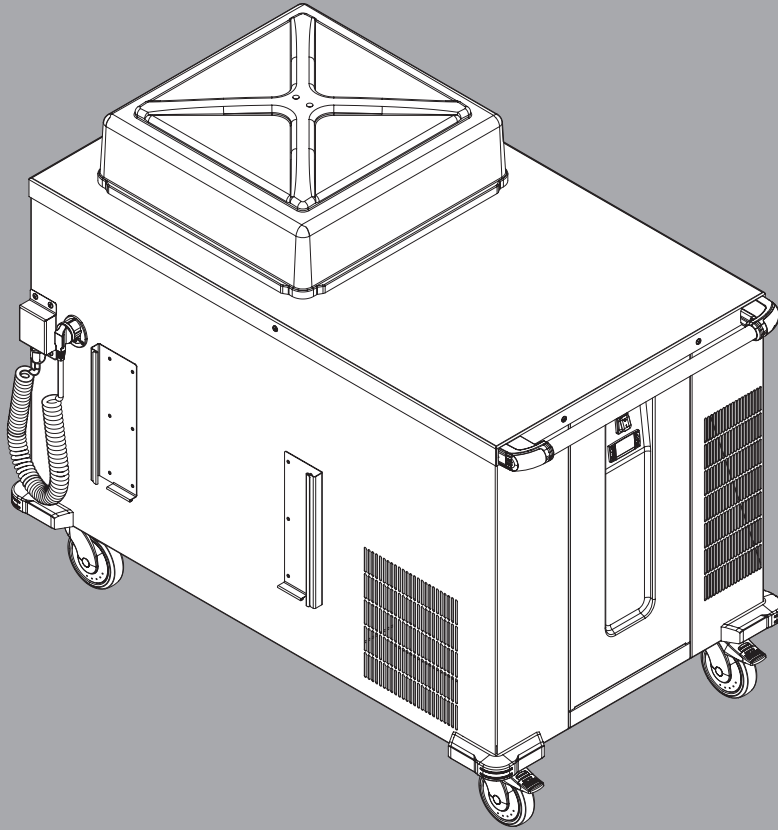




STAPELGERÄTE FAHRBAR, GEKÜHLT: KORBSPENDER CE-UK 53/53

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
	Optionen/Zubehör	8
Funktionsprinzip	Beschreibung	9
Sicherheit	Allgemeines	10
	Zu diesem Produkt	10
	Transport	11
	Inbetriebnahme	11
	Standort	11
	Bedienung und Betrieb	12
	Außerbetriebnahme	15
	Reinigung und Pflege	16
	Persönliche Schutzausrüstung	17
	Wartung	17
	Reparatur	18
	Normen und Richtlinien	18
	Produktkennzeichnung	18
Zusatzinformationen für den Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	Einsatzzweck	19
	Einsatzbereich	19
	Aufsichtspflicht	19
	Stromversorgung	19
	Missbrauch als Spielgerät	19
	Missbrauch als Fahrzeug	19
	Missbrauch als Lagerplatz	19
	Rollenfeststeller	19
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	20
	Lieferumfang	20
	Auspacken	20
	Verpackungsmaterial entsorgen	20
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	21
	Erstinbetriebnahme	21
	Stapelgut-Ausgabehöhe testen	21
	Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	22
	Gerät anschließen	23

Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	25
	Temperatur-Regler	26
	Beschickungsarten – Übersicht	27
	Solltemperatur einstellen	27
	Tastatur sperren/entsperren	28
	Gespeicherten Alarm zurücksetzen	28
	Gerät vorkühlen	29
	Gerät beschicken	30
	Stapelgut kühl halten	30
	Stapelgut entnehmen	31
	Gerät an neuen Standort bringen	31
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	33
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	34
Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige leuchtet nicht	35
	Betriebsanzeige leuchtet, aber Stapelgut wird nicht ausreichend gekühlt	35
	Betriebsanzeige leuchtet, aber Kühlung funktioniert nicht	36
	Korrosion an Edelstahlteilen	36
	Gerät ist äußerlich beschädigt	36
	Kühlleistung sinkt und/oder Kältemittelverlust wird festgestellt	36
Reinigung und Pflege	Edelstahl	37
	Reinigungsintervall	37
	Reinigungsmethoden	37
	Reinigungsmittel	38
	Gerät reinigen	39
	Gerät abtauen	40
	Blende abnehmen/aufsetzen	41
	Tauwasser-Auffangschale entleeren und reinigen	42
	Geräteinnenraum reinigen (bei Bedarf)	43
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	44
	Kühlaggregat regelmäßig warten lassen	44
	Rollenfeststeller kontrollieren	44
	Dichtungen pflegen	44
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	45
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	45
	Kühlparameter ändern	45
Reparatur	Befugte Personen	46
	Defekt-Beschreibung	46
	Austausch von Komponenten	47
	Ersatzteile	47
	Adresse	47
	Gewährleistung	47

Entsorgung	Gerät entsorgen	48
Technische Daten	Allgemeine Daten	49
	Elektrische Daten	49
	Umwelt	49
	Kühlsystem	50
Bestellangaben	Korbspender CE–UK 53/53	51
	Betriebsanleitung	51
	Anleitung zum Temperatur-Regler	51
Zubehör	Körbe für Korbspender	51
	Führungsstab (1 Stück)	51
	Führungsstäbe(12 Stück)	51
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	51
	Edelstahlreinigungs- und- Pflegemittel DeepClean Stainless Steel	51
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	52
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	52
	Verordnungen, Vorschriften	52
Wartungsarbeiten		53

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 Die gekühlten fahrbaren Stapelgeräte sind für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Aufbewahrung/Bevorratung von Geschirr
- Bereitstellung/Ausgabe von Geschirr und Speisen
- Kühlhalten von Geschirr und Speisen

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

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät 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 des Stapelbereichs) erreicht wird, liegt bei +32 °C. Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü. NN. entwickelt worden.

