt“**

Ursache	Maßnahme
Der Temperatursensor arbeitet nicht mehr richtig oder ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>

**Fehler im Display „CAN-Fehler“**

Ursache	Maßnahme
CAN-Fehler wird im Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Heizung mit Taste "EIN/AUS" aus und wieder einschalten.</li> <li>▶ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>

**Fehlermeldung im Display "Zielfeuchte nicht erreicht"**

Ursache	Maßnahme
Im Tank fehlt destilliertes Wasser.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ca. 2 Liter destilliertes Wasser nachfüllen.</li> <li>▶ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.</li> <li>↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 54</li> </ul>

## 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

① Eine Liste geprüfter Reinigungsmittel für Edelstahl ist über die Internetseite der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. unter [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE) erhältlich. Weitere Hinweise zur Reinigung sind über die Internetseite der Informationsstelle Edelstahl Rostfrei unter [www.edelstahl-rostfrei.de](http://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 fluoriertem 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, Putzhilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.
- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
  - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 47
  - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 48
- 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.

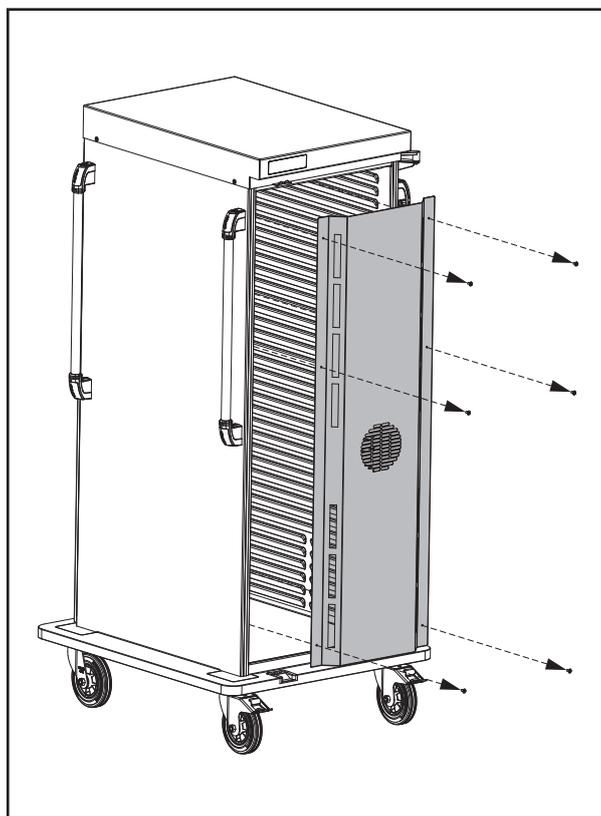
- Auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.

**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.

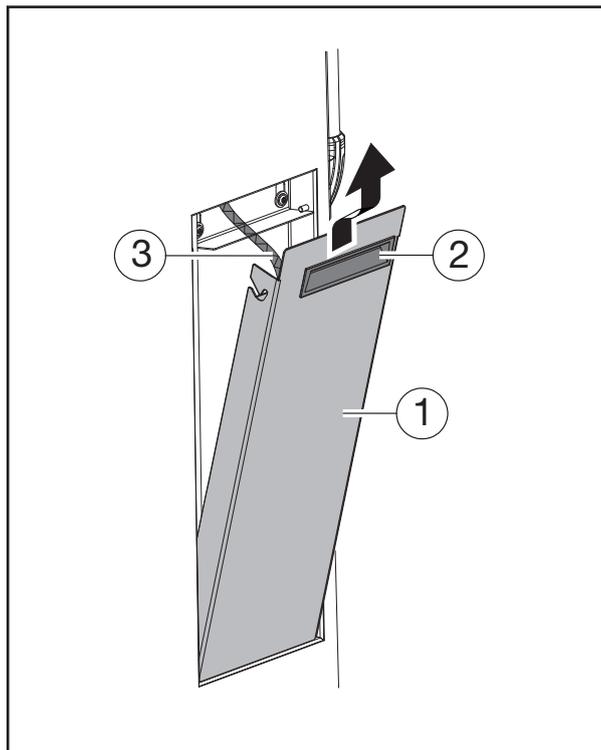
- Gerätetür weit aufklappen.
- Abschirmblech an den Schrauben von der Rückwand abschrauben und nach vorn herausheben.



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

**Befeuchtung (optional)****B.PRO empfiehlt:**

bei dieser Gelegenheit die Verdampferwanne der Befeuchtung ebenfalls reinigen.

