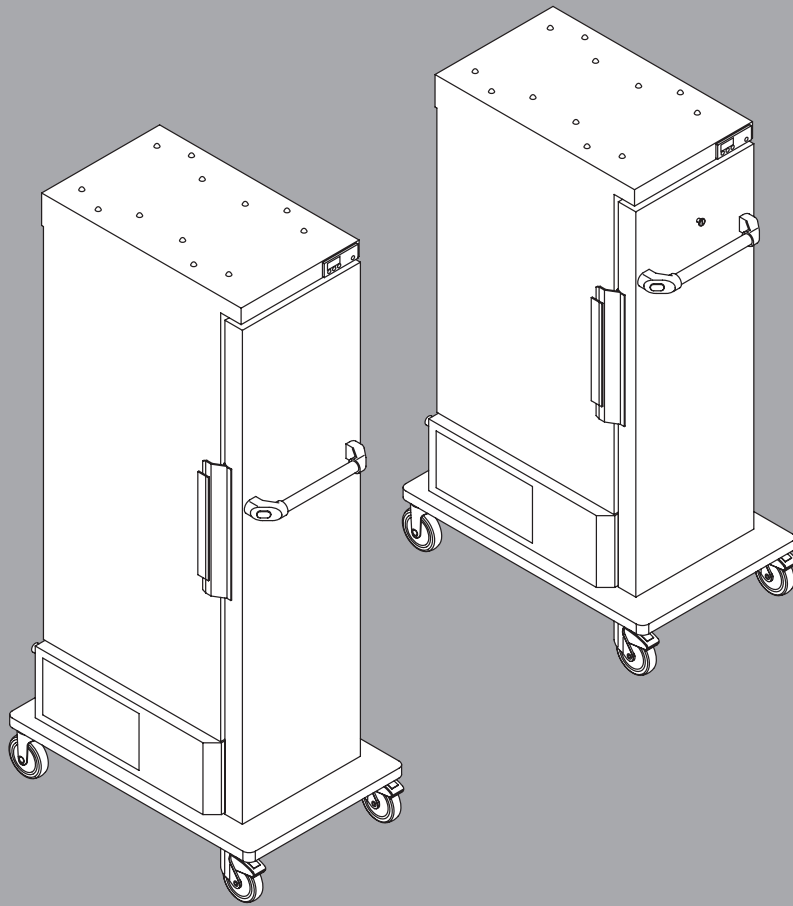




B.PROTHERM EDELSTAHL, GEKÜHLT BPT 1020 EUK/1220 EUK

Original-Betriebsanleitung

Allgemeines

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.
Produktdokumentation	Original-Betriebsanleitung; Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.
Typografische Konventionen	☞ Wichtiger Hinweis auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle. i 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.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	1
	Einsatzbedingungen	1
	Produktmerkmale	1
	Standardausführung	2
	Optionen/Zubehör	2
Funktionsprinzip	Beschreibung	3
Sicherheit	Allgemeines	4
	Zu diesem Produkt	4
	Transport	5
	Inbetriebnahme	5
	Bedienung und Betrieb	5
	Reinigung und Pflege	7
	Wartung	8
	Reparatur	8
	Normen und Richtlinien	8
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	9
	Lieferumfang	9
	Auspacken	9
	Verpackungsmaterial entsorgen	9
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	10
	Erstinbetriebnahme	10
	Gerät anschließen	10
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	12
	Temperatur-Regelung – Übersicht	13
	Soll-Temperatur einstellen	13
	Gerät manuell abtauen	14
	Temperatur-Alarm quittieren	15
	Gerät vorkühlen	15
	Gerätetür öffnen	16
	Gerätetür schließen	16
	Gerät beschicken	17
	Speisen kühl halten	18
	Kühlbetrieb unterbrechen (Standby-Modus) und wieder starten	18
	Speisen entnehmen	18
	Gerät an neuen Standort bringen	19
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	21
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	22
Hilfe im Problemfall	Temperaturanzeige leuchtet nicht bei geschlossener Gerätetür	23
	Temperatur-Anzeige leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend kühl gehalten	23
	Speisen sind stark unterschiedlich temperiert	24
	Erhöhter Tauwasseranfall in der Tauwasser-Auffangschale	24
	Temperatur-Anzeige der Temperatur-Regelung blinkt – Temperaturüberschreitung	24
	Temperatur-Anzeige der Temperatur-Regelung blinkt – Temperaturunterschreitung	25

	Im Display der Temperatur-Regelung blinken "E0" oder "E1"	25
	Im Display der Temperatur-Regelung blinkt "EP"	25
	Korrosion an Edelstahlteilen	25
	Gerät ist äußerlich beschädigt	25
Reinigung und Pflege	Edelstahl	26
	Reinigungsintervall	26
	Reinigungsmethoden	26
	Reinigungsmittel.	26
	Tauwasser-Auffangschale täglich entleeren und alle 2 Wochen reinigen	27
	Gerät reinigen	27
	Gerätetür aushängen	28
	Luftleitblech aushängen	28
	Umluft-Revisionsblende reinigen	29
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	29
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	30
	Warten des Kühlaggregats.	30
	Kühlaggregat kontrollieren	30
	Kühlparameter ändern	30
	Türdichtung kontrollieren	30
	Dichtungen auf dem Luftleitblech kontrollieren	31
	Dichtungen pflegen	31
	Feststellbremsen kontrollieren	31
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	31
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen.	31
Reparatur	Befugte Personen	32
	Defekt-Beschreibung	32
	Austausch von Komponenten	32
	Ersatzteile	33
	Adresse	33
Entsorgung	Gerät entsorgen.	34
Technische Daten	Allgemeine Daten.	35
	Elektrische Daten.	35
	Umwelt	36
	Kühlsystem	36
Bestellangaben	BPT 1020 EUK	37
	BPT 1220 EUK	37
	Betriebsanleitung	37
Zubehör	Gastronormbehälter.	37
	Einschubrahmen	37
	Auflagestege	37
	Eutektische Platten	37
	Menükarten für B.PROTHERM Edelstahl	37
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch.	37
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	37
	Service-CD-ROM.	37

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Kühlhalten von Speisen in Gastronormbehältern bzw. von Speisen in Geschirr auf Gastronormrosten
- Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern zur Ausgabestelle

Der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl ist nicht geeignet zum Herunterkühlen von warm eingebrachtem Geschirr und warm eingebrachten Speisen oder zum permanenten Kühlen von Speisen (Kühlschrankfunktion). Er darf nicht als Raumkühlung 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).

Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten ist nicht zulässig. Das Gerät darf nicht als Leiterersatz oder als Klettergerüst (Kinder) benutzt werden. Es besteht Kippgefahr.

Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/Flüssigkeiten benutzt werden.

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +32 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) eingesetzt werden.

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 gekühlte B.PROTHERM Edelstahl ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert.

Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige, isolierte Gerätetür geschlossen. Die bei Bedarf abnehmbare Gerätetür ist mit einem Spannverschluss versehen.

Auf der Geräteoberseite können B.PROTHERMs aus Kunststoff auf den Stapelnoppen platziert werden.

Standardmäßig besteht das Fahrwerk des gekühlten B.PROTHERM Edelstahl aus zwei Lenkrollen mit Feststellbremsen und zwei Bockrollen.

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

Folgende Geräteausführungen werden angeboten:

- BPT 1020 EUK: 14 Sickenpaare im Geräteinnenraum
- BPT 1220 EUK: 20 Sickenpaare im Geräteinnenraum

Bedienung und Betrieb

Der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl kann mit Gastronormbehältern GN 1/1 beschickt werden. Unter Verwendung von Einschubrahmen und Auflagestegen (Zubehör) lassen sich auch deren Unterteilungen einsetzen. Zusätzlich kann der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl unter Verwendung von Gastronormrosten auch mit Speisen in Geschirr beschickt werden.