Einweisung Dritter

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

Produktmerkmale **Allgemein**

Die gekühlten fahrbaren Stapelgeräte sind in Edelstahl ausgeführt. Die Edelstahloberfläche ist mikroliert. Der Gerätekorpus ist doppelwandig und isoliert.

Die gekühlten fahrbaren Stapelgeräte sind ausgerüstet mit einer aktiven Umluftkühlung, bei der die gekühlte Luft mit Hilfe eines Lüfters umgewälzt wird.

Bedienung und Betrieb

Das Stapelgerät ist mit einer mehrfach gelochten Stapelplattform aus Edelstahl ausgestattet. Die Ausgabehöhe der Stapelplattform kann durch das Ein- und Aushängen von Federn eingestellt werden.

Das Gerät ist mit vier Lenkrollen ausgestattet, zwei davon mit Rollenfeststellern.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine einfache Fortbewegung des Geräts.

Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Die Kühlparameter des gekühlten fahrbaren Stapelgeräts 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-/Ausschalter oberhalb der Temperatur-Regelung.

Der Kühlbereich liegt zwischen +2 °C bis +15 °C:

Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt des Stapelbereichs erreicht.

Das Gerät ist für die Stapelung von Körben konstruiert, die mit Geschirr (Tassen, Teller, Schüsseln und Schalen) und Speisen in Geschirr befüllt werden können.

Das Gerät kann mit Körben einer Höhe von 75 und 115 mm beschickt werden.

Bei einer Korbhöhe von 75 mm lassen sich 8 Körbe übereinander stapeln, bei einer Korbhöhe von 115 mm 5 Körbe.

Für das Gerät sind als Zubehör Führungsstäbe erhältlich.

Damit kann die Stapelplattform direkt mit Geschirr (Tassen, Teller, Schüsseln und Schalen) beschickt werden, ohne die Verwendung von Körben.

Die Stapelplattform lässt sich mit Hilfe von Führungsstäben variabel in verschiedene Bereiche unterteilen.

Das Stapelgerät besitzt eine Abdeckhaube, mit der die Stapelplattform während des Kühlbetriebs abgedeckt wird. Zur Entnahme des Stapelguts kann die Abdeckhaube in eine seitliche Halterung eingehängt werden.

Reinigung

Das gekühlte fahrbare Stapelgerät ist mit einer Abtau-Automatik und mit einer Tauwasser-Auffangschale ausgestattet.

Die Tauwasser-Auffangschale muss manuell entleert werden.

Die Stapelplattform kann für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

Optionen/Zubehör

Das gekühlte fahrbare Stapelgerät ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Körbe in unterschiedlichen Materialien und Größen
- Zwölf Führungsstäbe (für eine direkte Beschickung ohne Körbe)
- Einzelne Führungsstäbe (für eine direkte Beschickung ohne Körbe)
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien und Durchmessern

Funktionsprinzip

Beschreibung Das gekühlte fahrbare Stapelgerät ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgestattet.

Die Umluftkühlung funktioniert nach folgendem Prinzip:

Der Verdampfer des Kühlsystems entzieht der Umgebungsluft Wärme.

Ein Lüfter lässt die gekühlte Luft in einem Kreislauf im Gerät zirkulieren.

Aufgrund des Funktionsprinzips ergeben sich folgende Aspekte:

- Schnelle Abkühlung des Stapelguts
- 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)

Im Geräteinneren befindet sich ein Ablauf für Tauwasser, das in einer Tauwasser-Auffangschale unter der Kühlmaschine gesammelt wird.

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 Betriebsanleitung 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.

Gerät bei Gewitter keinesfalls im Freien benutzen.

Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

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

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

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

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

Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende optionale Hinweisschilder angebracht:

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

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

Transport **Aufrechte Transportposition**

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

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

Während des Transports darf das Gerät nicht in Betrieb sein.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren.

Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 5° nicht überschreiten.

Eine Transportsicherung nur mit den Rollenfeststellern ist nicht ausreichend.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Inbetriebnahme **Inbetriebnahme nach Lagerung**

Brandgefahr

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

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

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

Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

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

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

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

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

Stapelgut-Ausgabehöhe

Die Stapelgut-Ausgabehöhe muss bei der Inbetriebnahme dem aktuellen Bedarf angepasst werden. Bei zu hoch eingestellter Stapelplattform besteht die Gefahr, dass das Stapelgut kippt. Kippendes Stapelgut kann Verletzungen verursachen. Bei zu niedrig eingestellter Stapelplattform können Finger oder die Hand gequetscht werden, wenn in das Gerät gefasst wird.

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen. Die Federn müssen so eingehängt werden, dass der Federanfang nicht zur Plattformmitte zeigt.

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 „Außerbetriebnahme“ auf Seite 15

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 18

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 heiße Oberflächen.

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

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.

Stapelgut-Ausgabehöhe

Die bei der Inbetriebnahme eingestellte Stapelgut-Ausgabehöhe muss bei Bedarf angepasst werden. Bei zu hoch eingestellter Stapelplattform besteht die Gefahr, dass das Stapelgut kippt. Kippendes Stapelgut kann Verletzungen verursachen.

Bei zu niedrig eingestellter Stapelplattform können Finger oder die Hand gequetscht werden, wenn in das Gerät gefasst wird.

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt.

Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen. Die Federn müssen so eingehängt werden, dass der Federanfang nicht zur Plattformmitte zeigt.

