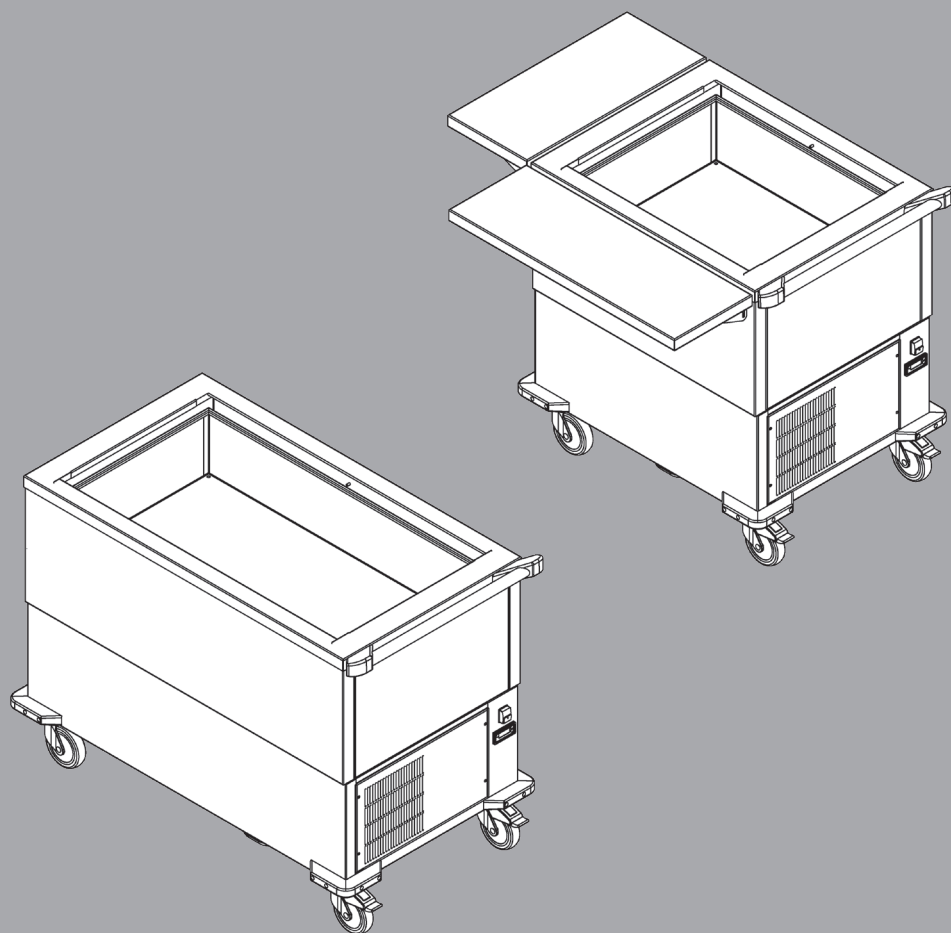




SPEISENAUSGABEWAGEN SAW 2-UK/SAW 3-UK

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 diesem Produkt	Einsatzzweck	7
	Einsatzbedingungen	7
	Produktmerkmale	7
	Standardausführung	8
	Optionen/Zubehör	8
Funktionsprinzip	Beschreibung	9
Sicherheit	Allgemeines	10
	Zu diesem Produkt	10
	Transport	11
	Inbetriebnahme	11
	Standort	11
	Bedienung und Betrieb	12
	Außerbetriebnahme	14
	Reinigung und Pflege	15
	Persönliche Schutzausrüstung	16
	Wartung	16
	Wartung	16
	Reparatur	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
	Rollenfeststeller	18
	Scharniere Gerätetür	19
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	20
	Lieferumfang	20
	Auspacken	20
	Verpackungsmaterial entsorgen	20
Übersicht	Gerät	21
	Temperatur-Regler	22

Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	23
	Erstinbetriebnahme	23
	Gerät anschließen	23
Bedienung und Betrieb	Kühlung ein-/ausschalten	25
	Soll-Temperatur einstellen	25
	Tastatur sperren/entsperren	26
	Gerät vorkühlen	27
	Gerät beschicken	27
	Speisen kühl halten	28
	Temperaturabweichungen kontrollieren	29
	Gespeicherten Alarm zurücksetzen	29
	Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen	30
	Gerät an neuen Standort bringen	31
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	32
	Ablagebord hochklappen und arretieren	33
	Ablagebord nach unten klappen	33
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	34
Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige-LEDs leuchten nicht – keine Netzspannung im Gerät	35
	Betriebsanzeige-LED am Ein/Aus-Schalter „Kühlung“ leuchtet, aber Gerät kühlt nicht (ausreichend)	35
	Alarmmeldung des Temperatur-Reglers (Anzeige „ALU“) – Temperatur-überschreitung	36
	Alarmmeldung des Temperatur-Reglers (Anzeige „ALL“) – Temperatur-unterschreitung	36
	Im Display des Temperatur-Reglers erscheint „PoF“ beim Drücken einer Taste	37
	LED-Spot leuchtet nicht – Beleuchtung eingeschaltet	37
	Korrosion an Edelstahlteilen	37
	Gerät ist äußerlich beschädigt	37
	Kühlleistung sinkt und/oder Kältemittelverlust wird festgestellt	37
Reinigung und Pflege	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	38
	Reinigungsintervall	38
	Reinigungsmethoden	38
	Reinigungsmittel	39
	Gerät reinigen	40
	Gerät manuell abtauen	40
	Tauwasser-Auffangschale entleeren	42
	Gerätewanne reinigen (bei Bedarf)	42

Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	45
	Kühlaggregat regelmäßig warten lassen	45
	Rollenfeststeller kontrollieren	45
	Dichtungen pflegen	45
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	46
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	46
	Kühlparameter ändern	46
Reparatur	Befugte Personen	47
	Defekt-Beschreibung	47
	Austausch von Komponenten	48
	Ersatzteile	48
	Adresse	48
	Gewährleistung	48
Entsorgung	Gerät entsorgen	49
Technische Daten	Allgemeine Daten	50
	Elektrische Daten	50
	Umwelt	50
	Kühlsysteme	51
Bestellangaben	SAW 2–UK	52
	SAW 3–UK	52
	Betriebsanleitung	52
	Anleitung zum Temperatur-Regler	52
Zubehör	Gastronormbehälter	52
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	52
	Edelstahlreinigungs- und- Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	52
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	53
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	53
	Verordnungen, Vorschriften	53
Wartungsarbeiten		54

Allgemeines

Produktdokumentation	Dies ist die Original-Betriebsanleitung. Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.
Typografische Konventionen	☞ Wichtiger Hinweis auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle. ① Erläuternde Information in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten. ↪ Querverweis auf ein Kapitel, Unterkapitel 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 (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK ist als mobiles Gerät für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Kühlhalten von Speisen
- Ausgabe von gekühlten Speisen, Speisenverteilung

Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK darf ausschließlich zum Kühlhalten und Speisenausgabe 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:

- Herunterkühlen von warm eingebrachten Speisen
- Permanentes Kühlen von Speisen (Kühlschrankfunktion)
- 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 darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +32 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen, ohne jedoch den Witterungsbedingungen ausgesetzt zu sein, betrieben werden.

Die maximale Umgebungstemperatur, für die bei korrekter Nutzung des Geräts die eingestellte Soll-Temperatur (im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne) erreicht wird, liegt bei +32 °C.

Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü.NN. entwickelt worden.

Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale **Allgemein**

Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK besitzt eine Kühlwanne aus Edelstahl. Die Kühlwanne ist oberhalb des Kühlsystems in der „Gerätewanne“ platziert und kann beispielsweise zu Reinigungszwecken entnommen werden.

