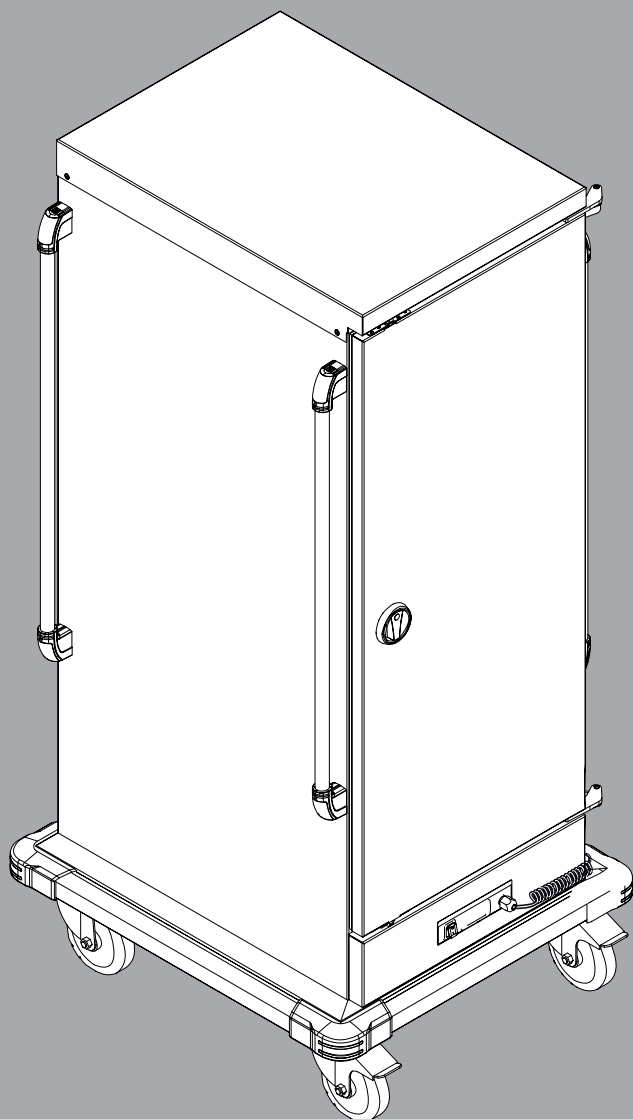




BANKETTWAGEN GEKÜHLT BW UK 10, BW UK 15

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	2
Sicherheit	Allgemeines	3
	Zu diesem Produkt	3
	Transport	3
	Inbetriebnahme	4
	Bedienung und Betrieb	4
	Außerbetriebnahme	6
	Reinigung und Pflege	6
	Wartung	7
	Reparatur	7
	Normen und Richtlinien	8
	Produktkennzeichnung	8
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	9
	Lieferumfang	9
	Auspacken	9
	Verpackungsmaterial entsorgen	9
Übersicht	Geräteübersicht	10
	Temperatur-Regler – Übersicht	11
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	12
	Erstreinigung durchführen	12
	Standort auswählen	12
	Inbetriebnahme nach längerem Stillstand	12
	Gerät anschließen	13
Bedienung und Betrieb	Kühlung ein-/ausschalten	14
	Soll-Temperatur einstellen	15
	Tastatur sperren/entsperren	16
	Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen	16
	Gerät automatisch abtauen	17
	Abtauzyklus manuell starten	17
	Gerät beschleunigt abtauen	18
	Gerät durch Unterbrechung der Kühlung abtauen	18
	Gerät vorkühlen	19
	Gerätetür öffnen	19
	Gerätetür arretieren	19
	Gerätetür schließen	20
	Türverschluss in Stellung Transportsicherung drehen	20
	Gerät beschicken	20
	Gerät an neuen Standort bringen	21
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	23
	Speisen kühl halten	24
	Speisen entnehmen	24

Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	25
Hilfe im Problemfall	Fehlermeldungen im Display des Temperatur-Reglers	26
	Betriebsanzeige-LED am Ein-/Aus-Schalter leuchtet nicht	27
	Betriebsanzeige-LED am Ein-/Aus-Schalter leuchtet, aber Gerät kühlt nicht (ausreichend)	28
	Korrosion an Edelstahlteilen	28
	Gerät ist äußerlich beschädigt	29
Reinigung und Pflege	Edelstahl	30
	Reinigungsintervall	30
	Reinigungsmethoden	30
	Reinigungsmittel.	30
	Gerät reinigen	31
	Luftführungsblech aus-/einbauen	32
	Kondenswasser-Auffangschale leeren	32
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	33
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	34
	Kühlaggregat regelmäßig warten lassen	34
	Türdichtung kontrollieren	34
	Radfeststeller kontrollieren	34
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	34
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen.	34
	Kühlung warten lassen.	34
	Kühlparameter ändern	34
Reparatur	Befugte Personen	35
	Defekt-Beschreibung	35
	Austausch von Komponenten	35
	Ersatzteile	36
	Adresse	36
Entsorgung	Gerät entsorgen.	37
Technische Daten	Allgemeine Daten	38
	Elektrische Daten	39
	Umwelt	39
	Kühlsystem	39
Bestellangaben	Bankettwagen BW-UK 10	40
	Bankettwagen BW-UK 15	40
	Betriebsanleitung	40
Zubehör	Gastronorm-Roste GR 2/1	40
	Gastronormbehälter	40
	Clochen	40
	Tellerträger	40
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch.	40
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	40

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Im gekühlten Bankettwagen werden fertig angerichtete, vorportionierte und mit Clochen abgedeckte Speisen auf Tellern oder Speisen in abgedeckten Gastronormbehältern kühl gehalten.

Der gekühlte Bankettwagen 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.

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

Der gekühlte 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 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

Der gekühlte Bankettwagen darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +32 °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 gekühlte Bankettwagen an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale

Allgemein

Der gekühlte Bankettwagen ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekörper ist doppelwandig und isoliert. Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige, isolierte Gerätetür geschlossen.

Das Fahrwerk des gekühlten Bankettwagens besteht aus vier Lenkrollen, davon zwei mit Radfeststeller.

Der gekühlte Bankettwagen ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgerüstet.

Folgende Geräteausführungen des Bankettwagens werden angeboten:

- Bankettwagen BW-UK 10: 10 Sickenpaare
- Bankettwagen BW-UK 15: 15 Sickenpaare

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.

Mit dem Ein-/Ausschalter an der Gerätefront wird der Kühlbetrieb gestartet und beendet.

Die Kühlparameter der Kühlung lassen sich gradweise über eine Temperatur-Regelung mit digitaler Temperaturanzeige einstellen. Die Betriebsanzeige im Display der Temperatur-Regelung signalisiert den momentanen Betriebszustand des Geräts.

Der Einstellbereich der Temperatur-Regelung liegt zwischen -10 °C (+2 °C optional) und $+8\text{ °C}$.