Beschickung

Die Körbe dürfen jeweils nur so weit befüllt werden, dass das Stapelgut nicht über die Oberkante des Korbs hinausragt. Ansonsten besteht die Gefahr, dass über den Korbrand ragendes Stapelgut die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Beim Beschicken mit bereits beladenen Körben darauf achten, dass keine Finger eingeklemmt werden (Verletzungsgefahr).

Das Gerät darf nur unter Verwendung von Führungsstäben direkt mit Geschirr/Speisen beschickt werden.

Bei der Beschickung ohne Körbe besteht die Gefahr, dass Stapelgut die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Beim Einsatz des Geräts ohne Körbe muss darauf geachtet werden, dass das Geschirr mit den Führungsstäben so gesichert wird, dass keine Teile seitlich über die Stapelplattform hinausragen.

Tragfähigkeiten

Gerät maximal mit den in den technischen Daten angegebenen Geschirrmengen beladen sowie Gewichtsobergrenze bei der Zuladung nicht überschreiten. Andernfalls besteht die Gefahr, dass das Gerät oder das Stapelgut kippt und/oder beschädigt wird. Ein kippendes Gerät oder kippendes Stapelgut kann Verletzungen verursachen.

Abdeckhaube

Ist das Gerät längere Zeit ohne Abdeckhaube im Kühlbetrieb, entsteht ein hoher Kälteverlust. Gerät im Kühlbetrieb stets mit Abdeckhaube abdecken. Die Abdeckhaube darf nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Geschirr und Speisen abgenommen werden.

Zugang zur Temperatur-Regelung

Wenn das Gerät ohne Aufsicht frei für Gäste zugänglich ist, muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann. Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.

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

Gerät stets mit Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Standortwechsel

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

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

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

Das Gerät ist im Stand bei geschlossener Gerätetür kippstabil bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <5° befahren. Wenn es auf einer schrägen Fläche steht, das Gerät zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern.

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

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

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.

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 kratzen 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 Geräterwanne 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.

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.

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

Werkseitige Einstellung der Soll-Temperatur

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

Die werkseitigen Einstellungen können bei Bedarf geändert werden.

📖 Kapitel „Solltemperatur einstellen“ auf Seite 27

- Gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe) tragen, um statischer Aufladung entgegen zu wirken.

Stapelgut-Ausgabehöhe testen

Die Stapelgut-Ausgabehöhe der Stapelplattform wird über Federn reguliert, mit denen die Stapelplattform an der Oberseite des Gerätegehäuses aufgehängt ist.

Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe können bei Bedarf einzelne Federn ein- oder ausgehängt werden.

Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert.

B.PRO empfiehlt:

- Stapelgut-Ausgabehöhe mit dieser Federeinstellung testen und bei Bedarf ändern.
- Gegebenenfalls persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe) tragen, um statischer Aufladung entgegen zu wirken.

Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Stapelgut im Gerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.

Beschickung mit Körben

Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn der oberste Korb 4 bis 5 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt.

- 2 beladene Körbe auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn der oberste Korb mehr oder weniger als 4 bis 5 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt, alle Körbe entnehmen und Federeinstellung ändern.
📖 Kapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“ auf Seite 22
- Nach Änderung der Federeinstellung Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
- Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Stapelgut-Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

Beschickung direkt mit Geschirr (ohne Körbe)

Die Stapelgut-Ausgabehöhe bei Beschickung direkt mit Geschirr ist korrekt eingestellt, wenn das Stapelgut 4 bis 5 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt.



Warnung!

Verklemmen der Stapelplattform

Bei der Beschickung ohne Körbe besteht die Gefahr, dass Stapelgut in das Gerät rutscht und die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

- Geschirr mit den Führungsstäben so sichern, dass keine Teile seitlich über die Stapelplattform hinausragen können.

- Typische Menge an Stapelgut auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn das Stapelgut mehr oder weniger als 4 bis 5 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt, Stapelgut entnehmen und Federeinstellung ändern.
↳ Kapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“ auf Seite 22
- Nach Änderung der Federeinstellung Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
- Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Stapelgut-Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen

Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe werden einzelne Federn ein- oder ausgehängt. Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert.

Grundsätzlich gilt für die Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe:

- Die Federn müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden.
- Die Federn müssen von innen nach außen ausgehängt werden; das heißt, beim Aushängen der Federn jeweils bei den mittleren Federn beginnen.



Vorsicht!

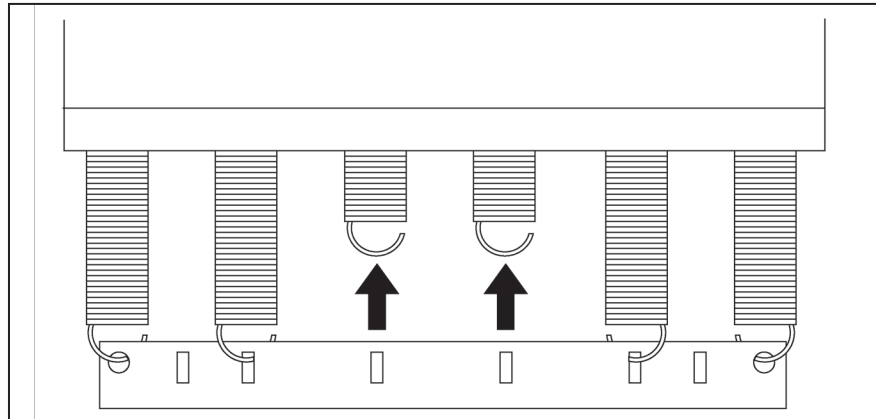
Scharfkantiger Federanfang

Der scharfkantige Federanfang kann, bei falscher Montage, Verletzungen an Arm, Hand und Fingern verursachen.

- Beim Einhängen der Federn ist darauf zu achten, dass der beidseitige Federanfang nicht in die Plattformmitte zeigt.

- ① Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Stapelgut im Gerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.

- Stapelplattform entnehmen.
- Auf beiden Geräteseiten jeweils aus der Mitte 1 bis 2 Federn an der unteren Aufhängung aushängen.



- Stapelgut-Ausgabehöhe testen und bei Bedarf auf beiden Seiten jeweils weitere Federn aushängen.

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 Dampfentwicklung 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

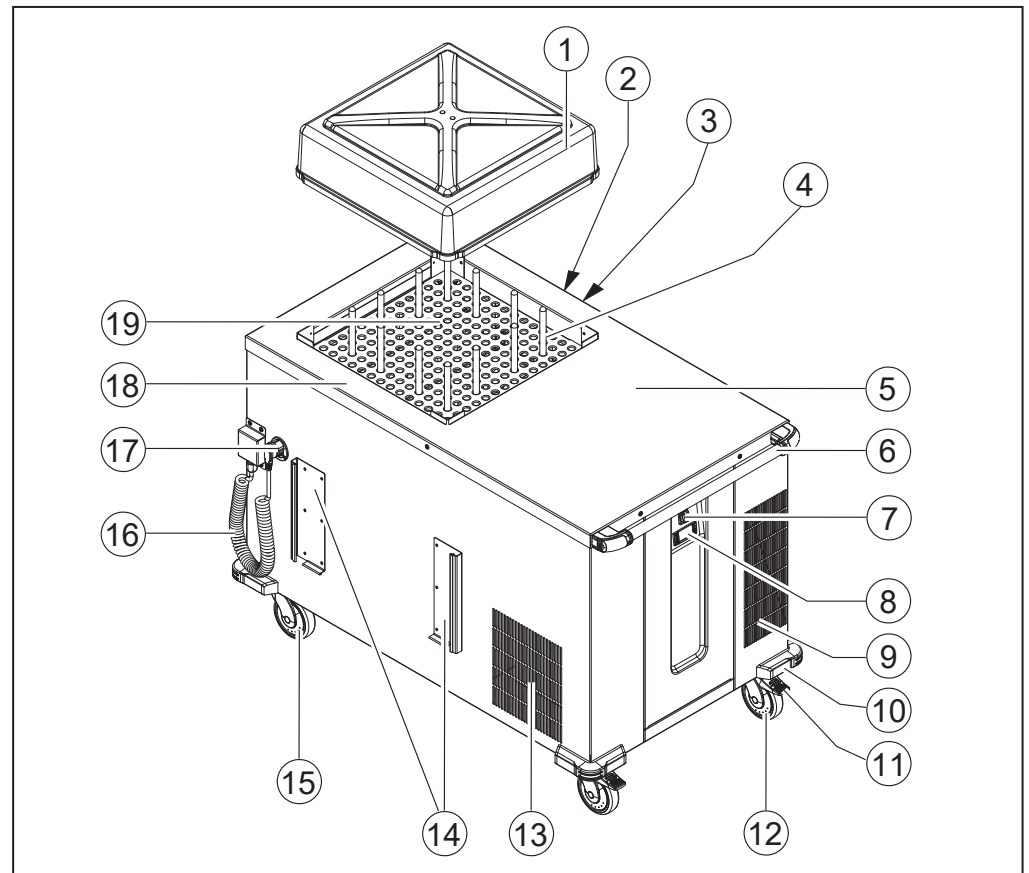
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

- 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 16

Bedienung und Betrieb

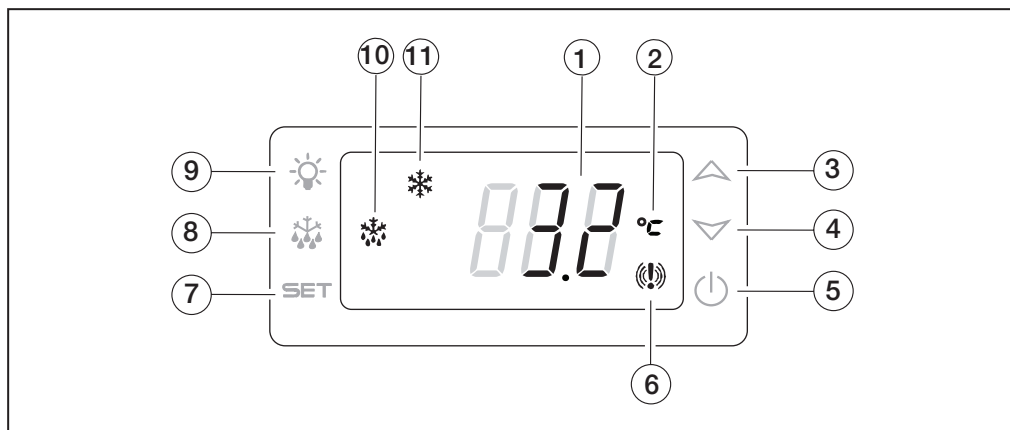
Geräteübersicht



- (1) Abdeckhaube
- (2) Abnehmbare Blende (seitlich am Gerät)
- (3) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe (im Geräteinnenraum)
- (4) Führungsstab (Zubehör)
- (5) Abstellfläche für Körbe
- (6) Schiebegriff
- (7) Ein-/Ausschalter
- (8) Temperatur-Regelung
- (9) Lüftungsschlitze
- (10) Stoßbecke
- (11) Rollenfeststeller
- (12) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (13) Lüftungsschlitze
- (14) Abdeckhaube-Halterung
- (15) Lenkrolle ohne Rollenfeststeller
- (16) Netzkabel mit Netzstecker
- (17) Netzstecker-Halterung
- (18) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe (im Geräteinnenraum)
- (19) Stapelplattform

Bei der Beschickung mit Körben werden keine Führungsstäbe verwendet.

Temperatur-Regler



- | | |
|---------------------------------------|--|
| (1) Temperaturanzeige | zeigt Ist-Temperatur im Gerät, Soll-Temperatur, Minimal-/Maximaltemperaturen bei Temperaturunter-/überschreitung, Dauer einer Temperaturunter-/überschreitung, Informationsmeldungen |
| (2) Anzeige der Maßeinheit: | zeigt die Maßeinheit; blinkt während der Programmierphase |
| (3) Taste "AUFWÄRTS": | erhöht Parameterwerte |
| (4) Taste "ABWÄRTS": | verringert Parameterwerte |
| (5) Taste "Kühlung ein-/ausschalten": | nicht aktiviert |
| (6) Signalanzeige-LED "Alarm": | leuchtet bei Temperatur-Alarm |
| (7) Taste "SET": | zeigt an oder ändert die Soll-Temperatur |
| (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 |

- ❗ Die Signalanzeige-LED "Alarm" leuchtet während eines Alarmfalls bzw. nach einem Alarmfall, bis der Alarm zurückgesetzt wird. 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.

➡ Kapitel „Gespeicherten Alarm zurücksetzen“ auf Seite 28

Beschickungsarten – Übersicht

Das Gerät kann auf folgende zwei Arten beschickt werden:

Beschickung mit Körben

Die Beschickung mit Körben kann auf verschiedene Weise erfolgen:

- Beschickung mit bereits bestückten Körben
- Beschickung mit leeren Körben, die nacheinander direkt mit Geschirr/Speisen bestückt werden

Beschickung direkt mit Geschirr (ohne Körbe)

Unter Verwendung von Führungsstäben (als Zubehör erhältlich) kann die Stapelplattform direkt mit Geschirr beschickt werden.

Das Geschirr muss mit den Führungsstäben so gesichert werden, dass keine Teile seitlich über die Stapelplattform hinausragen können.



Warnung!

Schwere Verletzungen durch Splitter

Wenn Geschirr direkt auf den Boden der Stapelplattform gestellt wird, 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.

- Geschirr nie direkt auf den Boden der Stapelplattform stellen.

B.PRO empfiehlt:

- Stapelkorb mit Kunststoffbeschichtung verwenden.

Solltemperatur 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.

Solltemperatur 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 Temperaturregelung, 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.

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
(CE-UK: +6 °C, -5 °C)
- ✓ 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.

Gerät vorkühlen

Während die 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 Verdampfer-Lüfter ist weiterhin in Betrieb. Speisen immer vorgekühlt einbringen. Das Gerät ist nur dafür geeignet, Speisen kühl zu halten und nicht dafür, Speisen abzukühlen. Um eine Erwärmung des vorgekühlt eingebrachten Stapelguts zu vermeiden, muss das Gerät ca. eine halbe Stunde vorgekühlt werden.

- ✓ Tauwasser-Auffangschale in Geräteinnenraum eingeschoben
- ✓ Gerät mit Abdeckhaube abgedeckt



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.

- Ca. eine halbe Stunde vor dem Beschicken Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Mit dem Ein-/Ausschalter den Kühlbetrieb starten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.
Die Temperaturanzeige zeigt die Ist-Temperatur im Gerät.
Der Geräteinnenraum wird heruntergekühlt.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
➞ Kapitel „Solltemperatur einstellen“ auf Seite 27

Gerät beschicken

Wenn das Gerät ohne Abdeckhaube gekühlt wird, entstehen hohe Kälteverluste.

Das Gerät während des Kühlbetriebs stets mit Abdeckhaube abdecken.

Das Gerät nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Stapelgut öffnen.

Kein heißes Geschirr (z. B. direkt aus der Spülmaschine) in das Stapelgerät einsetzen.

Die Kühlung kann ausfallen.

Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.

Die Körbe dürfen jeweils nur so weit befüllt werden, dass das Stapelgut nicht über die Oberkante des Korbs hinausragt.

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Speisen (und Geschirr nach Bedarf) vorgekühlt
- ✓ Gerät ca. eine halbe Stunde vorgekühlt

Beschickung mit Körben

- Stapelgerät mit bereits bestückten Körben beschicken.
– oder –
- Nacheinander leere Körbe auf die Stapelplattform stellen und jeweils mit Geschirr/Speisen bestücken.
- Stapelgerät mit Abdeckhaube abdecken.

Beschickung direkt mit Geschirr (ohne Körbe)

Die Einteilung des Stapelbereichs kann an die Art und Größe der zu stapelnden Geschirteile angepasst werden. Dies wird durch Verändern der Position oder der Anzahl der Führungsstäbe erreicht.


Warnung!
Verklemmen der Stapelplattform

Bei der Beschickung ohne Körbe besteht die Gefahr, dass Stapelgut in das Gerät rutscht und die Stapelplattform verklemt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

- Geschirr mit den Führungsstäben so sichern, dass keine Teile seitlich über die Stapelplattform hinausragen können.

- Die Einteilung des Stapelbereichs an das Stapelgut anpassen (durch Verändern der Position oder der Anzahl der Führungsstäbe).
- Stapelgerät mit Geschirr beschicken.
- Stapelgerät mit Abdeckhaube abdecken.

Stapelgut kühl halten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Gerät im Kühlbetrieb (Temperaturanzeige zeigt im Kühlbetrieb die Ist-Temperatur)
- ✓ Tauwasser-Auffangschale in Geräteinnenraum eingeschoben
- ✓ Gerät mit Abdeckhaube abgedeckt

- Um eine bestmögliche Kühlwirkung zu erzielen, Zugluft vermeiden.
- Unnötiges Abnehmen der Abdeckhaube während des Kühlbetriebs vermeiden.
- Kühlbetrieb so lange aufrecht erhalten, bis das Stapelgut wieder aus dem Gerät entnommen wird.

Automatische Abtauung während des Betriebs

Das Gerät führt alle 6 Stunden eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur dann erforderlich, wenn der Verdampfer einen deutlichen Eisbesatz zeigt. 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 abtauen“ auf Seite 40

- Während des automatischen Abtaubetriebs leuchtet die LED "Abtauung aktiv".
- Während des automatischen Abtaubetriebs läuft der Lüfter der Kühlung.
- Während des automatischen Abtaubetriebs kann das Stapelgut im Gerät verbleiben.

Die Tauwasser-Auffangschale muss täglich geleert werden.

➞ Kapitel „Tauwasser-Auffangschale entleeren und reinigen“ auf Seite 42

Stapelgut entnehmen

Wenn Gäste am Gerät selbst Stapelgut entnehmen können, muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann. Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.

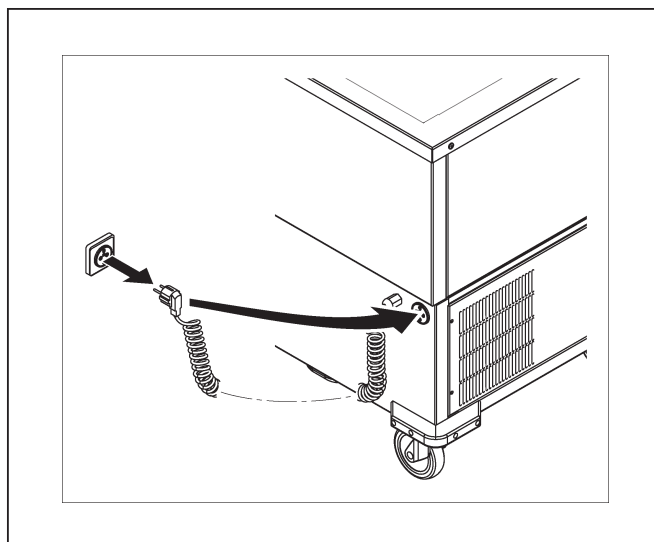
- Abdeckhaube abnehmen.
- Stapelgut nach Bedarf entnehmen.

Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

➞ Kapitel „Gerät reinigen“ auf Seite 39

Gerät an neuen Standort bringen

- 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 Stoßbohle gerät.

Standortwechsel

- Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, geeignete Vorkehrungen treffen.
 - ↳ Kapitel „Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen“ auf Seite 33
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Zwei Personen



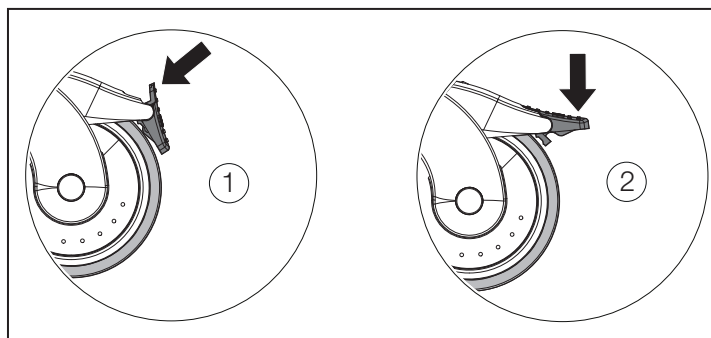
Vorsicht!

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.



Warnung!

Umkippen des Geräts

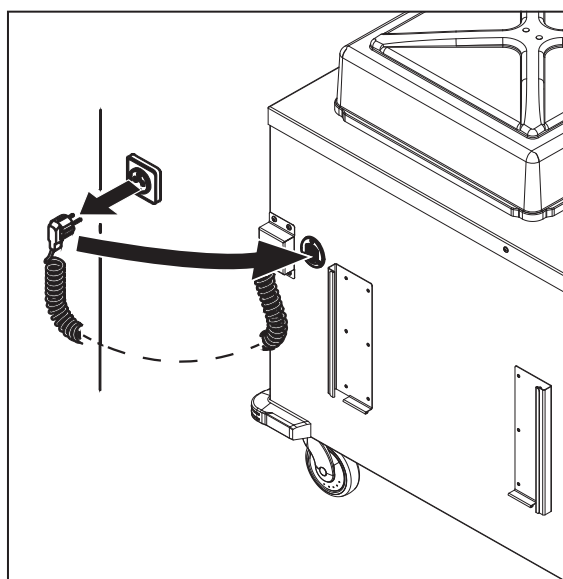
Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- 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.
-

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 leuchtet
nicht**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt.	Netzstecker in die Steckdose stecken.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	- Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 46
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 46

**Betriebsanzeige leuchtet,
aber Stapelgut wird nicht
ausreichend gekühlt**

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu hoch gewählt.	- Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Solltemperatur einstellen“ auf Seite 27
Hohe Umgebungstemperatur.	- Gerät in kühlere Umgebung bringen. – oder – - Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältetechniker ändern lassen.
Gerät nicht mit Abdeckhaube abgedeckt.	Gerät mit Abdeckhaube abdecken.
Lüftungsschlitze verdeckt.	Gerät so stellen, dass die Lüftungsschlitze mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben und frei sind.
Verdampfer vereist.	- Gerät abtauen. ↳ Kapitel „Gerät abtauen“ auf Seite 40
Temperatur-Regelung ist in einem irregulären Zustand.	- Netzstecker ziehen und nach 10 Sekunden wieder in die Steckdose stecken. - Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 46
Anzeige "E1" an der Temperatur-Regelung des Kühlaggregats.	Der Thermostat-Fühler ist defekt. - Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 46
Geräteelektronik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 46

**Betriebsanzeige leuchtet,
aber Kühlung funktioniert
nicht**

Ursache	Maßnahme
Gerät zu heiß bestückt, Überlastschutz hat ausgelöst.	➤ Nach Erreichen der normalen Betriebstemperatur läuft die Kühlung automatisch wieder an.
Geräteelektrik defekt.	➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 46

**Korrosion an
Edelstahlteilen**

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	➤ Korrosionsstellen entfernen. ➤ 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 46

**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

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.
- Oberfläche nach dem Trocknen nicht abdecken.
- Mit DeepClean Stainless Steel behandeln.

Reinigungsintervall ■ Oberfläche nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.

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

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.

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

Reinigungsmittel

Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:

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

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

Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen NICHT geeignet sind:

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

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

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

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

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

① Die Stapelplattform kann für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 37
 - ↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 38
- 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.



Vorsicht!

Rutschgefahr

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

- Auf den Boden gelangtes Wasser aufwischen.

B.PRO empfiehlt:

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

- Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, Putzmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.
- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

Gerät 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 Verdampfer-Lamellen zeigen einen deutlichen Eisbesatz.

Zumeist genügt es, das Gerät kurzzeitig (eine halbe Stunde) durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich kann es erforderlich sein, das Gerät durch Abschalten der Kühlung für ca. 12 Stunden abzutauen. Beide Fälle werden im Folgenden näher beschrieben.

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 Stapelgut im Gerät befindet, Stapelgut entnehmen.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.

↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 15

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.

**Blende abnehmen/
aufsetzen**

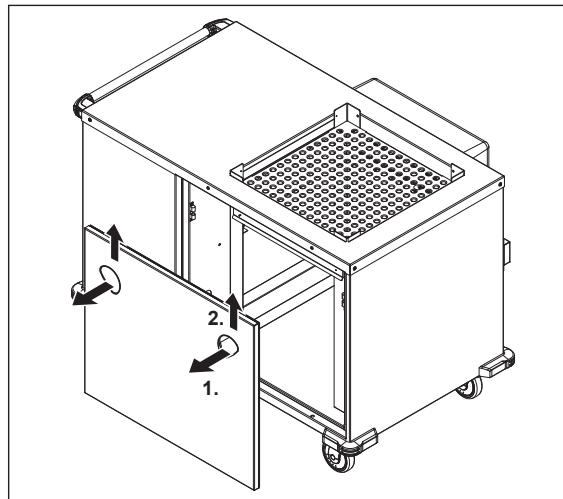
Die Blende wird durch zwei seitliche Kugelschnäpper und zwei Bolzen gehalten.

Blende abnehmen

Zur Reinigung des Geräteinnenraums und zum Entleeren der Tauwasser-Auffangschale muss die Blende abgenommen werden.

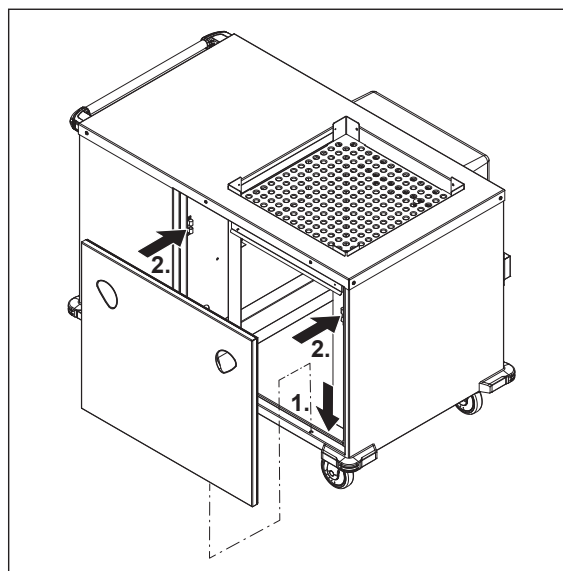
- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Netzstecker in der Netzstecker-Halterung

- Blende mit beiden Händen an den Griffschalen etwas nach vorne ziehen (1.), bis die Kugelschnäpper ausrasten.
- Blende durch Anheben abnehmen (2.).



Blende aufsetzen

- Blende mit beiden Händen an den Griffschalen in die Führungslöcher für Bolzen einhängen (1.) und Blende an das Gerät drücken (2.).

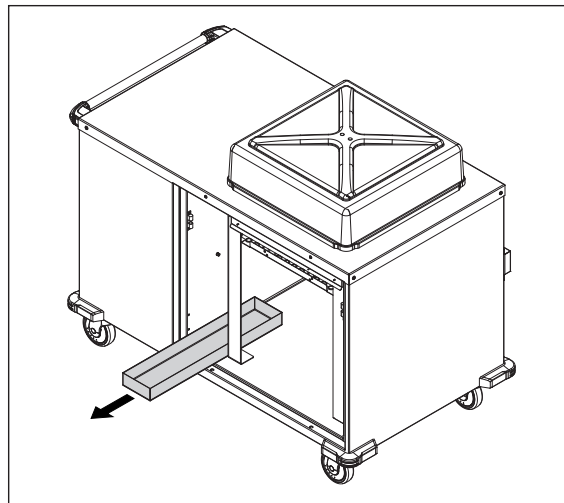


Die Kugelschnäpper rasten mit den Gegenstücken zusammen und fixieren die Blende.

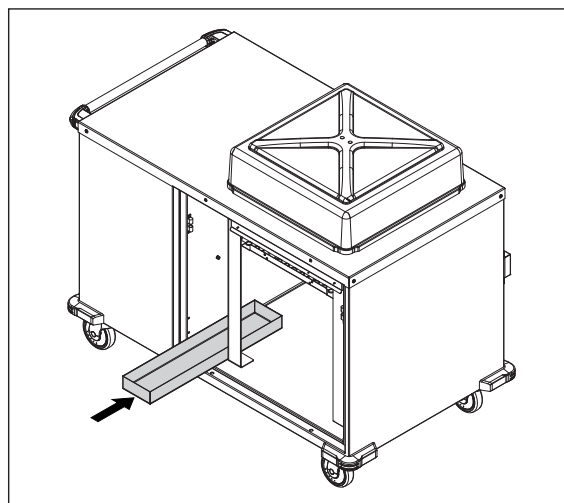
Tauwasser-Auffangschale entleeren und reinigen

Die Tauwasser-Auffangschale muss täglich entleert und alle 2 Wochen gereinigt werden.
Die Tauwasser-Auffangschale befindet sich im Geräteinnenraum.

- Blende abnehmen.
↳ Kapitel „Blende abnehmen/aufsetzen“ auf Seite 41
- Tauwasser-Auffangschale herausziehen.



- Tauwasser-Auffangschale entleeren.
- Bei Bedarf Tauwasser-Auffangschale mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 37
↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 38
- Tauwasser-Auffangschale einschieben.



- Blende aufsetzen.
↳ Kapitel „Blende abnehmen/aufsetzen“ auf Seite 41



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.

**Geräteinnenraum
reinigen (bei Bedarf)**

- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ auf Seite 34
- Blende abnehmen.
↳ Kapitel „Blende abnehmen/aufsetzen“ auf Seite 41
- Um das Gefrieren von Reinigungswasser im Gerät zu vermeiden, Gerät mindestens 30 Minuten erwärmen lassen.
- Geräteinnenraum mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
↳ Kapitel „Reinigungsmethoden“ auf Seite 37
↳ Kapitel „Reinigungsmittel“ auf Seite 38
- Geräteinnenraum nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trockenreiben.
- Blende aufsetzen.
↳ Kapitel „Blende abnehmen/aufsetzen“ auf Seite 41



Vorsicht!

Schnittverletzungen

Die Verdampfer-Lamellen haben scharfe Kanten. Beim unvorsichtigen Reinigen des Geräteinnenraumes im Bereich des Verdampfers besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

- Zur Reinigung des Geräteinnenraumes stets Schutzhandschuhe tragen.

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 Kühlkreislaufts/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 zum Temperatur-Regler“ auf Seite 51
- Bei Bedarf Kühlparameter durch Kältefachbetrieb ändern lassen

Reparatur

Befugte Personen

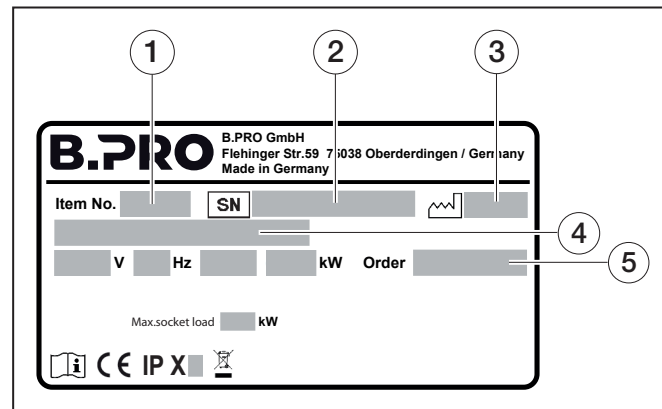
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO
 - Bei Reparaturen an der Kühlung:
 Autorisierter Kältefachbetrieb für Kältemittel Propan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



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

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

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

Das Produkt kann kostenlos bei B.PRO zurückgegeben werden.

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

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

➞ Kapitel „Adresse“ auf Seite 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 (ca.)

Modell	Außenmaße L x B x H [mm]	Lichtes Maß [mm]	Leergewicht [kg]
CE-UK 53/53	1313 x 790 x 933 (Höhe inkl. Deckel: 1065)	535 x 535	117

Kapazität/Zuladung (ca.)

Modell	Kapazität	Stapelhöhe [mm]	Max. Zuladung [kg]
CE-UK 53/53 (Beschickung mit Körben)	5 Körbe (H: 115 mm) oder 8 Körbe (H: 75 mm) L x B: 500 x 500 oder 525 x 525 mm	510	150
CE-UK 53/53 (Beschickung direkt mit Geschirr)	Abhängig von der Geschirrart	510	150

Elektrische Daten

Anschlusswerte

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

Schutzart

IPX4 (Das Gerät ist gegen Spritzwasser geschützt).

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

Werkstoffe

Gerätekörper: CNS 18/10
Abdeckhaube: Polycarbonat

Kühlsystem CE-UK (50Hz-Ausführung)

Kältemittel:	R290
Füllgewicht:	0,08 kg
Kühlbereich:	+2 °C bis +15 °C
Die Temperatur wird im geometrischen Mittelpunkt des Geräteinnenraums erreicht.	
Klimaklasse:	4
Max. zulässiger Betriebsdruck:	23 bar
Dichtigkeit:	Kühlsystem werkseitig auf Dichtigkeit geprüft
Abtauung:	Automatisch, bei Bedarf manuell
Kälteleistung:	0,53 kW bei
	$t_0 = -10\text{ °C}$ (Verdampfungstemperatur)
	$t_u = +32\text{ °C}$ (Umgebungstemperatur)
Elektrische Leistungsaufnahme	
Kühlaggregat:	0,34 kW

Bestellangaben

Korbspender CE-UK 53/53	Artikelnummer	383 386
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 221
Anleitung zum Temperatur-Regler	Dokumentnummer:	Anforderung des Dokuments über den Service von B.PRO möglich

Zubehör

Körbe für Korbspender	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO
Führungsstab (1 Stück)	Artikelnummer	146 523
Führungsstäbe (12 Stück)	Artikelnummer	572 454
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

[illegible]

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