Der Gerätekorpus ist doppelwandig und isoliert. Die Isolierung ist FCKW-frei ausgeführt.

Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK ist ausgerüstet mit einer aktiven Umluftkühlung, bei der die gekühlte Luft mit Hilfe eines Lüfters umgewälzt wird.

Die Gerätewanne besitzt einen Ablauf für Tauwasser, das in einer Tauwasser-Auffangschale gesammelt wird.

Bedienung und Betrieb

Die Kühlparameter des B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK lassen sich über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen.

Leuchtdioden in der Bedienoberfläche der Temperatur-Regelung signalisieren den momentanen Betriebszustand des Geräts.

Das Gerät besitzt einen Ein/Aus-Schalter oberhalb der Temperatur-Regelung.

Der Kühlbereich liegt zwischen +2 °C bis +15 °C: Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht.

Das Gerät kann – je nach Ausführung – mit bis zu 3 Gastronormbehältern GN 1/1 mit einer Tiefe von maximal 200 mm beschickt werden.

Alternativ zur Beschickung mit Gastronormbehältern kann das Gerät auch mit abdeckbaren Schüsseln beschickt werden.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine einfache Fortbewegung des Geräts.

Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Reinigung/Abtauung

Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK ist mit einer Abtau-Automatik ausgestattet.

Die Tauwasser-Auffangschale muss manuell entleert werden.

Die Kühlwanne kann für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

Des Weiteren kann der Verdampfer, der sich unter der Kühlwanne befindet, hochgeklappt werden.

Standardausführung

Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK ist standardmäßig wie folgt ausgestattet:

- 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen aus Kunststoff, die Lenkrollen mit Rollenfeststellern
- Stoßecken an den Geräteecken

Optionen/Zubehör

Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Klappbares Ablagebord (möglich auf beiden Längsseiten sowie auf der Schmalseite, die dem Schiebegriff gegenüber liegt)
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Rollenfeststellern
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien und Durchmessern
- Umlaufende Stoßschutzleiste
- Gastronorm-Deckelhalter auf der Geräteschmalseite gegenüber dem Schiebegriff

Funktionsprinzip

Beschreibung Der B.PRO Speisenausgabewagen SAW 2–UK/3–UK ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgestattet.

Die Umluftkühlung funktioniert nach folgendem Prinzip:

Der Verdampfer des Kühlsystems unterhalb der Kühlwanne entzieht der Umgebungsluft Wärme. Ein Lüfter lässt die gekühlte Luft in einem Kreislauf um die Kühlwanne zirkulieren. Dadurch werden die Wände der Kühlwanne gekühlt. Ein Teil der umgewälzten Luft sinkt in die Kühlwanne und trägt zur Kühlung der Wanne und des Kühlguts bei.

Aufgrund des Funktionsprinzips ergeben sich folgende Aspekte:

- Schnelle Abkühlung der Kühlwanne
- Tieferer Kühltemperatur (+2 °C) möglich als bei einer aktiven stillen Kühlung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung
- Lebensmittel sollten bei längerem Verbleiben in der Kühlwanne abgedeckt werden (Gefahr der Austrocknung)

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

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.

Gerät bei Gewitter keinesfalls im Freien benutzen.

Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

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

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

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

Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende optionale Hinweisschilder angebracht:

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

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

Transport **Aufrechte Transportposition**

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert worden ist, 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 10° nicht überschreiten.

Eine Transportsicherung nur mit den Rollenfeststellern ist nicht ausreichend.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Inbetriebnahme **Inbetriebnahme nach Lagerung**

Brandgefahr

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

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

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

Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

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

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

Zugestellte Lüftungsschlitze können zur Überhitzung und zum Ausfall des Kühlaggregats führen. Lüftungsschlitze des Kühlaggregats freihalten. Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.

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

Netzanschluss

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

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.

Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

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

Gerät vollständig vom Stromnetz trennen.

↪ Kapitel „Gerät außer Betrieb nehmen“ auf Seite 34

Bei Beschädigung das Gerät ebenfalls außer Betrieb nehmen und vor versehentlicher Verwendung sichern. Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↪ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 17

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Das Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.

Speisen in Gastronormbehältern stets mit Deckel abdecken.

Speisen auf Tellern stets mit Clochen abdecken.

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

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

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

Brandgefahr

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

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

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

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

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

Tragfähigkeiten

Geräteausführung mit klappbarem/klappbaren Ablagebord/en

Die Ablageborde sind zum Abstellen von Geschirr und/oder Tablett konstruiert und dürfen nicht mit schweren Gegenständen (z. B. gefüllte Gastronormbehälter) belastet werden.

Ablagebord mit maximal 25 kg Flächenlast belasten.

Das Sitzen auf Ablageborden ist nicht zulässig.

Hygiene-Vorschriften

Beim Kühlhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einzuhalten.

Rollenfeststeller

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen. Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.

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.

Geräteausführung mit klappbarem/klappbaren Ablagebord/en

Ablagebord/e vor einem Standortwechsel nach unten klappen.

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

Das Gerät ist im Stand bei geschlossener Gerätetür kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren. Wenn es auf einer schrägen Fläche steht, das Gerät zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern.

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

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

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

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

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

Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann. 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.

Außerbetriebnahme

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

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.

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. 853/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einhalten.

Optional erfüllt der Geräteinnenkorpus die Anforderungen der Hygieneausführung H1.

Reinigungsintervall/Abtauintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

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

Nur zugelassene Reinigungsmittel verwenden.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

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

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

Gefrierendes Reinigungswasser

Um das Gefrieren von Reinigungswasser im Gerät zu vermeiden, muss die Kühlung mindestens 30 Minuten vor der Reinigung ausgeschaltet bzw. unterbrochen werden.

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.

Scharfkantige Verdampfer-Lamellen

Die Verdampfer-Lamellen haben scharfe Kanten. Bei unvorsichtigem Arbeiten unter dem hochgeklappten Verdampfer besteht die Gefahr von Schnittverletzungen. Zur Reinigung der Gerätewanne unter dem Verdampfer stets Schutzhandschuhe tragen.

Entfernung von Korrosionsstellen

Die Verdampfer-Lamellen sind aus Aluminium. Aluminiumteile dürfen auf keinen Fall mit Säuren in Kontakt kommen (z. B. durch Säure-Spritzer) oder gar mit Säuren behandelt werden, da Säuren mit Aluminium heftig reagieren können. Gesundheitsgefahr durch kochende Säure und Reaktionsprodukte. Möglicher Sachschaden durch Zersetzung des Aluminiums.

Persönliche Schutzausrüstung

Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.) tragen zum Schutz gegen folgende Gefahren:

- Heiße Oberflächen
- Heißer Dampf und Flüssigkeiten
- Rutschgefahr
- Durch statische Aufladung erzeugte Funken

Wartung

Rollenfeststeller

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

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

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701 und DIN VDE 0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

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

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

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

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

Es darf ausschließlich Propan (R290) in den Kältekreislauf nachgefüllt/ausgetauscht werden. Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille etc. tragen, um durch statische Aufladung erzeugten Funken entgegen zu wirken. Bei defekten Komponenten, welche mit Kältemittel durchströmt werden, empfiehlt B.PRO den Austausch der kompletten Kühleinheit.

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

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

Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

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

Allgemeine und spezielle Gefahren

Einsatzbereich Gerät nur für den in dieser Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck einsetzen.