Standardausführung

Die Standardausführung des gekühlten 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 abschließbar
- Je nach Geräteausführung 10 oder 15 Sickenpaare
- Sickenabstand 115 mm (BW-UK 10) oder 75 mm (BW-UK 15)
- 2 Schiebegriffe an jeder Geräteseitenwand
- Umlaufende Stoßschutzleiste
- 4 Lenkrollen davon zwei mit Radfeststeller
- Rollenordnung "A": Rollen an den Geräteecken
- Kühlung gradgenau von -10 °C bis $+8\text{ °C}$ regelbar

Optionen/Zubehör

Der gekühlte Bankettwagen ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Kühlung gradgenau von $+2\text{ °C}$ bis $+8\text{ °C}$ regelbar
- Diverse Rollenausführungen und Rollenordnungen
- Gastronormbehälter
- Gastronormroste
- Tellerträger aus Edelstahl
- Cloche aus Edelstahl mit Griffloch

Funktionsprinzip

Beschreibung

Der gekühlte Bankettwagen ist mit einer aktiven Umluftkühlung ausgestattet. Die Umluftkühlung funktioniert nach folgendem Prinzip:

Der Verdampfer des Kühlsystems entzieht der Luft im Geräteinnenraum Wärme. Der Verdampfer-Lüfter lässt die gekühlte Luft in einem Kreislauf im Gerät zirkulieren. Aufgrund des Funktionsprinzips ergeben sich folgende Aspekte:

- Schnelle Abkühlung des Geräteinnenraums
- Tieferer Kühltemperatur möglich als bei einer aktiven stillen Kühlung
- Gleichmäßige Temperaturverteilung

Im Geräteinneren befindet sich ein Ablauf für Kondenswasser, das in einer Kondenswasser-Auffangschale an der Außenseite 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 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

Das 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

Das Gerät möglichst nur aufrecht stehend transportieren.

Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert werden kann, darf es kurzzeitig auf der Rückseite liegend transportiert werden.

Das Gerät niemals auf der linken/rechten Seite oder der Bedienseite transportieren.

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

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Das 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.

Das Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Inbetriebnahme Standort

Das Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfbildung 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.

Die Lüftungsschlitze des Kühlaggregats an der Geräteunterseite freihalten. Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände zwischen den Geräterollen befinden. 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 und im Inneren des Geräts 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 ist.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse 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 während des Kühlbetriebs vermeiden. Das Gerät nur kurzzeitig zur Beschickung mit oder Entnahme von Speisen öffnen.

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 ungewolltem Anstieg der Kerntemperatur prüfen, ob die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt ist, Lebensmittel ggf. entsorgen.

Beschickung

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

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

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

Tragfähigkeiten

Keine Gegenstände auf die Geräteoberseite stellen oder legen.

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

Kondenswasser-Auffangschale

Das Gerät ist mit einer Abtau-Automatik und mit einer Kondenswasser-Auffangschale ausgestattet. Die Kondenswasser-Auffangschale regelmäßig leeren. Wenn Kondenswasseraus dem Gerät läuft und auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

Hygiene-Vorschriften

Beim Kühlhalten 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.

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel den Netzstecker ziehen. Andernfalls kann die Netzanschlussleitung oder die bauseitige Netzsteckdose beschädigt werden.

Vor dem Standortwechsel Kondenswasser-Auffangschale leeren.

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 Kuhlen nur mit 2 Personen (an jeder Seite des Geräts eine) schieben.

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 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.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung HS.

Reinigungsintervall

Das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Das Gerät ist mit einer Abtau-Automatik und mit einer Kondenswasser-Auffangschale ausgestattet. Die Kondenswasser-Auffangschale ist nach jedem Gebrauch manuell zu entleeren.

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 verkratzen die Oberfläche.

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 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 Stellen repariert werden:

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

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

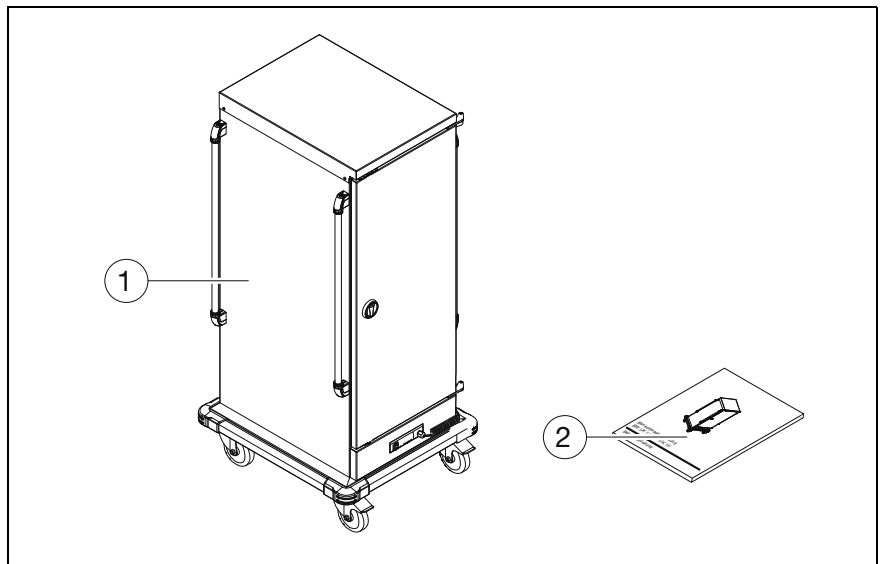
Das Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

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 gekühlt
- (2) Betriebsanleitung

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

Auspacken

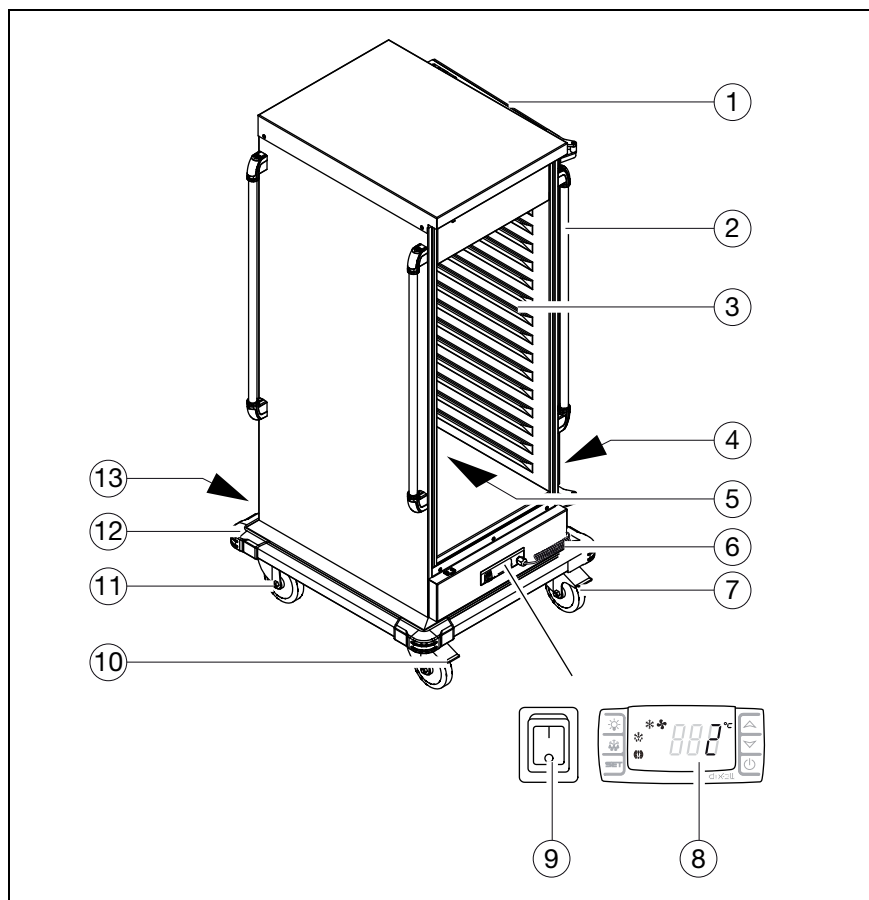
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.
Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.