Die Kühlparameter der Kühlung lassen sich gradgenau über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen. Leuchtdioden in der Bedienoberfläche der Temperatur-Regelung signalisieren den momentanen Betriebszustand des Geräts.

Die Temperatur-Regelung registriert Abweichungen der Ist- von der Soll-Temperatur außerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs und signalisiert Abweichungen durch einen optischen Alarm.

Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +2 °C und +15 °C.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine einfache Fortbewegung des Geräts auf zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Feststellbremsen. Die massive Bodenplatte schützt das Gerät vor Beschädigung durch Anstoßen während des Transports.

Die Ausführungen des gekühlten B.PROTHERM Edelstahl unterscheiden sich in der Aufnahmekapazität:

- BPT 1020 EUK: Aufnahme von maximal 3 Gastronormbehältern GN 1/1-200 und 1 Gastronormbehälter GN 1/1-100 (Beispiel)
- BPT 1220 EUK: Aufnahme von maximal 5 Gastronormbehältern GN 1/1-200 (Beispiel)

Standardausführung

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

- Doppelwandiger Gerätekörper aus Edelstahl
- Sickenabstand 57,5 mm
- Digitale Temperaturregelung
- Zwei Lenkrollen mit Feststellbremsen und zwei Bockrollen
- Sicherheits-Schiebegriff an der Gerätetür
- Massive Grundplatte mit integriertem Stoßschutz

Optionen/Zubehör

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

- Menükarten-Halterung
- Einschubrahmen und GN-Stege zum variablen Einsatz von GN-Behältern
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien
- Eutektische Platten
- Gastronormroste
- Zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach (Kunststoffplatte)
- Dach glatt mit 4-seitiger Galerie aus CNS

Funktionsprinzip

- Beschreibung** Der gekühlte B.PROTHERM Edelstahl ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgestattet. Die Umluftkühlung funktioniert nach folgendem Prinzip:
- Der Verdampfer des Kühlsystems unter dem Gerät entzieht der Luft im Geräteinnenraum Wärme. Ein Lüfter lässt die gekühlte Luft über das Luftleitblech auf der Türinnenseite im Gerät zirkulieren.
- Aufgrund des Funktionsprinzips ergeben sich folgende Aspekte:
- Schnelle Abkühlung des Geräteinnenraums
 - Tiefere Kühltemperatur (+2 °C) möglich als bei einer aktiven stillen Kühlung
 - Gleichmäßige Temperaturverteilung
- In der Bodenplatte befindet sich ein Ablauf für Tauwasser, das in einer Tauwasser-Auffangschale unter dem Gerät gesammelt wird.

Sicherheit

Allgemeines

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

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

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

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

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 Bedienungspersonal jederzeit zugänglich ist.

Reinigung und Wartung

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

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Betriebsanleitung verstanden haben.



Vorsicht!

Personen- oder Sachschaden!

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.
-

Transport Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

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

Transport mit LKW oder Lieferwagen

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

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Eine Transportsicherung nur mit den Feststellbremsen ist nicht ausreichend.

Inbetriebnahme Standort

Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine). Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

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

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

Inbetriebnahme nach Lagerung

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

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

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Netzanschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt sind.

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektronik beschädigt werden kann.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

Bedienung und Betrieb Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

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

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

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

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

Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität!

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

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

Beschickung

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

Speisenentnahme

Um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden, Gastronormbehälter und Speisen in Geschirr immer nur von oben nach unten entnehmen.

Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite

Geräteoberseite mit maximal 33 kg Flächenlast belasten.

Hygiene-Vorschriften

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

Standortwechsel

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

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

Das Gerät ist im Stand bei geschlossener Gerätetür kippsicher bis zu einer Neigung von 5°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <5° befahren.

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

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

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

Das Gerät nur schieben, nicht ziehen.

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

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

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

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

Gerät nicht am Schiebegriff anheben. Die aushängbare Tür bewegt sich dabei möglicherweise nach oben.

Reinigung und Pflege Netzstecker

Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker ziehen. In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

Hygiene

Die Vorschriften der Hygienerichtlinie 93/43/EWG sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Der Geräteinnenkorpus erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung H 1.

Reinigungsintervall

Das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Das Gerät ist mit einer Abtau-Automatik und mit einer Tauwasser-Auffangschale (GN 1/3-40) ausgestattet.

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

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

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

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

Reinigungswasser

Das Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.

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

Aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

Wartung Feststellbremsen

Feststellbremsen regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

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
- B.PRO-Service

Gerätetür

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

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

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

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle sechs Monate nach BGV A 3 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
- B.PRO-Service

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

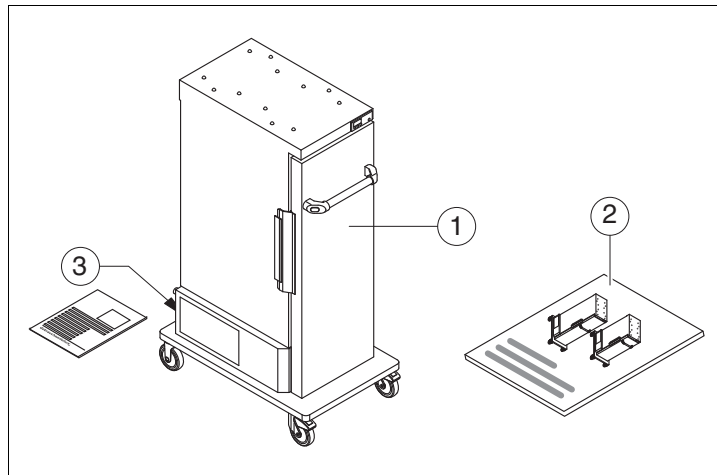
Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Das 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



- (1) B.PROTHERM Edelstahl, gekühlt
- (2) Betriebsanleitung
- (3) Anleitung Temperatur-Regler (hinter der Revisionsblende an der Geräte-rückseite)

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

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien im Geräteinnenraum und außen am Gerät entfernen.

Verpackungsmaterial entsorgen

- ☞ Verpackungsmaterialien können unter Angabe der Entsorgungsvertragsnummer bei einem Recycling-Unternehmen abgegeben werden. Falls die gültige Entsorgungsvertragsnummer nicht vorliegt, kann diese beim B.PRO-Service erfragt werden.
- Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgen.

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Gerät gereinigt
- ✓ Gerät und Netzstecker weisen keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Feststellbremsen arretiert
- ✓ Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert worden ist, mit der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden warten
- ☞ Nach vorschriftsmäßigem aufrechtem Transport kann das Gerät sofort in Betrieb genommen werden. Wenn das Gerät in anderer Position, z. B. in extremer Schräglage, transportiert wurde, 2 Stunden warten, ehe das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird.

Erstinbetriebnahme

Soll-Temperatur des Geräts prüfen

- ☞ Die Soll-Temperatur, auf die das Gerät die Temperatur regelt, ist bei Auslieferung werkseitig auf +7 °C eingestellt.
- Bei Bedarf Soll-Temperatur ändern.
 - ☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 13.

Gerät anschließen

Gerät aufstellen

- Um eine bestmögliche Kühlung der Speisen zu gewährleisten, bei der Wahl des Stellplatzes folgende Punkte beachten:
 - Gerät weit entfernt von möglichen Wärmequellen betreiben (z. B. Heizung, Backofen, Sonneneinstrahlung).
 - Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine).
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze des Kühlaggregats nicht durch Gegenstände verdeckt sind (freier Luftaustritt). Lüftungsschlitze müssen bei eingeschaltetem Kühlaggregat mindestens 10 cm Abstand zu einer Wand haben.
- Sicherstellen, dass die Tauwasser-Auffangschale unter dem Gerät eingeschoben ist.
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Feststellbremsen arretieren.
 - ☞ Unterkapitel "Gerät an neuen Standort bringen" auf Seite 19.
- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.

