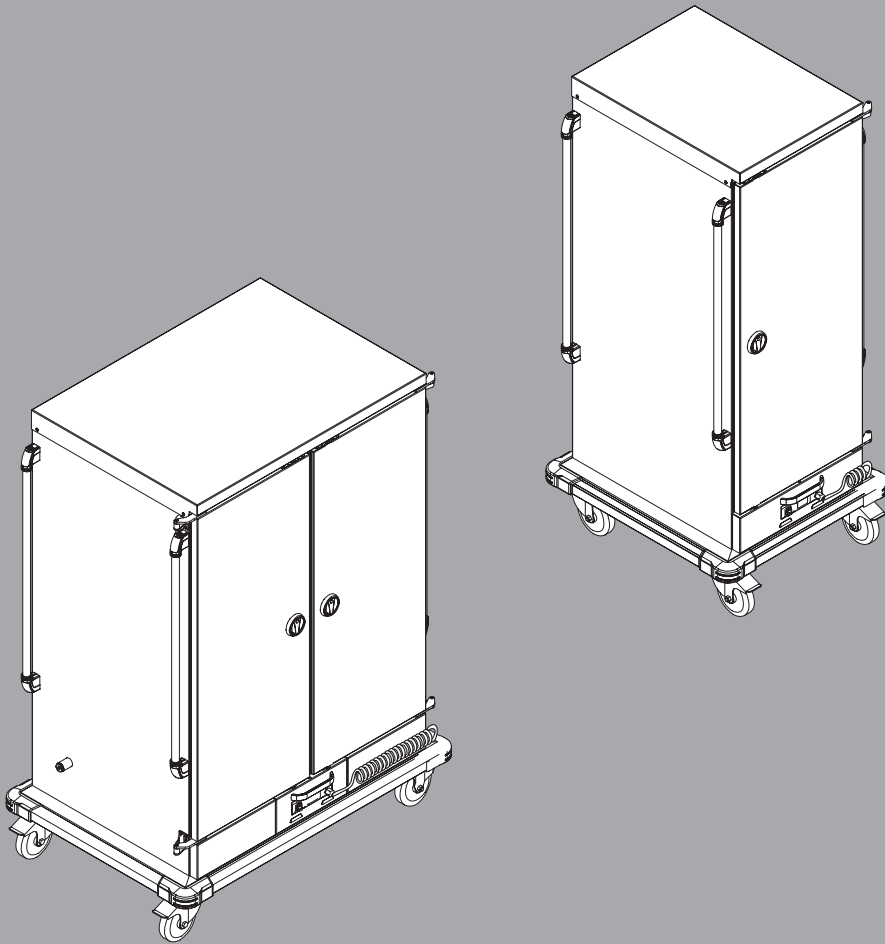




BANKETTWAGEN BEHEIZT BW 11/BW 18/ BW 22/BW 36

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
Sicherheit	Allgemeines	3
	Zu diesem Produkt	3
	Transport	3
	Inbetriebnahme	4
	Bedienung und Betrieb	4
	Außerbetriebnahme	7
	Reinigung und Pflege	7
	Wartung	8
	Reparatur	8
	Normen und Richtlinien	8
	Produktkennzeichnung	8
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	9
	Lieferumfang	9
	Auspacken	10
	Verpackungsmaterial entsorgen	10
Übersicht	Geräteübersicht	11
	Temperatur-Regler	12
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	13
	Erstreinigung durchführen	13
	Inbetriebnahme nach längerem Stillstand	13
	Gerät anschließen	14
Bedienung und Betrieb	Gerät einschalten	15
	Gerät ausschalten	15
	Soll-Temperatur einstellen	15
	Tastatur sperren/entsperren	16
	Gerät vorheizen	17
	Gerätetür öffnen	17
	Gerätetür arretieren	17
	Gerätetür schließen	18
	Türverschluss in Stellung Transportsicherung drehen	18
	Gerät beschicken	18
	Gerät an neuen Standort bringen	20
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	22
	Speisen warm halten	22
	Speisen entnehmen	23
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	24
Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige-LED am Ein-/Ausschalter leuchtet nicht	25
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten	25
	Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Gerätefach bleibt kalt	25
	Im Display des Temperatur-Reglers erscheint "oF" beim Drücken einer Taste	25

	Im Display des Temperatur-Reglers erscheint "CA"	26
	Korrosion an Edelstahlteilen	26
	Gerät ist äußerlich beschädigt	26
Reinigung und Pflege	Edelstahl	27
	Reinigungsintervall	27
	Reinigungsmethoden	27
	Reinigungsmittel	27
	Gerät reinigen	28
	Heizmodul aus-/einbauen	29
	Mittelwand aus-/einbauen	30
	Obere Führungsschiene der halbhohen Mittelwand ein-/ausbauen	32
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	33
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	34
	Türdichtung kontrollieren	34
	Radfeststeller kontrollieren	34
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	34
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	34
Reparatur	Befugte Personen	35
	Defekt-Beschreibung	35
	Austausch von Komponenten	36
	Ersatzteile	36
	Adresse	36
Entsorgung	Gerät entsorgen	37
Technische Daten	Allgemeine Daten	38
	Elektrische Daten	39
	Umwelt	39
Bestellangaben	Bankettwagen BW 11	40
	Bankettwagen BW 18	40
	Bankettwagen BW 22	40
	Bankettwagen BW 36	40
	Betriebsanleitung	40
Zubehör	Mittelwand hoch für BW 22	40
	Mittelwand hoch für BW 36	40
	Mittelwand halbhoch für BW 22	40
	Mittelwand halbhoch für BW 36	40
	Gastronorm-Roste GR 2/1	40
	Roste aus Edelstahl	40
	Gastronormbehälter	40
	Clochen	40
	Tellerträger	40
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	40
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	40

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der beheizte Bankettwagen dient dem Warmhalten von fertig angerichteten, vorportionierten Speisen auf Tellern mit Clochen auf Gastronormrosten oder von Speisen in Gastronormbehältern, sowie deren Transport.

Der beheizte Bankettwagen ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Zubereiten von Speisen.

Lagerung und Transport von brennbaren oder Lebensmittel nachteilig beeinflussenden Gütern ist nicht zulässig.

Das Heizmodul darf nur in eingebautem Zustand in Kombination mit dem Bankettwagen betrieben werden.

Der beheizte Bankettwagen 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 Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr).

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Der beheizte Bankettwagen darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

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

Einweisung Dritter

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

Produktmerkmale **Allgemein**

Der beheizte Bankettwagen ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert. Die Geräte haben ein oder zwei Fächer. Die Gerätefront wird durch eine oder zwei doppelwandige, isolierte Gerätetüren geschlossen.

Das Fahrwerk der Bankettwagen mit einem Fach besteht aus vier Lenkrollen, davon zwei mit Radfeststeller. Das Fahrwerk der Bankettwagen mit zwei Fächern besteht aus zwei Lenkrollen mit Radfeststeller und zwei Bockrollen.

Folgende Geräteausführungen des Bankettwagens werden angeboten:

- Bankettwagen BW 11: 1 Tür, 11 Sickenpaare
- Bankettwagen BW 18: 1 Tür, 18 Sickenpaare
- Bankettwagen BW 22: 2 Türen, 11 Sickenpaare, herausnehmbare Mittelwand (optional)
- Bankettwagen BW 36: 2 Türen, 18 Sickenpaare, herausnehmbare Mittelwand (optional)

Bedienung und Betrieb

Senkrecht verlaufende Schiebegriffe ermöglichen eine einfache Fortbewegung des Bankettwagens. Umlaufende Stoßschutzleisten schützen vor Beschädigung.

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

Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt.

Der beheizte Bankettwagen ist mit einem entnehmbaren Heizmodul ausgerüstet. Der eingebaute Ventilator und ein Abstandshalter in der Rückwand sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Innenraum.

Das Heizmodul enthält ein Netzkabel mit Netzstecker, einen Ein-/Ausschalter zum Starten und Beenden des Warmhaltebetriebs sowie einen separaten Temperatur-Regler.

Der Temperaturbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen +30 °C und +90 °C.

Der Bankettwagen kann wahlweise trocken oder mit Feuchtluft beheizt werden. Die Feuchtluftbeheizung wird aus einem Wasserbehälter auf dem Heizmodul versorgt, der mit 1 Liter Füllung für 5 bis 6 Stunden ein gleichmäßig feuchtes Innenraumklima schafft.