Verpackungsmaterial entsorgen

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

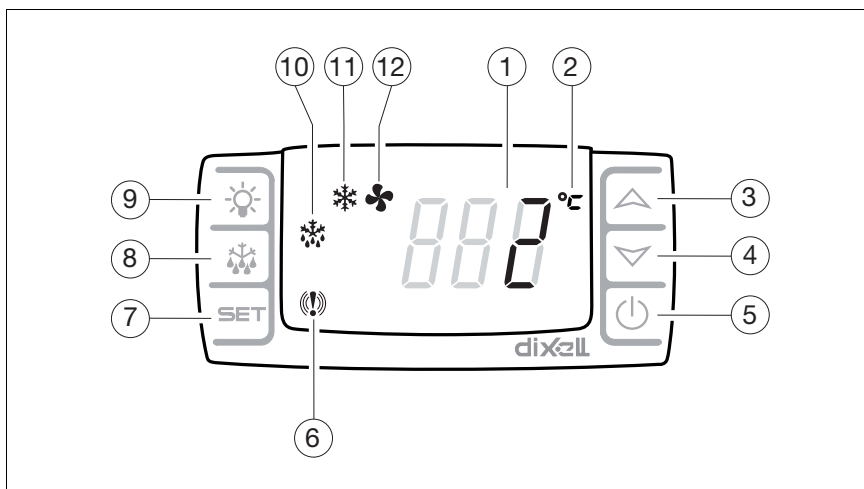
Übersicht

Geräteübersicht



- (1) Gerätetür, an der Seitenwand arretiert
- (2) Schiebegriff
- (3) Auflagesicke
- (4) Netzstecker und Netzstecker-Halterung
- (5) Luftleitblech
- (6) Netzkabel
- (7) Lenkrolle mit Radfeststeller
- (8) Temperatur-Regler
- (9) Ein-/Ausschalter
- (10) Radfeststeller
- (11) Lenkrolle
- (12) Stoßschutzleiste
- (13) Kondenswasser-Auffangschale

Temperatur-Regler – Übersicht



- (1) Temperaturanzeige:
Ist-Temperatur, Soll-Temperatur, Minimal-Temperatur, Maximal-Temperatur, Informationsmeldungen.
- (2) Anzeige der Maßeinheit:
zeigt die Maßeinheit; blinkt während der Programmierphase
- (3) Taste "AUFWÄRTS": Parameterwert erhöhen
- (4) Taste "ABWÄRTS": Parameterwert verringern
- (5) Taste "Kühlung ein-/ausschalten": Ohne Funktion
- (6) Betriebsanzeige "Alarm"
- (7) Taste "SET": zeigt an oder ändert die Soll-Temperatur.
- (8) Taste "Abtauen": Manuelles Abtauen starten
- (9) Taste "Licht": nicht aktiviert
- (10) Betriebsanzeige "Abtauung EIN"
- (11) Betriebsanzeige "Kühlung EIN"
- (12) Betriebsanzeige "Lüftung EIN":

- ☞ Die Betriebsanzeige "Kühlung EIN" leuchtet, solange die Kühlung eingeschaltet ist, d.h. das Kühlaggregat in Betrieb ist. Blinken der Betriebsanzeige "Kühlung EIN" signalisiert den Wiederanlauf des Kühlaggregats nach Ablauf der Mindeststillstandsdauer.
- ☞ Die Betriebsanzeige "Abtauung EIN" leuchtet, solange ein Abtauzyklus aktiv ist.
Die Betriebsanzeige "Abtauung EIN" blinkt während der Entwässerungszeit nach der Abtauung.
- ☞ Die Betriebsanzeige "Lüftung EIN" leuchtet, solange der Lüfter eingeschaltet ist.
- ☞ Die Betriebsanzeige "Alarm" leuchtet, sobald die Gerätetür länger als 1 Minute offen steht bis sie geschlossen wird oder eine Temperaturüber- bzw. -unterschreitung außerhalb des Regelbereiches über einen längeren Zeitraum registriert wird, bis die Temperatur wieder innerhalb des Regelbereiches liegt.

Inbetriebnahme

- Betriebsvoraussetzungen**
- ✓ Schutzfolie am Gerätekorpus entfernt
 - ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
 - ✓ Gerät gereinigt
 - ✓ Gerät und Netzstecker weisen keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
 - ✓ Radfeststeller arretiert
 - ✓ Gerät ausgeschaltet
 - ✓ Wenn das Gerät nicht aufrecht stehend transportiert worden ist, mit der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden warten

- Erstreinigung durchführen**
- i** Nach Anlieferung muss an dem Gerät eine Erstreinigung durchgeführt werden.
 - Kartongagen, Schutzschichten aus Papier, Folien und Klebebänder vollständig entfernen.
 - Oberflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen.
↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 30.

- Standort auswählen**
- ☞ 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).

- 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 30.

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 der Kühlung prüfen.
- Bei Defekt Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und eine der unter Reparatur genannten Stellen verständigen:
↳ Unterkapitel "Befugte Personen" auf Seite 35.

Gerät anschließen

☞ 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.

✓ Gerät ausgeschaltet

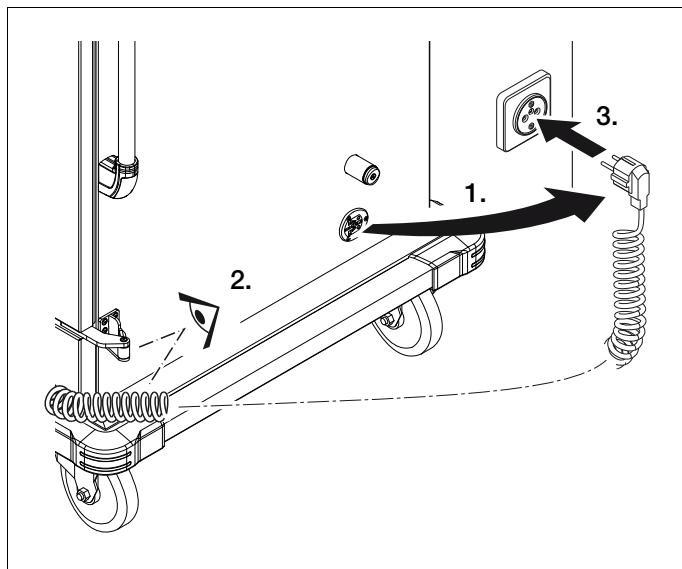
Vorsicht!

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 21.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze des Kühlaggregats in der Geräteunterseite nicht durch Gegenstände verdeckt sind (freier Luftaustritt).
- Sicherstellen, dass die Kondenswasser-Auffangschale in die Öffnung an der Geräteaußenseite eingeschoben ist.
- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich der Geräteinnenraum in einem hygienisch einwandfreien Zustand befindet.
- 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

Kühlung ein-/ausschalten

- ☞ Der Temperatur-Regler ist nur bei eingeschaltetem Kühlbetrieb in Funktion.
- ☞ Während das Kühlaggregat läuft, leuchtet die Betriebsanzeige "Kühlung EIN". Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet das Kühlaggregat ab, bis die Ist-Temperatur um ein voreingestelltes Maß gestiegen ist. Die Betriebsanzeige "Kühlung EIN" erlischt während dieser Zeit. Der Verdampfer-Lüfter ist weiterhin in Betrieb.
- ☞ Der Verdampfer-Lüfter wälzt die Luft im Geräteinnenraum über die Lamellen des Kältemittelverdampfers um. Der Verdampfer-Lüfter läuft nach Ablauf einer Einschaltverzögerung von ca. 1 Minute nach dem Einschalten der Kühlung an. Der Betrieb des Verdampfer-Lüfters wird unterbrochen, wenn die Tür länger als 1 Minute geöffnet wird oder die Abtauung aktiv ist.

Vorsicht!

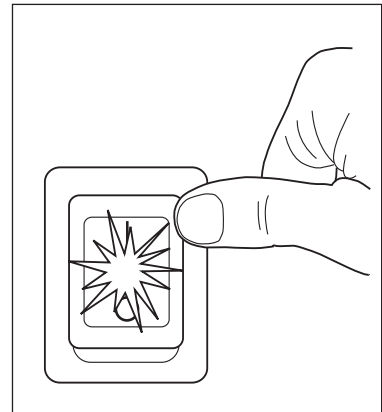
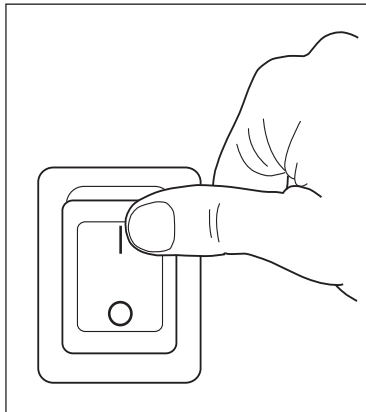
Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität!

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

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

Kühlung einschalten

- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen
- Mit dem Ein-/Aus-Schalter den Kühlbetrieb starten.



Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.

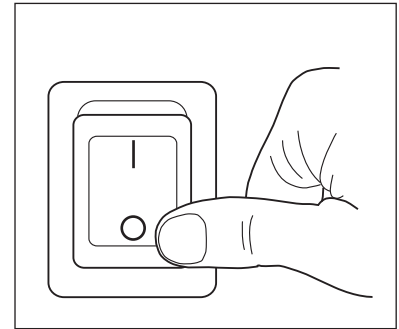
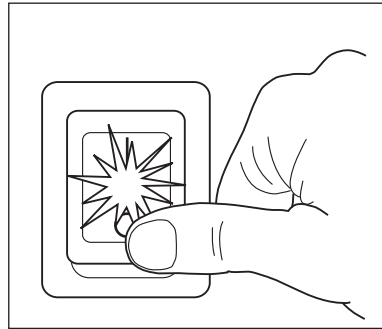
Im Display der Temperatur-Regelung erscheint kurzzeitig "888"

Anschließend wird die aktuelle Ist-Temperatur im Gerät angezeigt.

Die Temperatur im Geräteinnenraum wird abhängig von der eingestellten Soll-Temperatur gesenkt.

Kühlung ausschalten

- Mit dem Ein-/Aus-Schalter den Kühlbetrieb beenden.



Die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters erlischt.

Soll-Temperatur einstellen

- ☞ Bei eingeschaltetem Kühlbetrieb wird im Display des Temperatur-Reglers die Ist-Temperatur im Geräteinnenraum angezeigt.
- ☞ Die Soll-Temperatur ist bei Auslieferung werkseitig auf +2 °C eingestellt. Zu tiefe Temperatureinstellungen führen (ebenso wie zu hohe Umgebungstemperaturen) zu einem Dauerbetrieb des Kühlaggregats. Mögliche Folgen:
 - Vermehrter Eisbesatz am Verdampfer
 - Häufiges Abtauen notwendig
 - Längere Abtaudauer notwendig
 - Höherer Energieverbrauch

Soll-Temperatur anzeigen

- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen
- ✓ Kühlung eingeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet)
- ✓ Display zeigt Ist-Temperatur
- 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.

SET**Soll-Temperatur ändern**

- ✓ Gerät am Stromnetz angeschlossen
- ✓ Kühlung eingeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet)
- 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.

SET

SET

- ☞ 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".
- 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
- Beide Tasten der Tastenwippe "Pfeil nach oben/unten" ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
Die Anzeige "**PoF**" 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 "**PoF**".



Tastatur entsperren

- Beide Tasten der Tastenwippe "Pfeil nach oben/unten" ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
Die Anzeige "**Pon**" blinkt im Display.
- Beide Tasten loslassen.
Die Tastatur ist entsperrt, im Display wird die Ist-Temperatur angezeigt.

Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen



- i Der Temperaturregler speichert die maximal und minimal gemessene Ist-Temperatur.

Gespeicherte Maximal-Temperatur anzeigen

- ✓ Display des Temperaturreglers zeigt Ist-Temperatur
- Taste "AUFWÄRTS" drücken
Im Display wird "**H**," gefolgt von der höchsten gemessenen Temperatur angezeigt.
- Um zur Anzeige der Ist-Temperatur zurückzukehren, Taste "AUFWÄRTS" erneut drücken
 - oder –
 - Ca. 5 Sekunden warten



Gespeicherte Minimal-Temperatur anzeigen

- ✓ Display des Temperaturreglers zeigt Ist-Temperatur
- Taste "ABWÄRTS" drücken
Im Display wird "**L o**" gefolgt von der tiefsten gemessenen Temperatur angezeigt.
- Um zur Anzeige der Ist-Temperatur zurückzukehren, Taste "ABWÄRTS" erneut drücken
– oder –
Ca. 5 Sekunden warten

SET

Speicher Minimal-/Maximal-Temperatur löschen

- Gespeicherte Minimal-Temperatur aufrufen
– oder –
Gespeicherte Maximal-Temperatur aufrufen.
- Taste "SET" drücken und gedrückt halten.
Im Display erscheint "**r 57**".
Nach ca. 5 Sekunden blinkt im Display "**r 57**".
Der Speicher der ausgewählten Temperatur ist gelöscht.

Gerät automatisch abtauen

- ☞ Das Gerät führt zyklisch eine automatische Abtauung durch. Eine zusätzliche manuelle Abtauung ist nur erforderlich, wenn die Ist-Temperatur zunehmend von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben abweicht.



Vorsicht!

Rutschgefahr

Wenn während der Abtauung anfallendes Kondenswasser auf den Fußboden läuft, besteht Rutschgefahr.

- Kondenswasser-Auffangschale regelmäßig leeren, um ein Überlaufen zu vermeiden.
☞ Unterkapitel "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 32.
- Eventuell ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.

Abtauzyklus manuell starten

- ☞ Eine manuelle Abtauung ist nur erforderlich, wenn die Ist-Temperatur zunehmend von der eingestellten Soll-Temperatur nach oben abweicht.
- ☞ Zumeist genügt es, das Gerät kurzzeitig durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich kann es erforderlich sein, das Gerät durch beschleunigte Abtauung oder Abschalten der Kühlung für mindestens 24 Stunden abzutauen.
- ✓ Keine zu kühlenden Speisen im Gerät



Vorsicht!

Rutschgefahr

Wenn während der Abtauung anfallendes Kondenswasser auf den Fußboden läuft, besteht Rutschgefahr.

- Kondenswasser-Auffangschale regelmäßig leeren, um ein Überlaufen zu vermeiden.
☞ Unterkapitel "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 32.
- Eventuell ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.



- Um den Abtaubetrieb manuell zu starten, Taste "Abtauen" für ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
Der Kühlbetrieb wird beendet und der Abtaubetrieb gestartet.
Im Display erscheint die Betriebsanzeige "Abtauung EIN".
- i Die manuelle Abtauung kann durch Aus- und anschließendes Wiedereinschalten der Kühlung abgebrochen werden.
- i Nach der vorangestellten Zeit für die manuelle Abtauung schaltet das Gerät automatisch wieder in den Kühlbetrieb. Die Abtauung ist beendet.
- ☞ Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist (oben genanntes Anzeichen ist noch vorhanden), muss die Abtauung auf andere Weise durchgeführt werden.
- Gerät beschleunigt abtauen
 - ☞ Unterkapitel "Gerät beschleunigt abtauen" auf Seite 18.
 - oder –
 - Gerät durch Unterbrechung der Kühlung für längere Zeit abtauen
 - ☞ Unterkapitel "Gerät durch Unterbrechung der Kühlung abtauen" auf Seite 18.

Gerät beschleunigt abtauen

- ☞ Zumeist genügt es, das Gerät kurzzeitig durch einen manuell eingeleiteten Abtaubetrieb abzutauen. Gelegentlich kann es erforderlich sein, das Gerät durch Einstellen der maximal möglichen Solltemperatur abzutauen.

Vorsicht!

Rutschgefahr

Wenn während der Abtauung anfallendes Kondenswasser auf den Fußboden läuft, besteht Rutschgefahr.

- Kondenswasser-Auffangschale regelmäßig leeren, um ein Überlaufen zu vermeiden.
 - ☞ Unterkapitel "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 32.
- Eventuell ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.

-
- Maximale mögliche Solltemperatur am Regler einstellen

Gerät durch Unterbrechung der Kühlung abtauen

- ☞ Wenn die Abtauung ohne Erfolg geblieben ist (oben genanntes Anzeichen ist noch vorhanden), muss die Kühlung für längere Zeit unterbrochen werden.

Vorsicht!

Rutschgefahr

Wenn während der Abtauung anfallendes Kondenswasser auf den Fußboden läuft, besteht Rutschgefahr.

- Kondenswasser-Auffangschale regelmäßig leeren, um ein Überlaufen zu vermeiden.
 - ☞ Unterkapitel "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 32.
- Eventuell ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.

-
- Kühlung ausschalten
 - ☞ Unterkapitel "Kühlung ein-/ausschalten" auf Seite 14.Der Kühlbetrieb wird beendet.
 - Gerätetür öffnen.

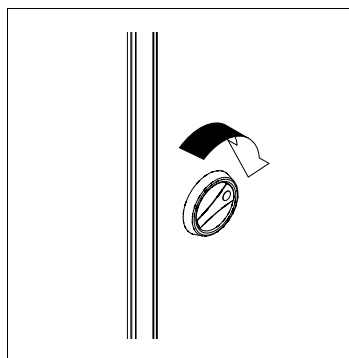
- Gerät für mindestens 24 Stunden ausgeschaltet lassen.

Gerät vorkühlen

- i Um eine Erwärmung der vorgekühlten Speisen nach dem Beschicken zu vermeiden, muss je nach gewünschter Kühltemperatur und Umgebungstemperatur das Gerät 30–100 Minuten vorgekühlt werden.
- ☞ Während das Kühlaggregat läuft, leuchtet die Betriebsanzeige "Kühlung EIN". Sobald die eingestellte Soll-Temperatur erreicht ist, schaltet das Kühlaggregat ab, bis die Ist-Temperatur um ein voreingestelltes Maß gestiegen ist. Die Betriebsanzeige "Kühlung EIN" erlischt während dieser Zeit. Der Verdampfer-Lüfter ist weiterhin in Betrieb.
- ✓ Gerät an Stromnetz angeschlossen
- ✓ Kühlung eingeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters leuchtet)
- Bis zu 100 Minuten vor der Beschickung mit dem Ein-/Ausschalter den Kühlbetrieb starten.
 - ☞ Unterkapitel "Kühlung ein-/ausschalten" auf Seite 14.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ☞ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 15.

Gerätetür öffnen

- ☞ Um einen möglichst geringen Kälteverlust zu erreichen, Tür nicht unnötig während des Kühlbetriebs öffnen.
- ☞ Wird während der Kühlung die Tür geöffnet und länger als 1 Minute offen gelassen, schalten sich Kühlung und Lüftung automatisch ab. Die Lüftung schaltet sich sofort wieder ein, sobald die Tür geschlossen ist. Die Kühlung bleibt bis zum Ablauf der Midestillstandsdauer außer Betrieb. Die Kühlung schaltet sich beim Schließen der Tür nur dann sofort wieder ein, wenn die Tür länger als die Midestillstandsdauer geöffnet war und die Soll-Temperatur nicht erreicht ist. Solange die Tür geöffnet ist blinkt im Display der Schriftzug "**EA**" und es erscheint die Betriebsanzeige "Alarm".
- Wenn die zu öffnende Gerätetür abgeschlossen ist, Türschloss mit Schlüssel öffnen.
- Zum Öffnen der Gerätetür Türverschluß-Knebel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.



- Gerätetür vorsichtig (ohne Schwung) öffnen und arretieren.

Gerätetür arretieren

- Gerätetür vollständig öffnen (ca. 270°) 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. Der Verdampfer-Lüfter schaltet sich wieder ein. Die Betriebsanzeige "Lüftung EIN" leuchtet.

Das Kühlaggregat schaltet sich wieder ein:

- Sofort, wenn die Tür länger als die Midestillstandsdauer des Kühlaggregats geöffnet war, oder
- Nach Ablauf der Midestillstandsdauer des Kühlaggregats, wenn die Temperatur im Geräteinnenraum um das voreingestellte Maß gestiegen ist.

Die Betriebsanzeige "Kühlung EIN" leuchtet.

Die Anzeige "**CR**" erlischt.

Türverschluss in Stellung Transportsicherung drehen



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

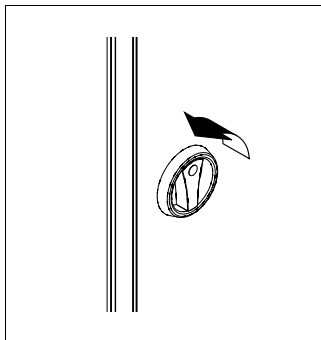


Warnung!

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 gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Knebel senkrecht steht.



Gerät beschicken



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

- ✓ Gerät 30–100 Minuten vorgekühlt
- ✓ Speisen zum Kühlhalten vorgekühlt
- ✓ Speisen auf Tellern mit Clochen abgedeckt

- ✓ Speisen in Gastronormbehältern mit Deckeln abgedeckt
- ✓ Türdichtung sauber und unbeschädigt

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.

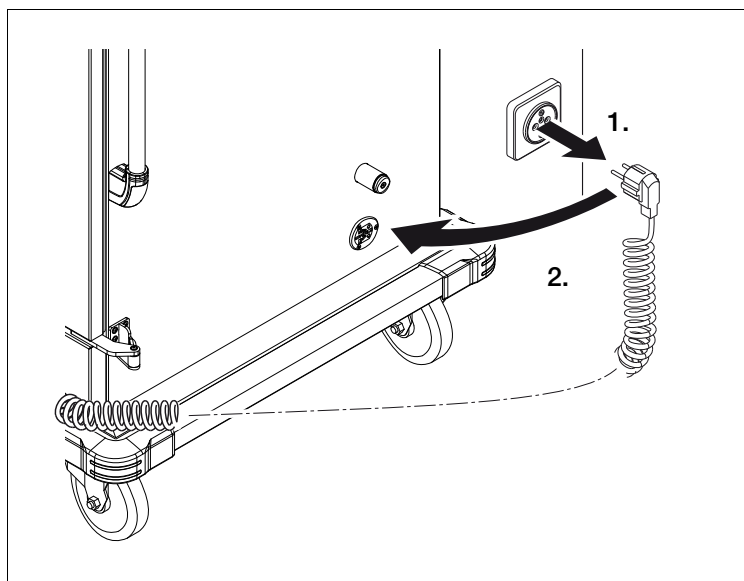
- Das Gerät stets von unten nach oben beschicken.
- Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
- Bei Beschickung mit Gastronormbehältern Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1, bestücken.

- Gerätetür öffnen.
 - ↳ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 19.
- Gastronormbehälter bis zum Anschlag an die Rückwand einschieben.
- Gerätetür schließen.
 - ↳ Unterkapitel "Gerätetür schließen" auf Seite 20.

Gerät an neuen Standort bringen

Gerät ausschalten

- Das Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
 - ↳ Unterkapitel "Kühlung ein-/ausschalten" auf Seite 14.
- Netzstecker ziehen (1.)
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung am Gerät stecken (2.)



Standortwechsel

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen besondere Vorkehrungen getroffen werden.
 - ↳ Kapitel "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 23.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür geschlossen

- ✓ Netzstecker gezogen und in die Netzstecker-Halterung gesteckt
- ✓ Kondenswasser-Auffangschale geleert
- ✓ 2 Personen

⚠ Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß!

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

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die 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.

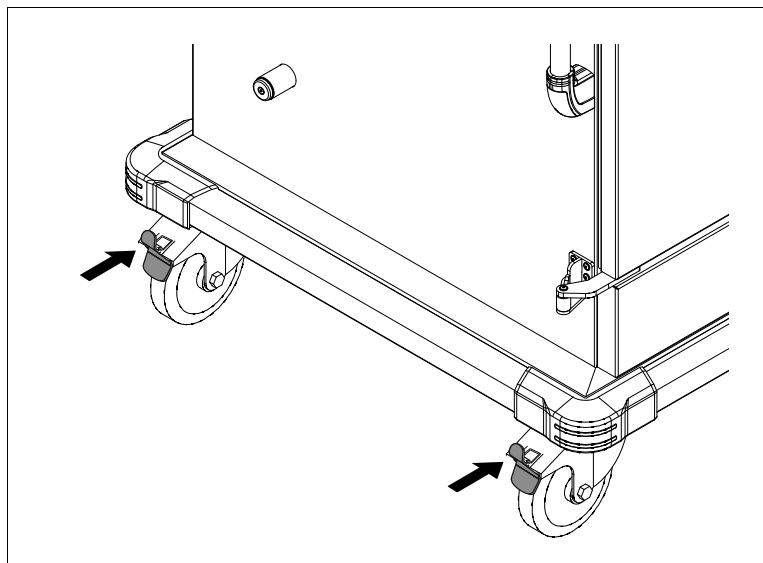
- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät vorausgeht.
- Das Gerät immer mit zwei Händen schieben.
- Das Gerät so schieben, dass die Hände an den Schiebegriffen ausreichend Abstand zur Wand oder anderen Gegenständen haben und nicht gequetscht werden können.

⚠ Vorsicht!

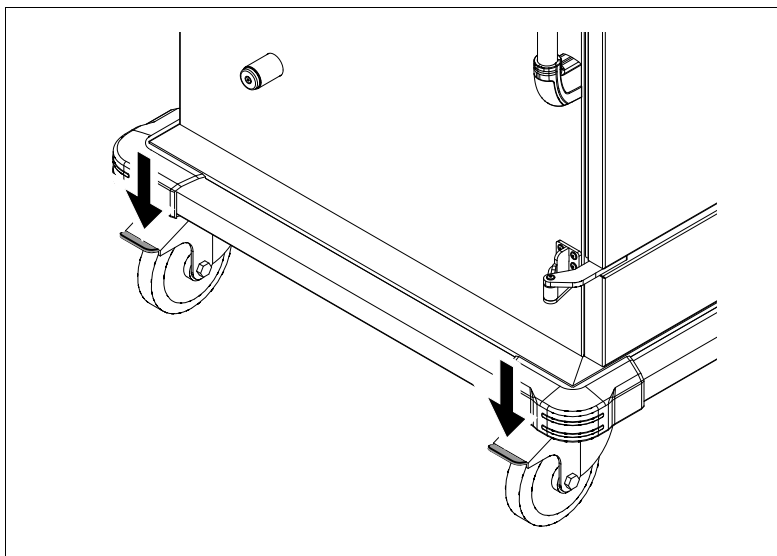
Rutschgefahr

Wenn während des Transports Kondenswasser auf den Fußboden läuft, besteht Rutschgefahr.

- Kondenswasser-Auffangschale vor dem Standortwechsel leeren, um ein Überlaufen zu vermeiden.
 - ↳ Unterkapitel "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 32.
- Eventuell ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.
- Radfeststeller lösen.



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



- Bei Bedarf:
 - Netzstecker einstecken und Gerät wieder einschalten.
 - Vor dem Beschicken 30–100 Minuten vorkühlen.

Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

- ☞ 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
- ✓ Gerätetür geschlossen
- ✓ Kühlung ausgeschaltet (Betriebsanzeige-LED des Ein-/Aus-Schalters leuchtet nicht)
- ✓ Netzstecker gezogen und in die Netzstecker-Halterung gesteckt
- ✓ Kondenswasser-Auffangschale geleert
- ✓ 2 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 $>10^\circ$ fahren.
 - Gerät stets von unten nach oben beschicken, um eine Schwerpunktverlagerung zu vermeiden.
 - Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
 - Bei Beschickung mit Gastronormbehältern Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit 2 Gastronormbehältern GN 1/1, bestücken.
-

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.

Vorsicht!

Rutschgefahr

Wenn während des Transports Kondenswasser auf den Fußboden läuft, besteht Rutschgefahr.

- Kondenswasser-Auffangschale vor dem Standortwechsel leeren, um ein Überlaufen zu vermeiden.
 - ↳ Unterkapitel "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 32.
 - Eventuell ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.
-
- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
 - Gerät vorsichtig mit 2 Personen (an jeder Geräteseitenwand eine) schieben.

Speisen kühl halten

- ☞ Um einen möglichst geringen Kälteverlust zu erreichen, Tür nicht unnötig während des Kühlbetriebs öffnen.
- ✓ Gerät 30–100 Minuten vorgekühlt, abhängig von der Umgebungstemperatur
- Wenn das Gerät nach dem Vorkühlen vom Stromnetz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken.
- Kühlung am Ein-/Aus-Schalter einschalten.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
 - ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 15.
- Speisen so lange kühl halten, wie gewünscht.

Speisen entnehmen

- Gerätetür vollständig öffnen und an die Geräteseitenwand andrücken.
 - ↳ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 19.

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 von oben nach unten entladen. Gastronormbehälter oder Teller von oben beginnend entnehmen.

-
- ☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
 - ↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 30.

Außerbetriebnahme

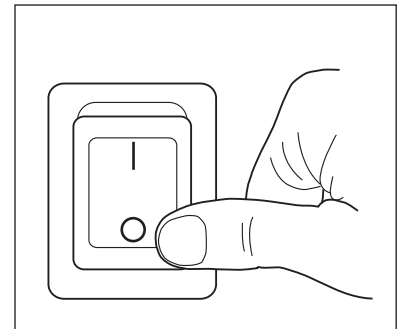
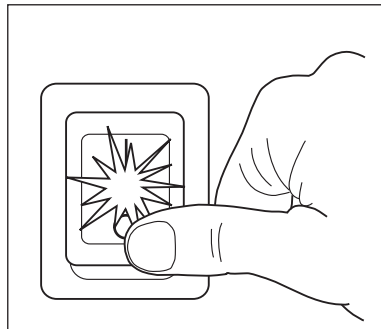
Gerät außer Betrieb nehmen

Vorsicht!

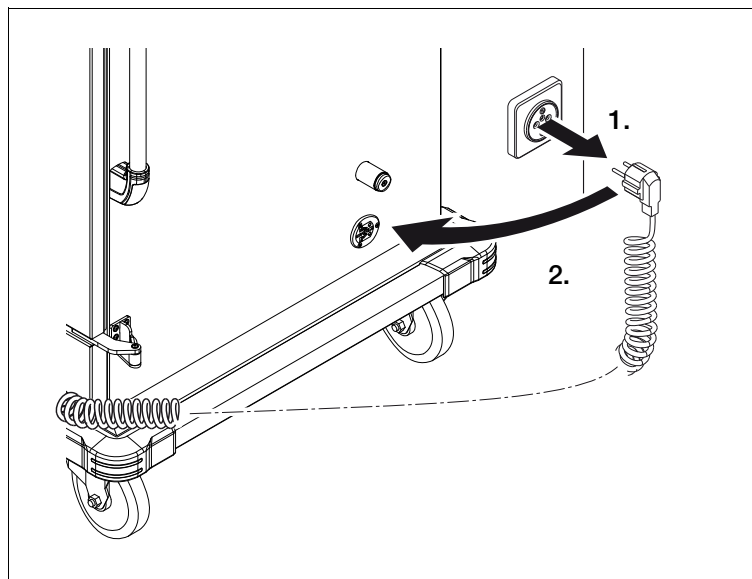
Schimmelgefahr!

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

Fehlermeldungen im Display des Temperatur-Reglers

Fehler- mel- dung	Ursache	Maßnahme
PoF	Bei gesperrter Tastatur gesperrte Funktion ausgewählt	■ Tastatur entsperren ↳ Unterkapitel "Tastatur sperren/entsperren" auf Seite 16.
LR	Tür während der Kühlung offen.	■ Tür schließen.
	Türmagnet locker oder fehlt, Türposition nicht korrekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.
	Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.
PI	Thermostat-Fühler defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.
LR	Kühlaggregat schaltet sich nicht ab, wenn Soll-Temperatur erreicht ist.	■ Temperaturabweichung kontrollieren. ↳ Unterkapitel "Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen" auf Seite 16. ■ Kühlung am Ein-/Aus-Schalter aus- und wieder einschalten. ■ Wenn Störung bestehen bleibt, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.

Fehler- mel- dung	Ursache	Maßnahme
HR	Hohe Umgebungstemperatur.	■ Temperaturabweichung kontrollieren. ↳ Unterkapitel "Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen" auf Seite 16. ■ Gerät in kühlere Umgebung bringen. – oder – Kühlparameter der Temperatur-Regelung durch Kältetechniker ändern lassen (Abtauzyklus verkürzen).
	Verdampfer vereist.	■ Temperaturabweichung kontrollieren. ↳ Unterkapitel "Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen" auf Seite 16. ■ Gerät abtauen. ↳ Unterkapitel "Abtauzyklus manuell starten" auf Seite 17.
	Kühlaggregat ausgefallen oder beschädigt.	■ Temperaturabweichung kontrollieren. ↳ Unterkapitel "Maximal-/Minimal-Temperatur anzeigen/löschen" auf Seite 16. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.

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

Ursache	Maßnahme
Soll-Temperatur zu niedrig gewählt.	■ Höhere Soll-Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel "Soll-Temperatur einstellen" auf Seite 15.
Speisen zu warm ins Gerät eingebracht.	■ Gerät nur mit ausreichend gekühlten Speisen beschicken.
Lüftungsschlitze verdeckt.	■ Gegenstände zwischen den Rollen auf der Geräteunterseite entfernen.
Hohe Umgebungstemperatur.	■ Gerät in kühlere Umgebung bringen.
Verdampfer im Gerät vereist.	■ Verdampfer im Gerät abtauen. ↳ Unterkapitel "Abtauzyklus manuell starten" auf Seite 17.
Dichtung an der Gerätetür defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.
Temperatur-Regelung in einem irregulären Zustand.	■ Kühlung kurzzeitig ausschalten. ↳ Unterkapitel "Kühlung ein-/ausschalten" auf Seite 14. ■ Wenn das Problem bestehen bleibt und die vorangehenden Fehlerursachen ausgeschlossen werden können, eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.
Kühlaggregat ausgefallen.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.
Geräteelektronik defekt.	■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 35.

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 Einwirkungen.	■ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel "Außerbetriebnahme" auf Seite 25. ■ 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. bei der Verwendung von industriellen Reinigern bilden können.
- 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!

Edelstahlreinigungs- 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 Edelstahlreinigungs- 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

Vorsicht!

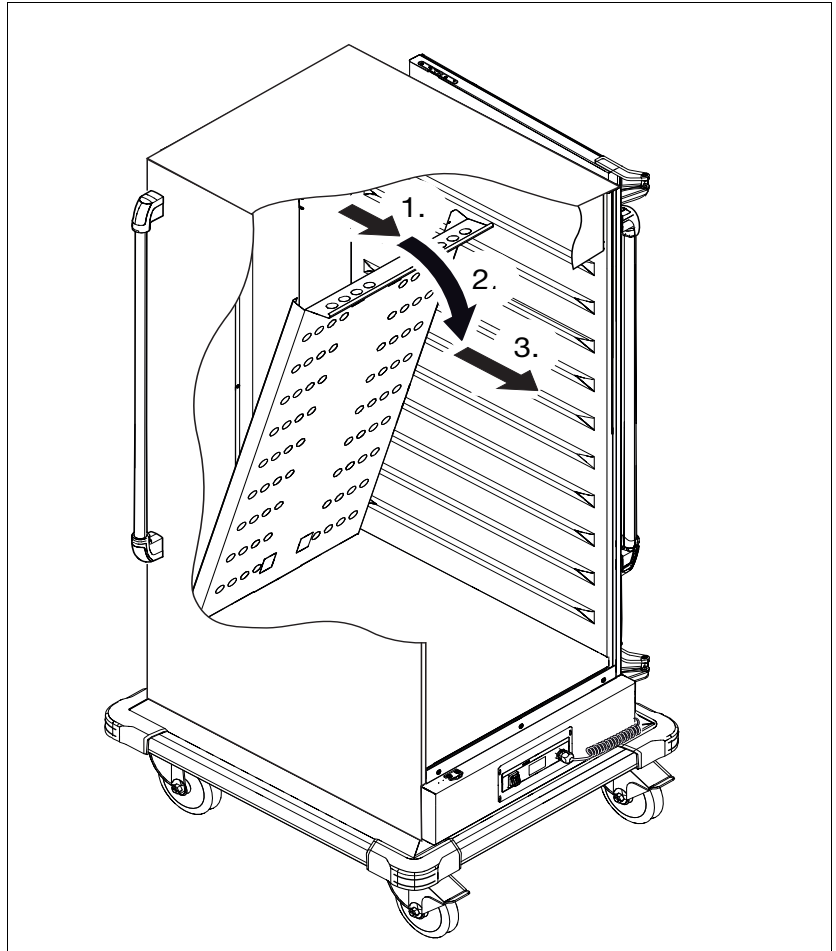
Rutschgefahr!

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

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

Luftführungsblech aus-/einbauen

- ☞ An der Rückwand im Geräteinneren ist ein Luftverteildblech angebracht, dass zu Reinigungszwecken herausgenommen werden kann.
- ✓ Gerätetür geöffnet
- Luftverteildblech oben aus der Halterung (1.) ziehen und schräg nach vorne abklappen (2).
- Luftverteildblech nach vorne (3.) aus dem Gerät entnehmen.



- Nach der Reinigung des Luftleitblech in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen und in die beiden Halterungen einrasten.

Kondenswasser-Auffangschale leeren

- ☞ Das Gerät verfügt über eine Kondenswasser-Auffangschale unterhalb des Stoßschutzes an der Geräterückseite.
- ☞ Anfallendes Kondenswasser wird in die Kondenswasser-Auffangschale abgeleitet.

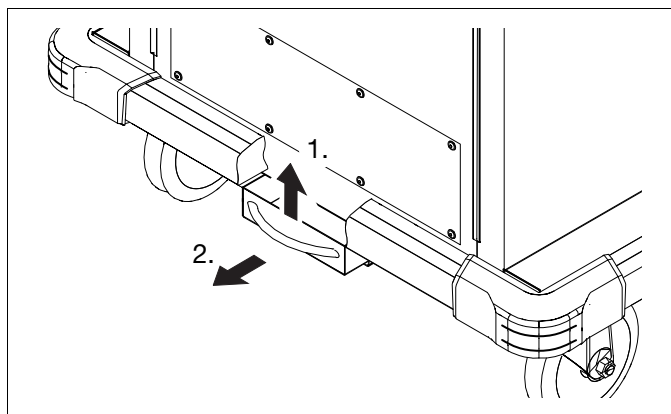
Vorsicht!

Rutschgefahr!

Wenn aus der Kondenswasser-Auffangschale Wasser überläuft und auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

- Kondenswasser-Auffangschale mindestens einmal täglich, bei stärkerem Kondenswasseranfall mehrmals, leeren.
 - Eventuell auf den Boden gelangtes Kondenswasser aufwischen.
-

- Kondenswasser-Auffangschale anheben (1.) und aus der Führung ziehen (2.).



- Kondenswasser-Auffangschale leeren.
- Kondenswasser-Auffangschale in Halterung einschieben.

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.

Kühlaggregat regelmäßig warten lassen

- ☞ B.PRO empfiehlt, das Kühlaggregat einmal im Jahr von einem für den Kälteträger qualifizierten Kältefachbetrieb warten zu lassen.
- ☞ Bei diesen Wartungsarbeiten muss auch der Verdampfer gereinigt werden.

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.

Kühlung warten lassen

- Mindestens einmal im Jahr die Kühlung durch einen für den Kälteträger qualifizierten Kältefachbetrieb warten lassen.

Kühlparameter ändern

- i Die Kühlparameter der Temperatur-Regelung (z. B. Schalthysterese) können bei Bedarf durch einen Kältefachbetrieb geändert/neu eingestellt werden. Informationen zur Einstellung der Temperatur-Regelung finden sich in der separaten Anleitung des Temperatur-Reglers, die sich in der Dokumentenmappe befindet.
 - ☞ Anleitung des Temperatur-Reglers.
- Bei Bedarf Kühlparameter durch einen für den Kälteträger qualifizierten Kältefachbetrieb ändern lassen.

Reparatur

Befugte Personen

☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgeführt werden:

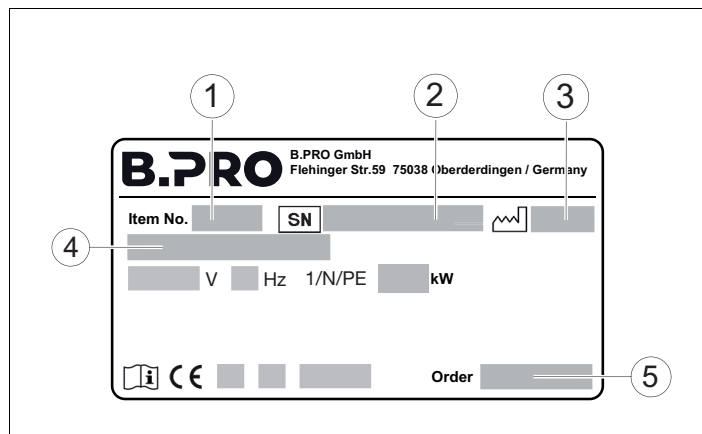
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Für den Kälteträger qualifizierter Kältefachbetrieb

Defekt-Beschreibung

Der B.PRO-Service benötigt zur Störungserfassung folgende Angaben auf den Typenschildern:

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

Das Typenschild befindet sich außen auf der Rückwand des Geräts.



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

Austausch von Komponenten

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

- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
- B.PRO-Service
- Bei Reparaturen an der Kühlung: Für den Kälteträger qualifizierter 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.

i Das Gerät enthält Kältemittel, welches aus Umweltschutzgründen nicht in die Umwelt gelangen darf.

- Kältemittel durch einen Kältefachbetrieb nach den gesetzlichen Bestimmungen aus dem Gerät entfernen und entsorgen lassen.
- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Restentleertes Gerät einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. spezieller Entsorgungsbetrieb) zuführen.

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

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

☞ Unterkapitel "Adresse" auf Seite 36.

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 und Gewichte (ca.)

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg	Max. Zuladung in kg
BW-UK 10	840	945	1920	180	200
BW-UK 15	840	945	1920	180	200

Fassungsvermögen Gastronormbehälter/Roste

Modell	Anzahl Gastronormbehälter				Anzahl Roste GR 2/1
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	
BW-UK 10	10	20	10	20	9
BW-UK 15	7	14	15	30	14

Temperatur, Fachinnenraum

Geräteausführung mit Temperatureinstellbereich +2 °C bis +8 °C
+2 °C bis +8 °C, regelbar

Geräteausführung mit Temperatureinstellbereich -10 °C bis +8 °C
-10 °C bis +8 °C, regelbar

Abstand der Auflagesicken

115 mm (BW-UK 10)

75 mm (BW-UK 15)

Tragfähigkeit

Bauteil	Zulässige Flächenlast in kg
Geräteoberseite	25

Elektrische Daten	Elektrischer Anschluss	
	Spannung:	220 bis 240 V, 50 Hz, 1/N/PE / 220 bis 240 V, 60 Hz, 1/N/PE (je nach Geräteausführung)
	Leistung (maximal):	0,8 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 °C bis +40 °C
	Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung
	Emissionen Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).	
	Werkstoff	
	Gerätekörper:	Edelstahl, Polystyrol, Polyamid
	Isolierung der Gerätetür:	Polyurethan
Kühlsystem	Kälteträger:	R449A (FCKW frei)
	Treibhauspotenzial (GWP):	1397,1
	Betriebsüberdruck:	24 hPa
	Kühlbereich:	–10 °C bis +8 °C / +2 °C bis +8 °C (je nach Geräteausführung)
	Abtauung:	Automatisch, bei Bedarf manuell
	Dichtigkeit:	Kühlsystem werkseitig auf Dichtigkeit geprüft
	Kälteleistung:	0,93 kW bei $t_0 = -10\text{ °C}$ (Verdampfungstemperatur) $t_u = +32\text{ °C}$ (Umgebungstemperatur)

Bestellangaben

Bankettwagen BW-UK 10	Artikelnummer:	573 578, 373 204
Bankettwagen BW-UK 15	Artikelnummer:	573 579, 373 204
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 584

Zubehör

Gastronorm-Roste GR 2/1	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 18867-6: Großküchengeräte – Fahrbare Geräte – Teil 5: Bankettwagen für gekühlte und gefrostete Produkte.

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

DIN EN 60335-2-24: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2-24: Besondere Anforderungen für Kühl-/Gefriergeräte, Speiseeis- und Eisbereiter.

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).

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"
- 2014/68/EU "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung von Druckgeräten auf dem Markt"

Bankettwagen gekühlt



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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