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

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

B.PRO empfiehlt:

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

Im Nutzraum des B.PRO Speisenausgabewagens 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

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Gerät/Modul
- Betriebsanleitung
- Anleitung zum Temperatur-Regler (im Geräteinneren; hinter der bedienseitigen Abdeckung mit den Lüftungsschlitzen)

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts sind den Lieferpapieren zu 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.

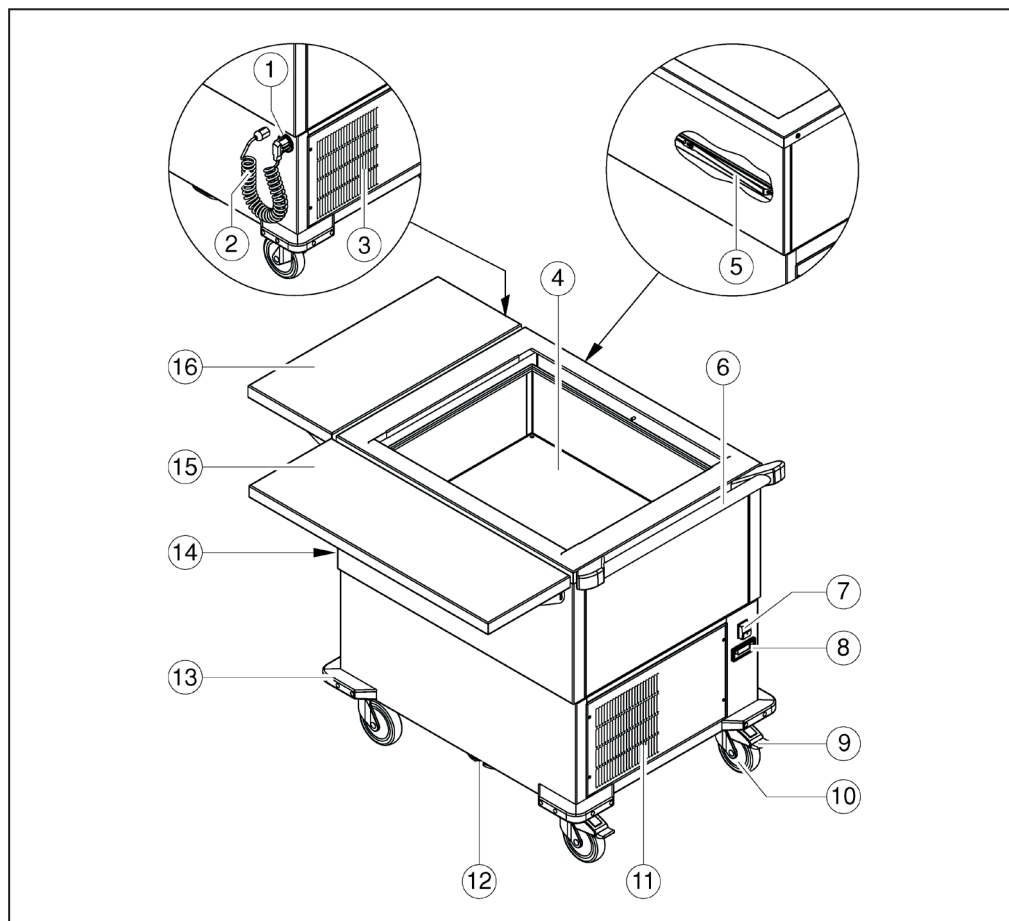
Verpackungsmaterial entsorgen

Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

- Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

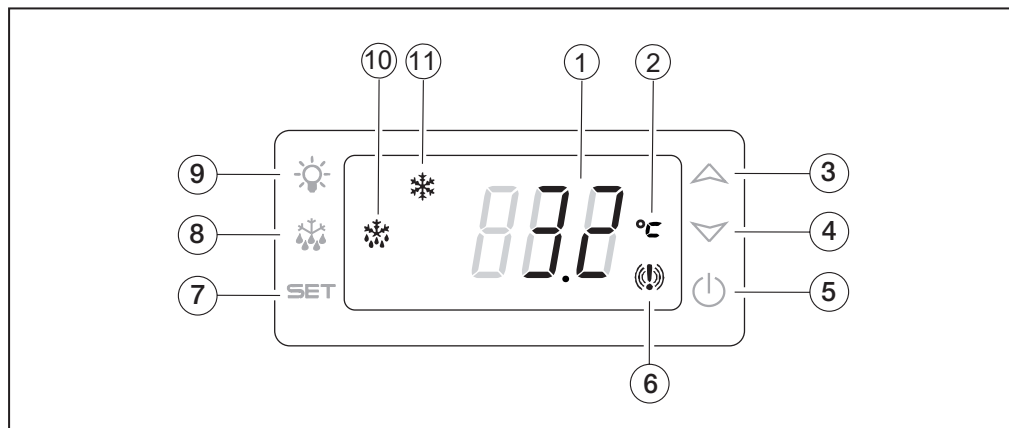
Übersicht

Gerät



- (1) Netzstecker-Halterung
- (2) Netzkabel mit Netzstecker
- (3) Lüftungsschlitze für das Kühlaggregat
- (4) Kühlwanne (herausnehmbar), unterhalb der Kühlwanne: Verdampfer
- (5) Arretierungsbügel für hochgeklappten Verdampfer
- (6) Schiebegriff
- (7) Ein/Aus-Schalter
- (8) Temperatur-Regelung
- (9) Feststellbremse
- (10) Lenkrolle
- (11) Lüftungsschlitze für das Kühlaggregat, dahinter Kühlaggregat
- (12) Unter dem Geräteboden: Tauwasser-Ablauf und Tauwasser-Auffangschale
- (13) Stoßbecke
- (14) Gastronorm-Deckelhalter (optional)
- (15) Klappbares Ablagebord – Schmalseite (optional)
- (16) Klappbares Ablagebord – Längsseite (optional)

Temperatur-Regler



- | | |
|---------------------------------------|--|
| (1) Temperaturanzeige: | Ist-Temperatur im Gerät, Soll-Temperatur, Minimal-/Maximaltemperaturen bei Temperaturunter-/überschreitung, Dauer einer Temperaturunter-/überschreitung, Informationsmeldungen |
| (2) Anzeige der Maßeinheit: | Maßeinheit; blinkt während der Programmierphase |
| (3) Taste „AUFWÄRTS“: | Parameterwerte erhöhen |
| (4) Taste „ABWÄRTS“: | Parameterwerte verringern |
| (5) Taste „Kühlung ein-/ausschalten“: | nicht aktiviert |
| (6) Signalanzeige-LED „Alarm“: | leuchtet bei Temperatur-Alarm |
| (7) Taste „SET“: | Soll-Temperatur anzeigen oder ändern |
| (8) Taste „Manuell Abtauen“: | startet manuellen Abtaubetrieb |
| (9) Taste „Licht“: | nicht aktiviert |
| (10) Betriebsanzeige-LED „Abtauung“: | leuchtet: Abtaubetrieb gestartet;
blinkt: Entwässerungszeit nach der Abtauung läuft |
| (11) Betriebsanzeige-LED „Kühlung“: | leuchtet: Kühlung eingeschaltet;
blinkt: Kältemaschine im Stand-by-Modus |

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Keine erkennbaren Defekte, keine sichtbaren Schäden am Gerät
- ✓ Keine Personen oder Lebewesen im Innenraum des Geräts
- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Schutzfolien im Innen- und Außenbereich entfernt
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt

Erstinbetriebnahme

Soll-Temperatur der Kühlwanne prüfen

- ① 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 anschließen

Gerät aufstellen

- Sicherstellen, dass die Tauwasser-Auffangschale auf der Geräteunterseite eingeschoben ist.
- Um eine bestmögliche Kühlung der Speisen zu gewährleisten, bei der Wahl des Stellplatzes folgende Punkte beachten:
 - Stellplatz ist weit entfernt von möglichen Wärmequellen (z. B. Heizung, Backofen, Sonneneinstrahlung)
 - Gerät steht nicht neben Geräten, die eine starke Dampfbildung aufweisen (z. B. Spülmaschine)
 - Gerät ist am Stellplatz ausreichend vor Zugluft geschützt
- 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.
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Rollenfeststeller arretieren.
 - ↳ Kapitel „Gerät an neuen Standort bringen“ auf Seite 31
- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich die Kühlwanne in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.

Gerät an die Steckdose anschließen

- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand
- Netzstecker in die Steckdose stecken.



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



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 57
-

Bedienung und Betrieb

Kühlung ein-/ausschalten

Der Temperatur-Regler ist nur bei eingeschaltetem Kühlbetrieb in Funktion.

Während das Kühlaggregat läuft, leuchtet die Betriebsanzeige-LED „Kühlaggregat“. Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet das Kühlaggregat ab, bis die Ist-Temperatur um ein vorein-gestelltes Maß gestiegen ist. Die Betriebsanzeige-LED „Kühlaggregat“ erlischt während dieser Zeit.

Der Verdampfer-Lüfter wälzt die Luft im Geräteinnenraum und im Kühlmittelverdampfer um.

Der Verdampfer-Lüfter läuft, sobald die Kühlung eingeschaltet ist.

Kühlung einschalten

✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

■ Ein/Aus-Schalter „Kühlung“ einschalten.

Die Betriebsanzeige-LED des Ein/Aus-Schalters „Kühlung“ leuchtet.

Im Display der Temperatur-Regelung erscheint kurzzeitig „---“.

Anschließend wird die aktuelle Ist-Temperatur in der Kühlwanne angezeigt.

Die Temperatur in der Kühlwanne wird abhängig von der eingestellten Soll-Temperatur gesenkt.

Kühlung ausschalten

■ Ein/Aus-Schalter „Kühlung“ ausschalten.

Die Betriebsanzeige-LED des Ein/Aus-Schalters „Kühlung“ erlischt.

Soll-Temperatur einstellen

Bei eingeschaltetem Kühlbetrieb wird im Display des Temperatur-Reglers die Ist-Temperatur der zugeordneten Kühlstelle angezeigt.

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

Mögliche Folgen:

- Austrocknen von Speisen
- Vermehrter Eisbesatz am Verdampfer oder an der Kühlwanne
- Häufigeres Abtauen notwendig
- Höherer Energieverbrauch

Soll-Temperatur anzeigen

✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

✓ Display zeigt Ist-Temperatur

SET

■ Taste „SET“ kurz drücken.

Soll-Temperatur wird angezeigt. Nach ca. 5 Sekunden oder erneutem kurzen Drücken der

Taste „SET“ erscheint wieder die Ist-Temperatur der zugeordneten Kühlstelle im Display.

Soll-Temperatur ändern

✓ Gerät an Steckdose angeschlossen

✓ Display zeigt Ist-Temperatur

SET



- Taste „SET“ mindestens 2 Sekunden gedrückt halten.
Die Soll-Temperatur wird angezeigt. Die Anzeige °C blinkt.
- Mit Taste „AUFWÄRTS“ die Soll-Temperatur erhöhen.
– oder –
Mit Taste „ABWÄRTS“ die Soll-Temperatur reduzieren.

Wenn die Taste „AUFWÄRTS“ oder „ABWÄRTS“ gedrückt gehalten wird, ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend. Die Änderungsgeschwindigkeit erhöht sich bei längerem Drücken der Taste „AUFWÄRTS“ oder „ABWÄRTS“.

SET

- Um die geänderte Soll-Temperatur zu speichern, Taste „SET“ kurz drücken.
– oder –
Ca. 15 Sekunden warten.
Die Soll-Temperatur ist gespeichert.
Die Ist-Temperatur der zugeordneten Kühlstelle wird angezeigt.

Tastatur sperren/ entsperren

Tastatur sperren

Die Tastatursperre schützt vor unbefugten Eingriffen in die Temperatur-Regelung, z. B. dem Verändern der Soll-Temperatur.

Bei gesperrter Tastatur können nur folgende Funktionen ausgeführt werden:

- Soll-Temperatur anzeigen
- Minimaltemperatur anzeigen
- Maximaltemperatur anzeigen



- Tasten „AUFWÄRTS“ und „ABWÄRTS“ gleichzeitig einige Sekunden gedrückt halten.
Die Anzeige „POF“ blinkt im Display.
- Beide Tasten loslassen.
Die Tastatur ist gesperrt, im Display wird die Ist-Temperatur der zugeordneten Kühlstelle angezeigt.

Beim Versuch eine gesperrte Funktion aufzurufen, blinkt im Display die Anzeige „POF“

Tastatur entsperren



- Tasten „AUFWÄRTS“ und „ABWÄRTS“ gleichzeitig einige Sekunden gedrückt halten.
Die Anzeige „PON“ blinkt im Display.
- Beide Tasten loslassen.
Die Tastatur ist entsperrt, im Display wird die Ist-Temperatur der zugeordneten Kühlstelle angezeigt.

Gerät vorkühlen

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

Um eine Erwärmung der vorgekühlt eingebrachten Lebensmittel zu vermeiden, muss das Gerät ca. eine halbe Stunde vorgekühlt werden.

- ✓ Tauwasser-Auffangschale auf der Geräteunterseite eingeschoben
- Ca. eine halbe Stunde vor dem Beschicken Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Mit dem Ein/Aus-Schalter den Kühlbetrieb starten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.
Die Temperaturanzeige zeigt die Ist-Temperatur in der Kühlwanne.
Die Kühlwanne wird heruntergekühlt.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 25

Während das Kühlaggregat läuft, leuchtet die Betriebsanzeige-LED „Kühlaggregat“. Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet das Kühlaggregat ab, bis die Ist-Temperatur um ein voreingestelltes Maß gestiegen ist. Die Betriebsanzeige-LED „Kühlaggregat“ erlischt während dieser Zeit.

Der Lüfter der Kühlung läuft ununterbrochen, während die Kühlung eingeschaltet ist.



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 beschicken

B.PRO empfiehlt:

Eine Beschickung mit Edelstahlbehältern (gute Wärmeleitfähigkeit im Vergleich mit Kunststoffbehältern).

Speisen dürfen ausschließlich in Gastronormbehältern oder anderen abdeckbaren Speisenbehältern in die Kühlwanne eingebracht werden.

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Speisenbehälter und Speisen vorgekühlt
- ✓ Gerät ca. eine halbe Stunde vorgekühlt
- Gastronormbehälter in Kühlwanne einhängen.
- oder -
Andere Speisenbehälter (z. B. Salatschüsseln) in das Gerät stellen.



Vorsicht!

Rutschgefahr

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

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



Warnung!

Schwere Verletzungen durch Splitter

Wenn Schüsseln oder Flaschen direkt auf den Boden der Kühlwanne gestellt werden, besteht die Gefahr, dass die Behälter am Boden festfrieren und im schlimmsten Fall platzen.

Umherfliegende Splitter können zu schweren Verletzungen, insbesondere der Augen führen.

Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein!

- Schüsseln und Flaschen nie direkt auf den Wannenboden, sondern immer nur auf einem Einlegerost in die Kühlwanne stellen.