Standardausführung

Die Standardausführung des beheizten Bankettwagens umfasst:

- Doppelwandiger Gerätekörper aus Edelstahl
- Kunststoffsteckprofile zur thermischen Trennung von Innen- und Außenkörper
- Doppelwandige Flügeltür
- Türdichtungsprofil(e), umlaufend und herausnehmbar
- Türverschluss selbstschließend mit 2-Punkt-Verriegelung und integrierter Sicherheitsstellung
- Gerätetür(en) abschließbar
- Je nach Geräteausführung 11 oder 18 Sickenpaare
- Sickenabstand 115 mm (BW 11/BW 22) oder 75 mm (BW 18/BW 36)
- Zwei Schiebegriffe an jeder Geräteseitenwand
- Umlaufende Stoßschutzleiste
- 4 Lenkrollen davon zwei mit Radfeststeller (BW 11/BW 18)
- Zwei Lenkrollen mit Radfeststeller, zwei Bockrollen (BW 22/BW 36)
- Rollenanordnung "A": Rollen an den Geräteecken
- Heizmodul, herausnehmbar
- Heizung gradgenau von +30° C bis +90° C regelbar

Optionen/Zubehör

Der beheizte Bankettwagen ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Diverse Rollenausführungen und Rollenanordnungen
- Mittelwand (nur für BW 22/BW 36) in unterschiedlichen Höhen
- Gastronormbehälter
- Gastronormroste
- Cloche aus Edelstahl mit Griffloch

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 Benutzung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Betriebsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich ist.

Reinigung und Wartung

Das Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz 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 Benutzung eingewiesen sein und die Betriebsanleitung verstanden haben.

Transport

Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

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

Gerät nur mit gelösten Radfeststellern transportieren. Gerät gegen Verrutschen sichern. Eine Transportsicherung mit den Radfeststellern ist nicht zulässig.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

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 einer Funktionsstörung, eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in einen wärmeren Raum mit entsprechend höherer Luftfeuchtigkeit gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr einer Funktionsstörung, 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 ist.

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

Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzsteckergehäuse ziehen.

Bedienung und Betrieb Allgemeines

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

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

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der unter Reparatur genannten befugten Servicestellen veranlassen.

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

Unnötiges Öffnen der Gerätetür/Gerätetüren während des Warmhaltebetriebs vermeiden. Das Gerät nur kurzzeitig zur Beschickung mit oder Entnahme von Speisen öffnen.

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

Vorsicht!

Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität!

Durch Stromausfall, Gerätestörungen oder sonstige Unterbrechungen während der Lagerung oder des Warmhaltens 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.
-

Hinweisschilder

Hinweisschilder am Gerät beachten. Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Schilder umgehend ersetzen.

Am Gerät sind folgende Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung - Anbringort
	"Warnung vor heißer Oberfläche" ähnlich DIN 4844-2 auf der Oberseite des Heizmoduls.

Tragfähigkeiten

Keine Gegenstände auf die Geräteoberseite stellen oder legen.

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

Betrieb des Heizmoduls

Das Heizmodul darf nur in eingebautem Zustand in Kombination mit dem Gerät betrieben werden.

Gastronormbehälter mit flüssigen Speisen

Überschwappende und aus dem Gerät laufende Speisen können Verbrühungen verursachen. Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen. Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

Beschickung

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

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

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

Sickenauflagen vollständig bestücken, also z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1 auf jeder Auflage, damit die Behälter beim Standortwechsel nicht verrutschen können.

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

Eutektische Platten (Kühlakkus)

Eutektische Platten vor dem Aufheizen des Geräts und während des Warmhaltens von Speisen aus dem Gerät herausnehmen. Eutektische Platten können sich bei Hitze deformieren und im Extremfall explodieren.

Heißes Heizmodul, heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Das Heizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +90 °C) und können Verbrennungen verursachen.

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

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

Warme Geräteaußenseite

Die Blende des Heizmoduls wird im Betrieb warm.

Heißer Wasserdampf

Wenn beim Warmhalten von Speisen die Tür des Geräts geöffnet wird, besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht. Beim Öffnen der Tür keine Körperteile in oder über den Öffnungsbereich halten.

Hygiene-Vorschriften

Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden lebensmittelspezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

Einschlussgefahr von Kindern

Leere Bankettwagen vor Kindern sichern. Kinder, die in leere Bankettwagen klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür von außen verriegelt wird. Leere Bankettwagen mit der Gerätetür-Seite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

Vor dem Verriegeln der Gerätetüren sicherstellen, dass sich keine Kinder im Gerät befinden.

Radfeststeller

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

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel den Netzstecker ziehen. Andernfalls kann die Netzanschlussleitung oder die bauseitige Netzsteckdose beschädigt werden. Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können ansonsten Roste oder Gastronormbehälter aus dem Gerät rutschen.

Gerätetürverschluss während des Standortwechsels verriegeln.

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 Bankettwagen vorausgehen, um eine sichere Fortbewegung des Geräts zu ermöglichen.

Gerät immer mit 2 Händen an den Schiebegriffen auf der Geräteseite mit den Lenkrollen und Radfeststellern schieben. Je nach Gewicht besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

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

- Gerät nicht mit arretierten Radfeststellern bewegen
- Stöße vermeiden
- Gerät vorsichtig (ohne Schwung) über Schwellen oder Stufen ziehen.

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

Das Gerät ist im Stand bei geschlossenen Gerätetüren kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung <10° befahren.

Das Gerät kann beim Schieben über eine schräge Fläche seitlich ausbrechen. Gerät über Rampen und Kühlen nur mit 2 Personen (an jeder Seite des Geräts eine) schieben.

Wenn das Gerät über schräge Flächen geschoben werden soll, muss das Wasser aus dem Wasserbehälter auf dem Heizmodul entfernt werden.

Auf ebenem Boden kann das Gerät mit gefülltem Wasserbehälter und eingesetztem Schwallblech über kurze Distanzen geschoben werden.

Außerbetriebnahme Ziehen des Netzsteckers

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

Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzsteckergehäuse ziehen.

Reinigung und Pflege Netzstecker

Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker ziehen. In das Heizmodul 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.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung HS.

Reinigungsintervall

Das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.

Reinigungsmittel allgemein

Keine Metallteile zur Reinigung verwenden. Metallteile können das Gerät beschädigen und/oder zu Korrosion führen.

Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden. Diese können das Gerät beschädigen.

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel kratzen die Oberfläche.

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

Heißes Heizmodul, heiße Geräteteile und Gegenstände

Das Heizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +90 °C) und können Verbrennungen verursachen.

Gerät vor der Reinigung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

Reinigungswasser

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

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.

Wartung

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

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

Anschlusskabel und Netzstecker

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

Radfeststeller

Radfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der unter Reparatur genannten befugten Servicestellen veranlassen.

Gerätetüren

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

Reparatur

Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen oder ohne Beauftragung erlischt die Gewährleistung.

Austausch von Komponenten der Geräteelektrik

Komponenten der Geräteelektrik (z. B. Schalter, Netzkabel etc.) dürfen nur von fachkundigen Personen (z. B. Elektro-Fachkraft) gegen Teile gleicher Spezifikation ausgetauscht werden.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

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

Produktkennzeichnung

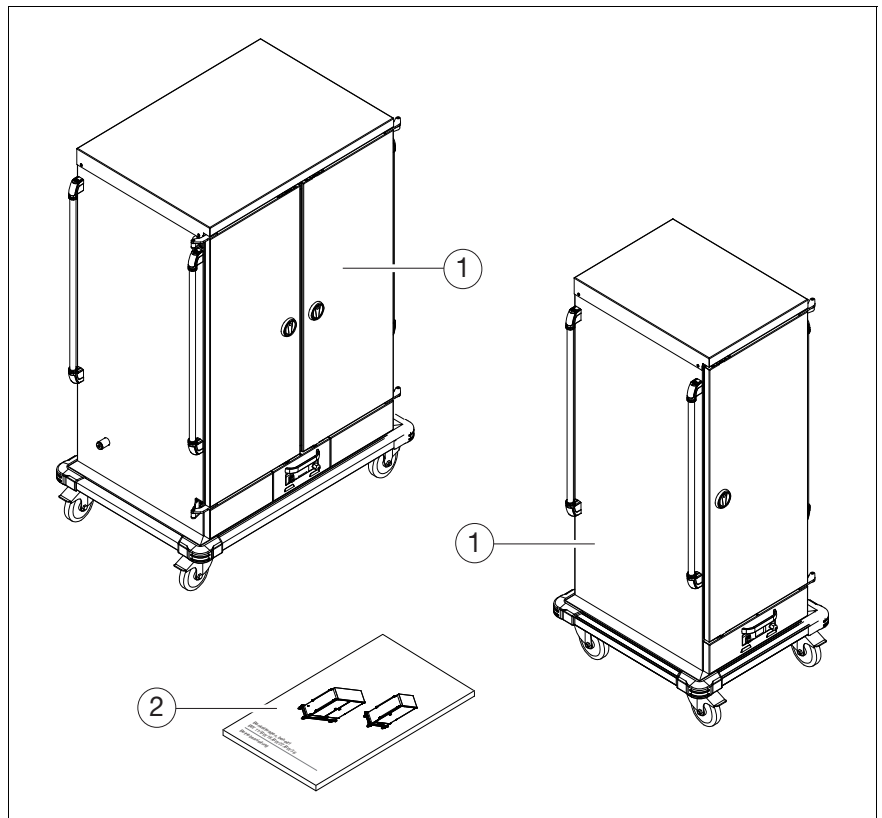
Das Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

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).
- 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) Bankettwagen beheizt
- (2) Betriebsanleitung

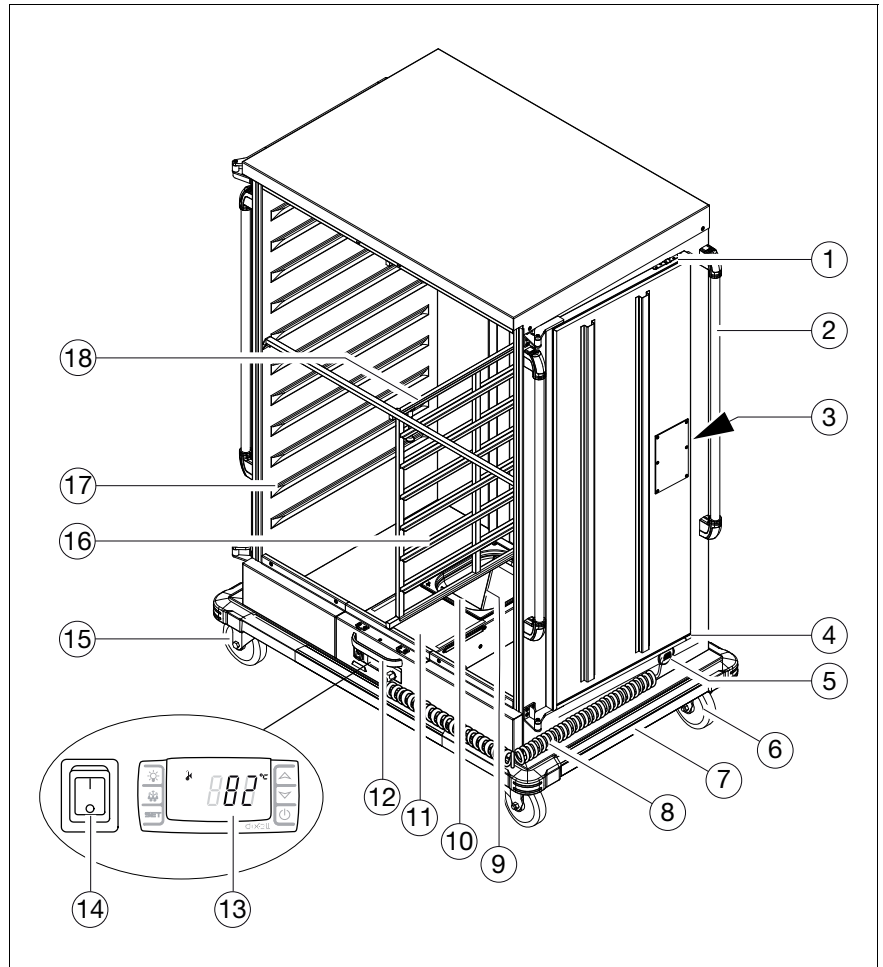
Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts sind den Lieferpapieren zu entnehmen.

- Auspacken**
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.
Nicht reißen oder schneiden!
 - Lieferumfang prüfen.
 - Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

- Verpackungsmaterial entsorgen**
- ☞ Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.
 - Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

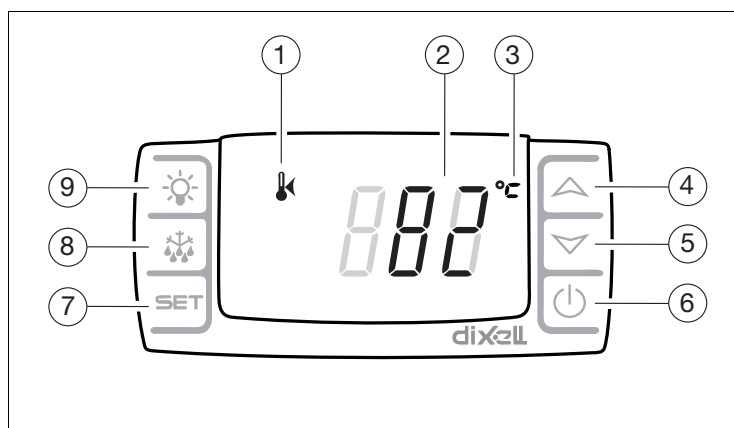
Übersicht

Geräteübersicht



- (1) Oberer Türverriegelung
- (2) Schiebegriff
- (3) Türverschluss mit integrierter Sicherheitsstellung
- (4) Umlaufendes Dichtungsprofil
- (5) Netzstecker und Netzstecker-Halterung
- (6) Bockrolle
- (7) Stoßschutzleiste
- (8) Netzkabel
- (9) Schwallblech
- (10) Wasserbehälter
- (11) Heizmodul
- (12) Griff zum Herausziehen des Heizmoduls
- (13) Temperatur-Regler
- (14) Ein-/Ausschalter mit Betriebszustandsanzeige
- (15) Lenkrolle mit Radfeststeller
- (16) Halbohohe Mittelwand (optional)
- (17) Auflagesicke
- (18) Halbohohe Mittelwand: Obere Halterung mit Querstrebe (optional)

Temperatur-Regler



- (1) Betriebsanzeige-LED "Heizung":
leuchtet: Heizung eingeschaltet
- (2) Temperaturanzeige:
zeigt die Ist-Temperatur im Gerät, Soll-Temperatur, Minimal-/Maximaltemperaturen bei Temperaturunter-/überschreitung, Dauer einer Temperaturunter-/überschreitung, Informationsmeldungen.
- (3) Anzeige der Maßeinheit:
zeigt die Maßeinheit; blinkt während der Programmierphase
- (4) Taste "AUFWÄRTS": Parameterwert erhöhen
- (5) Taste "ABWÄRTS": Parameterwert verringern
- (6) Taste "Heizung ein-/ausschalten": nicht aktiviert
- (7) Taste "SET":
zeigt an oder ändert die Soll-Temperatur.
- (8) Taste "Abtauen": nicht aktiviert
- (9) Taste "Licht": nicht aktiviert

Inbetriebnahme

- Betriebsvoraussetzungen**
- ✓ Schutzfolie am Gerätekorpus und Heizmodul entfernt
 - ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
 - ✓ Gerät gereinigt
 - ✓ Heizmodul eingesetzt
 - ✓ Gerät und Netzstecker weisen keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
 - ✓ Radfeststeller arretiert
 - ✓ Gerät ausgeschaltet

- Erstreinigung durchführen**
- i** Nach Anlieferung muss an dem Gerät eine Erstreinigung durchgeführt werden.
 - Kartonagen, Schutzschichten aus Papier, Folien und Klebebänder vollständig entfernen.
 - Oberflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen.
 - ↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 27.

- Inbetriebnahme nach längerem Stillstand**
- ☞ Nach einem längerem Stillstand muss das Gerät vor der Inbetriebnahme gereinigt und verschiedenen Prüfungen unterzogen werden.

Reinigung

- Gerät gründlich reinigen.
 - ↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 27.

Sicherheitstechnische Prüfung

- Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0700-0701 durchführen lassen.
- Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.
- Bei Defekt Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und eine der unter Reparatur genannten Stellen verständigen:
 - ↳ Unterkapitel "Befugte Personen" auf Seite 35.

Funktionstechnische Prüfung

- Funktion von Rollen, Radfeststellern, Türen, Türverschlüssen, Türdichtungen und Griffen prüfen.
- Funktion des Heizmoduls prüfen.
- Bei Defekt Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und eine der unter Reparatur genannten Stellen verständigen:
 - ↳ Unterkapitel "Befugte Personen" auf Seite 35.

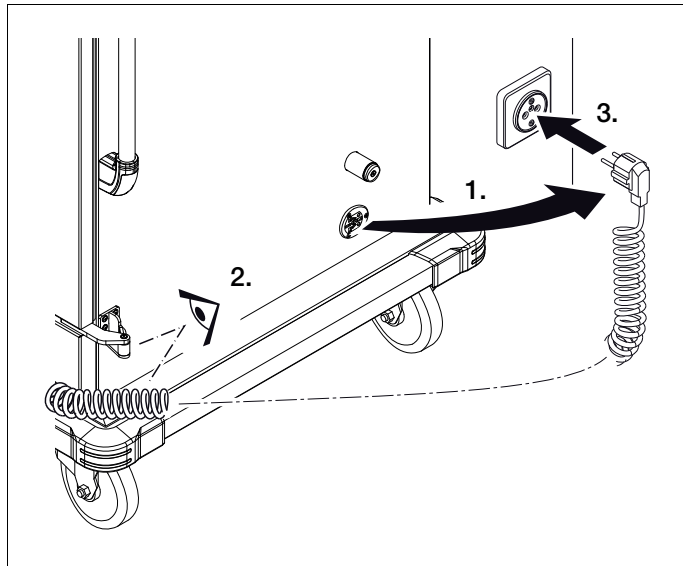
Gerät anschließen ✓ Gerät ausgeschaltet

⚠ Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektronik!

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

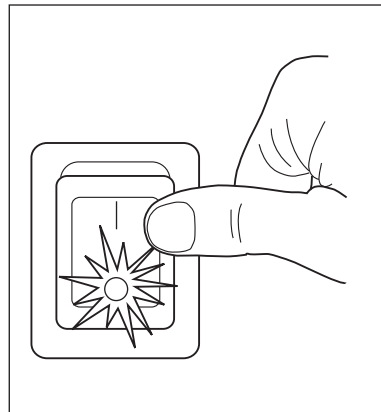
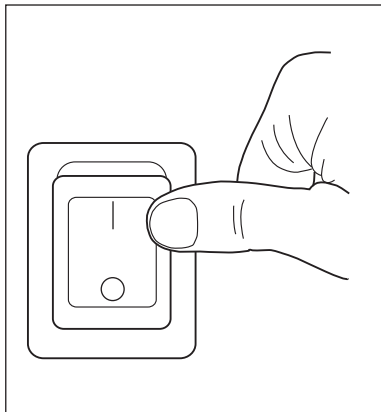
- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
-
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen und Radfeststeller arretieren.
↳ Unterkapitel "Gerät an neuen Standort bringen" auf Seite 20.
 - Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
 - Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
 - Netzstecker aus der Netzsteckerhalterung ziehen (1.) und in die Steckdose stecken (3.). Dabei darauf achten, dass das Kabel unterhalb des unteren Türscharniers (2.) geführt wird.



Bedienung und Betrieb

Gerät einschalten

- ✓ Heizmodul eingesetzt
- ✓ Gerät an das Stromnetz angeschlossen
- Mit dem Ein-/Ausschalter den Heizbetrieb starten.
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters leuchtet.



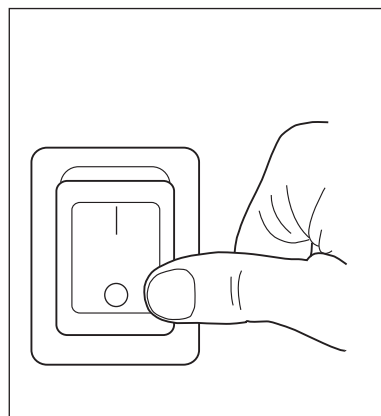
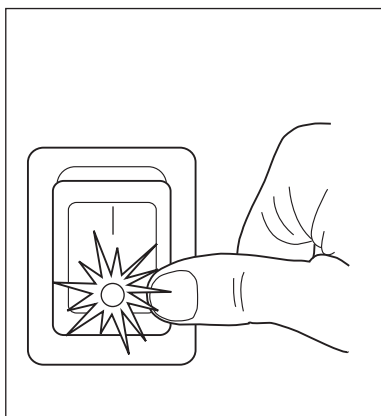
Im Display der Temperatur-Regelung erscheint kurzzeitig "888".

Anschließend wird die aktuelle Ist-Temperatur im Geräteinnenraum angezeigt.

Das Gerät heizt und die Ist-Temperatur im Display steigt bis zur Soll-Temperatur an.

Gerät ausschalten

- Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters erlischt.



Soll-Temperatur einstellen

- ☞ Bei eingeschaltetem Heizmodul zeigt die Standardanzeige die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum.
- ☞ Die Soll-Temperatur ist bei Auslieferung werkseitig auf +90 °C eingestellt.

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 im Display.

Soll-Temperatur ändern

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- ✓ Display zeigt Ist-Temperatur

SET



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

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

SET

- Um die geänderte Soll-Temperatur zu speichern, Taste "SET" kurz drücken.
– oder –
Ca. 15 Sekunden warten.
Die Soll-Temperatur ist gespeichert.
Die Ist-Temperatur 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 "oF" blinkt im Display.
- Beide Tasten loslassen.
Die Tastatur ist gesperrt, im Display wird die Ist-Temperatur angezeigt.

☞ Beim Versuch eine gesperrte Funktion aufzurufen, blinkt im Display die Anzeige "oF".

Tastatur entsperren



- Tasten "AUFWÄRTS" und "ABWÄRTS" gleichzeitig einige Sekunden gedrückt halten.
Die Anzeige "oN" blinkt im Display.
- Beide Tasten loslassen.
Die Tastatur ist entsperrt, im Display wird die Ist-Temperatur angezeigt.

Gerät vorheizen

- ☞ Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll, muss es für eine Temperatur von +90 °C ca. 15 Minuten vorgeheizt werden, bevor es mit Speisen beschickt wird.
- ☞ Der Wasserbehälter für die Beheizung mit Feuchtluft fasst 1 Liter und sorgt dann 5 bis 6 Stunden für ein gleichmäßig feuchtes Innenraumklima.
- ✓ Heizmodul eingesetzt
- ✓ Gerät angeschlossen
- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Ca. 15 Minuten vor der Beschickung mit dem Ein-/Ausschalter den Heizbetrieb starten.
 - ☞ Unterkapitel "Gerät einschalten" auf Seite 15.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 15.
- Bei Bedarf 1 Liter Wasser in den Wasserbehälter füllen und das Schwallblech einsetzen.

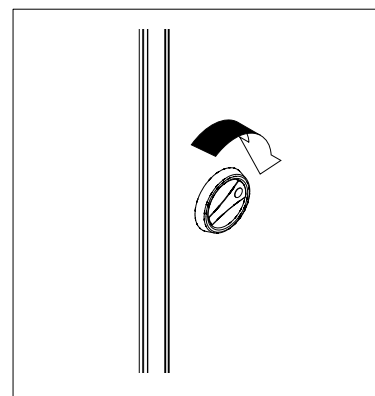
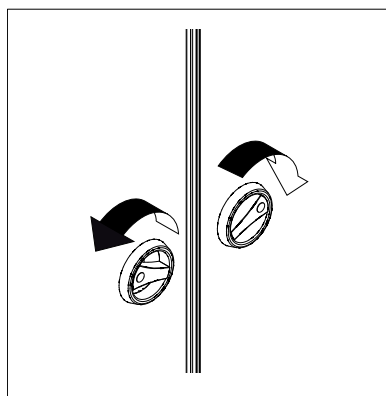
Gerätetür öffnen

- ☞ Um einen Wärmeverlust zu vermeiden, Türen während des Heizbetriebs nicht unnötig öffnen.

⚠ Warnung!
Heißer Wasserdampf!

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

- Beim Öffnen der Tür keine Körperteile in oder über den Öffnungsbereich halten.
-
- Wenn die zu öffnende Gerätetür abgeschlossen ist, Türschloss mit Schlüssel öffnen.
 - Zum Öffnen der Gerätetür Türverschluss bis zum Anschlag in die angegebene Richtung drehen.



- Gerätetür vorsichtig (ohne Schwung) öffnen und arretieren.

Gerätetür arretieren

- Gerätetür vollständig öffnen (ca. 268°) und an die Geräteseitenwand andrücken, bis die Tür an der Magnethalterung anliegt.

Gerätetür schließen

Vorsicht!

Eingeklemmte Hand!

Hände können beim Schließen der Gerätetür eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Hand beim Schließen nicht zwischen die Gerätetür und das Gerät bringen oder halten.
 - Gerätetür vorsichtig (ohne Schwung) schließen.
-
- Gerätetür vorsichtig von der Türarretierung ziehen.
 - Gerätetür ohne Schwung schließen.
 - Gerätetür in das Schloss drücken, bis sie hör- und spürbar einrastet.

Türverschluss in Stellung Transportsicherung drehen

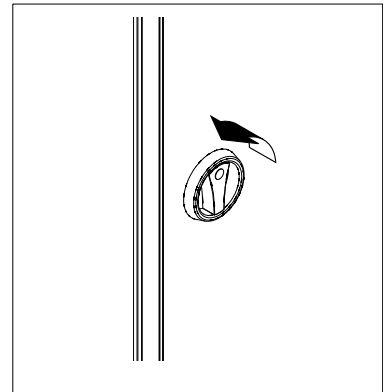
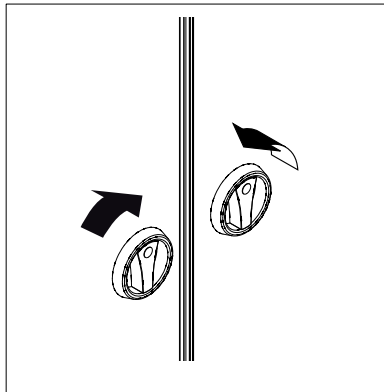
-  Um das unbeabsichtigte Öffnen der Türen während des Transports zu verhindern, kann der Türverschluss verriegelt werden.

Warnung!

Einschlussgefahr von Kindern

Kinder, die sich beim Verriegeln des Türverschlusses im Gerät befinden, können sich nicht selbst befreien.

- Vor dem Verriegeln der Gerätetüren sicherstellen, dass sich keine Kinder im Gerät befinden.
-
- Türverriegelung in angegebene Richtung drehen, bis der Knebel senkrecht steht.



Gerät beschicken

- ✓ Gerät 15 Minuten vorgeheizt
- ✓ Speisen zum Warmhalten erhitzt
- ✓ Speisen auf Tellern mit Clochen abgedeckt
- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckeln abgedeckt

Warnung!

Heißer Wasserdampf!

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

- Beim Öffnen der Tür keine Körperteile in oder über den Öffnungsbereich halten.
-  Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 17.

Warnung!

Heißes Umluftheizmodul, heißer Geräteinnenraum, heiße Gastronormbehälter!

Im Warmhaltebetrieb werden das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Beim Beschicken direkten Kontakt mit heißen Gegenständen vermeiden.
-

Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

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

- Das Gerät stets von unten nach oben beschicken.
 - Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
 - Jedes Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit zwei Gastronormbehältern GN 1/1, bestücken.
-

Warnung!

Heiße flüssige Speisen!

Heiße flüssige Speisen können über den Rand der Gastronormbehälter und Teller fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter und Teller waagerecht halten.
 - Speisen in Gastronormbehältern immer mit Deckeln abdecken. Bei flüssigen Speisen Deckel mit Dichtungen verwenden.
 - Ruckartige Bewegungen der Behälter mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen vermeiden.
 - Behälter mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen, bei denen während des Warmhaltens heiße Flüssigkeit austreten kann, zum Vermeiden von Verbrühungen in ein einsehbares Auflagesickenpaar in einer Höhe von maximal 1,60 m einschieben.
 - Bedienpersonen im Umgang mit heißen flüssigen Speisen besonders unterweisen.
-

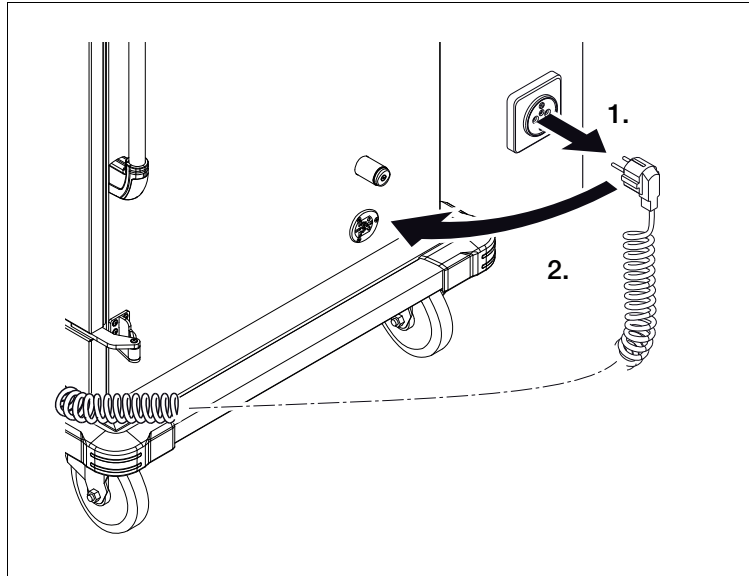
 Beim Beschicken des Geräts auf ausreichende Beleuchtung achten.

- Tür öffnen.
 - ↳ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 17.
 - Gastronormbehälter oder Gastronormroste bis zum Anschlag an die Rückwand einschieben.
 - Gerätetür/Gerätetüren schließen.
 - ↳ Unterkapitel "Gerätetür schließen" auf Seite 18.
-

Gerät an neuen Standort bringen

Gerät ausschalten

- Das Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
 - ↳ Unterkapitel "Gerät ausschalten" auf Seite 15.
- Netzstecker ziehen (1.)
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken (2.)



Standortwechsel

- ↳ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen besondere Vorkehrungen getroffen werden.
 - ↳ Unterkapitel "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 22.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen
- ✓ Türverschluss in Stellung Transportsicherung
- ✓ Fahrt über ebene Flächen: Wasserbehälter leer oder bei befülltem Wasserbehälter Schwallblech eingesetzt
- ✓ Fahrt über schräge Flächen: Wasserbehälter leer
- ✓ Netzstecker gezogen und in Netzstecker-Halterung eingesteckt
- ✓ 2 Personen

Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß!

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

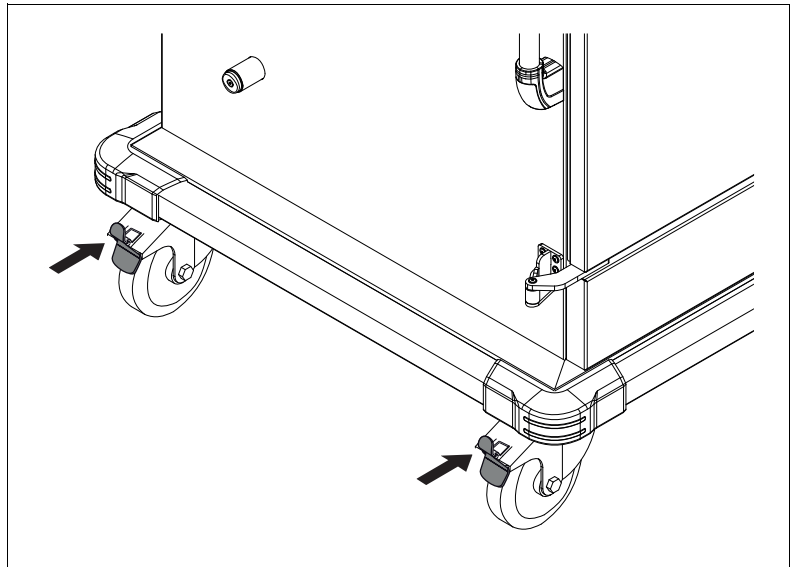
- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen den Radfeststeller und die Stoßschutzleiste gerät.
-

⚠ Warnung!**Eingeschränkter Sichtbereich!**

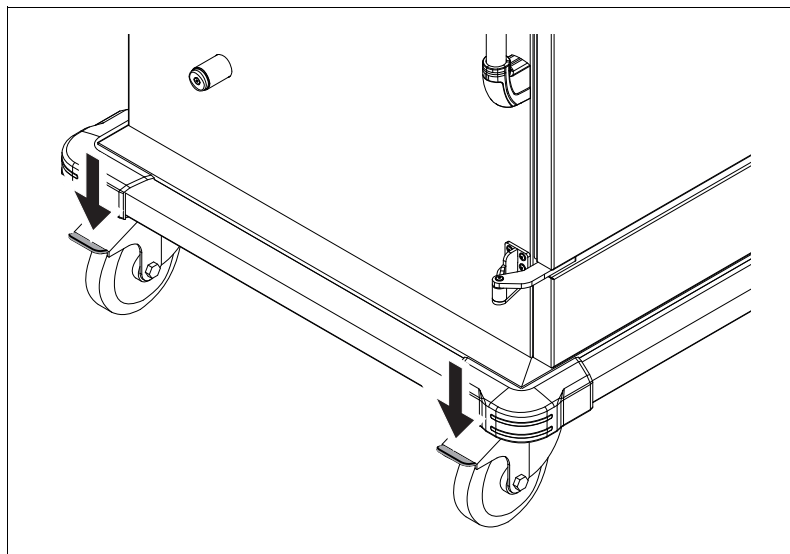
Beim Schieben des Geräts kann eine Person vor dem Gerät übersehen und verletzt werden. Durch den eingeschränkten Sichtbereich können Gegenstände vor dem Gerät übersehen werden. Bei einem Zusammenprall können das Gerät und der Gegenstand beschädigt werden.

- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät vorausgeht.
 - Das Gerät immer mit zwei Händen schieben.
 - Das Gerät so schieben, dass die Hände an den Schiebegriffen ausreichend Abstand zur Wand oder anderen Gegenständen haben und nicht gequetscht werden können.
-

- Radfeststeller lösen.



- Das Gerät mit beiden Händen vorsichtig an neuen Standort schieben.
- Radfeststeller arretieren.



Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

- Bei Bedarf:
 - Netzstecker einstecken und Gerät wieder einschalten.
 - Vor dem Beschicken 15 Minuten vorheizen.
- ☞ Alle Hinweise, Voraussetzungen und Handlungsaufforderungen für den Standortwechsel auf ebener Fläche gelten auch für das Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Türverschluss in Stellung Transportsicherung
- ✓ Netzstecker gezogen und in Netzstecker-Halterung eingesteckt
- ✓ Wasserbehälter leer
- ✓ Zwei Personen

Warnung!

Umkippen des Geräts!

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Das Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung $>10^\circ$ fahren.
- Das Gerät stets von unten nach oben beschicken, um eine Schwerpunktverlagerung zu vermeiden.
- Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
- Jedes Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit zwei Gastronormbehältern GN 1/1, bestücken.

Geräteausführung mit 4 Lenkrollen

Warnung!

Seitliches Ausbrechen des Geräts!

Das Gerät kann auf schrägen Flächen seitlich ausbrechen.

- Gerät immer mit 2 Personen (an jeder Geräteseitenwand eine) über schräge Flächen schieben.
-
- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
 - Das Gerät vorsichtig mit zwei Personen (an jeder Geräteseitenwand eine) schieben.
-
- ✓ Gerät ca. 15 Minuten vorgeheizt
 - Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Stromnetz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken.
 - Das Gerät am Ein-/Ausschalter einschalten.
 - Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 15.
 - Gerätetür/Gerätetüren nicht unnötig während des Warmhaltebetriebs öffnen.

Speisen warm halten

Speisen entnehmen

 Warnung!
Heißer Wasserdampf!

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

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

☞ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 17.

 Warnung!
Heißes Umluftheizmodul, heißer Geräteinnenraum, heiße Gastronormbehälter!

Im Warmhaltebetrieb werden das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen

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

 Warnung!
Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

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

- Das Gerät stets von oben nach unten entladen
-

 Warnung!
Heiße flüssige Speisen!

Heiße flüssige Speisen können über den Rand der Gastronormbehälter und Teller fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter und Teller waagerecht halten.
 - Ruckartige Bewegungen der Behälter mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen vermeiden.
 - Bedienpersonen im Umgang mit heißen flüssigen Speisen besonders unterweisen.
-

- Gerätetür vollständig öffnen und an die Geräteseitenwände andrücken.

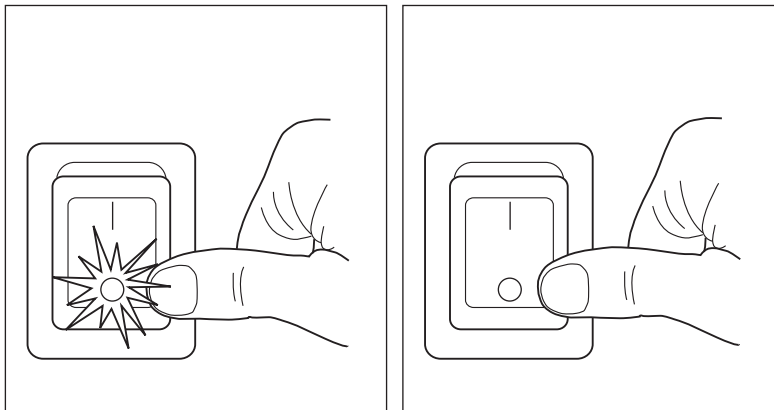
☞ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 17.

- Gastronormbehälter oder Teller von oben entnehmen.
-

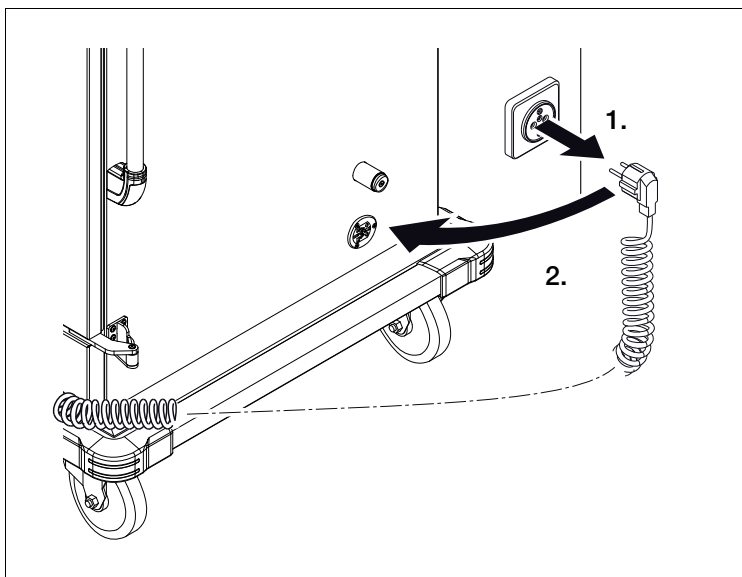
Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

- Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters erlischt.



- Netzstecker ziehen (1.)
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken (2.)



Warnung!

Einschlussgefahr von Kindern

Kinder, die in leere Bankettwagen klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür von außen verriegelt wird.

- Leeren Bankettwagen vor Kindern sichern. Leeren Bankettwagen mit der Gerätetür-Seite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

Hilfe im Problemfall

**Betriebsanzeige-LED am Ein-/
Ausschalter leuchtet nicht**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	- Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen lassen.
Geräteelektrik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.

**Betriebsanzeige-LED leuchtet,
aber Speisen werden nicht
ausreichend warmgehalten**

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu niedrig gewählt.	- Höhere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 15.
Speisen zu kalt ins Gerät eingebracht.	Gerät nur mit ausreichend aufgeheizten Speisen beschicken.
Geräteelektrik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.

**Betriebsanzeige-LED leuchtet,
aber Gerätefach bleibt kalt**

Ursache	Maßnahme
Sicherheitsschalter im Heizmodul ausgeschaltet	- Korrekten Sitz des Heizmoduls überprüfen. ↳ Unterkapitel "Heizmodul aus-/einbauen" auf Seite 29.
Geräteelektronik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.

**Im Display des Temperatur-
Reglers erscheint "OF" beim
Drücken einer Taste**

Ursache	Maßnahme
Tastatur gesperrt.	- Tastatur entsperren. ↳ Unterkapitel "Tastatur sperren/entsperren" auf Seite 16.

**Im Display des Temperatur-
Reglers erscheint "E R"**

Ursache	Maßnahme
Heizmodul nicht richtig eingesetzt.	➤ Heizmodul richtig einsetzen. ↳ Unterkapitel "Heizmodul aus-/einbauen" auf Seite 29.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	➤ Korrosionsstellen entfernen. ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 33. ➤ 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 24. ➤ Gerät gegen versehentliche Inbetriebnahme sichern. ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.

Reinigung und Pflege

Edelstahl Korrosionsbeständigkeit

Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf dem Vorhandensein einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoff-Oberfläche.

Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben.

Verletzungen der Passivschicht durch chemische Einwirkung reduzierend wirkender (sauerstoffverbrauchender) Stoffe schädigen den Werkstoff. Die Behandlung mit oxidierend wirkenden Säuren kann der Schädigung entgegenwirken.

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit nachstehende Hinweise zur Reinigung und Pflege beachten.

Reinigungsintervall Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Reinigungsmethoden Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

☞ Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.

☞ Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Reinigungsmittel Edelstahloberflächen



Vorsicht!

Materialschaden!

Der Kontakt von nichtrostendem Stahl mit folgenden Stoffen kann Korrosion verursachen:

- konzentrierte Säuren, Halogene (Chloride, Bromide, Jodide) und deren Salze sowie Gewürze
- Säuredämpfe, die sich z. B. beim Fliesenlegen entwickeln
- Berührung mit Fremdmetall
- Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser)

Unter Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten kann ebenfalls – wegen des fehlenden Luftzutritts – Korrosion entstehen.

- Kontakt mit konzentrierten Säuren, Halogenen und deren Salzen, Gewürzen, Fremdmetall, Eisen oder eisenhaltigen Stoffen vermeiden. Ggf. mit einem in klarem Wasser gespülten Tuch nachwischen.
- Oberfläche des nichtrostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere nicht durch andere Metalle.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen.

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

Kunststoffoberflächen



Vorsicht!

Materialschaden!

Edahlstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche. Nachstehende Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen schädigen ebenfalls die Oberfläche:

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

- Keine Edahlstahlreinigungs- oder Scheuermittel verwenden.
 - Keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
-

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Gerät reinigen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
 - ✓ Heiße Geräteteile abgekühlt
-



Warnung!

Heißes Heizmodul, heißer Geräteinnenraum, heiße Gastronormbehälter!

Im Warmhaltebetrieb werden das Heizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Vor der Reinigung das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.
-



Warnung!

Stromschlag durch in das Heizmodul eindringendes Wasser!

Wenn das Gerät bei eingebautem Heizmodul gereinigt wird, kann in das Heizmodul Wasser eindringen. In diesem Fall besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn das Heizmodul wieder an das Stromnetz angeschlossen wird.

- Vor der Reinigung des Geräts das Heizmodul ausbauen.

↳ Kapitel "Sicherheit" auf Seite 3.

Vorsicht!

Rutschgefahr!

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

- Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.

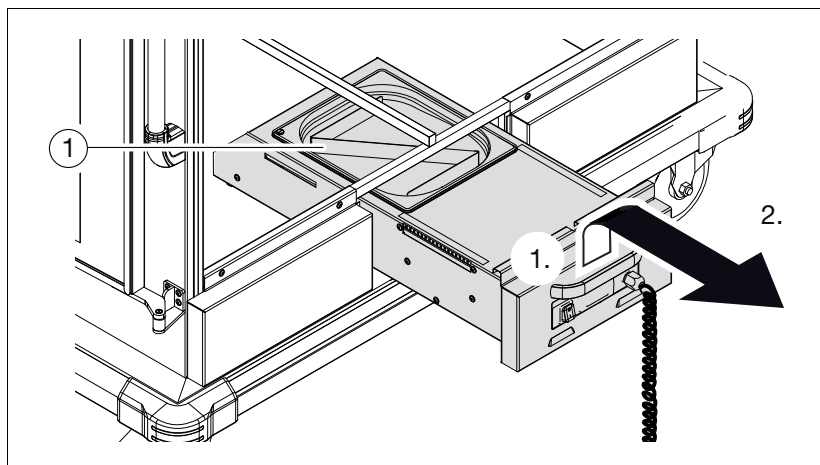
Geräteausführung mit herausnehmbarer Mittelwand

- Falls erforderlich, Mittelwand ausbauen.
 Unterkapitel "Mittelwand aus-/einbauen" auf Seite 30.

- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit einem in klarem Wasser gespülten, feuchten Tuch nachwischen und trockenreiben.

Heizmodul aus-/einbauen

- ✓ Gerät vom Stromnetz getrennt
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geöffnet
- ✓ Geräteinnenraum und Heizmodul mindestens 20 Minuten abgekühlt
- Heizmodul am Griff anheben (1.) und aus dem Gerät ziehen (2.).



- Falls erforderlich, Schwallblech (1) herausnehmen.
- Vorhandenes Wasser aus dem Wasserbehälter entfernen.

Vorsicht!

Sachschaden an der Elektronik!

Das Heizmodul darf auf keinen Fall bei der Reinigung in Wasser getaucht werden.

- Bei Bedarf Umluftmodul mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen.
-  Unterkapitel "Gerät reinigen" auf Seite 28.

- Nach der Reinigung des Heizmoduls das Schwallblech wieder in den Wasserbehälter einsetzen.
- Heizmodul in die Einschuböffnung einsetzen und bis zum Anschlag der Blende nach hinten schieben.
- Heizmodul am Griff anheben, nach hinten schieben und nach unten ablassen.

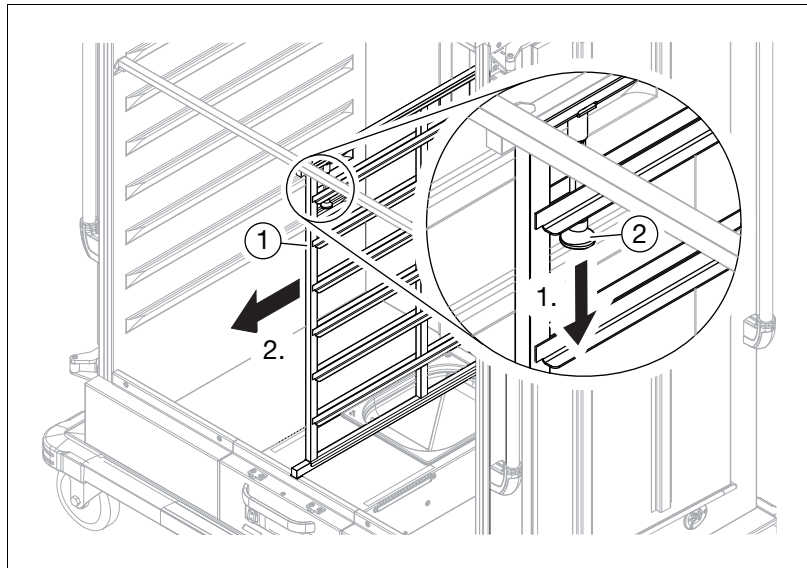
Mittelwand aus-/einbauen

Geräteausführung mit herausnehmbarer Mittelwand

- ☞ Die Mittelwand der zweitürigen Geräte kann - z. B. zu Reinigungszwecken - werkzeuglos aus- und eingebaut werden.
- ✓ Gerätetüren geöffnet
- ✓ Auf Mittelwand liegen keine Roste/GN-Behälter auf
- ✓ Gerät ist abgekühlt.

Mittelwand ausbauen

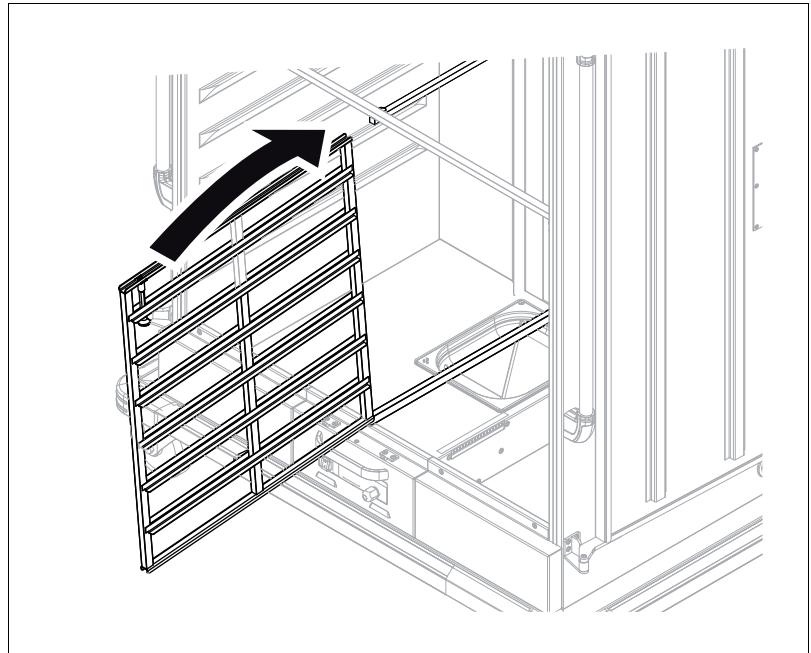
- Mittelwand (1) durch Ziehen des Verriegelungsbolzen (2) nach unten entriegeln (1.) und nach vorne aus dem Gerät ziehen (2.).



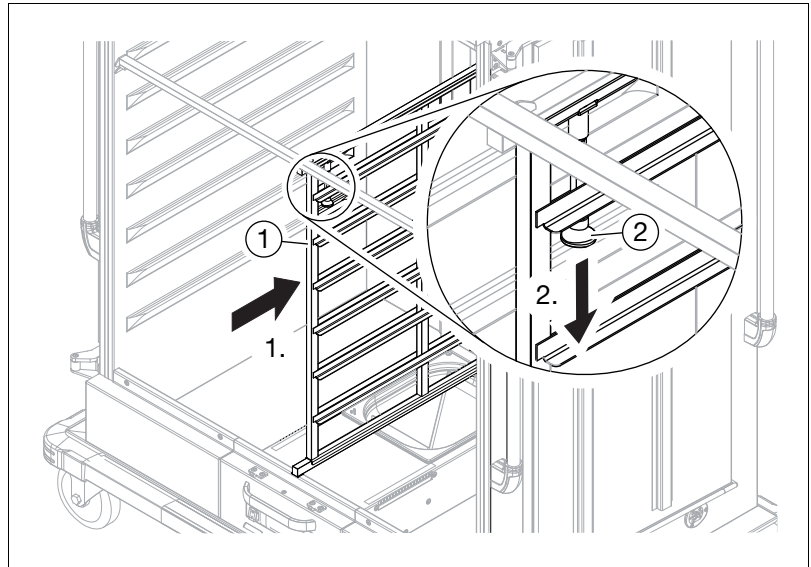
- Bei Bedarf die Mittelwand mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen.
☞ Unterkapitel "Gerät reinigen" auf Seite 28.

Mittelwand einbauen

- Unteres Führungsprofil der Mittelwand auf die Führung im Bankettwagen aufsetzen. Dabei die Mittelwand leicht nach vorne neigen.
- Mittelwand nach oben in die Führung der Mittelwand schwenken.



- Mittelwand (1) bis zum Anschlag einschieben (1.). Dabei den Verriegelungsbolzen der Mittelwand (2) nach unten ziehen (2.).



- Verriegelungsbolzen loslassen und Mittelwand leicht nach vorne ziehen, bis der Verriegelungsbolzen in die Führungsschiene einrastet.

Obere Führungsschiene der halbhohen Mittelwand ein-/ausbauen

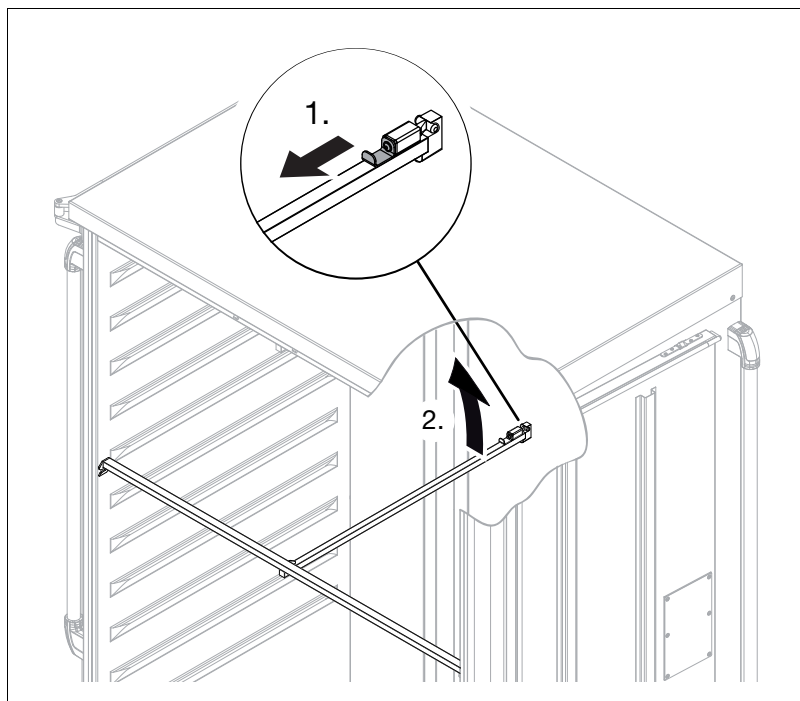
Geräteausführung mit halbhocher Mittelwand

☞ Die halbhocher Mittelwand wird oben durch eine herausnehmbare Führungsschiene gehalten, die - z. B. zu Reinigungszwecken - werkzeuglos aus- und eingebaut werden kann.

- ✓ Mittelwand ausgebaut
- ✓ Keine Roste oberhalb der oberen Führungsschiene

Obere Führungsschiene ausbauen

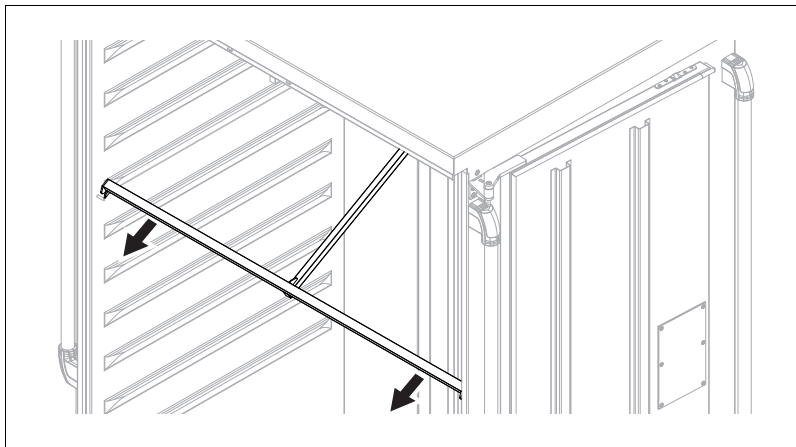
- Führungsschiene durch Ziehen der Verriegelung entriegeln (1.) und nach oben schwenken (2.).



- Querstrebe schräg nach oben ins Wageninnere schieben bis beide seitlichen Führungen aus dem Bolzen geführt sind und aus dem Gerät entnehmen.
- Bei Bedarf die obere Führungsschiene mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden reinigen.
☞ Unterkapitel "Gerät reinigen" auf Seite 28.

Obere Führungsschiene einbauen

- Querstrebe des oberen Führungsprofils von hinten in die Halterung im Bankettwangen einschieben.



- Führungsprofil nach unten ablassen und verriegeln. Dabei Verriegelungsbolzen nach vorne ziehen.

Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

Frische Korrosionsstellen

- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
- 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.
- An der Reinigung nicht beteiligte Personen fernhalten.

- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Korrosionsstellen mit 2–3-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 dem allgemeinen Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

Türdichtung kontrollieren

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

Radfeststeller kontrollieren

- ☞ Die Radfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Radfeststeller 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
 - 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 0701–0702 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 befugte Servicestellen ausgeführt werden:

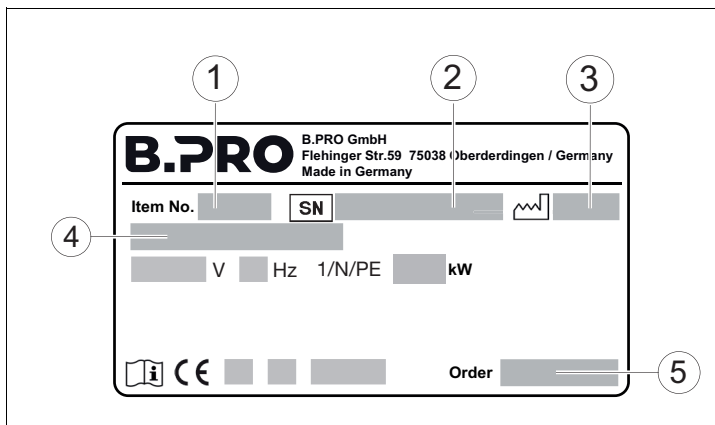
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service

Defekt-Beschreibung

Auf dem Gerät befinden sich zwei Typenschilder. Ein Typenschild befindet sich auf dem Heizmodul, ein weiteres auf der Geräterückseite. Der B.PRO-Service benötigt zur Störungserfassung folgende Angaben auf den Typenschildern:

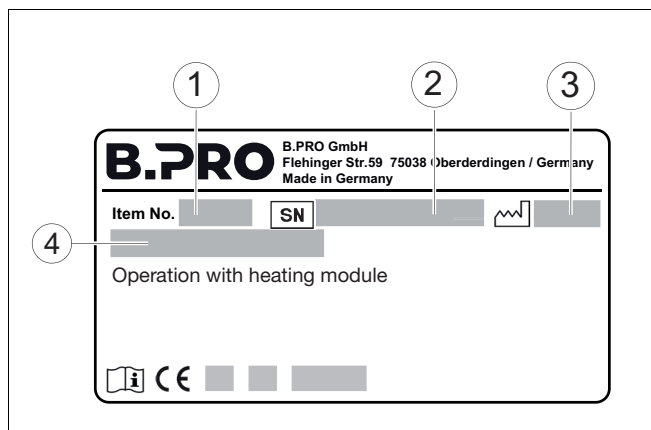
- Artikelnummer
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Fertigungsauftragsnummer (optional)

Typenschild des Heizmoduls:



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell
- (5) Fertigungsauftragsnummer (optional)

Typenschild des Gerätekorpus:



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell

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
 - B.PRO-Service

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 potenzielle 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.
- Gerät einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. spezieller Entsorgungsfachbetrieb) zuführen.

☞ Dieses Produkt darf nichtzusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim B.PRO-Service erhältlich.

☞ Unterkapitel "Adresse" auf Seite 36.

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 den spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten Abmessungen und Gewichte (Standardausführung, ca.-Angaben)

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg	Max. Zuladung in kg
Bankettwagen BW 11	840	945	1920	145	200
Bankettwagen BW 18	840	945	1920	145	200
Bankettwagen BW 22	1390	945	1920	225	200
Bankettwagen BW 36	1390	945	1920	225	200

Fassungsvermögen Gastronormbehälter/Roste

Modell	Anzahl Gastronormbehälter				Anzahl Roste	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	11	-
BW 18	9	18	18	36	17	-
BW 22	-	-	-	-	-	11
BW 22 mit hoher Mittelwand:	22	44	22	44	22	-
BW 22 mit halbhoher Mittelwand:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 mit hoher Mittelwand:	18	36	36	72	34	-
BW 36 mit halbhoher Mittelwand:	8	16	18	36	16	8

Temperatur Fachinnenraum

+30 °C bis +90 °C, regelbar

Abstand der Auflagesicken

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Tragfähigkeit

Bauteil	Zulässige Flächenlast in kg
Geräteoberseite	25

Elektrische Daten Elektrischer Anschluss

Für alle Modelle:

Spannung: 220 bis 240 V, 50 bis 60 Hz**Leistung (maximal):** 2,23 kW**Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur: +15 °C bis +38 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: –10 °C bis +40 °C

Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Emissionen

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

Werkstoff

Gerätekörper: Edelstahl, Polyamid, Polyethylen

Isolierung der Gerätetüren: Polystyrol

Bestellangaben

Bankettwagen BW 11	Artikelnummer:	573 574
Bankettwagen BW 18	Artikelnummer:	573 575
Bankettwagen BW 22	Artikelnummer:	573 576
Bankettwagen BW 36	Artikelnummer:	573 577
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 583

Zubehör

Mittelwand hoch für BW 22	Artikelnummer:	573 580
Mittelwand hoch für BW 36	Artikelnummer:	573 581
Mittelwand halbhoch für BW 22	Artikelnummer:	573 582
Mittelwand halbhoch für BW 36	Artikelnummer:	573 583
Gastronorm-Roste GR 2/1	Artikelnummern:	↪ B.PRO-Preisliste
Roste aus Edelstahl	Artikelnummern:	↪ B.PRO-Preisliste
Gastronormbehälter	Artikelnummern:	↪ B.PRO-Preisliste
Clochen	Artikelnummern:	↪ B.PRO-Preisliste
Tellerträger	Artikelnummern:	↪ B.PRO-Preisliste
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	Artikelnummer:	511 895

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

- DIN 18865-9: Großküchengeräte, Ausgabeanlagen, Schrankinnenräume in Standard- und Hygieneausführung.
- DIN 18867-5: Großküchengeräte – Fahrbare Geräte – Teil 5: Bankettwagen beheizt.
- DIN EN 60335-1: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 1: Allgemeine Anforderungen.
- DIN EN 60335-2-49: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2: Besondere Anforderungen für elektrische Wärmeschränke für den gewerblichen Gebrauch.
- BGV A3 (VBG 4): Unfallverhütungsvorschrift: Elektrische Anlagen und Betriebsmittel.
- DGUV-Regel 110-003: Arbeiten in Küchenbetrieben.



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"



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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