Gerät an die Steckdose anschließen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerätetür geschlossen

 Vorsicht!

Sachschaden durch unsachgemäßen Netzanschluss!

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

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

☞ Das Gerät schaltet nach dem Einstecken des Netzsteckers immer in den Betriebszustand, in dem es sich beim letzten Ziehen des Netzsteckers befand.

☞ Die Temperatur-Regelung funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Bei offener Gerätetür bleibt die Anzeige dunkel.

- Netzstecker in die Steckdose stecken.

Alle Stellen der Temperaturanzeige und die LEDs der Temperatur-Regelung leuchten kurz auf.

Wenn sich das Gerät beim letzten Ziehen des Netzsteckers im Kühlbetrieb befand, zeigt die Temperaturanzeige nach kurzer Zeit die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.

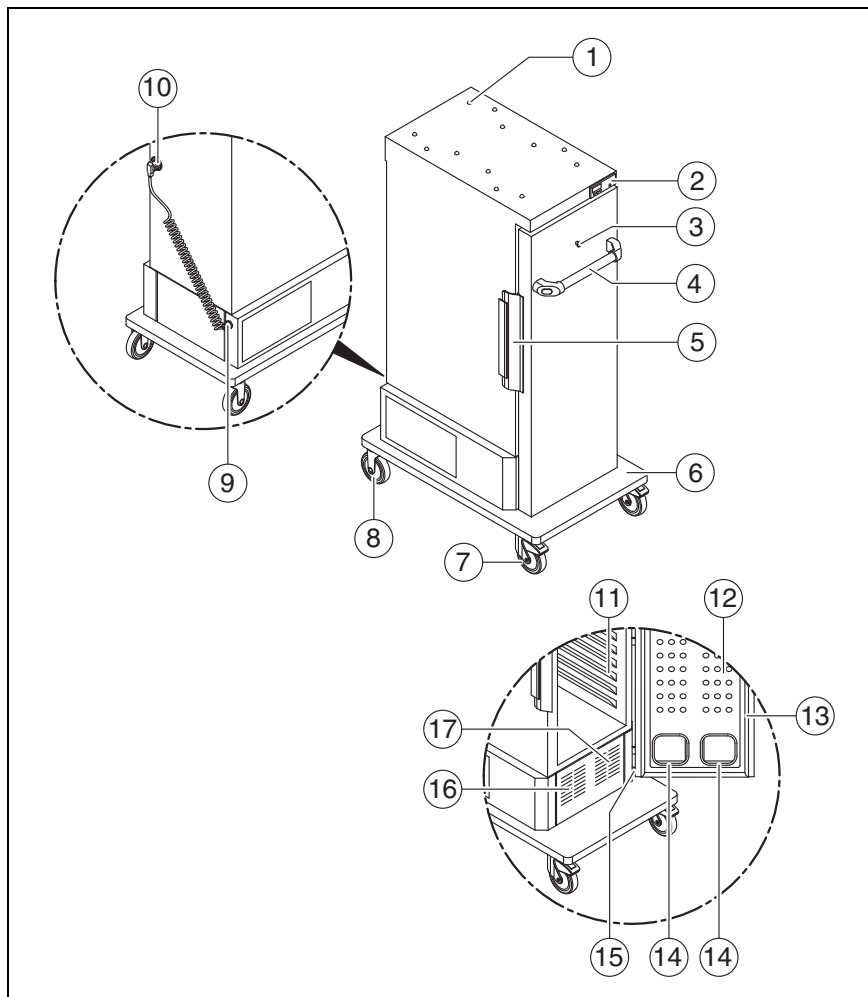
Wenn sich das Gerät beim letzten Ziehen des Netzsteckers im Standby-Modus befand, zeigt die Temperaturanzeige nach kurzer Zeit den Schriftzug AUS.

- Bei Bedarf zwischen Standby-Modus und Kühlbetrieb umschalten.

☞ Unterkapitel "Kühlbetrieb unterbrechen (Standby-Modus) und wieder starten" auf Seite 18.

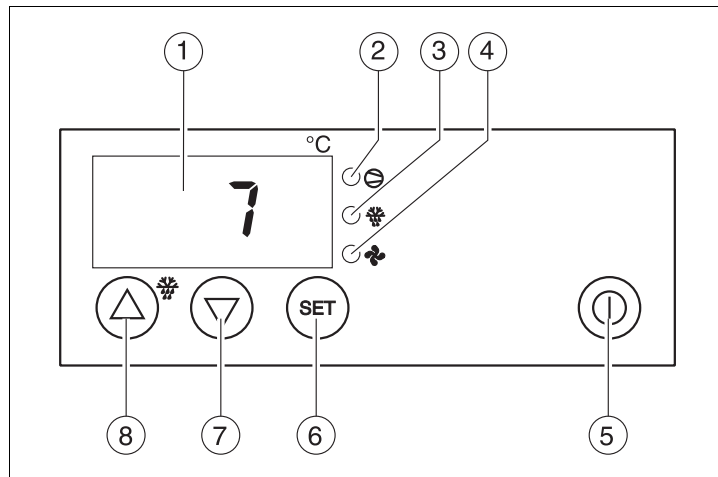
Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Stapelnoppen
- (2) Temperaturreglung mit integriertem Ein-/Aus-Schalter
- (3) Menükarten-Halterung (optional)
- (4) Schiebegriff
- (5) Türverschluss
- (6) Bodenplatte mit integriertem Stoßschutz
- (7) Lenkrolle mit Feststellbremse
- (8) Bockrolle
- (9) Netzkabel
- (10) Netzstecker und Netzstecker-Halterung
- (11) Auflagesicke
- (12) Luftleitblech
- (13) Türdichtung
- (14) Dichtungen für Ansaugöffnung und Ausblasöffnung der Lüftung
- (15) Türstopper
- (16) Ausblasöffnung
- (17) Ansaugöffnung

Temperatur-Regelung – Übersicht



- (1) Temperatur-Anzeige: zeigt im Kühlbetrieb die Ist-Temperatur im Gerät sowie beim Drücken der Taste "SET" die Soll-Temperatur.
- (2) LED "Kühlaggregat in Betrieb": leuchtet, wenn die Kühlung arbeitet.
- (3) LED "Abtauung aktiv": leuchtet im Abtaubetrieb.
- (4) LED "Lüfter in Betrieb": leuchtet, wenn der Lüfter arbeitet.
- (5) Taste "Kühlung EIN/AUS": startet/unterbricht den Kühlbetrieb.
- (6) Taste "SET": ermöglicht die Änderung der Soll-Temperatur über die Tasten "AUF" und "AB".
- (7) Taste "AB": senkt die Soll-Temperatur ab und quittiert einen Temperaturalarm.
- (8) Taste "AUF": erhöht die Soll-Temperatur oder startet bei längerem Drücken (3 Sekunden) eine manuelle Abtauung.

- ☞ Alle Tasten müssen ca. eine Sekunde lang gedrückt werden, bis eine Aktion ausgelöst wird.
- ☞ Während die Kühlung läuft, leuchtet die LED "Kühlaggregat in Betrieb". Wenn die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet die Kühlung ab und die LED "Kühlaggregat in Betrieb" erlischt während dieser Zeit.
- ☞ Während die Kühlung eingeschaltet ist, ist immer auch der Lüfter in Betrieb.
- ☞ Des Weiteren arbeitet der Lüfter während des Abtaubetriebs, der automatisch oder über die Taste "AUF" eingeleitet wurde. Während dieser Zeit leuchten die LEDs "Abtauung aktiv" und "Lüfter in Betrieb".

Soll-Temperatur einstellen

- ☞ Die Soll-Temperatur ist bei Auslieferung werkseitig auf +7 °C eingestellt. Zu tiefe Temperatureinstellungen führen (ebenso wie zu hohe Umgebungstemperaturen) zu einem Dauerbetrieb des Kühlaggregats. Mögliche Folgen:
 - Vermehrter Eisbesatz am Verdampfer
 - Häufigeres Abtauen notwendig
 - Höherer Energieverbrauch

Soll-Temperatur anzeigen lassen

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Gerätetür geschlossen
- Taste "SET" drücken und gedrückt halten.



Die Temperaturanzeige zeigt die eingestellte Soll-Temperatur.

Soll-Temperatur ändern

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Taste "SET" drücken und gedrückt halten.



Die Temperaturanzeige zeigt die eingestellte Soll-Temperatur.



- Mit Taste "AUF" Soll-Temperatur erhöhen.

– oder –



Mit Taste "AB" Soll-Temperatur herabsetzen.

- ☞ Wenn die Taste "AUF" bzw. "AB" gedrückt gehalten wird, ändert sich die Temperatureinstellung fortlaufend. Die Änderungsgeschwindigkeit erhöht sich bei längerem Drücken der Taste "AUF" bzw. "AB".

Gerät manuell abtauen

- ☞ Alle 6 Stunden führt das Gerät für die Dauer von 30 Minuten eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur erforderlich, wenn die Ist-Temperatur zunehmend von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben abweicht.
- ☞ Zumeist genügt es, das Gerät kurzzeitig (30 Minuten) durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich kann es erforderlich sein, das Gerät durch Abschalten der Kühlung für ca. 24 Stunden abzutauen. Beide Fälle werden im Folgenden näher beschrieben.

- ☞ Die Tauwasser-Auffangschale muss täglich geleert werden.
 - ☞ Unterkapitel "Tauwasser-Auffangschale täglich entleeren und alle 2 Wochen reinigen" auf Seite 27.



- Um den Abtaubetrieb manuell zu starten, Taste "AUF" für ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

Der Kühlbetrieb wird beendet und der Abtaubetrieb wird gestartet. Der Lüfter läuft weiter. Die LEDs "Abtauung aktiv" und "Lüfter in Betrieb" leuchten.

- ☞ Der Abtauvorgang wird durch den Lüfter unterstützt.
- ☞ Um eine manuelle Abtauung zu unterbrechen, muss der Abtaubetrieb durch den Ein-/Aus-Schalter der Kühlung beendet werden.
- ☞ Nach der voreingestellten Zeit für die Abtauung (30 Minuten) schaltet das Gerät automatisch wieder in den Kühlbetrieb. Die Abtauung ist beendet.
- ☞ Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist, muss die Kühlung für längere Zeit unterbrochen werden. Das Vorgehen in diesem Fall wird im Folgenden beschrieben:

- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.

☞ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 22.

– oder –



Taste "Kühlung EIN/AUS" drücken.

Das Gerät schaltet in den Standby-Modus. Die Temperaturanzeige zeigt den Schriftzug AUS.

- Kühlung für **24 Stunden** ausgeschaltet lassen.
- Je nach Tauwasseranfall Tauwasser-Auffangschale mehrmals entleeren.
- Gerät reinigen.
☞ Unterkapitel "Gerät reinigen" auf Seite 27.

Temperatur-Alarm quittieren

☞ Nach dem Einschalten der Kühlung bzw. dem Schließen der Gerätetür wird 60 Minuten keine Temperaturüber- bzw. -unterschreitung des Sollwerts erfasst, um zu verhindern, dass während der Vorkühlphase eine Alarmmeldung erscheint.

☞ Weicht die Ist-Temperatur um eine bestimmte Differenz ($\pm 7^\circ\text{C}$) vom Sollwert ab, so wird diese Temperaturüber- bzw. -unterschreitung von der Temperatur-Regelung registriert. Wenn die Ist-Temperatur länger als 60 Minuten außerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs ($\pm 7^\circ\text{C}$) um den Sollwert liegt, beginnt die Temperatur-Anzeige zu blinken (optischer Alarm).



- Mit Taste "AB" den Temperatur-Alarm quittieren.

- Die Ursache für den Temperatur-Alarm klären, z. B. Vereisung des Verdampfers.

☞ Kapitel "Hilfe im Problemfall" auf Seite 23.

- Geeignete Maßnahmen einleiten, z. B. Abtauen.

☞ Kapitel "Hilfe im Problemfall" auf Seite 23.

Nach Erreichen eines zulässigen Temperaturwerts hört die Temperatur-Anzeige auf zu blinken.

Gerät vorkühlen

☞ Um eine Erwärmung der eingebrachten Lebensmittel zu vermeiden, muss das Gerät in Abhängigkeit von der gewählten Soll-Temperatur und von der Umgebungstemperatur maximal 30 Minuten vorgekühlt werden.

✓ Tauwasser-Auffangschale unter dem Gerät bis zum Anschlag eingeschoben

✓ Gerätetür geschlossen

- Ca. 30 Minuten vor dem Beschicken den Netzstecker in die Steckdose stecken.



- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (Temperaturanzeige zeigt den Schriftzug AUS), mit der Taste "Kühlung EIN/AUS" den Kühlbetrieb starten.

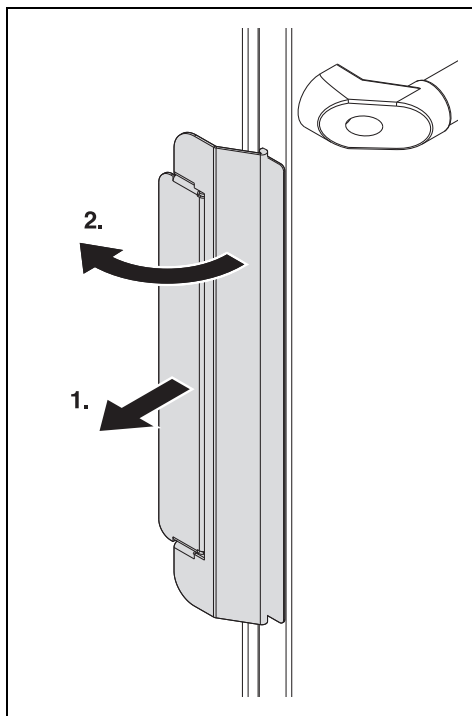
Die Temperaturanzeige zeigt die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.

Der Geräteinnenraum wird heruntergekühlt.

Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet die Kältemaschine ab und die Betriebsanzeige-LED "Kühlaggregat" erlischt. Der Lüfter bleibt weiterhin in Betrieb.

Gerätetür öffnen

- ☞ Um einen möglichst geringen Kälteverlust zu erreichen, Tür nicht unnötig während des Kühlbetriebs öffnen.
- ☞ Wird während des Kühlbetriebs die Tür geöffnet, schalten sich Kühlung und Lüftung sofort automatisch ab und bleiben außer Betrieb, solange die Tür geöffnet ist. Die Temperatur-Anzeige und alle LEDs erlöschen.
- Spanngriff öffnen (1.) und an die Seitenwand klappen (2.).

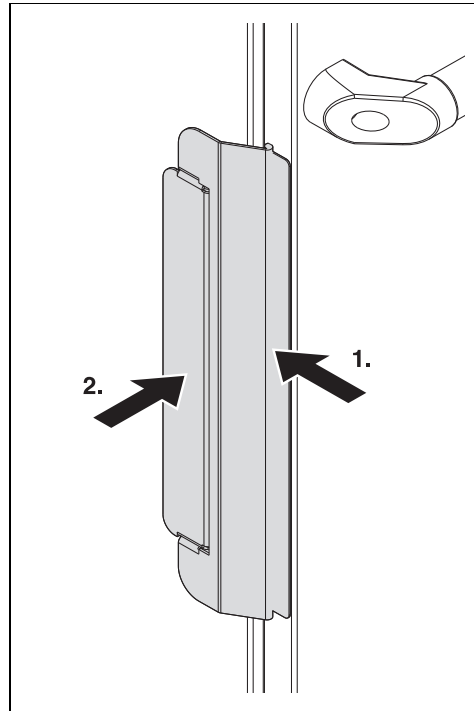


- Gerätetür aufklappen.
Die Kühlung schaltet sich automatisch ab.
Die Gerätetür lässt sich bis zu einem Winkel von 150° öffnen. Ein Türstopper verhindert das Anschlagen der Tür an den Korpus.

Gerätetür schließen

- Gerätetür bis vor den Korpus zuklappen.

- Spanngriff einhaken (1.) und schließen (2.).



Der Lüfter schaltet sich wieder ein.

Das Kühlaggregat schaltet sich nach 1 Minute wieder ein, wenn die Temperatur im Geräteinnenraum um das voreingestellte Maß angestiegen ist.

Gerät beschicken

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

Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

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

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

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

Speisen kühl halten

- i** Auch in ausgestecktem Zustand kann das Gerät aufgrund seiner guten Isolierung Speisen für längere Zeit kühlhalten. Das Gerät erfüllt die Vorgaben der thermischen Klasse B nach DIN EN 12571.
- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Gerät im Kühlbetrieb und nicht im Standby-Modus (Temperaturanzeige zeigt im Kühlbetrieb die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum, im Standby-Modus den Schriftzug AUS)
- ✓ Bei Bedarf eutektische Platte/n in das Gerät eingeschoben.
- ✓ Tauwasser-Auffangschale unter der Bodenplatte bis zum Anschlag eingeschoben
- Um eine bestmögliche Kühlwirkung zu erzielen, Gerätetür nicht unnötig öffnen.
- Kühlung so lange eingeschaltet lassen, bis die Speisen wieder aus dem Gerät entnommen werden.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
↳ Kapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 13.

Kühlbetrieb unterbrechen (Standby-Modus) und wieder starten



- Taste "Kühlung EIN/AUS" drücken.

Das Gerät schaltet in den Standby-Modus. Die Temperaturanzeige zeigt den Schriftzug AUS.



- Um den Kühlbetrieb wieder zu starten, erneut Taste "Kühlung EIN/AUS" drücken.

Die Temperaturanzeige zeigt wieder die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.

Das Gerät ist im Kühlbetrieb.

Speisen entnehmen

Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

Wenn zuerst die unteren Gastronormbehälter aus dem Gerät entnommen werden, verlagert sich der Geräteschwerpunkt nach oben. Es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen!

- Gerät immer nur von oben nach unten entladen.

- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter oder Speisen in Geschirr entnehmen.

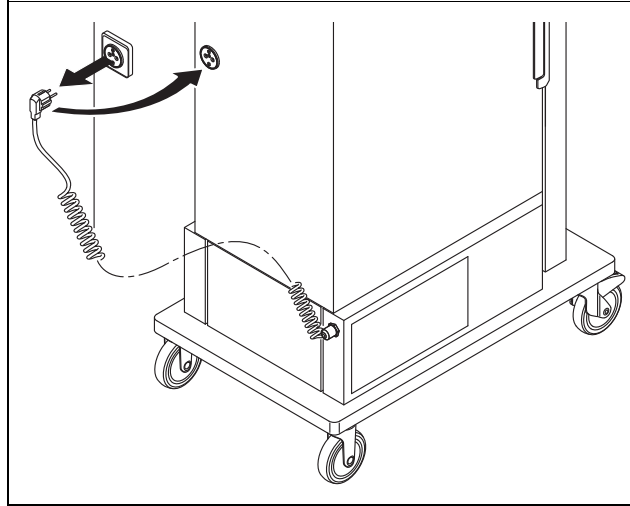
☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.

↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 26.

Gerät an neuen Standort bringen

Gerät ausschalten

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



Standortwechsel

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.
 - ☞ Kapitel "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 21.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Tauwasser-Auffangschale entleert
- ✓ Zwei Personen

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 Bodenplatte gerät.

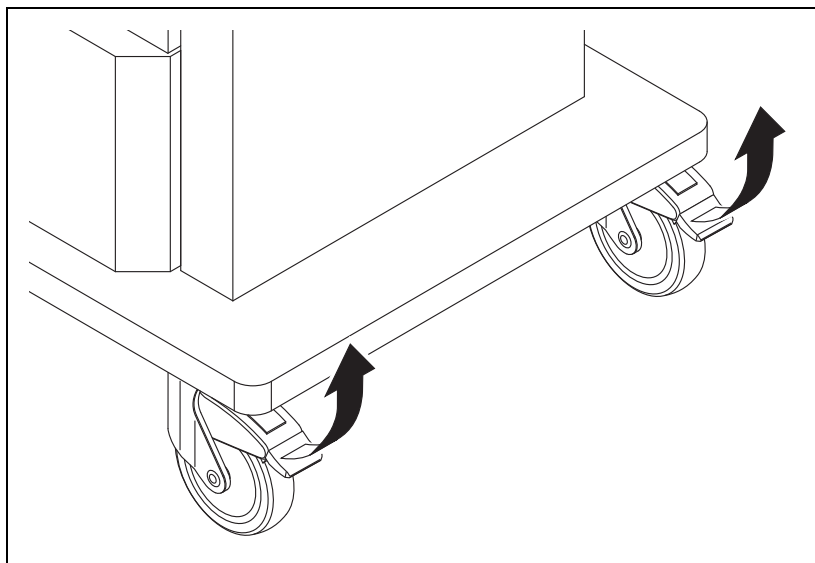
Warnung!

Eingeschränkter Sichtbereich!

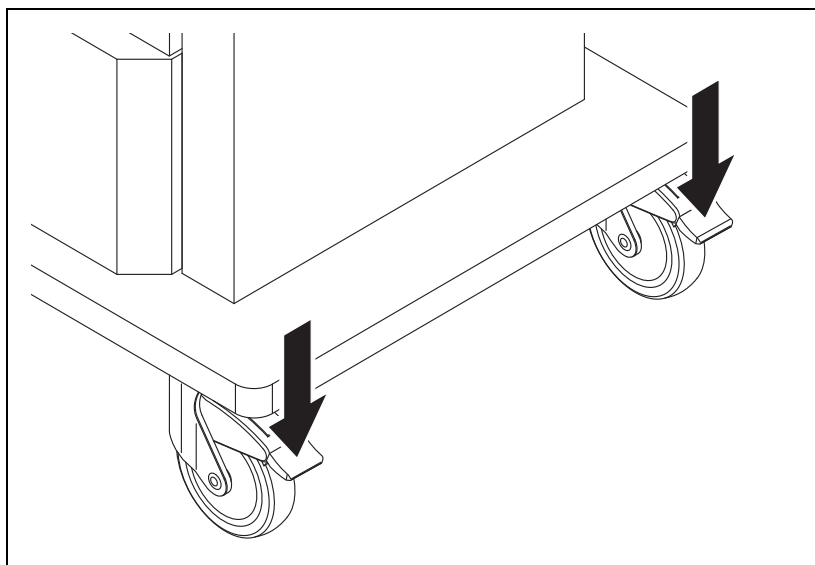
Beim Schieben des Geräts kann eine Person vor dem Gerät übersehen und verletzt werden. Das Gerät oder ein Gegenstand vor dem Gerät kann durch einen eingeschränkten Sichtbereich beschädigt werden.

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

- Feststellbremsen lösen.



- Gerät mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.
- Feststellbremsen arretieren.



**Fahren über Rampen, Kühlen,
schräge Flächen**

- ✓ Kühlung ausgeschaltet
- ✓ Netzstecker gezogen und in Netzstecker-Halterung
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Tauwasser-Auffangschale entleert
- ✓ Zwei Personen

 Warnung!

Umkippen des Geräts!

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

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

Außerbetriebnahme

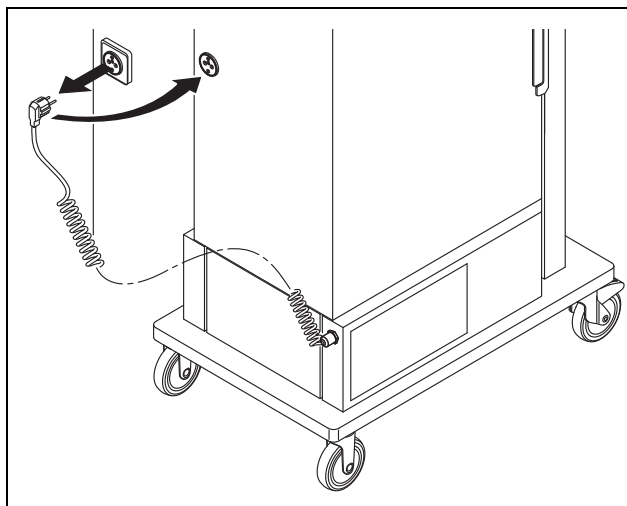
Gerät außer Betrieb nehmen

Vorsicht!

Schimmelgefahr!

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.
- Kühlung ausschalten.
 - ↳ Unterkapitel "Kühlbetrieb unterbrechen (Standby-Modus) und wieder starten" auf Seite 18.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Hilfe im Problemfall

**Temperaturanzeige leuchtet nicht
bei geschlossener Gerätetür**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker 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 32.
Bauseitige Sicherung (Haus- Sicherung) defekt.	Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektronik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.

**Temperatur-Anzeige leuchtet,
aber Speisen werden nicht
ausreichend kühl gehalten**

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu hoch gewählt.	- Niedrigere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 13.
Lüftungsschlitze verdeckt.	Gegenstände vor der Lüftung des Kühlaggregats entfernen.
Hohe Umgebungstemperatur.	- Gerät in kühlere Umgebung bringen. – oder – - Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältetechniker ändern lassen.
Verdampfer im Gerät vereist.	- Gerät abtauen. ↳ Unterkapitel "Gerät manuell abtauen" auf Seite 14.
Dichtung an der Gerätetür defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.
Luftleitblech auf Türinnenseite nicht eingesetzt.	- Luftleitblech einsetzen. ↳ Unterkapitel "Luftleitblech aushängen" auf Seite 28.
Umluft-Revisionsblende nicht eingesetzt.	- Umluft-Revisionsblende einsetzen. ↳ Unterkapitel "Umluft-Revisionsblende reinigen" auf Seite 29.

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Regelung in einem irregulären Zustand.	■ Netzstecker ziehen und nach ca. 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 32.
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.
Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.

Speisen sind stark unterschiedlich temperiert

Ursache	Maßnahme
Luftleitblech auf der Türinnen-seite nicht eingesetzt.	■ Luftleitblech einsetzen. ↳ Unterkapitel "Luftleitblech aus-hängen" auf Seite 28.
Umluft-Revisionsblende nicht eingesetzt.	■ Umluft-Revisionsblende einsetzen. ↳ Unterkapitel "Umluft-Revisions-blende reinigen" auf Seite 29.

Erhöhter Tauwasseranfall in der Tauwasser-Auffangschale

Ursache	Maßnahme
Türdichtung fehlt oder beschädigt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.

Temperatur-Anzeige der Temperatur-Regelung blinkt – Temperaturüberschreitung

Ursache	Maßnahme
Hohe Umgebungstemperatur.	■ Gerät in kühlere Umgebung bringen. – oder – ■ Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältetechniker ändern lassen.
Verdampfer vereist.	■ Gerät abtauen. ↳ Unterkapitel "Gerät manuell abtauen" auf Seite 14.
Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.

**Temperatur-Anzeige der
Temperatur-Regelung blinkt –
Temperaturunterschreitung**

Ursache	Maßnahme
Kühlaggregat schaltet sich nicht ab, wenn Soll-Temperatur erreicht ist.	■ Kühlung am Ein-/Aus-Schalter aus- und wieder einschalten. ■ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.

**Im Display der Temperatur-
Regelung blinken "E0" oder "E1"**

Ursache	Maßnahme
Bruch oder Kurzschluss am Kühlraumfühler oder Software-Fehler.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.

**Im Display der Temperatur-
Regelung blinkt "EP"**

Ursache	Maßnahme
Datenverlust im Parameterspeicher	■ Netzstecker ziehen und nach 10 Sekunden wieder in die Steckdose stecken. ■ Alarmmeldung mit Taste "AB" bestätigen. ■ Wenn Anzeige weiter blinkt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	■ Korrosionsstellen entfernen. ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 29. ■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

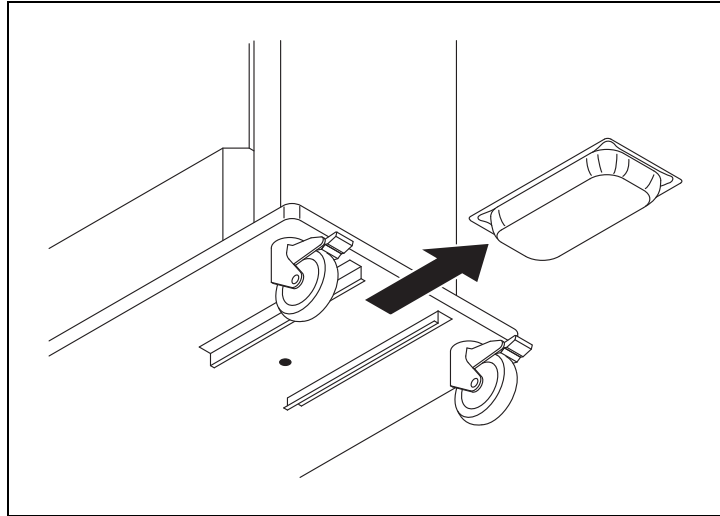
Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	■ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 22. ■ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 32.

Reinigung und Pflege

- Edelstahl** Oberflächen aus nicht rostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten. Wenn Gerät nicht in Betrieb ist, Gerätetür geöffnet halten, damit Luftzufuhr ermöglicht wird.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Teile aus nicht rostendem Stahl nicht für längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung bringen. Der Kontakt mit diesen Stoffen kann Korrosion verursachen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen entwickeln, können zu Korrosion führen.
- Oberfläche des nicht rostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere durch andere Metalle. Durch Fremdmetal-Reste bilden sich chemische Verbindungen, die Korrosion verursachen können.
- Auf alle Fälle Kontakt mit Eisen und Stahl vermeiden. Wenn nicht rostender Stahl mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung kommt, kann dies zu starker Korrosion führen.
- Reinigungsintervall** Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Reinigungsmethoden** ➞ Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.
- Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Lappen.
- Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.
- Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.
- Reinigungsmittel** ➞ Für die Kunststoffteile (Türinnenschale, Bodenplatte) keine Scheuermittel oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden (Materialschäden!).
- ↳ Unterkapitel "Reinigungsmittel für Kunststoffteile" auf Seite 7.
- Reinigungsmittel bei leichter Verschmutzung:
- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
 - Weiches Reinigungstuch
 - B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)
- Reinigungsmittel bei stärkerer Verschmutzung:
- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. DeepClean Stainless Steel
- ➞ Kunststoffteile (z. B. Türinnenschale, Bodenplatte) dürfen nicht mit Edelstahlreinigungsmitteln gereinigt werden, da sonst die Oberfläche verkratzt wird.

**Tauwasser-Auffangschale täglich
entleeren und alle 2 Wochen
reinigen**

- ☞ Die Tauwasser-Auffangschale befindet sich unter der Bodenplatte und wird von der Türseite entnommen und wieder eingeschoben.
- Tauwasser-Auffangschale aus der Führung ziehen.



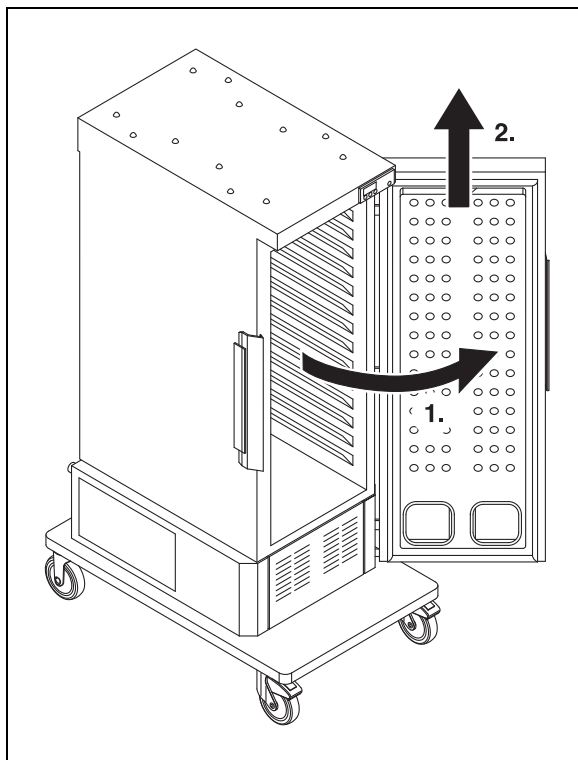
- Tauwasser-Auffangschale entleeren.
- Bei Bedarf Tauwasser-Auffangschale mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ☞ Unterkapitel "Reinigungsmethoden" auf Seite 26.
 - ☞ Unterkapitel "Reinigungsmittel" auf Seite 26.
- Tauwasser-Auffangschale nach der Reinigung bis zum Anschlag in die Führung schieben.

Gerät reinigen

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
- Bei Bedarf Gerätetür aushängen.
 - ☞ Unterkapitel "Gerätetür aushängen" auf Seite 28.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trocken reiben.

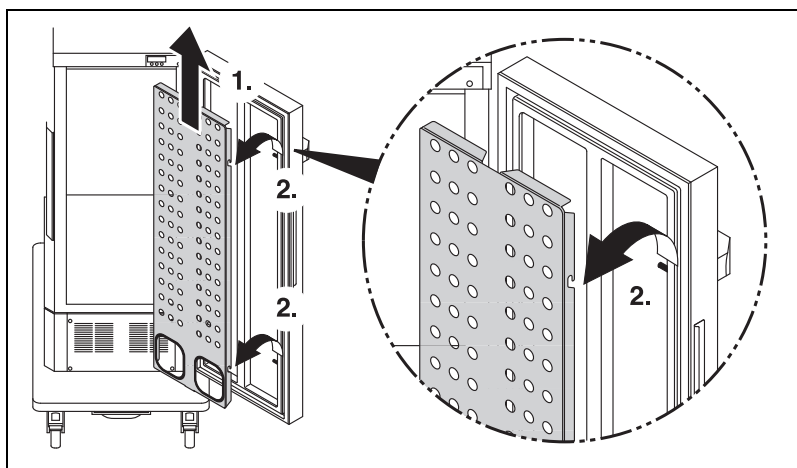
Gerätetür aushängen

- ☞ Für eine gründliche Reinigung kann die Gerätetür ausgehängt werden.
- Spannverschluss der Gerätetür öffnen.
- Gerätetür ganz aufklappen (1.), nach oben schieben (2.) und an den Scharnieren aushängen.



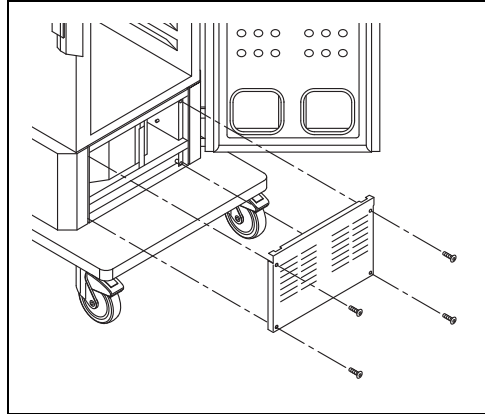
Luftleitblech aushängen

- ☞ Für eine gründliche Reinigung kann das Luftleitblech ausgehängt und in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ☞ Die ordnungsgemäße Funktion des Geräts ist nur dann gegeben, wenn das Luftleitblech in die Türinnenseite eingehängt ist. Ansonsten wird die Kühlluft nicht gleichmäßig und ausreichend im Geräteinnenraum verteilt.
- Spannverschluss der Gerätetür öffnen.
- Gerätetür weit aufklappen.
- Luftleitblech nach oben anheben (1.) und anschließend über die Haltebolzen im Türrahmen nach vorn herausheben (2.).



Umluft-Revisionsblende reinigen

- ☞ Für eine gründliche Reinigung kann die Umluft-Revisionsblende abgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spannverschluss der Gerätetür öffnen.
- Gerätetür weit aufklappen.
- Die 4 Schrauben an der Umluft-Revisionsblende herausdrehen und die Umluft-Revisionsblende abnehmen.



- Umluft-Revisionsblende reinigen.
- Umluft-Revisionsblende aufsetzen und mit den 4 Schrauben befestigen.

Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

Frische Korrosionsstellen

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.
- Korrosionsstellen mit einem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier entfernen.

Ältere/stärkere Korrosionsstellen

- i Die hier beschriebenen Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen sind eine Empfehlung des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).

- ☞ Die Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen dürfen nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.

Warnung!

Ätzende Stoffe!

Die zur Entfernung von Korrosionsstellen verwendeten Säuren können Verätzungen an Gegenständen (z. B. Kleidung) und Personen verursachen. Bei Kontakt mit dem Auge kann das Sehvermögen unwiederbringlich beeinträchtigt werden. Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein.

- Schutzkleidung (Schutzbrille, Schutzhandschuhe, ...) tragen.
- Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.

- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
 - Korrosionsstellen mit 2- bis 3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
 - Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.
-

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

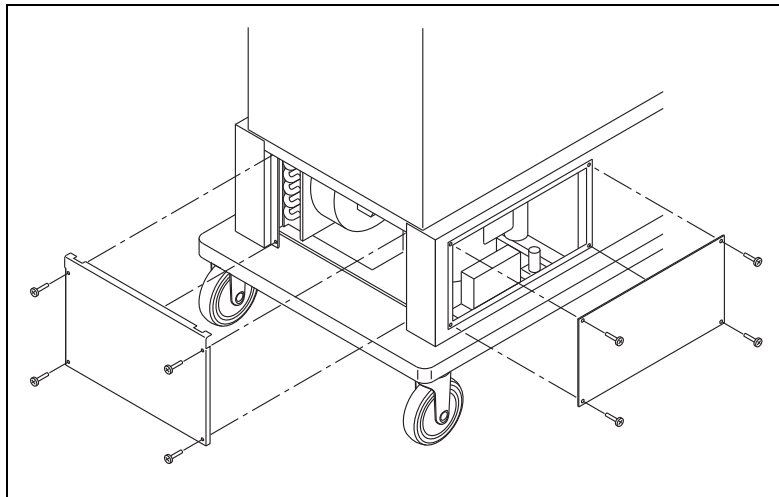
- ☞ B.PRO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient allgemein dem Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

Warten des Kühlaggregats

- ☞ B.PRO empfiehlt, das Kühlaggregat einmal im Jahr von einer Fachfirma warten zu lassen.

Kühlaggregat kontrollieren

- Jeweils die 4 Schrauben an den Revisionsblenden des Kühlaggregats auf der Rückseite und an der linken Seitenwand des Geräts herausdrehen und die Revisionsblenden abnehmen.



- Kühlaggregat prüfen und bei Bedarf reinigen.
- Revisionsblenden aufsetzen und mit den Schrauben befestigen.

Kühlparameter ändern

- i Die Kühlparameter der Temperatur-Regelung (z. B. Schalthysterese) können bei Bedarf durch einen Kältetechniker geändert/neu eingestellt werden. Informationen zur Einstellung der Temperatur-Regelung finden sich in der separaten Anleitung des Temperatur-Reglers. Die Anleitung befindet sich hinter der Revisionsblende auf der Rückseite des Geräts.
 - ☞ Anleitung zum Temperatur-Regler.
- Bei Bedarf Kühlparameter durch Kältetechniker ändern lassen.

Türdichtung kontrollieren

- ☞ Die Türdichtung muss regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden.
- Türdichtung auf Beschädigung prüfen (Sichtprobe).
- Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Dichtungen auf dem Luftleitblech kontrollieren

- ☞ Die Dichtungen der Ansaug- und Ausblasöffnung auf dem Luftleitblech müssen regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden.
- Dichtungen auf Beschädigung prüfen (Sichtprobe).
- Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Dichtungen pflegen

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

Feststellbremsen kontrollieren

- ☞ Die Feststellbremsen müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Feststellbremsen arretieren.
- Versuchen, das Gerät mit arretierten Bremsen (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- 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
 - B.PRO-Service

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

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

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

- Mindestens alle 6 Monate nach BGV A 3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:

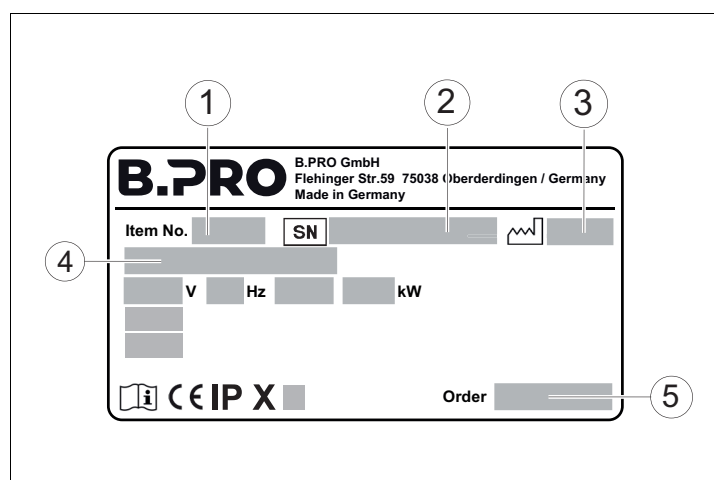
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Kältefachbetrieb

Defekt-Beschreibung

Der B.PRO-Service benötigt neben einer genauen Angabe des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Das Typenschild befindet sich im Bereich der Stromzuleitung zum Gerät.



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell
- (5) Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Austausch von Komponenten

☞ Defekte Komponenten, das Netzkabel mit eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgetauscht werden:

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

Ersatzteile Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

↳ Siehe Service-Informationen-System im Internet
(www.bpro-solutions.com).

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Entsorgung

Gerät entsorgen



i 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.

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

☞ Genauere Angaben zur Entsorgung und die Anschriften der Entsorgungseinrichtungen sind bei der zuständigen öffentlichen Stelle (z. B. Stadt- oder Gemeindeverwaltung) erhältlich.

Technische Daten

- i** Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische und kältetechnische Angaben, Maße, Zuladung) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten

Abmessungen, Gewicht und Anzahl der Auflagesicken

Modell	L x B x H (in mm)	Gewicht (in kg)	Anzahl der Auflagesickenpaare
BPT 1020 EUK	540 x 845 x 1430	100	14
BPT 1220 EUK	540 x 845 x 1775	120	20

Beladungskapazität und Zuladung

Modell	Kapazität (GN-Behälter) –Beispiel	Max. Zuladung in kg
BPT 1020 EUK	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 EUK	5 x 1/1-200	130

Beladungskapazität Dachoptionen

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

Option	Modell	Rollen- ausfüh- rung	Kapazität (max.) –Beispiel	Max. Zula- dung in kg
Zusätzlicher Stoß- schutz auf dem Dach (Kunststoff- platte)	BPT 1020 EUK BPT 1220 EUK	125-er / 160-er	—	0
Dach glatt mit 4-seitiger Galerie aus CNS	BPT 1020 EUK BPT 1220 EUK	125-er / 160-er	BPT 320 KB (R)	33
Stapelprägung	BPT 1020 EUK BPT 1220 EUK	125-er / 160-er	BPT 320 KB (R)	33

Abstand der Auflagesicken

57,5 mm

Elektrische Daten

Elektrischer Anschluss

Spannung: 220 bis 240 V, 50 Hz

Leistung (maximal): 0,3 kW

Schutzart

IP X4 (Das Gerät ist gegen Spritzwasser geschützt nach DIN EN 60529.)

Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur: +15 °C bis +32 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Emissionen

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

Werkstoff

CNS 18/10, Polystyrol, Polyethylen hochmolekular

Kühlsystem

Kältemittel: R134a

Kühlbereich: +2 bis +15 °C, regelbar

Abtauung: Automatisch, bei Bedarf manuell

Dichtigkeit: KÜHLSYSTEM werkseitig auf Dichtigkeit geprüft

Kälteleistung: 0,37 kW bei

$$t_0 = -10\text{ °C (Verdampfungstemperatur)}$$
$$t_u = +32 \text{ °C (Umgebungstemperatur)}$$

Bestellangaben

BPT 1020 EUK	Artikelnummern:	572 862, 572 864, 367 412
BPT 1220 EUK	Artikelnummern:	572 863, 572 865, 367 413
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 356

Zubehör

Gastronormbehälter	Artikelnummer:	🔗 B.PRO-Preisliste
Einschubrahmen	Artikelnummer:	564 352
Auflagestege	Artikelnummer:	🔗 B.PRO-Preisliste
Eutektische Platten	Artikelnummer:	🔗 B.PRO-Preisliste
Menükarten für B.PROTHERM Edelstahl	Artikelnummer:	572 513
B.PRO-Mikrofaser- Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	Artikelnummer:	511 895
Service-CD-ROM	Artikelnummer:	🔗 B.PRO-Service

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

DIN EN 12571: Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Transporteinheiten für fertige Speisen in Speisebehältern – Thermische und hygienische Anforderungen und Prüfverfahren.

DIN 18865-9: Großküchengeräte, Ausgabeeinrichtungen, Schrankinnenräume in Standard- und Hygieneausführung.

DIN 18867-7: Großküchengeräte – Fahrbare Geräte – Speisentransport- und Ausgabewagen.

EN 60335-1: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

DIN EN 60335-2-89: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2-89: Besondere Anforderungen für gewerbliche Kühl-/Gefriergeräte mit eingebautem oder getrenntem Verflüssigersatz oder Motorverdichter.

DIN EN 60529: Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code).

DIN 66075-3: Einrichtungen für die Gastronomie; Tablett zum Einschieben

DGUV-Regel 110-003: Arbeiten in Küchenbetrieben.

BGV A3 (VBG 4): Unfallverhütungsvorschriften für elektrische Anlagen und Betriebsmittel.



CE-Kennzeichnung

Das Gerät ist in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien:

- 2006/42/EG "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates über Maschinen"
- 2014/30/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit"
- 2014/35/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt"
- 2011/65/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten"
- 2014/68/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung von Druckgeräten auf dem Markt"

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