Speisen kühl halten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Gerät im Kühlbetrieb (Temperaturanzeige zeigt im Kühlbetrieb die Ist-Temperatur)
- ✓ Tauwasser-Auffangschale auf der Geräteunterseite eingeschoben
- Um eine bestmögliche Kühlwirkung zu erzielen, Zugluft vermeiden.
- Kühlbetrieb so lange aufrecht erhalten, bis die Speisen wieder aus dem Gerät entnommen werden.
- Wenn die Speisenbehälter für längere Zeit in der Kühlwanne verbleiben, Speisenbehälter abdecken.

Automatische Abtauung während des Betriebs

Das Gerät führt alle 6 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur dann erforderlich, wenn die Kühlwanne oder der Verdampfer einen deutlichen Eisbesatz zeigen. Dies wird in der Regel nur dann der Fall sein, wenn das Gerät unter extremen Umgebungsbedingungen (z. B. hohe Umgebungstemperatur und/oder hohe Luftfeuchtigkeit) betrieben wird.

🔗 Kapitel „Gerät manuell abtauen“ auf Seite 40

Während des automatischen Abtaubetriebs leuchtet im Display des Temperatur-Reglers die LED „Abtauung“. Der Abtauvorgang wird durch den Lüfter unterstützt. Während des automatischen Abtaubetriebs können die Speisenbehälter in der Kühlwanne verbleiben.

Die Tauwasser-Auffangschale muss täglich geleert werden.

🔗 Kapitel „Tauwasser-Auffangschale entleeren“ auf Seite 42

Temperatur- abweichungen kontrollieren

Weicht die Ist-Temperatur um eine bestimmte Differenz vom Sollwert ab, so wird diese Temperaturüber- bzw. -unterschreitung von der Temperatur-Regelung registriert. Bei Temperaturabweichungen, die länger als 30 Minuten bestehen, leuchtet die Signalanzeige-LED „Alarm“. Im Display blinken abwechselnd der Schriftzug „ALU“ (Temperaturüberschreitung) bzw. „ALL“ (Temperaturunterschreitung) und die Anzeige der Ist-Temperatur. Nach dem Einschalten der Kühlung wird 90 Minuten keine Temperaturüber- bzw. -unterschreitung des Sollwerts erfasst, um zu verhindern, dass während der Vorkühlphase eine Alarmmeldung erscheint.

Temperaturabweichung anzeigen

Bei einer Temperaturabweichung leuchtet die Signalanzeige-LED „Alarm“. Im Display blinken abwechselnd der Schriftzug „ALU“ (Temperaturüberschreitung) bzw. „ALL“ (Temperaturunterschreitung) und die Anzeige der Ist-Temperatur. Wenn die Ist-Temperatur während einer Alarmmeldung den vorgegebenen Temperaturbereich des Sollwerts erreicht, erscheint wieder die Anzeige der Ist-Temperatur. Die Signalanzeige-LED „Alarm“ leuchtet weiterhin und muss manuell zurückgesetzt werden. Die angezeigte Alarmdauer berücksichtigt die 30 Minuten bis zum Auslösen des Alarms.

✓ Signalanzeige-LED „Alarm“ leuchtet



- Taste „AUFWÄRTS“ kurz drücken.
– oder –
Taste „ABWÄRTS“ kurz drücken.

Im Display erscheint kurzzeitig bei Temperaturüberschreitung „ALU“ und bei Temperaturunterschreitung „ALL“.

Danach erscheint für ca. 2 Sekunden die Anzeige der höchsten bzw. tiefsten Temperatur während der Temperaturabweichung, gefolgt vom Schriftzug „tiM“ und der Anzeige der Dauer der Temperaturabweichung (in h:min).

Anschließend erscheint wieder die Ist-Temperaturanzeige.



Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität

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

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

Gespeicherten Alarm zurücksetzen

Der Alarm kann nur zurückgesetzt werden, wenn keine Temperaturüber- bzw. -unterschreitung mehr vorliegt. Eine Stromunterbrechung ist keine Möglichkeit, die Alarmmeldung zurückzusetzen. Alarmmeldungen werden gespeichert und müssen manuell zurückgesetzt werden.

- ✓ Ist-Temperatur liegt innerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs um den Sollwert
- ✓ Signalanzeige-LED „Alarm“ leuchtet



- Taste „AUFWÄRTS“ kurz drücken.
– oder –
Taste „ABWÄRTS“ kurz drücken.

Im Display erscheint kurzzeitig bei Temperaturüberschreitung „ALU“ und bei Temperaturunterschreitung „ALL“.

Danach erscheint für ca. 2 Sekunden die Anzeige der höchsten bzw. tiefsten Temperatur während der Temperaturabweichung, gefolgt vom Schriftzug „tiM“ und der Anzeige der Dauer der Temperaturabweichung (in h:min).

SET

- Taste „SET“ während dieser Meldung (ALU bzw. ALL, Wert höchster bzw. tiefster Temperaturabweichung) so lange gedrückt halten, bis kurzzeitig der Schriftzug „rSt“ blinkt und die Anzeige der Ist-Temperatur wieder erscheint.

Die Signalanzeige-LED „Alarm“ erlischt. Der Alarm ist zurückgesetzt. Die Anzeige der Ist-Temperatur erscheint in der Anzeige.

Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen

Der Kühlstellenregler speichert die maximal und minimal gemessene Ist-Temperatur.

Gespeicherte Maximal-Temperatur anzeigen

- ✓ Display des Kühlstellenreglers zeigt Ist-Temperatur



- Taste „AUFWÄRTS“ kurz drücken.
Im Display wird „Hi“ gefolgt von der höchsten gemessenen Temperatur angezeigt.
- Um zur Anzeige der Ist-Temperatur zurückzukehren, Taste „AUFWÄRTS“ erneut drücken.
– oder –
Ca. 5 Sekunden warten.

Gespeicherte Minimal-Temperatur anzeigen

- ✓ Display des Kühlstellenreglers zeigt Ist-Temperatur



- Taste „ABWÄRTS“ kurz drücken.
Im Display wird „Lo“ gefolgt von der tiefsten gemessenen Temperatur angezeigt.
- Um zur Anzeige der Ist-Temperatur zurückzukehren, Taste „ABWÄRTS“ erneut drücken.
– oder –
Ca. 5 Sekunden warten.

Speicher Minimal-/Maximal-Temperatur löschen

- ✓ Display des Kühlstellenreglers zeigt Ist-Temperatur
- Gespeicherte Minimal-Temperatur aufrufen.
 - oder –
 - Gespeicherte Maximal-Temperatur aufrufen.

SET

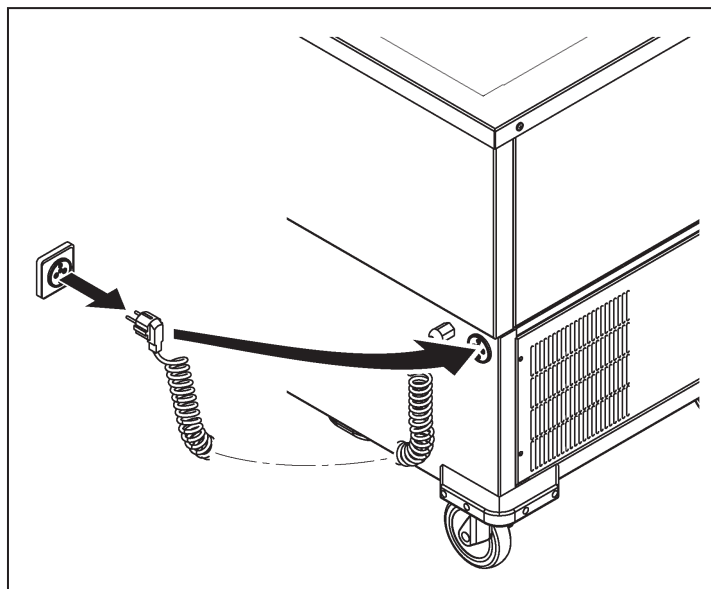
- Taste „SET“ drücken und gedrückt halten.
 - Im Display erscheint „rST“.
 - Nach ca. 5 Sekunden blinkt im Display „rST“.
 - Der Speicher der ausgewählten Temperatur ist gelöscht.

Gerät an neuen Standort bringen

Geräteausführung mit klappbarem/klappbaren Ablagebord/en

- ✓ Ablagebord/e nach unten geklappt

- Gerät am Ein/Aus-Schalter ausschalten.
 - Die Betriebsanzeige-LED erlischt.
- 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.



Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß

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

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Feststellbremse und die Stoßbecke gerät.

Standortwechsel

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.
 - ↳ Kapitel „Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen“ auf Seite 32
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Zwei Personen



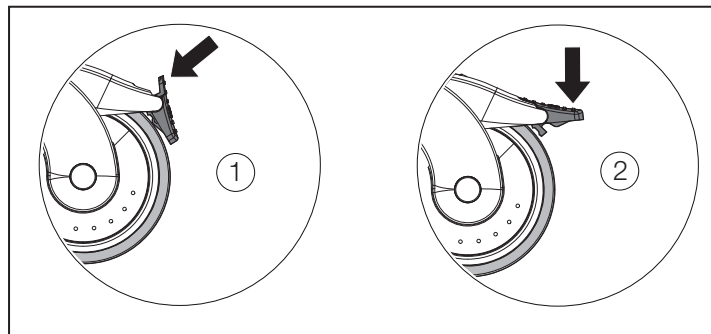
Vorsicht!

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).

Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

- ✓ 2 Personen
- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Netzstecker in der Netzstecker-Halterung am Gerät verstaut
- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Gerät vorsichtig mit zwei Personen über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

Ablagebord hochklappen und arretieren

Geräteausführung mit klappbarem/klappbaren Ablagebord/en

- Ablagebord etwas (ca. 30°) über die Waagrechte hinaus nach oben klappen.
- Ablagebord zum Gerät hin schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.
- Nochmals kontrollieren, ob Ablagebord tatsächlich in beiden Arretierungen eingerastet ist und gegebenenfalls Arretierung korrigieren.

Ablagebord nach unten klappen

Geräteausführung mit klappbarem/klappbaren Ablagebord/en

- Ablagebord vom Gerät weg schräg nach oben ziehen, bis die seitlichen Arretierungen ausrasten.
- Ablagebord nach unten klappen.



Warnung!

Umkippen des Geräts

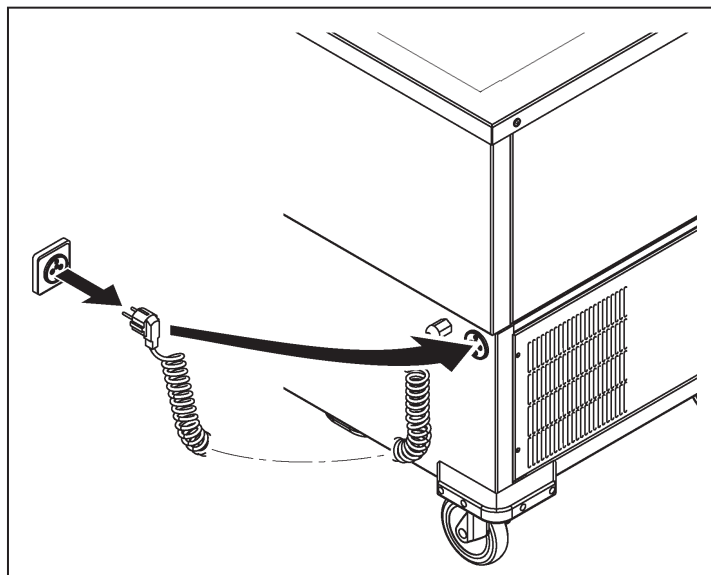
Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

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

Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

- Gerät am Ein/Aus-Schalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED erlischt.
- 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.
- Gerät an einem sicheren Ort bewegen und aufbewahren.



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

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



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 Türen offen lassen, damit auch der Verdampfer trocknen kann.

Hilfe im Problemfall

**Betriebsanzeige-LEDs
leuchten nicht – keine
Netzspannung im Gerät**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	- Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47

**Betriebsanzeige-LED
am Ein/Aus-Schalter
„Kühlung“ leuchtet,
aber Gerät kühlt nicht
(ausreichend)**

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu hoch gewählt.	- Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“ auf Seite 25
Bereich unterhalb des Maschinenfachs und optional vorhandene Lüftungsschlitze verdeckt.	Gegenstände aus dem Bereich unterhalb des Maschinenfachs und vor den Lüftungsschlitzen entfernen.
Hohe Umgebungstemperatur.	Gerät in kühlere Umgebung bringen.
Verdampfer im Gerät vereist.	- Verdampfer im Gerät abtauen. ↳ Kapitel „Gerät manuell abtauen“ auf Seite 40
Gerät ist (starker) Zugluft ausgesetzt.	Ursache(n) für Zugluft beseitigen oder Gerät aus der Zugluft entfernen.
Temperatur-Regelung ist in einem irregulären Zustand.	- Kühlung kurzzeitig ausschalten. ↳ Kapitel „Kühlung ein-/ausschalten“ auf Seite 25 - Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47
Anzeige „P1“ an der Temperatur-Regelung des Kühlaggregats (der Thermostat-Fühler ist defekt).	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47
Kühlaggregat ausgefallen.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47
Geräteelektronik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47

**Alarmmeldung des
Temperatur-Reglers
(Anzeige „ALU“) –
Temperatur-
überschreitung**

Ursache	Maßnahme
Hohe Umgebungstemperatur.	■ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↳ Kapitel „Temperaturabweichungen kontrollieren“ auf Seite 29 ↳ Kapitel „Gespeicherten Alarm zurücksetzen“ auf Seite 29 ■ Gerät in kühlere Umgebung bringen – oder – Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältefachbetrieb ändern lassen (Abtauzyklus verkürzen).
Verdampfer vereist.	■ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↳ Kapitel „Temperaturabweichungen kontrollieren“ auf Seite 29 ↳ Kapitel „Gespeicherten Alarm zurücksetzen“ auf Seite 29 ■ Gerät abtauen. ↳ Kapitel „Gerät manuell abtauen“ auf Seite 40
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	■ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↳ Kapitel „Temperaturabweichungen kontrollieren“ auf Seite 29 ↳ Kapitel „Gespeicherten Alarm zurücksetzen“ auf Seite 29 ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47

**Alarmmeldung des
Temperatur-Reglers
(Anzeige „ALL“) –
Temperatur-
unterschreitung**

Ursache	Maßnahme
Kühlaggregat schaltet sich nicht ab, wenn Soll-Temperatur erreicht ist.	■ Temperaturabweichung kontrollieren und gespeicherten Alarm zurücksetzen. ↳ Kapitel „Temperaturabweichungen kontrollieren“ auf Seite 29 ↳ Kapitel „Gespeicherten Alarm zurücksetzen“ auf Seite 29 ■ Kühlung am Ein/Aus-Schalter aus- und wieder einschalten. ■ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47

Im Display des Temperatur-Reglers erscheint „PoF“ beim Drücken einer Taste

Ursache	Maßnahme
Tastatur ist gesperrt.	■ Tastatur entsperren. ↳ Kapitel „Tastatur sperren/entsperren“ auf Seite 26

LED-Spot leuchtet nicht – Beleuchtung eingeschaltet

Ursache	Maßnahme
LED-Spots sind defekt.	LED-Spots durch eine fachkundige Person (z. B. Elektro-Fachkraft) austauschen lassen.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47 ■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	■ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 34 ■ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 47

Kühlleistung sinkt und/oder Kältemittelverlust wird festgestellt

Ursache	Maßnahme
Leckage im Kühlkreislauf.	■ 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.

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 Fremdmittel (z. B. Stahl oder Eisen)
- Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenpartikelhaltiges Wasser)

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

Gerät reinigen

- ✓ Gerät ist ausgeschaltet.
 - ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
 - ✓ Netzstecker in der Netzstecker-Halterung am Gerät verstaut
 - ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
 - ✓ Keine eingebrachten Speisen im Gerät
-
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
 - Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 38
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 39
 - Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser

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

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

B.PRO empfiehlt:

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

- Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, 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 manuell abtauen

Das Gerät führt alle 6 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur bei folgenden Anzeichen erforderlich:

- Die Ist-Temperatur in der Kühlwanne weicht langsam immer mehr von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben ab.
- Die Kühlwanne weist einen deutlichen Eisbesatz auf (3 mm bis 5 mm).
- Die Verdampfer-Lamellen zeigen einen deutlichen Eisbesatz.
- Der Verdampfer ist an der Gerätewanne festgefroren.

Zumeist genügt es, das Gerät kurzzeitig (eine halbe Stunde) durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich (vor allem bei festgefrorenem Verdampfer) kann es erforderlich sein, das Gerät durch Abschalten der Kühlung für ca. 24 Stunden abzutauen. Beide Fälle werden im Folgenden näher beschrieben.



Vorsicht!

Rutschgefahr

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

- Auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.



Kurzes Abtauen

- Um den Abtaubetrieb manuell zu starten, Taste „Manuell Abtauen“ für ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
Der Kühlbetrieb wird beendet und der Abtaubetrieb gestartet. Der Abtauvorgang wird durch den Lüfter unterstützt.
Die Betriebsanzeige-LED „Abtauung“ leuchtet.

Um eine manuelle Abtauung zu unterbrechen, muss der Abtaubetrieb durch Ausschalten der Kühlung beendet werden.

Nach der programmierten Abtauzeit schaltet das Gerät automatisch wieder in den Kühlbetrieb. Die Abtauung ist beendet.

Langes Abtauen

Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist (eines der oben genannten Anzeichen ist noch vorhanden), muss die Kühlung für längere Zeit unterbrochen werden.

Das Vorgehen in diesem Fall wird im Folgenden beschrieben:

- Taste „Ein/Aus“ drücken.
- Wenn sich noch Speisenbehälter in der Kühlwanne befinden, Speisenbehälter entnehmen.
- Kühlwanne mit 2 Personen entnehmen.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 34.

Kühlung für **24 Stunden** ausgeschaltet lassen.

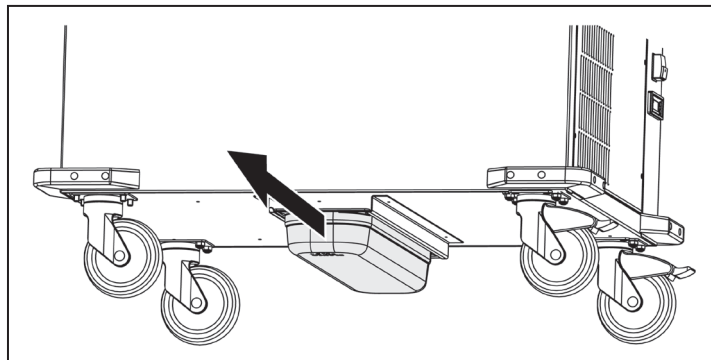
- Gerät reinigen.
↳ Kapitel „Gerät reinigen“ auf Seite 40
- Gegebenenfalls Tauwasser-Auffangschale entleeren/reinigen.
↳ Kapitel „Tauwasser-Auffangschale entleeren“ auf Seite 42

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

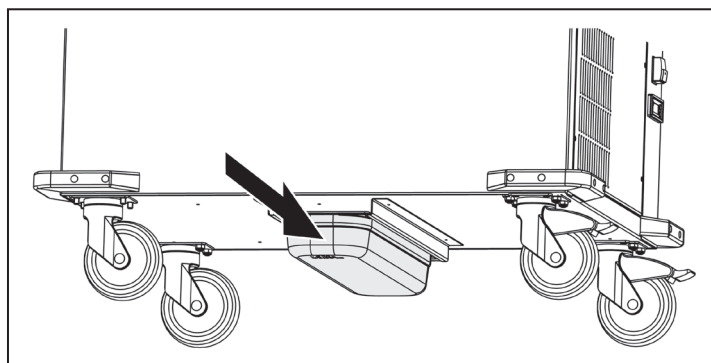
Tauwasser-Auffangschale entleeren

Die Tauwasser-Auffangschale kann von beiden Gerätelängsseiten entnommen bzw. wieder eingeschoben werden.

- Tauwasser-Auffangschale aus der Führung ziehen.



- Tauwasser-Auffangschale entleeren.
- Bei Bedarf Tauwasser-Auffangschale mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Tauwasser-Auffangschale wieder in die Führung schieben.



- Tauwasser-Auffangschale täglich entleeren und alle zwei Wochen reinigen.



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.

Gerätewanne reinigen (bei Bedarf)

Für eine gründliche Reinigung der Gerätewanne kann die Kühlwanne entnommen und der darunterliegende Verdampfer hochgeklappt werden.



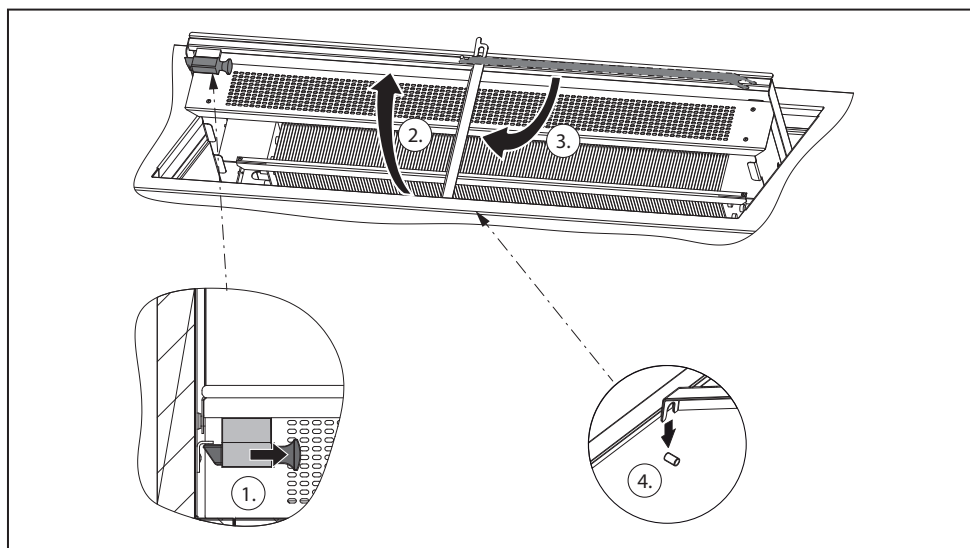
Vorsicht!

Schäden am Gerät durch gewaltsames Hochklappen eines festgefrorenen Verdampfers

Der Verdampfer kann an der Gerätewanne festfrieren. Wenn in diesem Fall versucht wird, den Verdampfer gewaltsam hochzuklappen, kann der Verdampfer beschädigt werden.

- Nicht gewaltsam versuchen, den festgefrorenen Verdampfer hochzuklappen.

- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 34
- Kühlwanne mit zwei Personen entnehmen.
- Um das Gefrieren von Reinigungswasser im Gerät zu vermeiden, Gerät mindestens 30 Minuten erwärmen lassen.
- Wenn der Verdampfer festgefroren ist, Gerät abtauen.
↳ Kapitel „Gerät manuell abtauen“ auf Seite 40



- Verriegelung lösen (2.).
Die Riegelposition befindet sich bedienseitig links, unterhalb der Verdampferabdeckung (1.).
- Verdampfer hochklappen (3.).
- Arretierungsbügel um 90° drehen (4.).
- Arretierungsbügel auf den Bolzen einrasten (5.).



Vorsicht!

Quetschungen an Gliedmaßen

Wenn der Verdampfer nicht korrekt arretiert ist, besteht die Gefahr, dass der Verdampfer beim Reinigen selbstständig herunterklappt und Quetschungen an Gliedmaßen verursacht.

- Vor dem Reinigen der Gerätewanne korrekte Arretierung des Verdampfers prüfen.
-



Vorsicht!

Schnittverletzungen

Die Verdampfer-Lamellen haben scharfe Kanten. Beim unvorsichtigen Arbeiten unter dem hochgeklappten Verdampfer besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

- Zur Reinigung der Gerätewanne stets Schutzhandschuhe tragen.
-



Warnung!

Sachschaden durch Zersetzung des Aluminiums

Die Verdampfer-Lamellen sind aus Aluminium. Säuren können mit Aluminium heftig reagieren. Gesundheitsgefahr durch kochende Säure und Reaktionsprodukte! Sachschaden durch Zersetzung des Aluminiums.

- Vor der Behandlung von Edelstahl, Aluminiumteile vor Kontakt mit Säure (z. B. Säure-Spritzer) schützen.
-
- Gerätewanne unterhalb des Verdampfers mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 38
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 39
 - Gerätewanne trockenreiben.

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

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

B.PRO empfiehlt:

Eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal.

- Durchgeführte Wartungen dokumentieren und die zugehörigen Dokumente entsprechend archivieren.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.



Warnung!

Spannungsführende Komponenten

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

- Gerät am Ein/Aus-Schalter ausschalten.
 - Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
-

Kühlaggregat regelmäßig warten lassen

B.PRO empfiehlt:

Eine Dichtigkeitsprüfung des kompletten Kühlkreislafs/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.

Rollenfeststeller kontrollieren

Die Rollenfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.

- 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

Dichtungen pflegen

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

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.

Kühlparameter ändern

- ① 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.
 - ↳ Kapitel „Anleitung des Temperatur-Reglers“.
- Bei Bedarf Kühlparameter durch Kältefachbetrieb ändern lassen.

Reparatur

Befugte Personen

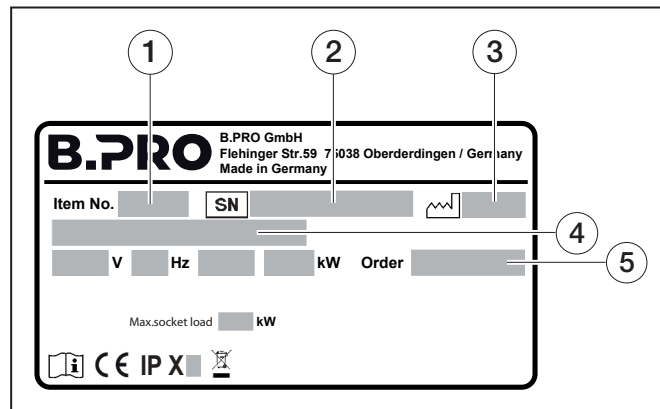
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO
 - Bei Reparaturen an der Kühlung:
Autorisierter Kältefachbetrieb für Kältemittel Propan (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 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 Entsorgungsbetrieb) 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.

☞ Das Produkt kann kostenlos bei B.PRO zurückgegeben werden.

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

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

📍 Kapitel „Adresse“ auf Seite 48

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 und Gewicht – Gerät ohne Zubehör/optionale Ausstattung (Standardausführung)**

Modell	Abmessungen in mm (Länge x Breite x Höhe)	Leergewicht in kg
SAW 2–UK	936 x 714 x 933	98
SAW 3–UK	1276 x 714 x 933	118

Abmessungen – Zubehör/optionale Ausstattung

Zubehörteil/Option	Abmessungen in mm (Länge x Breite x Höhe)
Ablagebord Längsseite, SAW 2–UK	819 x 245 x 35
Ablagebord Längsseite, SAW 3–UK	1159 x 245 x 35
Ablagebord Schmalseite	633 x 245 x 35

Schutzart

IP X5 (Schutz gegen Strahlwasser (Düse) aus beliebigem Winkel nach DIN EN 60529)

Elektrische Daten **Anschlusswerte**

Spannung: 220–240 V, 1 N PE, 50 Hz
 Max. Leistungsaufnahme des Geräts: Daten dem Typenschild entnehmen

Umwelt **Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur: +15 °C bis +32 °C
 Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

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

Emissionen

Der Arbeitsplatz-bezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A). Sonstige störende oder gefährliche Emissionen treten nicht auf.

Werkstoffe

Gerätekörper: CNS 18/10

Kühlsysteme

SAW 2-UK

Kältemittel:	R290
Füllgewicht:	0,07 kg
Kühlbereich:	+2 °C bis +15 °C
Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht.	
Klimaklasse:	4
Max. zulässiger Betriebsdruck:	23 bar
Dichtigkeit:	Kühlsystem werkseitig auf Dichtigkeit geprüft
Abtauung:	Automatisch, bei Bedarf manuell
Kälteleistung:	0,53 kW bei
$t_0 =$	-10 °C (Verdampfungstemperatur)
$t_u =$	+32 °C (Umgebungstemperatur)
Elektrische Leistungsaufnahme	
Kühlaggregat:	0,33 kW

SAW 3-UK

Kältemittel:	R290
Füllgewicht:	0,09 kg
Kühlbereich:	+2 °C bis +15 °C
Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt der Kühlwanne erreicht.	
Klimaklasse:	4
Max. zulässiger Betriebsdruck:	23 bar
Dichtigkeit:	Kühlsystem werkseitig auf Dichtigkeit geprüft
Abtauung:	Automatisch, bei Bedarf manuell
Kälteleistung:	0,53 kW bei
$t_0 =$	-10 °C (Verdampfungstemperatur)
$t_u =$	+32 °C (Umgebungstemperatur)
Elektrische Leistungsaufnahme	
Kühlaggregat:	0,33 kW

Bestellangaben

SAW 2–UK	Artikelnummer	572 429
-----------------	---------------	---------

SAW 3–UK	Artikelnummer	572 430
-----------------	---------------	---------

Betriebsanleitung	Dokumentnummer	154 220
--------------------------	----------------	---------

Anleitung zum Temperatur-Regler	Dokumentnummer	Anforderung des Dokuments über den Service von B.PRO möglich
--	----------------	--

Zubehör

Gastronormbehälter	Artikelnummer	B.PRO-Preisliste
---------------------------	---------------	------------------

B.PRO-Mikrofaser- Reinigungstuch	Artikelnummer	126 999
---	---------------	---------

Edelstahlreinigungs- und- Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	Artikelnummer	511 895
---	---------------	---------

Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften

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 Gerätes, 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.

Wartungsarbeiten

Gerätemodell: _____
Artikelnr.: _____
Seriennummer: _____

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

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

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