**Tank für Befeuchtung  
herausnehmen**


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

**Vorsicht!****Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität**

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

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

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

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

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

- 
- Abschirmblech demontieren, Verdampferwanne reinigen und ggf. entkalken.  
↳ Kapitel „Abschirmblech demontieren“ auf Seite 50

**Vorsicht!****Rutschgefahr**

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

- Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser aufwischen.
-

## Wartung

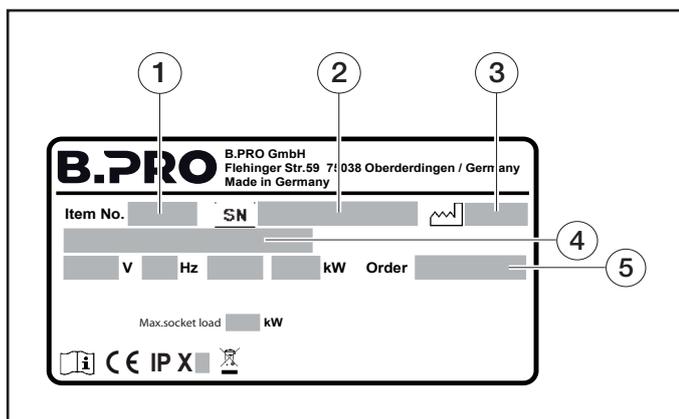
- Gerät regelmäßig warten lassen** Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.
- ▶ Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.
  - ▶ Entriegelungsfunktion und Leuchtfähigkeit des phosphoreszierenden 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.
- 
- 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

- 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

- Ersatzteile** Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:
- Ersatzteilbezeichnung
  - Artikelnummer
  - Fertigungsdatum des Geräts
  - Menge

☞ Siehe Service-Informationssystem im Internet ([www.bpro-solutions.com](http://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** 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.
- 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 55

## 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]	Leerge- wicht [kg]	Zuladung* [kg]
386605; 575199	BPT E 12 H	521	821	782	55	80
386606; 575200	BPT E 18 H	521	821	1072	58	85
386607; 575201	BPT E 24 H	590	821	1302	65	90
386608; 575202	BPT E 30 H	590	821	1532	85	130
386611; 575206	BPT E 2 x 18 duo H/H	1026	821	1072	110	115
386612; 575207	BPT E 2 x 30 duo H/H	1026	821	1565	146	160
386614; 575209	BPT E 2 x 18 duo H/N	1026	821	1072	110	115
386613; 575208	BPT E 2 x 12 combi H/H	590	821	1532	92	130
386615; 575210	BPT E 2 x 12 combi H/N	590	821	1532	92	130
386617; 575212	BPT E 36 H banquet	820	941	1795	150	200
386618; 575213	BPT E 2 x 16 combi H/H banquet	820	941	1795	155	200
386620; 575215	BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	820	941	1795	155	200
386619; 575214	BPT E 2 x 36 duo H/H banquet	1436	941	1795	255	200

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

**Kapazität**

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

**Zuladung Dach**

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

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

**Abstand der Auflagesicken**

38,3 mm

**Temperatur Fachinnenraum**

+30 °C bis +95 °C, regelbar

<b>Elektrische Daten</b>	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

**Umgebungsbedingungen – Lagerung,  
Transport bei Geräten mit optionaler Befeuchtung**

Temperatur:	+2 °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

## Bestellangaben

<b>BPT E 12 H</b>	Artikelnummer	386605; 575199
<b>BPT E 18 H</b>	Artikelnummer	386606; 575200
<b>BPT E 24 H</b>	Artikelnummer	386607; 575201
<b>BPT E 30 H</b>	Artikelnummer	386608; 575202
<b>BPT E 2 x 18 duo H/H</b>	Artikelnummer	386611; 575206
<b>BPT E 2 x 30 duo H/H</b>	Artikelnummer	386612; 575207
<b>BPT E 2 x 18 duo H/N</b>	Artikelnummer	386614; 575209
<b>BPT E 2 x 12 combi H/H</b>	Artikelnummer	386613; 575208
<b>BPT E 2 x 12 combi H/N</b>	Artikelnummer	386615; 575210
<b>BPT E 36 H banquet</b>	Artikelnummer	386617; 575212
<b>BPT E 2 x 16 combi H/H banquet</b>	Artikelnummer	386618; 575213
<b>BPT E 2 x 16 combi H/N banquet</b>	Artikelnummer	386620; 575215
<b>BPT E 2 x 36 duo H/H banquet</b>	Artikelnummer	386619; 575214
<b>Betriebsanleitung</b>	Dokumentennummer	154 918

## Zubehör

<b>Gastronormbehälter</b>	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
<b>Auflagestege</b>	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
<b>B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch</b>	Artikelnummer	126 999
<b>Eutektische Platten</b>	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
<b>Edelstahlreinigungs- und- Pflegemittel DeepClean Stainless Steel</b>	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](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS