

BASIC LINE N-V/3/4
BASIC LINE K4
BASIC LINE A-V
BASIC LINE IE/AE-V
BASIC LINE S-3/4

Original-Betriebsanleitung



Copyright

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Technische Änderungen

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Inhaltsverzeichnis

1	Zu dieser Betriebsanleitung	5
1.1	Produktdokumentation	5
1.2	Darstellungskonventionen	5
1.3	Warnhinweise	5
2	Zu diesem Produkt	5
2.1	Einsatzzweck	5
2.2	Einsatzbedingungen	6
2.3	Produktmerkmale	6
3	Sicherheit	8
3.1	Sichere Verwendung	8
3.2	Allgemeines	8
3.3	Betreiberpflichten	9
3.4	Einweisung Dritter	9
3.5	Einsatzzweck	9
3.6	Einsatzbedingungen	9
3.7	Transport	9
3.8	Inbetriebnahme	10
3.9	Bedienung und Betrieb	10
3.10	Standortwechsel	12
3.11	Außerbetriebnahme	13
3.12	Reinigung und Pflege	13
3.13	Hygiene	14
3.14	Normen und Richtlinien	14
3.15	Produktkennzeichnung	14
4	Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	14
5	Transport	16
5.1	Transportschäden prüfen/abwickeln	16
5.2	Lieferumfang	16
6	Geräteübersichten	17
6.1	Geräteausführung BASIC LINE N-V/3/4	17
6.2	Geräteausführung BASIC LINE A-V Anfahrwand	18
6.3	Geräteausführung BASIC LINE K-4 Kassenstand	19
6.4	Geräteausführung BASIC LINE IE-V / AE-V ECKELEMNT	20
6.5	Geräteausführung BASIC LINE S-3/4 Suppenstation	21
6.6	Bedienelemente	22
7	Inbetriebnahme	23
7.1	Erstreinigung durchführen	23
7.2	Gerät aufstellen	23
7.3	Montage	25
7.4	Erstinbetriebnahme	30
8	Bedienung und Betrieb	31
8.1	Externe Geräte anschließen	31
8.2	Suppenstation ein-/ausschalten	32
8.3	Wärmestrahler ein-/ausschalten	33
8.4	Beleuchtung ein-/ausschalten	34
8.5	Gerät an neuen Standort bringen	34

9	Außerbetriebnahme	34
10	Hilfe im Problemfall	35
11	Reinigung und Pflege	36
11.1	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	36
11.2	Reinigungsintervall	37
11.3	Reinigungsmethoden	37
11.4	Reinigungsmittel	37
11.5	Gerät reinigen	38
12	Wartung	39
13	Reparatur	40
13.1	Defekt-Beschreibung	40
13.2	Ersatzteile	40
13.3	Adresse	41
13.4	Gewährleistung	41
14	Entsorgung	41
15	Technische Daten	42
16	Bestellangaben und Zubehör	45
17	Normen, Richtlinien, Prüfsiegel	45
17.1	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	45
17.2	Verordnungen, Vorschriften	45
18	Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen	46

1 Zu dieser Betriebsanleitung

1.1 Produktdokumentation

Dies ist die Original-Betriebsanleitung.

Zielgruppe:

Bedienpersonal, Küchenleiter.

1.2 Darstellungskonventionen

- ① **Erläuternde Information, Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle
- ↪ **Querverweis** auf ein Kapitel 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.

1.3 Warnhinweise



Signalwort! Art und Quelle der Gefahr!

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

Das Signalwort (Gefahr, Warnung, Vorsicht) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

2 Zu diesem Produkt

2.1 Einsatzzweck

Die BASIC LINE Neutralbuffets sind für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Aufstellen von gastronomischem Zubehör
- Ausgabe und Präsentation von Speisen, Speisenverteilung
- Kassenplatz, Bezahlvorgänge
- Getränketheke für ungekühlte Getränke und Flaschen
- Stellplatz für Kaffeemaschinen oder Teezubereitung inkl. Zubehör
- Brot-/Brötchentheke
- Geschirr-/Besteckablage
- Suppenstation/Tellerausgabe

Die BASIC LINE Neutralbuffets dienen der Speisenpräsentation und Speisenausgabe.

Die BASIC LINE Neutralbuffets eignen sich vor allem für einen Einsatz in Verpflegungseinrichtungen von Schulen, Betrieben, Behörden, Krankenhäusern, Seniorenheimen (Kantinen, Mensen, Speisesälen) sowie in der Gastronomie und Hotellerie.

Nicht zulässig sind folgende Verwendungen:

- Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten
- Verwendung als Leiterersatz, Steighilfe oder Klettergerüst
- Transport oder Lagerung gefährlicher oder giftiger Stoffe/Flüssigkeiten

2.2 Einsatzbedingungen

Allgemein

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts. Das Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben. Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung eingewiesen sein und die Betriebsanleitung verstanden haben.

Umgebung

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen, ohne jedoch den Witterungsbedingungen ausgesetzt zu sein, betrieben werden.

① Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü NN. entwickelt worden.

2.3 Produktmerkmale

Allgemein

Die BASIC LINE Neutralbuffets sind Ausgabemodule mit Edelstahlabdeckung und einem verzinkten, pulverbeschichteten Geräteunterbau.

- Eine optionale Wärmebrücke mit 3 oder 4 separat schaltbaren Wärmestrahlern und kunden-/bedienseitigem Hustenschutz hält Speisen warm, optional mit/ohne LED-Spots.
- Die Geräte sind kundenseitig mit einer abklappbaren Tablett-/Tellerrutsche ausgestattet. Optional ist bedienseitig eine zusätzliche abklappbare Tabletrutsche erhältlich. Gilt nicht für Inneneckmodule, Kassenplatz und Anfahrwände.
- Die Seitenwangen können optional mit abklappbaren Abstellborden versehen werden. Gilt nicht für Eckmodule.
- Tabletrutschen, Tellerrutschen oder Abstellborde können um 10 cm nach unten versetzt werden.
- Neutralbuffet N-3/4 ist optional mit reduzierter Korpushöhe von 750 mm erhältlich.
- Geräteunterbau kann optional mit Geräteboden aus Edelstahl versehen werden. Gilt nicht für Inneneckmodule, Kassenplatz und Anfahrwände.
- Optionale Frontverkleidungen für Bedien-/Kundenseite sind in verschiedenen Farben und Materialien verfügbar, um an die jeweilige Umgebung angepasst werden zu können.

Geräte der BASIC LINE können in verschiedenen Varianten aufgestellt werden:

- Freistehend für bediente Speiseausgabe oder Selbstbedienung
 - Wandstehend für Selbstbedienung (Bedienelemente auf Kundenseite)
 - Rückseite an Rückseite für Selbstbedienung
- ① Mit optionalen Modulverbindern (siehe Kapitel 7.3.1 auf Seite 25) können mehrere Geräte an den Seitenwangen fest miteinander verbunden werden.

Die Standardausführung der BASIC LINE Neutralbuffets umfasst:

- Edelstahl-Abdeckung
- 4 Lenkrollen Ø 75 mm, 2 davon mit Rollenfeststellern
- Seitenwangen und Blenden aus verzinktem, pulverbeschichtetem Feinblech

Bedienung und Betrieb

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung und/oder Suppenstation

① Wärmestrahler, Beleuchtung und Suppenstation lassen sich über Druckschalter ein- und ausschalten.




2.3.1 Optionen/Zubehör

Das BASIC LINE Neutralbuffet ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

Optionale Ausstattung	Erläuterung
Abdeckung Schalterblende	–
Zusätzlich 2 x 230 V-Steckdosen im Unterbau	–
Grundboden	–
Modulverbindingssatz	–
Korpus in verschiedenen Farben	–
Frontverkleidungen in verschiedenen Ausführungen (pulverbeschichtet und Resopal) und Farben	–
Brückenaufsatz	– Standard-Aufsatz – Highline-Aufsatz
Beleuchtung/Wärmestrahler	– mit LED-Spots – mit Wärmestrahler – mit Wärmestrahler und LED-Spots
Lichtfarbe/Farbtemperatur	– warmweiß 3000 K – neutralweiß 4000 K
Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG)	– kundenseitig bis zur Abdeckung – kundenseitig mit Durchreiche – bedienseitig mit Durchreiche
Tablettrutsche	– Rundrohr kundenseitig – Rundrohr bedienseitig – CNS glatt kundenseitig – CNS glatt bedienseitig – Resopal kundenseitig – Resopal bedienseitig
Tellerrutsche	– CNS glatt kundenseitig – CNS glatt bedienseitig – Resopal kundenseitig – Resopal bedienseitig
Abstellbord stirnseitig links/rechts	– Rundrohr – CNS glatt – Resopal
Aufstellung	– 4 x Lenkrollen Ø 75 mm, davon zwei mit Feststellern – 4 x Lenkrollen Ø 125 mm, davon zwei mit Feststellern – Stellfüße Edelstahl
Sockelblende	– Sockelblende kundenseitig – Sockelblende bedienseitig – Sockelblende stirnseitig links – Sockelblende stirnseitig rechts
Stromanschluss	– 230 V – 400 V
Kabeldurchbruch in der Abdeckung (nur bei BASIC LINE N-V/3/4)	–

2.3.2 Hinweisschilder

① Am Gerät sind folgende Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung – Anbringort
	Aufkleber: "Maximale Belastbarkeit"
	"Potentialausgleich" nach DIN IEC 60417 Anbringort: am Korpus unten bedienseitig rechts, direkt neben dem Potentialausgleichsanschluss, an der Unterseite des Geräts
	"Warnung vor heißer Oberfläche" nach DIN 4844-2 Anbringort: an der optionalen Wärmebrücke

- Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder **umgehend** ersetzen.

3 Sicherheit

3.1 Sichere Verwendung



- Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme und Verwendung des Geräts sorgfältig lesen und beachten.
- Angaben zur sicheren Verwendung, Sicherheitshinweise und Warnhinweise lesen und beachten.
- Betriebsanleitung so aufbewahren, dass sie jederzeit für das Bedienpersonal zugänglich ist.

3.2 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. Eine unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.

- Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.
- Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern. Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↳ "Reparatur" auf Seite 40

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

Elektrischer Schlag durch elektrische Aufladung, Gefahr eines Kurzschlusses!

- Das Gerät muss für Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie beim Austausch von Teilen vom Stromnetz getrennt werden. Der Netz- oder Gerätestecker sollte während dieser Arbeiten an einem sicheren, trockenen Ort aufbewahrt und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung geschützt werden.

Explosionsgefahr! Brandgefahr!

- Brandgefahr, insbesondere durch offene Flamme, elektrische oder durch statische Aufladung erzeugte Funken und heiße Oberflächen! Wenn Behälter mit explosionsfähigen Stoffen im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschaden führen.
- Im Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.
- Offene Flammen im Nutzraum des Geräts vermeiden.

Warnhinweise

- Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

3.3 Betreiberpflichten

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

- Sicherstellen, dass die Benutzer des Geräts gemäß dieser Betriebsanleitung in die Bedienung und den Umgang mit diesem Gerät eingewiesen sind und diese verstanden haben.
- Sicherstellen, dass die Anwender die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

3.4 Einweisung Dritter

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

3.5 Einsatzzweck

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass das Gerät nur gemäß dem vorgesehenen Einsatzzweck sach- und bestimmungsgemäß verwendet wird.

- Gerät nur für den vorgesehenen Einsatzzweck verwenden.

3.6 Einsatzbedingungen

Kippgefahr!

- Gerät kann umkippen und schwere Personen- oder Sachschäden verursachen.
- Gerät **nicht** als "Leiterersatz" nutzen oder von Kindern als "Klettergerät" verwenden lassen.
- Gerät von Kindern fernhalten.
- Gerät nur unter den zulässigen Umgebungsbedingungen betreiben.
- Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.
- Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern.
Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Fehlfunktion auftritt, Gerät **nicht** mehr verwenden, Netzstecker ziehen und unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

🔗 "Reparatur" auf Seite 40

3.7 Transport

Schweres, kippendes Gerät!

Eine unsachgemäßer Transport des Geräts kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.

- Gerät **nur** aufrecht stehend (auf Palette ausreichend fixiert) transportieren.

Sachschäden am Gerät durch unsachgemäßen Transport!

- Gerät nur in einem Lastfahrzeug mit ausreichend dimensionierter Laderampe oder in einem Lieferwagen transportieren.
- Sicherstellen, dass die Laderampe einen Neigungswinkel von 10° **nicht** überschreitet.
- Gerät auf der Palette gegen Verrutschen sichern (Sicherungsgurte).

Geräteausführung mit optionalen Rollenfeststellern

Eine Transportsicherung nur mit Rollenfeststellern ist **nicht** ausreichend.

- Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.
- Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.
- Sicherstellen, dass das Gerät sicher verstaut ist und während des Transports nicht verrutschen oder von der Ladefläche herunterfallen kann.

3.8 Inbetriebnahme

- Beim Auspacken des Geräts alle vorhandenen Schutzfolien abziehen.

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

Elektrischer Schlag durch elektrische Aufladung, Gefahr eines Kurzschlusses!

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche nieder. Durch den entstehenden Feuchtigkeitsfilm besteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

- Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.
- Gerät nur auf einer ebenen, festen Standfläche betreiben.
- Gerät **nicht** neben Geräten mit starker Dampfbildung betreiben (z. B. Spülmaschine).

Falsche Netzspannung! Fehlende Absicherung!

- Eine unsachgemäße Handhabung des Netzsteckers und des Netzanschlusses kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.
- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) abgesichert ist. Sicherstellen, dass jede Phase zusätzlich mit max. 16 A abgesichert ist.
- Bei bauseitigem Anschluss an einen elektrischen Festanschluss sicherstellen, dass eine jederzeit allpolig wirkende Trennvorrichtung installiert ist. Installation gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern.

Beschädigter Netzstecker! Beschädigtes Netzkabel!

- Gerät **nicht** verwenden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Beschädigte Elektrik und Netzsteckdose!

- Gerät vor dem Trennen von der Stromversorgung am Netzschalter ausschalten.
- Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektrik und/oder die Netzsteckdose beschädigt werden können. Gilt auch für ggf. angeschlossene externe Geräte.
- Beim Ausstecken Netzstecker nur am Gehäuse des Netzsteckers ziehen, **nicht** am Netzkabel.

Geräteausführung IE-V / AE-V

Kippgefahr!

- Das Inneneck-/Außeneckmodul nicht als alleinstehendes Modul in Betrieb nehmen.
- Das Inneneck-/Außeneckmodul mindestens durch einen Modulverbindingssatz mit einem nebenstehenden Modul fest verbinden.

3.9 Bedienung und Betrieb

Geräteausführung mit Rollenfeststellern

Ungesichertes Gerät!

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Personenschäden und Sachschäden verursachen.

- Gerät immer mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.
- Speisen in Gastronormbehältern immer mit Deckel abdecken.
- Speisen auf Tellern immer mit Clochen abdecken.

Geräteausführung mit Stellfüßen

Kippendes Gerät!

- Alle Stellfüße so einstellen, dass das Gerät sicher steht und nicht wackelt.

Beeinträchtigte Lebensmittelqualität!

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

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

Geräteausführung mit Wärmebrücke

Die Abdeckung und die Außenseiten der Wärmebrücke werden im Betrieb warm.

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

Verbrennungsgefahr! Heiße Schutzgitter!

Die Schutzgitter der Wärmestrahler erhitzen sich im Betrieb und können bei Berührung Verbrennungen verursachen.

- Schutzgitter während des Betriebs **nicht** berühren.
- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Materialschäden und Brandgefahr! Gegenstände werden unter den Wärmestrahlern erhitzt!

Beim Betrieb der Wärmestrahler werden durch die Infrarotstrahlung alle Gegenstände unterhalb der Wärmestrahler stark erhitzt. Je nach Materialeigenschaft können dadurch Materialschäden oder Brände entstehen.

- Wärmestrahler nur in Betrieb nehmen, wenn sich keine temperaturempfindlichen Gegenstände und Behälter (insbesondere aus Kunststoff) unterhalb der Wärmestrahler befinden

Verletzungsgefahr! Überlastung und Beschädigung der Anbauteile!

Überlastete Anbauteile können brechen oder nachgeben, was zu Stürzen von Gegenständen führen kann und somit Verletzungen verursachen kann. Beschädigte Anbauteile können zu Stolperfallen führen, insbesondere wenn sie brüchig oder instabil sind.

- Anbauteile generell nur während der Gerätenutzung hochklappen.
- Anbauteil darf nur mit der in dieser Betriebsanleitung des Geräts genannten Flächenlast belastet werden. Hierbei ist insbesondere auf die korrekte Verriegelung des Minirasters der Konsole im ab-/und hochgeklappten Zustand des Anbauteils zu achten.
- Keine Gegenstände auf die Wärmebrücke oder den Standard-Hustenschutz stellen oder legen.
- Anbauteile nur zum Abstellen von Geschirr und/oder Tablettts verwenden und nicht mit schweren Gegenständen belasten.
- Sitzen auf den Anbauteilen ist **nicht** zulässig, um die strukturelle Integrität zu gewährleisten und Verletzungen zu vermeiden.

Zulässige Flächenlast je Anbauteil:

- Tabletrutsche: 25 kg
- Abstellbord/Tellerrutsche: 25 kg
- Geräteboden: 100 kg
- Highline-Hustenschutz (Kunden- oder bedienseitig): 10 kg

Geräteausführung mit Suppenstation

- ① Für Bedienung und Betrieb von Suppenstation und optionalem Tellerspender die jeweiligen zusätzlichen Betriebsanleitungen beachten.
-

3.10 Standortwechsel

Geräteausführung mit Rollen

Verletzungsgefahr und Sachschaden! Herunterfallende Gegenstände!

Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von den Abstellflächen oder aus dem Gerät rutschen, diese können Personen verletzen, die sich in der Nähe befinden. Gegenstände könnten beschädigt werden oder das Gerät selbst könnte Schaden nehmen.

- Bei Geräteausführung mit elektrischer Installation vor jedem Standortwechsel den Netzstecker des Geräts ziehen, um die elektrische Sicherheit zu gewährleisten.
- Gegenstände von den Abstellflächen entfernen, einschließlich des optionalen Gerätebodens.
- Gerät immer in angemessener Geschwindigkeit (**nicht** schneller als 3 km/h – entspricht langsamem Gehen) an den neuen Standort bringen.
- Wegen der geringen Bodenfreiheit das Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) über schräge Flächen oder Rampen transportieren.

Transportschaden und Verletzungsgefahren für Personen!

Ein unsachgemäßer Transport kann zu Beschädigungen des Geräts führen und Personen- oder Sachschäden verursachen.

- Sicherstellen, dass der Standort des Geräts die Verordnungen, Vorschriften, weitere berufsgenossenschaftliche Regeln und ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in der jeweils aktuellen Fassung erfüllt.
- Stöße vermeiden.
- **Keine** Schwellen oder Stufen überfahren.
- **Keine** unebenen Böden befahren.
- Gerät nur schieben, **nicht** ziehen.

Kippgefahr!

Dieses Gerät kann umkippen und schwere Personen- oder Sachschäden verursachen.

Das Gerät ist im Stand kippstabil bis zu einer Neigung von 10°.

- Optionale Flügeltüren während des Standortwechsels geschlossen halten.
- Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren.
- Wenn das Gerät auf einer schrägen Fläche steht:
Gerät zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern.
- Vor dem Transportieren des Geräts die Bremsleistung der Rollen prüfen, indem das Gerät auf einer ebenen Fläche abgestellt und die Rollen festgestellt werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät sicher steht, nicht rollt und nicht rutscht.
- Wenn Anzeichen von Beschädigungen an den Rollenfeststellern oder eine mangelhafte Bremsleistung erkennbar sind:
Gerät **nicht** verwenden und sofort den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

🔗 "Reparatur" auf Seite 40

Unbeabsichtigtes Wegrollen des Geräts!

Eine Beschädigung der Rollenfeststeller oder eine mangelhafte Bremsleistung kann zu einem unkontrollierten Rollen des Geräts führen und Personen- oder Sachschäden verursachen.

- Gerät **nicht** mit arretierten Rollenfeststellern bewegen.

Geräteausführung mit Stellfüßen

- Das Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) transportieren.
Hierbei sind die entsprechenden BG-Vorschriften und Informationen zu beachten.

Quetschgefahr!

Beim Transport des Geräts können die Hände zwischen der Wand oder anderen Gegenständen (z. B. Schrank) und dem Gerät eingeklemmt und gequetscht werden.

- Sicherstellen, dass Hände und Finger nicht in die Nähe der Wand oder des Geräts gelangen, während es geschoben wird.
- Beim Transport des Geräts sicherstellen, dass keine Personen und keine Gegenstände, die sich vor dem Gerät befinden, übersehen werden.

Schweres, kippendes Gerät! Unangemessen hohe Geschwindigkeit!

- Bei Personen, die nicht über das Gerät sehen können:
Beim Transport eine weitere Person dem Gerät vorausgehen lassen, um eine sichere Fortbewegung des Geräts zu ermöglichen.
- Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen: Immer eine weitere Person zur Absicherung vorsehen.
- ↳ "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 23
- Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit **zwei** Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.
- Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.
- Gerät immer mit zwei Händen an der Abdeckung schieben.
- Sicherstellen, dass die Person, die das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage ist, das ggf. beladene Gerät im Ernstfall abzubremesen.

3.11 Außerbetriebnahme

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation**Beschädigte Elektrik und Netzsteckdose!**

Das Ausstecken bei eingeschaltetem Gerät kann die Geräteelektrik und die Netzsteckdose beschädigen.

- Gerät vor dem Trennen von der Stromversorgung am Ein/Aus-Schalter ausschalten.
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Externe Geräte, die an die Gerätesteckdosen angeschlossen sind, müssen ebenfalls vor dem Ein- oder Ausstecken des Netzsteckers ausgeschaltet sein.
- Beim Ausstecken Netzstecker nur am Gehäuse des Netzsteckers ziehen, **nicht** am Netzkabel.
- Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.

3.12 Reinigung und Pflege

- Bei Geräteausführung mit Elektroinstallation vor der Reinigung (siehe Kapitel 11 auf Seite 36) den Netzstecker ziehen, um Kurzschlüsse und elektrische Schläge zu vermeiden.
- Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und nationale Hygienebestimmungen beachten.
- Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, ohne Hochdruckreiniger, Wasserbrause oder Dampfstrahlgeräte. Keine Metallteile, scharfe Gegenstände oder Scheuermittel verwenden, um Schäden zu vermeiden.
- Nach der Reinigung gründlich trocknen, insbesondere optionaler Geräteboden, um Rutschgefahr durch auslaufendes Wasser zu verhindern.

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation**Kurzschluss durch in die Geräteelektrik und den Netzstecker eindringendes Wasser!**

Eindringendes Wasser kann Funktionsstörungen und Stromschläge verursachen.

- Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen von der Stromversorgung trennen.
- Netzstecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

Rutschgefahr!

- Nach der Reinigung das Gerät gründlich trocknen.
Dabei Reinigungswasser vom optional vorhandenen Geräteboden entfernen.
- Aus dem Gerät gelaufenes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

3.13 Hygiene

Geräteausführung mit Wärmebrücke und/oder Suppenstation

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

- Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einhalten.

Hustenschutz

Verhakete Bruchstücke! Verletzungsgefahr und Sichtbehinderung!

Unbemerkte Beschädigungen des Hustenschutzes aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) infolge von Stößen und Schlägen können nicht auftreten. Bei einer Beschädigung zerbricht das Glas jedoch in kleine, teilweise ineinander verhakte Bruchstücke. Durch die besondere Bruchstruktur des ESG besteht nur eine geringe Verletzungsgefahr.

- Beschädigtes Glas umgehend austauschen, um die Schutzfunktion zu gewährleisten und um eine Verletzungsgefahr auszuschließen.
- Zerbrochenes Glas sofort entfernen, da es die Sicht beeinträchtigen kann.
- Speisen aus dem betroffenen Gerät entsorgen.

3.14 Normen und Richtlinien

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

- Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

3.15 Produktkennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Typenschild (siehe Kapitel 13.1 auf Seite 40) versehen.

- ① Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

4 Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

- ① Die Speisenausgabesysteme für den KiTa- und Schulbereich sind generell mit einer um 750 mm reduzierten Bauhöhe ausgeführt.
- ① Diese Zusatzinformation beschreibt die abschätzbaren, zusätzlichen Restgefahren, die sich durch den Zugang von Kindern/Jugendlichen zu diesem Produkt ergeben.



Gefahr des Einschließens von Kindern!

Das Gerät hat Schrankfächer mit einer Größe, in die Kinder hineinsteigen könnten.

- Gerät **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Inbetriebnahme sowie vor der Deponierung des Geräts **prüfen**, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.



Verbrennungsgefahr! Heiße Oberflächen und Gerätefächer/Zubehör!

Das Gerät kann Oberflächentemperaturen über 60 °C erreichen, was für den ordnungsgemäßen Betrieb erforderlich ist. Bei längerem Hautkontakt können diese hohen Temperaturen Verbrennungen verursachen.

- Heiße Oberflächen nur mit geeigneten Schutzmaßnahmen berühren.

**Vorsicht! Quetschung von Gliedmaßen!**

Für das Gerät sind optionale Anbauteile erhältlich, wie Tabletrutschen und Abstellborde. Beim Hochklappen und Verriegeln der Anbauteile können Gliedmaße eingeklemmt und gequetscht werden.

- Anbauteile nur während Benutzung hochklappen.
- Hochklappen und Verriegeln der optionalen Bauteile nur unter Aufsicht durchführen.
- Anbauteile nur mit der ausgewiesenen Flächenlast belasten (siehe "Bedienung und Betrieb" auf Seite 10).
- Korrekte Verriegelung des Minirasters sicherstellen.

**Quetschung von Gliedmaßen!**

Für das Gerät sind optionale Flügeltüren mit Türscharnieren erhältlich, in denen Gliedmaßen (z. B. Finger beim Öffnen und Schließen der Gerätetür) eingeklemmt und gequetscht werden können.

- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür sicherstellen, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.

Allgemeine und spezielle Gefahren**Einsatzbereich**

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

Aufsichtspflicht

- Gerät **nicht** unbeaufsichtigt bewegen oder betreiben.

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

Stromversorgung

Durch den Einsatz eines elektrisch betriebenen Geräts ergibt sich für die Aufsichtsperson eine erhöhte Aufsichtspflicht.

- Gerät **nicht** unbeaufsichtigt betreiben.

① B.PRO empfiehlt:

- Gerät an Steckdosen betreiben, die durch einen Haupt-/Zentralschalter abgeschaltet werden können.
- Sicherstellen, dass dieser Haupt-/Zentralschalter außerhalb der Erreichbarkeit für Kinder installiert ist.
- Zugbelastung des Netzkabels vermeiden. Dies gilt ebenso beim Einsatz eines Spiralkabels.
- Sofern das Gerät mit einem Kabelführungsrohr ausgestattet ist, dieses **nicht** zum Bewegen des Geräts verwenden.

Missbrauch als Spielgerät

Durch Missbrauch als Spielgerät kann das Gerät kippen und Personenschäden verursachen.

- Am Gerät **nicht** klettern.

Missbrauch als Lagerplatz

- Gerät **nicht** als Lagerplatz für Gegenstände und/oder Lebewesen benutzen.

Missbrauch als Fahrzeug

Das Gerät darf **nicht** als Fahrzeug oder Transportmittel genutzt werden.

- **Nicht** unter das Gerät legen.

Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potential.

Durch die vorgenannten Missbräuche können Personen verletzt z. B. überrollt oder eingequetscht werden.

Rollenfeststeller

Die Rollenfeststeller haben Öffnungen, die technisch bedingt sind. Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können in die Öffnungen der Rollenfeststeller hineinragende Gliedmaßen gequetscht werden. Durch unbeaufsichtigtes Öffnen eines Rollenfeststellers kann sich das Gerät in Bewegung setzen.

- Wenn das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist oder ein Standortwechsel notwendig ist: Vorhandene Rollenfeststeller betätigen.

Allgemeiner Sicherheitshinweis im Umgang mit Kindern.

- Bitte alle Sicherheitshinweise im entsprechenden Sicherheitskapitel (siehe Kapitel 3.1 auf Seite 8) beachten, um einen sicheren Umgang mit diesem Gerät im Beisein von Kindern zu gewährleisten.

5 Transport

5.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt.

Später gemeldete Transportschäden **müssen** durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

- Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrollieren (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.
 - oder –
- Gerät **nicht** annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.

5.2 Lieferumfang

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

Standardmäßiger Lieferumfang

- (1) Gerät/Modul
- (2) Betriebsanleitung

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.
- Transportverpackung **nicht** aufreißen und **nicht** aufschneiden.
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

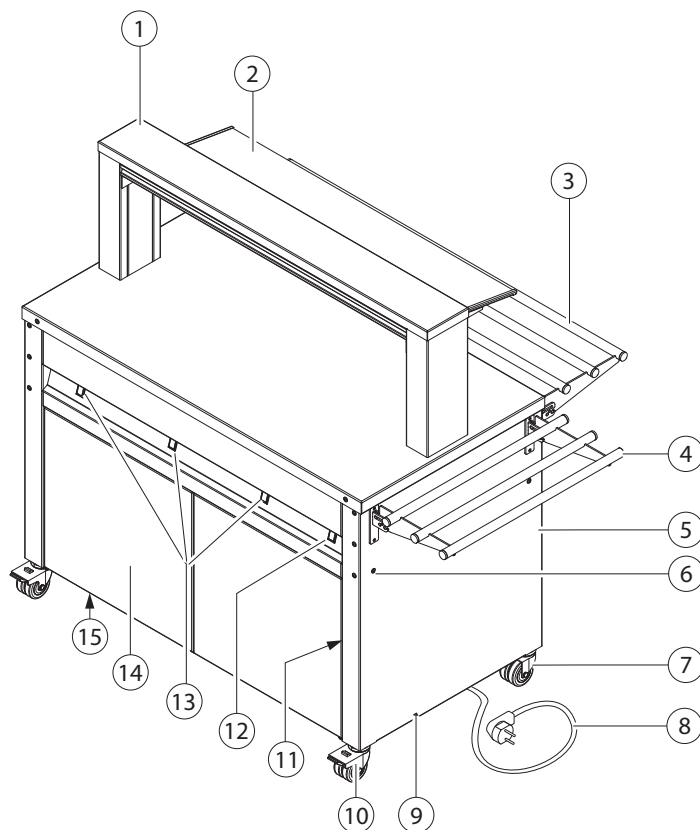
Verpackungsmaterial entsorgen

Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

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

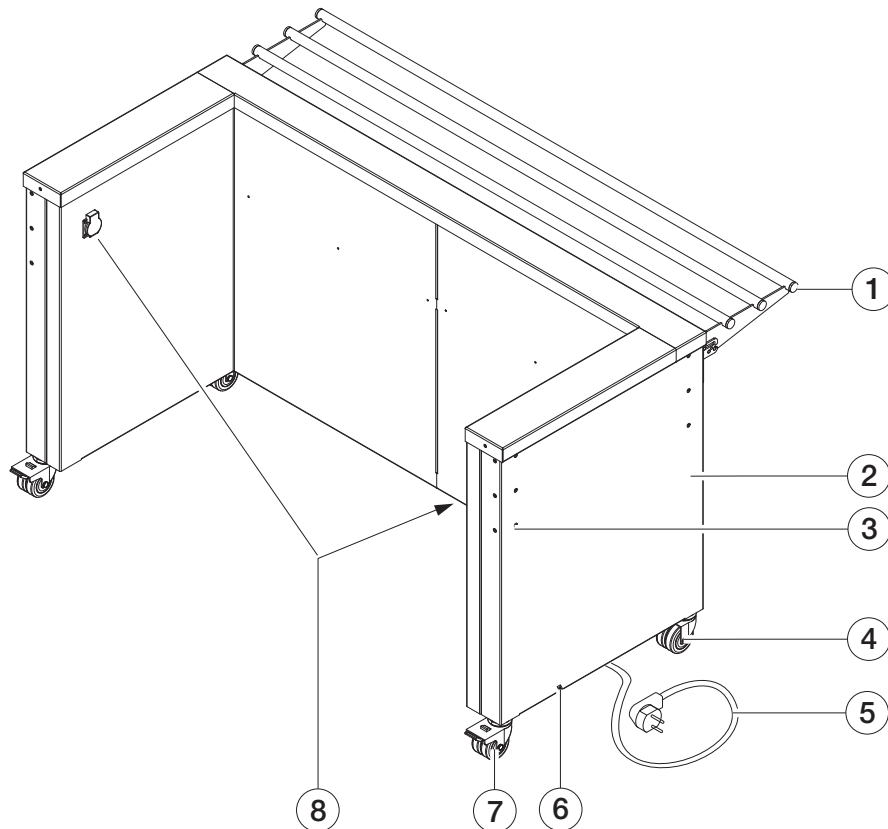
6 Geräteübersichten

6.1 Geräteausführung BASIC LINE N-V/3/4



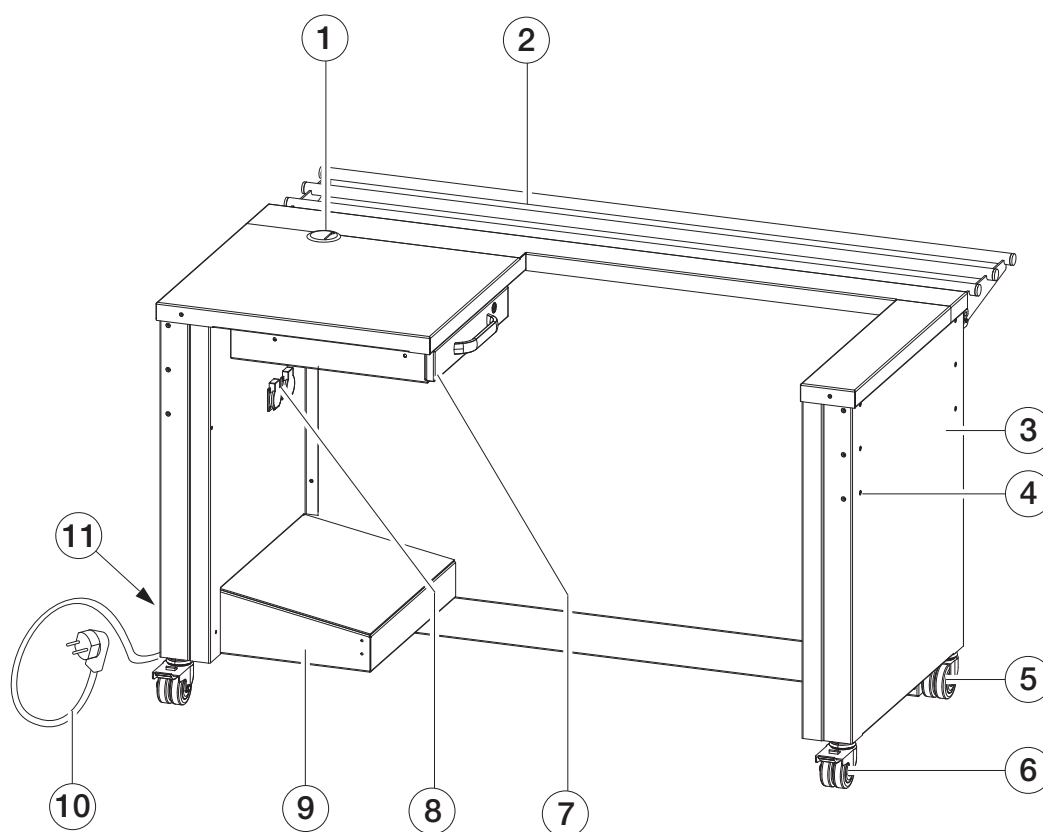
- (1) Wärme-/Beleuchtungsbrücke (optional)
- (2) Kundenseitiger Hustenschutz (optional)
- (3) Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr (optional)
- (4) Abklappbares Abstellbord an der Seitenwange
- (5) Seitenwange Unterbau
- (6) Befestigungsmöglichkeiten für bedienseitige abklappbare Tabletrutsche
- (7) Lenkrolle (optional)
- (8) Netzkabel mit Netzstecker
- (9) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (10) Lenkrolle mit Rollenfeststeller (optional)
- (11) Steckdosen für Anschluss externer Geräte (optional)
- (12) Ein-/Ausschalter „Beleuchtung“ in der Wärme-/Beleuchtungsbrücke (optional)
- (13) Ein-/Ausschalter Keramik-Wärmestrahler in der Wärmebrücke
- (14) Bedienseitige Flügeltüren (optional)
- (15) Geräteboden (optional)

6.2 Geräteausführung BASIC LINE A-V Anfahrwand



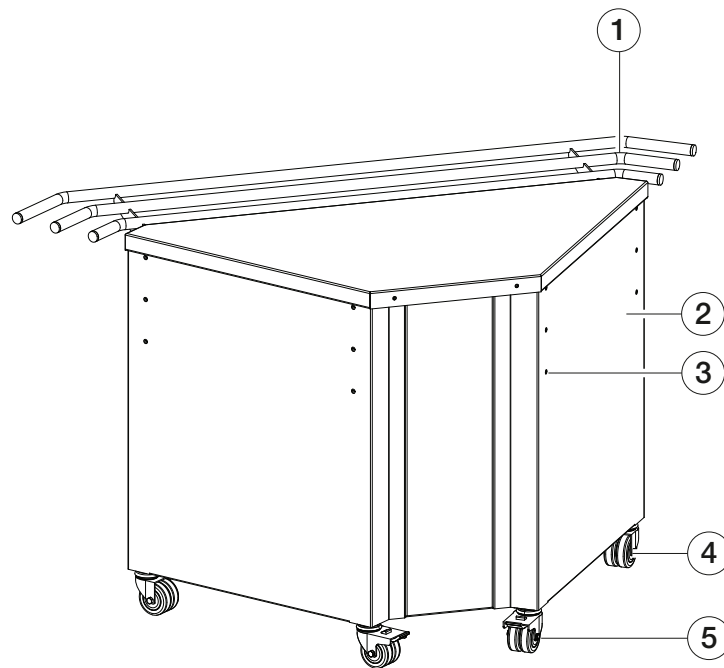
- (1) Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr (optional)
- (2) Seitenwange Unterbau
- (3) Befestigungsmöglichkeiten für stirnseitige abklappbare Tabletrutsche
- (4) Lenkrolle (optional)
- (5) Netzkabel mit Netzstecker
- (6) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (7) Lenkrolle mit Rollenfeststeller (optional)
- (8) Steckdosen für Anschluss externer Geräte

6.3 Geräteausführung BASIC LINE K-4 Kassenstand



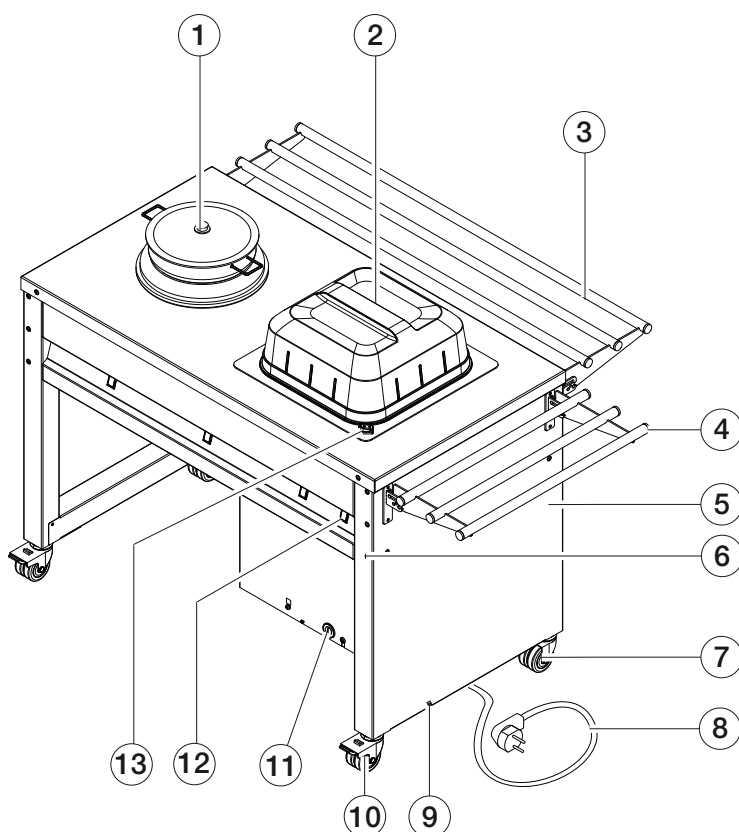
- (1) Kabeldurchführung
- (2) Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr (optional)
- (3) Seitenwange Unterbau
- (4) Befestigungsmöglichkeiten für stirnseitige abklappbare Tabletrutsche
- (5) Lenkrolle (optional)
- (6) Lenkrolle mit Rollenfeststeller (optional)
- (7) Schublade
- (8) Steckdosen für Anschluss externer Geräte
- (9) Auftritt
- (10) Netzkabel mit Netzstecker
- (11) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)

6.4 Geräteausführung BASIC LINE IE-V / AE-V Eckelement



- (1) Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr (optional)
- (2) Seitenwange Unterbau
- (3) Befestigungsmöglichkeiten für weiterführende Module
- (4) Lenkrolle (optional)
- (5) Lenkrolle mit Rollenfeststeller (optional)

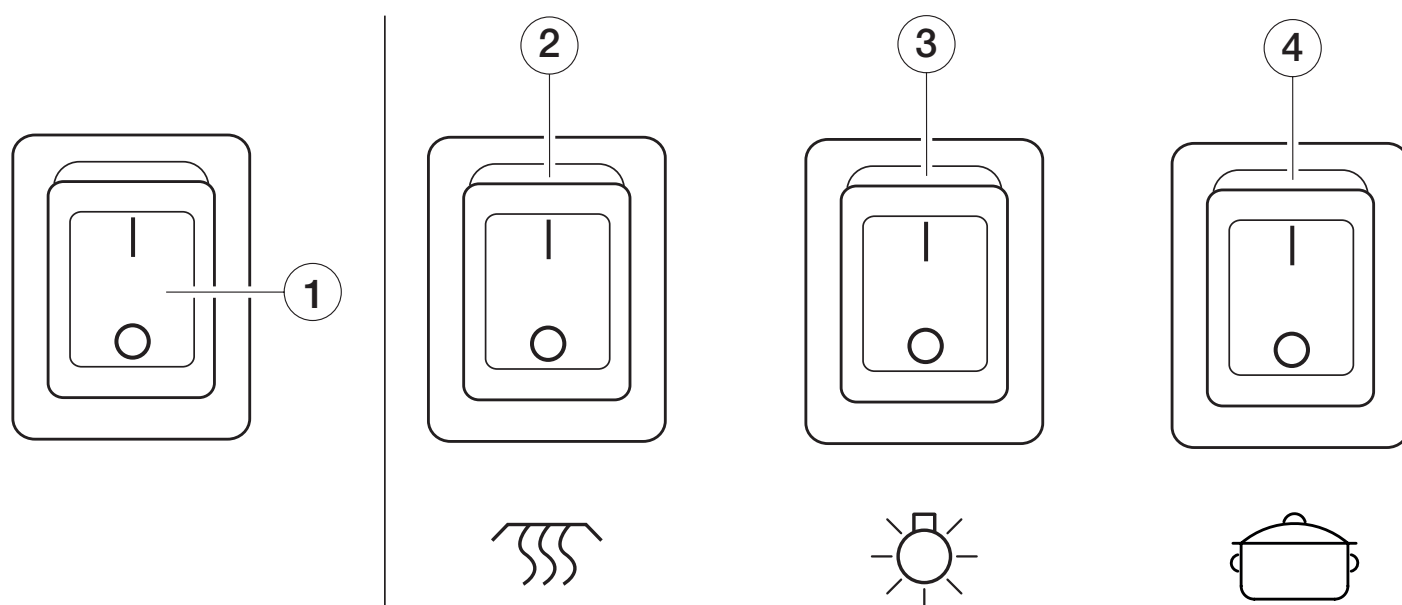
6.5 Geräteausführung BASIC LINE S-3/4 Suppenstation



- (1) Suppentopf mit Heizmodul
- (2) Einbautellerspender beheizt (optional)
- (3) Kundenseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr (optional)
- (4) Stirnseitige abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahlrundrohr (optional)
- (5) Seitenwange Unterbau
- (6) Befestigungsmöglichkeiten für bedienseitige abklappbare Tabletrutsche
- (7) Lenkrolle (optional)
- (8) Netzkabel mit Netzstecker
- (9) Aufkleber Potentialausgleich (Anschluss an der Unterseite des Geräts)
- (10) Lenkrolle mit Rollenfeststeller (optional)
- (11) Temperaturregler für optionalen Einbautellerspender beheizt
- (12) Ein-/Ausschalter für Suppentopf
- (13) Ein-/Ausschalter Keramik-Wärmestrahler in der Wärmebrücke

6.6 Bedienelemente

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung und Suppenstation



Wärmestrahler, Beleuchtung, Suppenstation

- (1) Ein-/Ausschalter mit integrierter LED-Betriebsanzeige
- (2) Ein-/Ausschalter „Wärmestrahler“
- (3) Ein-/Ausschalter „Beleuchtung“
- (4) Ein-/Ausschalter „Suppenstation“

7 Inbetriebnahme

7.1 Erstreinigung durchführen

- Nach Anlieferung an dem Gerät eine Erstreinigung durchführen.
- Kartonagen, Schutzschichten aus Papier, Folien und Klebebänder vollständig entfernen.
- Oberflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen (siehe Kapitel 11 auf Seite 36)

7.2 Gerät aufstellen

Geräteausführung IE-V / AE-V



Sachschaden durch Kippen!

Das Inneneck- bzw. Außeneckmodul kann bei Inbetriebnahme als alleinstehendes Modul umkippen.

- Modul durch mindestens einen Modulverbindingssatz mit einem nebenstehenden Modul verbinden.

Eine standsichere Aufstellung ist gewährleistet, wenn die folgenden Punkte zutreffen:

- Der vorgesehene Platz des Geräts ist eben und eine waagerechte Aufstellung des Geräts gewährleistet.
- Bei Rollenausführung Rollenfeststeller arretieren.
- Bei optionalen Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten, sodass das Gerät sicher steht und nicht wackelt.
- Gerät auf vorgesehenem Platz standsicher aufstellen.

↳ "Standortwechsel" auf Seite 12

↳ "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 23

Standortwahl

Um einen bestmöglichen Betrieb zu gewährleisten, ist bei der Wahl des Aufstellungsorts des Geräts Folgendes zu beachten:

- Gerät weit entfernt von Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Geschirrspülmaschine).
- Gerät ausreichend vor Zugluft schützen.

7.2.1 Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

Geräteausführung mit Rollen



Vorsicht! Klemmgefahr für Gliedmaßen!

Beim Schieben der Module können Gliedmaßen eingeklemmt werden und Personen verletzt werden. Je nach Gewicht besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

- Gerät immer mit zwei Händen an der Abdeckung schieben.
 - Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden.
-

Geräteausführung mit Geräteboden



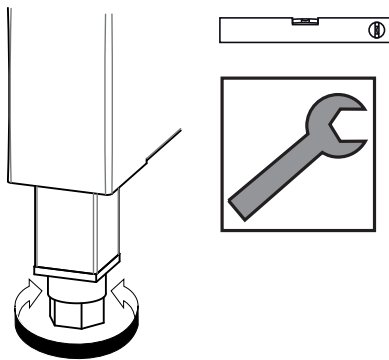
Vorsicht! Sachschaden durch Aufsetzen des Gerätebodens!

Beim Fahren über schräge Flächen oder Rampen kann das Gerät wegen der geringen Bodenfreiheit aufsetzen und möglicherweise beschädigt oder manövrierunfähig werden.

- Gerät mit geeigneten Transportmitteln (z. B. Hubwagen) über Rampen und schräge Flächen transportieren.

- ✓ **Zwei** Personen
- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Gerät von der Stromversorgung getrennt
- ✓ Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.
- Prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Gerät vorsichtig mit **zwei** Personen über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

7.2.2 Gerät mit Stellfüßen aufstellen



- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen.
- Gerät durch Verstellen der Standfüße lotrecht ausrichten, so dass es sicher steht und nicht wackelt.

7.2.3 Gerät mit Rollenfeststellern aufstellen



Warnung! Unzureichende Haltewirkung der Rollenfeststeller!

Auf Rampen ist unter Umständen die Haltewirkung der Rollenfeststeller **nicht** gewährleistet.

Das Gerät kann sich in Bewegung setzen und Personen verletzen.

- Beim Abstellen des Geräts auf einer Rampe Rollenfeststeller arretieren und zusätzlich gegen Wegrollen sichern (z. B. mit Unterlegkeilen).

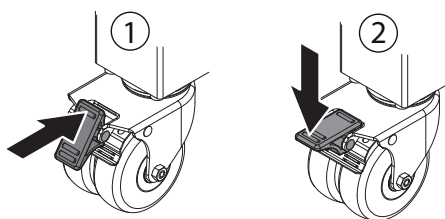


Vorsicht! Am Rollenfeststeller eingeklemmter Fuß!

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

- Sicherstellen, dass der Fuß **nicht** zwischen die Rollenfeststeller und die Stoßbecke gerät.

- Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, geeignete Vorkehrungen treffen.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ **Zwei** Personen



- Rollenfeststeller lösen (1).
- Gerät mit beiden Händen vorsichtig an den vorgesehenen Standort schieben.
- Rollenfeststeller arretieren (2).

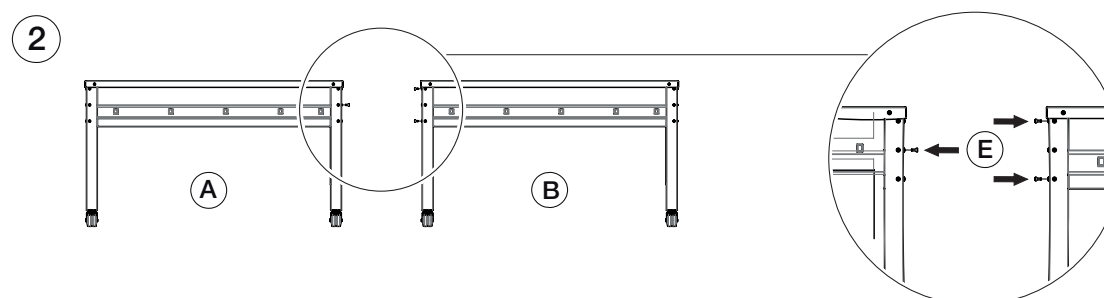
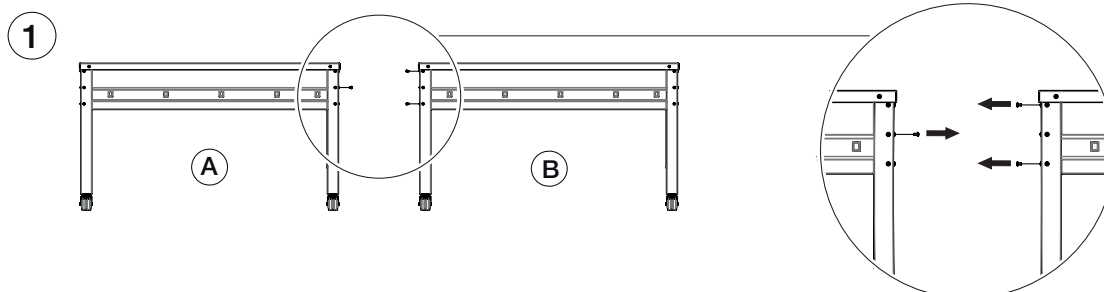
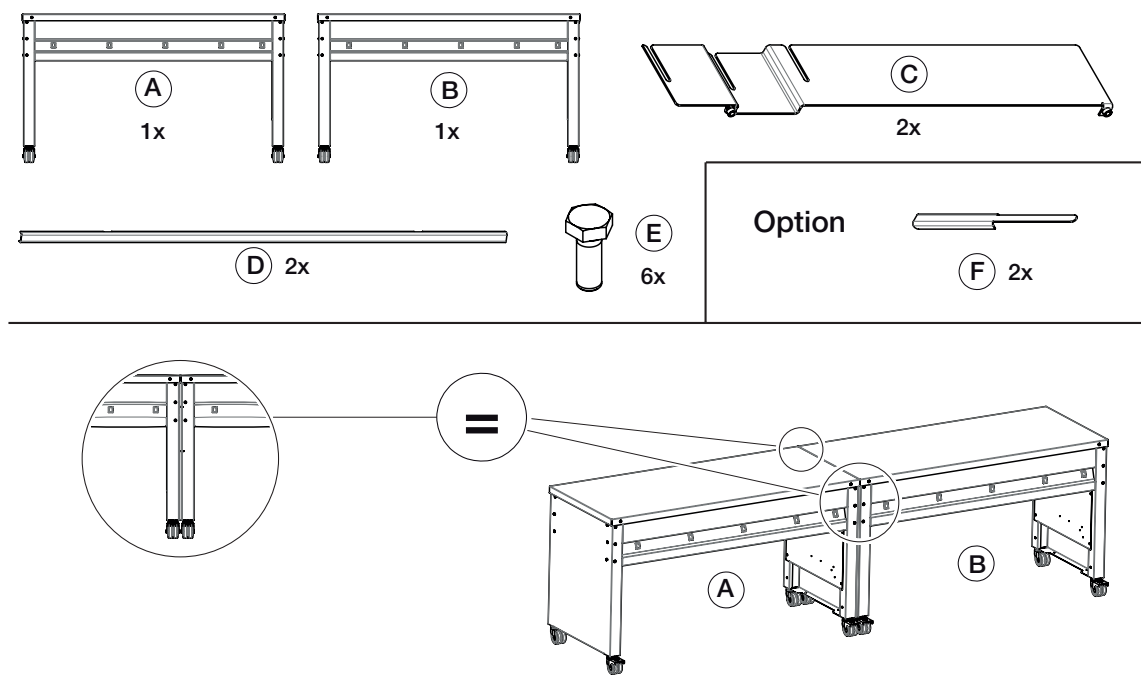
7.3 Montage

7.3.1 Modulverbinder anbringen/lösen

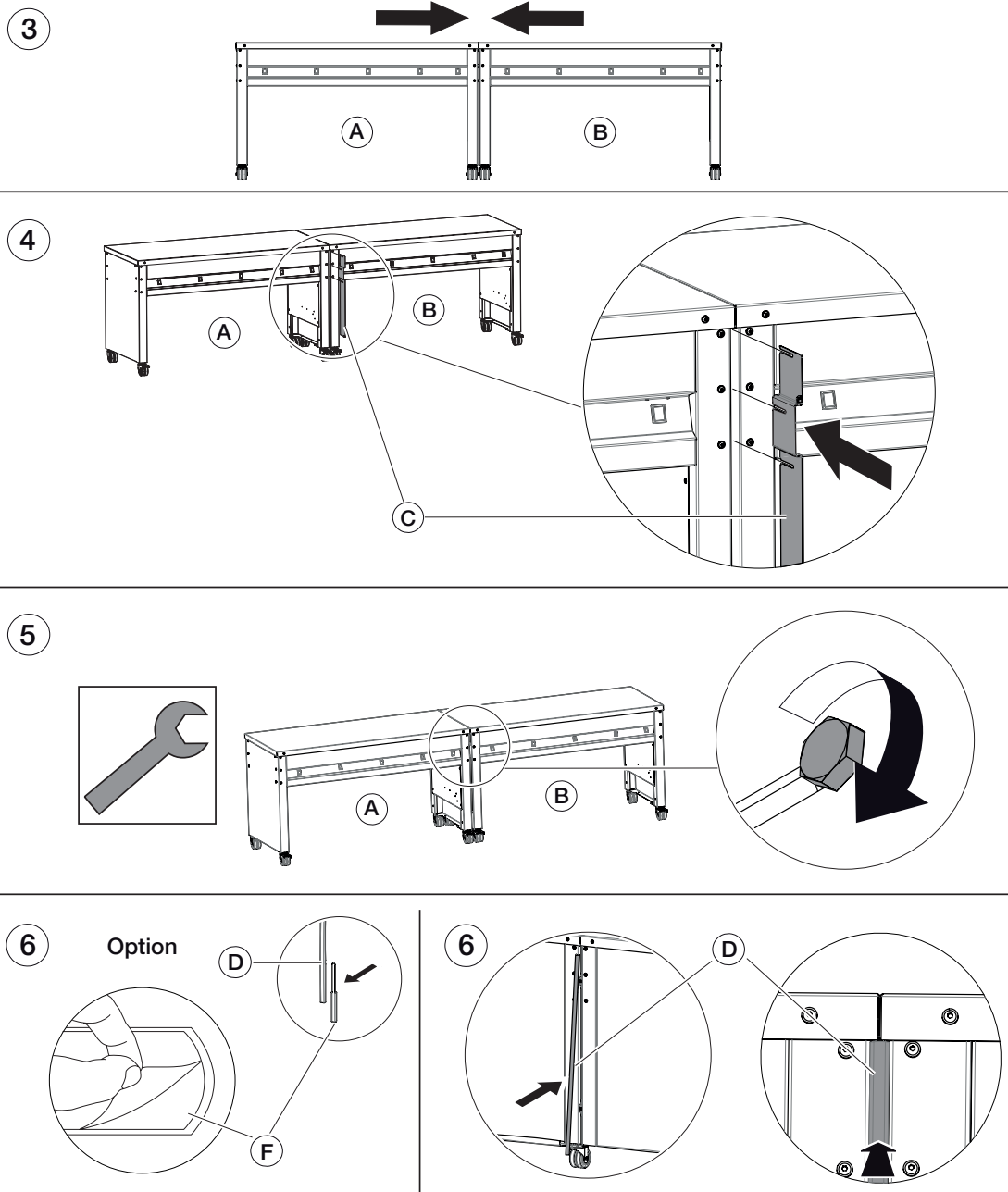
► Module entsprechend den folgenden Zeichnungen montieren.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

① Die einzelnen Montageschritte müssen jeweils auf der Kundenseite und der Bedienseite ausgeführt werden.



- Prüfen, ob alle für die Montage benötigten Teile bereit liegen (C, D, E, F).
- Die vormontierten Schrauben der Module "A" und "B" lösen (1).
- Die Schrauben "E" in die Module "A+B" entsprechend einschrauben (2).



- Module "A+B" zusammenschieben (3).
- Verbindungsprofil "C" einschieben (4).
- Innensechskantschrauben "E" mit dem Schraubenschlüssel festschrauben (5).

Geräteausführung mit Stellfüßen

- Schutzfolie des Klebandes an der Verlängerung "F" lösen.
- Verlängerung "F" mit Profil "D" verkleben (6).
- Profil "D" auf Magnete der Verbindungsprofils "C" aufbringen (6).

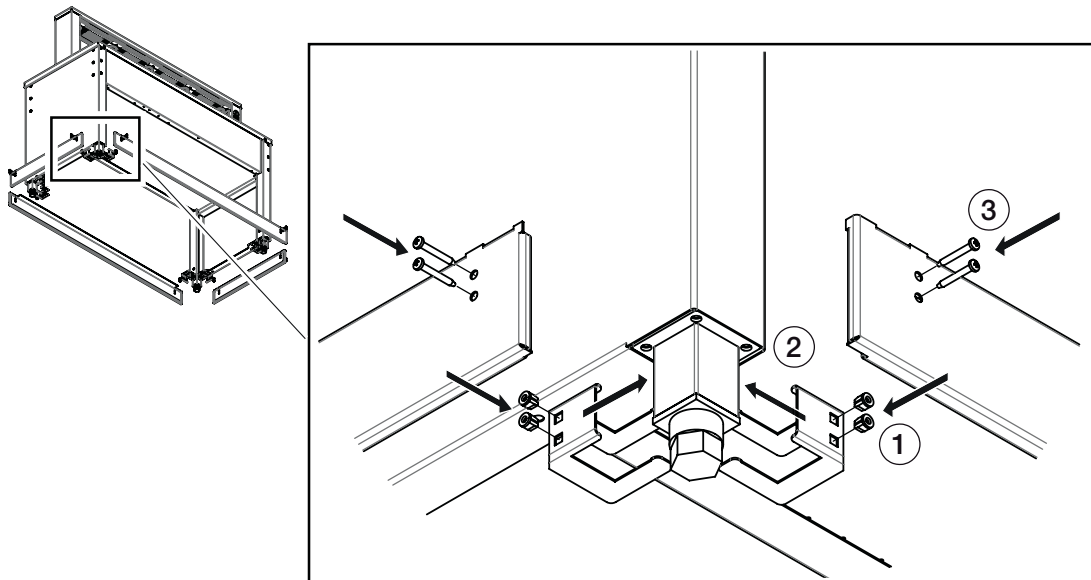
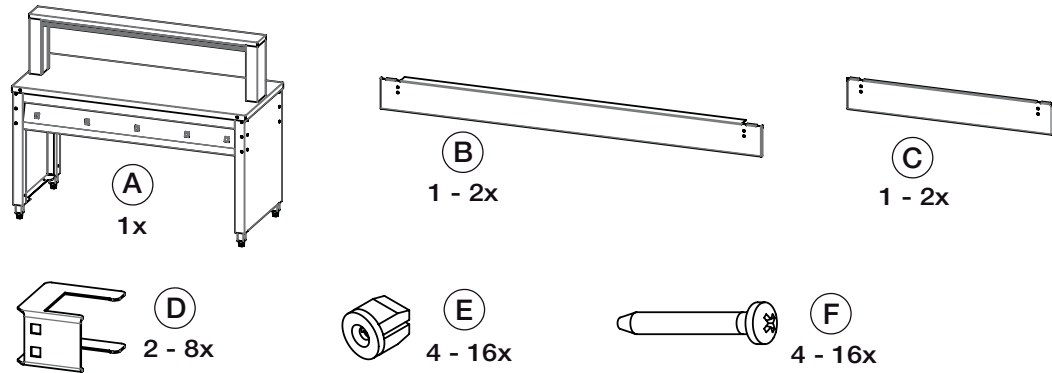
7.3.2 Sockelblenden anbringen/abbauen

Geräteausführung mit Stellfüßen

► Sockelblenden entsprechend der folgenden Zeichnung montieren.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

► Montageschritte für jede Sockelblende auf der gegenüberliegenden Seite wiederholen.



- Gewindeeinsätze "E" in Aufnahme "D" einfügen (1).
- Aufnahme "D" über Stellfuß des Moduls "A" schieben (2).
- Sockelblende "B" oder "C" mit den Schrauben "F" in die Gewindeeinsätze "E" der Aufnahme "D" schrauben (3).
- Montageschritte für jede weitere Sockelblende wiederholen.

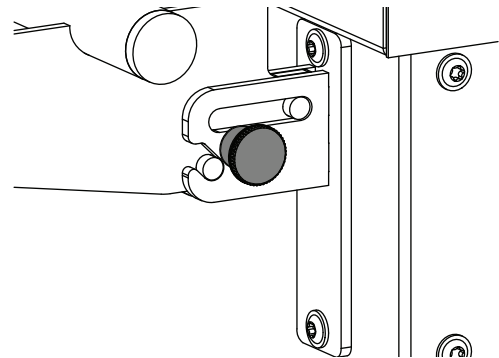
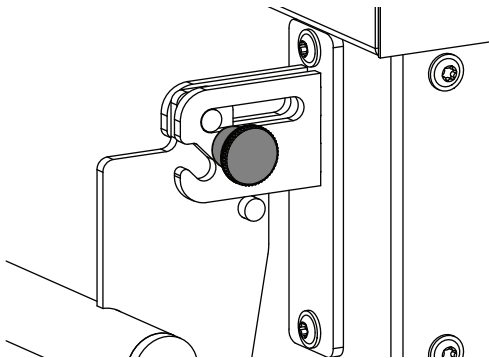
7.3.3 Funktion und Bedienung Miniraster

Scharnierausführung mit Miniraster

- Miniraster nach außen ziehen und eine viertel Umdrehung nach links oder rechts drehen. Der Miniraster erreicht eine Rastposition.
- Anbauteil, wie in der Original-Betriebsanleitung beschrieben, ab- oder hochklappen.

Zum Lösen der Rastposition:

- Miniraster wieder ziehen und eine viertel Umdrehung in entgegengesetzter Richtung drehen. Der Miniraster rastet beim Loslassen automatisch ein. Die Sicherung ist aktiv.



Position des Minirasters im abgeklappten/hochgeklappten Zustand

7.3.4 Anbauteil hochklappen und arretieren



Vorsicht! Verletzungsgefahr oder Beschädigung des Anbauteils!

Wenn die Befestigungsschrauben eines Anbauteils gelöst werden, kann es herunterfallen. Dabei kann es entweder Personen verletzen oder beschädigt werden.

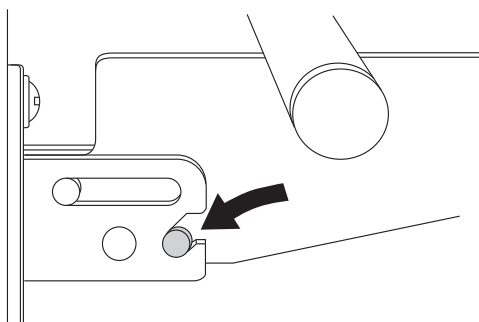
- Anbauteil vor dem Lösen der oberen Befestigungsschrauben durch eine zweite Person gegen Herunterfallen sichern.



Vorsicht! Verletzungsgefahr durch unzureichende Befestigung!

Tablettrutschen und Abstellborde müssen immer mit den vorgesehenen zwei Schrauben auf jeder Seite befestigt werden, um die erforderliche Tragfähigkeit zu erreichen.

- Beim Ummontieren grundsätzlich beide Konsolen mit jeweils zwei Schrauben fixieren.



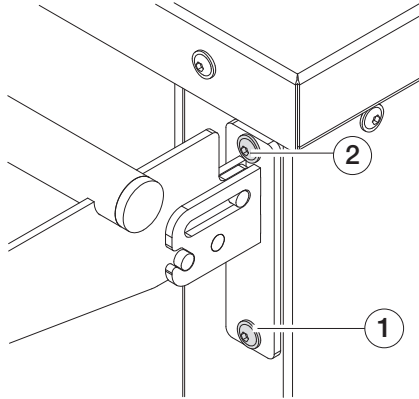
- Anbauteil etwas (ca. 30°) über die Waagerechte hinaus nach oben klappen.
- Anbauteil zum Gerät hin schräg nach unten schieben und in die beiden seitlichen Arretierungen einrasten lassen.
- Nochmals kontrollieren, ob Anbauteil tatsächlich in beiden Arretierungen eingerastet ist und gegebenenfalls Arretierung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

Anbauteil nach unten klappen

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

Anbauteile ummontieren

Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde können bei Bedarf um 10 cm in der Höhe nach unten versetzt oder an der jeweils gegenüberliegenden Seite angebracht werden.



- An beiden Seiten die untere Schraube (1) an der Befestigung des Anbauteils mit einem Innensechskantschlüssel lösen und herausdrehen.
- Anbauteil nach unten klappen.
- An beiden Seiten die obere Befestigungsschraube (2) lösen und herausdrehen, während eine zweite Person das Anbauteil festhält.
- Anbauteil abnehmen und bei Nichtverwendung zur Seite stellen und herausgedrehte Schrauben wieder in die Gewindelöcher im Unterbau eindrehen.
- Zur Montage des Anbauteils Befestigungsschrauben an der gewünschten Position herausdrehen.
- Während eine zweite Person das Anbauteil in der richtigen Position hält, an beiden Seiten die obere Befestigungsschraube (2) hineindrehen.
- Anbauteil hochklappen, dann auf beiden Seiten die untere Befestigungsschraube (1) hineindrehen.

7.3.5 Frontverkleidung kundenseitig anbringen/abnehmen

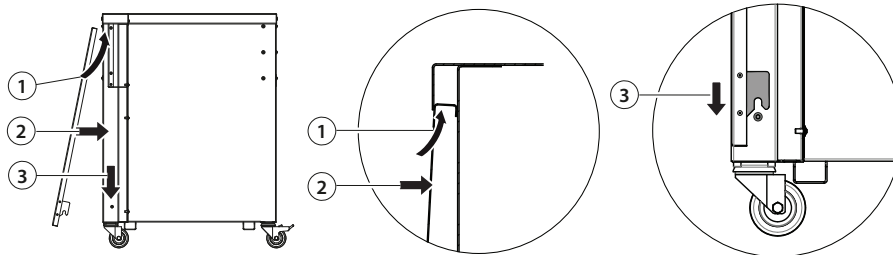


Vorsicht! Klemmgefahr für Gliedmaßen!

Beim Schließen der Türen können Gliedmaßen zwischen Tür und Korpus eingeklemmt werden.

- Darauf achten, dass die Gliedmaßen (z. B. Hände) nicht zwischen Gerätekorpus und Tür eingeklemmt werden.

Die kundenseitige Frontverkleidung ist leicht austauschbar und kann ohne Werkzeuge angebracht oder abgenommen werden.



- Kundenseitige Frontverkleidung (1) unter die obere Abdeckblende schieben.
- Beide Einhängelaschen (2) in die vorstehenden Schrauben rechts und links am Unterbau (3) einhängen.

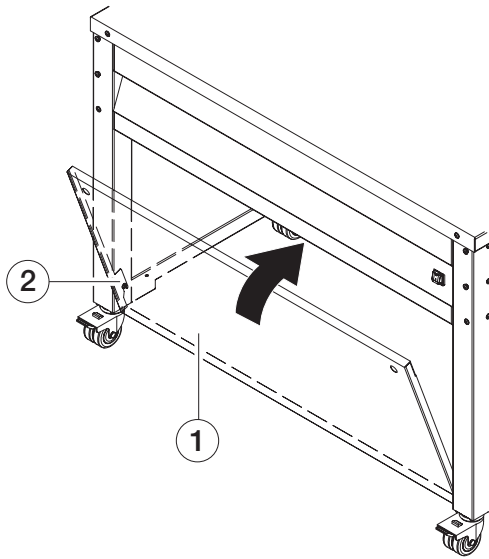
7.3.6 Frontverkleidung bedienseitig öffnen/schließen

Die bedienseitige Frontverkleidung ist ausgeführt als Flügeltüren.

- Mit dem Push-to-open-Prinzip öffnen.

ⓘ Ausnahmen sind konstruktionsbedingt die Kassenmodule, Eckmodule und Anfahrwände.

7.3.7 Verkleidung Suppenstation anbringen/abnehmen



- Beide Einhängelaschen (2) an der Frontverkleidung (1) in die Schrauben rechts und links am Unterbau einhängen.
- Frontverkleidung (1) in die beiden Kugelschnäpper seitlich am Unterbau drücken.

7.4 Erstinbetriebnahme

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

Gerät anschließen

- ① Das Gerät **nur** durch geeignetes Fachpersonal anschließen lassen!
- ① An der Unterseite des Geräts (bedienseitig rechts) befindet sich ein Anschluss für den Potentialausgleich. Je nach landesspezifischen Vorgaben Geräte, die zusammen betrieben werden, über den Potentialausgleich miteinander verbinden.



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik!

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

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



Gefahr! Kurzschluss in externen Geräten!

Ein Kurzschluss in einem in das Gerät eingesteckten externen Gerät (z. B. durch Überhitzung der Netzzuleitung) kann bei Berührung des Geräts zu einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät nur an eine mit einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung ausgestatteten Netzsteckdose anschließen (Absicherung RCD-Fehlerstrom-Schutzschalter/FI-Schalter, jede Phase mit max. 16 A).

Geräteausführung mit Wärmebrücke

Optionale Wärmebrücke erstmalig aufheizen

- ① Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial einen unangenehmen Geruch hervorrufen.

B.PRO empfiehlt:

- Wärmebrücke vor der ersten Nutzung ca. 2 Stunden heizen.

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Keine erkennbaren Defekte, keine sichtbaren Schäden am Gerät
- ✓ Keine Personen oder Lebewesen im Innenraum des Geräts
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt, Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Schutzfolien im Innen- und Außenbereich entfernt
- ✓ Bei Geräten mit optionaler Wärmebrücke: Es befinden sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf der Wärmebrücke und der Abdeckung.
- ✓ Das Gerät und die Abstellfläche sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand. Bei Bedarf Gerät reinigen (siehe Kapitel 11 auf Seite 36).

Gerät in Betrieb nehmen

- ✓ Gerät und eventuell angeschlossene externe Gerät ausgeschaltet.
- Gerät auf vorgesehenen Platz stellen.

Gerät mit optionalen Rollenfeststellern

- Rollenfeststeller arretieren.

-
- Bei vorhandener Elektroinstallation Netzstecker in die Steckdose stecken.

Inbetriebnahme nach längerem Stillstand**Gerät reinigen**

- Gerät gründlich reinigen (siehe Kapitel 11 auf Seite 36).
- Sicherheitstechnische Prüfung durchführen.
- Gerät entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 prüfen.
- Netzkabel auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.
- Bei Defekt eine der folgenden Stellen verständigen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

8 Bedienung und Betrieb

8.1 Externe Geräte anschließen



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik!

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

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

Geräteausführung mit Steckdosen

Die maximale Anschlussleistung der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des vorliegenden Geräts. Die genauen Werte können dem Typenschild (Seite 40) entnommen werden.

An der Unterseite des Geräts (bedienseitig rechts) befindet sich ein Anschluss für den Potentialausgleich. Je nach landesspezifischen Vorgaben Geräte, die zusammen betrieben werden, über den Potentialausgleich miteinander verbinden.

- ✓ Gerät standsicher aufgestellt
- ✓ Gerät an die Stromversorgung angeschlossen
- ✓ Spannung, Netzfrequenz und Leistungsaufnahme des externen Geräts/der externen Geräte entsprechen den auf dem Typenschild genannten Werten
- ✓ Original-Betriebsanleitung des externen Gerätes gelesen und beachtet
- Externes Gerät an das Warmbuffet heranfahren.
- Rollenfeststeller eines fahrbaren externen Geräts arretieren.
- Stecker des externen Geräts in die Steckdose des Warmbuffet einstecken.
Das externe Gerät ist an das Modul angeschlossen.
- Für den Anschluss eines weiteren externen Geräts die oben beschriebenen Schritte wiederholen.

8.2 Suppenstation ein-/ausschalten



Warnung! Verbrühungsgefahr beim Abheben der Deckel

Beim Abnehmen des Deckels vom Gerät entweicht heißer Wasserdampf, der Verbrühungen verursachen kann.

- Beim Abnehmen des Deckels Schutzhandschuhe tragen.
- Ausreichend Abstand vom Gerät halten.



Warnung! Verbrennungsgefahr an heißen Geräteteilen und am eingebauten Tellerspender!

Die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltene Gegenstände (Geschirr) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +85 °C) und können Verbrennungen verursachen.

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

Geräteausführung mit Suppenstation

- ① Für die Bedienung und Betrieb der Suppenstation und des optionalen Tellerspenders sind die jeweiligen zusätzlich beigelegten Original-Betriebsanleitungen zu beachten.

Suppenstation einschalten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Ein-/Ausschalter „Suppenstation“ einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Suppenstation“ leuchtet.

Suppenstation ausschalten

- Ein-/Ausschalter „Suppenstation“ ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Suppenstation“ erlischt.

8.3 Wärmestrahler ein-/ausschalten

**Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch heiße Unterseite der Wärme-/Beleuchtungsbrücke**

Die Unterseite der Beleuchtungs- und Wärmebrücke wird bei eingeschalteten Wärmestrahlern heiß. Gefahr von Verbrennungen.

- Beleuchtungs- und Wärmebrücke an der Unterseite nicht berühren.

**Warnung! Heiße Deckel auf den Gastronormbehältern!**

Beim Einschalten der Wärmestrahler werden Deckel, die sich eventuell auf den Gastronormbehältern befinden heiß. Gefahr von Verbrennungen.

- Bevor die Wärmestrahler eingeschaltet werden, Deckel von den Gastronormbehältern abnehmen.

**Warnung! Materialschäden und Brandgefahr!**

Beim Betrieb der Wärmestrahler werden durch die Infrarotstrahlung alle Gegenstände unterhalb der Wärmestrahler stark erhitzt. Je nach Materialeigenschaft können dadurch Materialschäden oder Brände entstehen.

- Wärmestrahler nur in Betrieb nehmen, wenn sich keine temperaturempfindlichen Gegenstände (insbesondere aus Kunststoff) unterhalb der Wärmestrahler befinden.

**Vorsicht! Mögliche Beeinträchtigung der Lebensmittelqualität!**

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

- Lebensmittel ggf. entsorgen.

Geräteausführung mit Wärmebrücke

- ① Wärmestrahler unterstützen das Warmhalten von Speisen und können einzeln zugeschaltet werden.
- ① Im Heizbetrieb zeigt die Betriebsanzeige-LED des Ein-/Ausschalters „Wärmestrahler“ an, welche Wärmestrahler aktuell eingeschaltet sind.

Wärmestrahler einschalten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Ein-/Ausschalter „Wärmestrahler“ einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Wärmestrahler“ leuchtet.

Wärmestrahler ausschalten

- Ein-/Ausschalter „Wärmestrahler“ ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Wärmestrahler“ erlischt.

8.4 Beleuchtung ein-/ausschalten



Warnung! Beschädigung oder Zerstörung des LED-Schutzglases!

Beim Betrieb der LED-Spots kann das Schutzglas brechen oder splintern. Gefahr von Glassplittern im Essen.

- Wenn die LED-Spots beschädigt sind, und selbst wenn nicht sicher ausgeschlossen werden kann, dass Splitter auf/in die Speisen gelangt sein könnten, **alle** Speisen aus dem Ausgabebereich entfernen und sicherheitshalber entsorgen.
- Gesamten Ausgabebereich gründlich reinigen.

Geräteausführung mit Beleuchtung

Beleuchtung einschalten

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
- Vor dem Einschalten der Beleuchtung LED-Schutzglas prüfen.
- Ein-/Ausschalter „Beleuchtung“ einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Beleuchtung“ leuchtet.

Beleuchtung ausschalten

- Ein-/Ausschalter „Beleuchtung“ ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED „Beleuchtung“ erlischt.
-

8.5 Gerät an neuen Standort bringen

↪ "Standortwechsel" auf Seite 12

9 Außerbetriebnahme

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation



Vorsicht! Sachschaden an der Geräteelektrik!

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

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

- ✓ Gerät an Steckdose angeschlossen
 - Gerät an allen Ein/Aus-Schaltern ausschalten.
Die Betriebs-LED erlischt.
 - Ggf. angeschlossene externe Geräte ausschalten
 - Gerät von der Stromversorgung trennen:
Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen.
 - Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.
-
- Gerät entleeren.
 - Gerät reinigen (siehe Kapitel 11 auf Seite 36).
 - Gerät an einen sicheren Ort bewegen und aufbewahren (siehe Kapitel 3.10 auf Seite 12).

10 Hilfe im Problemfall

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

Betriebsanzeige-LED des Ein/Aus-Schalters leuchtet nicht – keine Netzspannung im Gerät.

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ausgesteckt oder nicht richtig eingesteckt.	<ul style="list-style-type: none"> Netzstecker in die Steckdose stecken und auf korrekten Sitz prüfen.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	<ul style="list-style-type: none"> Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40
Bauseitiger Netzanschluss unterbrochen.	<ul style="list-style-type: none"> Netzanschluss durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Bauseitige Sicherung durch eine zur Reparatur befugte Stelle prüfen und ggf. ersetzen lassen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40

Geräteausführung mit Wärmebrücke

Betriebsanzeige-LEDs „Wärmestrahler“ leuchten, aber Speisen werden nicht ausreichend warm gehalten.

Ursache	Maßnahme
Wärmestrahler defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40
Gerät ist (starker) Zugluft ausgesetzt	<ul style="list-style-type: none"> Ursache(n) für Zugluft beseitigen oder Gerät aus der Zugluft entfernen.
Geräteelektronik defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40

LED-Spot leuchtet nicht – Beleuchtung eingeschaltet

Ursache	Maßnahme
LED-Spots sind defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40 Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ "Außerbetriebnahme" auf Seite 34 Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 40

11 Reinigung und Pflege

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

**Warnung! Kurzschluss durch in das Gehäuse eindringendes Wasser!**

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

- Gerät ausschalten.
- Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.

**Vorsicht! Rutschgefahr durch ausgelaufenes Reinigungswasser!**

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

- Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

**Vorsicht! Materialschaden!**

Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

- Nur von B.PRO zugelassene Reinigungsmittel und -methoden verwenden.

Der Kontakt von Edelstahl mit verschiedenen Substanzen kann Korrosion verursachen.

- Nur von B.PRO zugelassene Reinigungsmittel verwenden.
- Pulverbeschichtete Geräteteile/Flächen keinesfalls unsachgemäß reinigen (keine Scheuermittel, keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände, keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel), da ansonsten Materialschäden auftreten können.
- Pulverbeschichtete Geräteteile/Flächen ausschließlich mit den zulässigen Reinigungsmethoden und -mitteln reinigen.

**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) verwenden.

- Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.

11.1 Hinweise zur Reinigung von Edelstahl

Edelstahl Rostfrei ist eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Der bei B.PRO derzeit eingesetzte Edelstahl (Werkstoff 1.4301) besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel. Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoffoberfläche, die beim Kontakt mit Sauerstoff gebildet wird. Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben. Die Passivschicht kann durch die Einwirkung spezifischer Angriffsmittel geschädigt werden. In niedriger Konzentration kommen solche Stoffe auch im Trinkwasser vor, wie z. B. Chlorid. Durch Verdunstung des Wassers kann es zu einer kritischen Aufkonzentration der Stoffe kommen. Ablagerungen von Fett, Kalk, Stärke und Eiweiß können die Ausbildung bzw. Neubildung einer Passivschicht beeinträchtigen.

Der Kontakt folgender Stoffe mit Edelstahl kann ebenfalls Korrosion verursachen/fördern:

- Konzentrierte Säuren, Halogene (z. B. Chloride, Bromide) und deren Salze sowie kochsalzhaltige Gewürze
- Salzsäuredämpfe, die sich z. B. bei der Verwendung von industriellen Reinigern bilden können
- Berührung mit Fremdmetall (z. B. Stahl oder Eisen)
- Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenpartikelhaltiges Wasser)

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

Folgende Hinweise zu Reinigung und Pflege beachten.

- Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

① B.PRO empfiehlt:

Bei stark beanspruchten Edelstahloberflächen die zusätzlichen Hinweise beachten:

- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken sofort entfernen/abtrocknen.
- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken **nicht** verdunsten, **nicht** eintrocknen lassen.
- Sichtbare Ablagerungen durch Abwischen entfernen.
- Anschließend die gereinigte Oberfläche mit einem weichen Tuch auswischen und trockenreiben.
- Oberfläche nach dem Trocknen **nicht** abdecken.
- Oberfläche mit DeepClean Stainless Steel behandeln.

Persönliche Schutzausrüstung

- Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.) tragen.
- Hinweise der Hersteller der Reinigungsmittel beachten (Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel).

11.2 Reinigungsintervall

- Gerät nach **jedem** Gebrauch gründlich reinigen und abtrocknen.

11.3 Reinigungsmethoden

- **Kein** Dampfstrahlgerät, **keinen** Hochdruckreiniger, **keine** Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.
- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung

- Wischreinigung mit einem feuchten Tuch

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

① Alle weiteren Reinigungsmethoden **müssen** von B.PRO zugelassen werden.

11.4 Reinigungsmittel**Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:**

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel ohne Chloride, z. B. *DeepClean Stainless Steel*
- Handelsübliche Reinigungsmittel ohne Chloride auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure), Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel beachten.
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

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

Reinigungsmittel – für Edelstahloberflächen NICHT geeignet:

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

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

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

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

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

11.5 Gerät reinigen

① B.PRO empfiehlt:

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

- Sollte beim Reinigen mineralischer oder metallischer Staub aufgenommen werden, Putzhilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

Für eine gründliche Reinigung des Geräts können, je nach Geräteausführung, ein oder mehrere Anbauteile entnommen werden.

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Keine externen Geräte angeschlossen
- ✓ Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen
- ✓ Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Keine eingebrachten Speisen im Gerät
- ✓ Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.), um statischer Aufladung entgegen zu wirken
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit Wasser nachspülen und trockenreiben.

Nach dem Reinigen

- ① Um die korrekte Gerätefunktion sicherzustellen, müssen alle abgenommenen Anbauteile nach der Reinigung unbedingt wieder angebracht werden.
- Alle während der Reinigung demontierten Abdeckungen nach der Reinigung wieder anbringen.

12 Wartung



Vorsicht! Spannungsführende Komponenten!

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

- Gerät mit Ein/Aus-Schalter ausschalten.
- Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, Netzstecker am Netzstecker-Gehäuse aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker sicher, vor Schmutz und Nässe geschützt, aufbewahren.

① Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.

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

Stand sicherheit überprüfen

Stand sicherheit des Gerätes regelmäßig prüfen.

- Bei ungenügender Stand sicherheit Befestigung durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Geräteausführung mit Rollen

Rollenfeststeller kontrollieren

- Rollenfeststeller nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüfen.
- Rollenfeststeller arretieren und dann das Gerät versuchsweise (ohne Gewalt!) etwas fortbewegen.
- 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

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

■ Mindestens alle 6 Monate:

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

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

■ Mindestens alle 6 Monate:

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

13 Reparatur

- Reparaturen **ausschliesslich** durch folgende Servicestellen ausgeführt lassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

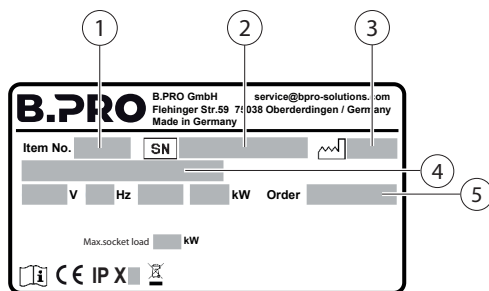
- LED-Spots, Wärmestrahler und Netzkabel nur durch fachkundige Personen gegen Teile gleicher Spezifikation austauschen lassen.
- Montageanleitung kann beim B.PRO-Service angefordert werden

13.1 Defekt-Beschreibung

① Das Typenschild des Geräts befindet sich auf der rechten inneren Seitenwange oder bei Geräteausführung mit elektrischer Installation im Bereich der Stromzuleitung des Geräts.

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

- Artikelnummer
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Fertigungsauftragsnummer



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

- Defekte Komponenten, einschließlich Netzkabel, **ausschliesslich** durch folgende Servicestellen austauschen lassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - B.PRO-Service

13.2 Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
 - siehe Ersatzteilkatalog im Webshop von B.PRO
- ① Webshop

13.3 Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Deutschland

Telefon: +49 (0)7045 44 – 81416
Telefax: +49 (0)7045 44 – 81508
E-Mail: service@bpro-solutions.com
Internet: www.bpro-solutions.com

13.4 Gewährleistung

Die Gewährleistung kann nur in Anspruch genommen werden, wenn der Betreiber eine lückenlose Dokumentation der erfolgten Wartungsarbeiten/Reparaturen nachweisen kann.

- ① Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.
- ① Verschleißteile, insbesondere LED-Spots, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen

14 Entsorgung

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

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.

- ① Das Gerät kann **kostenlos** bei B.PRO zurückgegeben werden.
- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät **nicht** zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgen, sondern davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zuführen.



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 **nicht** zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgen.
 - Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.
 - ① Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.
- ↳ "Adresse" auf Seite 41

15 Technische Daten

- ① Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische Angaben, Maße) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation	
Schutzart	IP X4 (Das Gerät ist gegen allseitig fallendes Spritzwasser geschützt.)

Elektrische Daten

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation	
Parameter	Werte
Spannung	220-240 V, 1 N PE, 50-60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50-60 Hz
Max. Leistungsaufnahme des Geräts	Daten dem Typenschild entnehmen
Max. Leistungsaufnahme pro Steckdose	Daten dem Typenschild entnehmen
LED-Spots (optional)	4 Watt pro LED-Spot
Keramik-Wärmestrahler (optional)	200 Watt pro Wärmestrahler

Abmessungen (Standardausführung)

Modell	Länge ohne Abstellbord [mm]	Breite mit einer Tabletrutsche abgeklappt/ hochgeklappt [mm]	Standardhöhe* [mm]	Höhe mit Brücke [mm]
BASIC LINE N-3	1255	775 / 990	900	1305
BASIC LINE N-4	1595	775 / 990	900	1305
BASIC LINE N-V	400 – 1950	775 / 990	900	1305
BASIC LINE A-V	800 – 2200	775 / 990	900	1305
BASIC LINE IE-V	Variabel	—	900	—
BASIC LINE AE-V	Variabel	—	900	—
BASIC LINE K-4	1595	775 / 990	900	—
BASIC LINE S-3	1255	775 / 990	1050	—
BASIC LINE S-4	1595	775 / 990	1050	—
BASIC LINE N-3 KIDS	1255	775 / 990	750	1155
BASIC LINE N-4 KIDS	1595	775 / 990	750	1155

* Bei den optional erhältlichen Ø125 mm Rollen erhöht sich die Standardhöhe um 60 mm.

Abmessungen mit Zubehör

Modell	Länge mit einem Abstellbord abgeklappt/hochgeklappt [mm]	Länge mit zwei Abstellborden abgeklappt/hochgeklappt [mm]	Breite mit zwei Tabletrutschen abgeklappt/hochgeklappt [mm]
BASIC LINE N-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE N-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE N-V	496 / 2256	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE A-V	896 / 2506	1780 / 2205	—
BASIC LINE IE-V	—	—	—
BASIC LINE AE-V	—	—	—
BASIC LINE K-4	1690 – 1900	1780 / 2205	—
BASIC LINE S-3	1350 – 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE S-4	1690 – 1900	1780 / 2205	874 / 1302
BASIC LINE N-3 KIDS	1350 – 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE N-4 KIDS	1690 – 1900	1780 / 2205	874 / 1302

Kapazität (Standardausführung)

Modell	Kapazität mit durchgehender Abdeckung	Abmessungen Grundmodul ohne Anbauteile [mm] (Länge x Breite x Höhe)
BASIC LINE N-3	Analog 3 GN 1/1	1255 x 690 x 900
BASIC LINE N-4	Analog 4 GN 1/1	1595 x 690 x 900
BASIC LINE N-V	Variabel	400 – 1950 x 690 – 900
BASIC LINE A-V	—	800 – 2200 x 690 – 900
BASIC LINE IE-V	—	Variabel x 690 – 900
BASIC LINE AE-V	—	Variabel x 690 – 900
BASIC LINE K-4	—	1595 x 690 x 900
BASIC LINE S-3	—	1255 x 690 x 900
BASIC LINE S-4	—	1595 x 690 x 900
BASIC LINE N-3 KIDS	Analog 3 GN 1/1	1255 x 690 x 900
BASIC LINE N-4 KIDS	Analog 4 GN 1/1	1595 x 690 x 900

Gewicht

Modell	Leergewicht [kg]	Max. Zuladung [kg]
BASIC LINE N-3	55	215
BASIC LINE N-4	65	205
BASIC LINE N-V	—	190
BASIC LINE A-V	—	0
BASIC LINE IE-V	—	190
BASIC LINE AE-V	—	190
BASIC LINE K-4	85	50
BASIC LINE S-3	75	195
BASIC LINE S-4	85	185
BASIC LINE N-3 KIDS	50	220
BASIC LINE N-4 KIDS	60	210

Tragfähigkeit

Bauteil/Zubehörteil	Zulässige Flächenlast [kg]
Tablettrutsche	25
Abstellbord/Tellerrutsche	25
Geräteboden	100
Highline-Hustenschutz (kunden- oder bedienseitig)	10

Umwelt**Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Geräteausführung mit Wärmebrücke, Beleuchtung, Steckdosen und/oder Suppenstation

Parameter	Werte
Temperatur	+15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	ohne Betauung

Geräteausführung ohne elektrische Installation

Parameter	Werte
Temperatur	+15 °C bis +38 °C

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Parameter	Werte
Temperatur	–10 °C bis +40 °C

Emissionen

Arbeitsplatzbezogener Schallpegel des Geräts: <70 dB(A).

Werkstoffe

Bauteil/Zubehörteil	Werkstoffe
Beleuchtungs-/Wärmebrücke	Abdeckung: Edelstahl
Tablettrutsche, Tellerrutsche, Abstellbord:	Geräteboden: Edelstahl, Resopal
Hustenschutz:	Sicherheitsglas
Gerätekörper, Unterbau:	Pulverbeschichtetes Feinblech
Frontverkleidung:	Pulverbeschichtetes Feinblech (optional Edelstahl oder Spanplatte mit Resopal belegt)

16 Bestellangaben und Zubehör

Bestellangaben

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
BASIC LINE N-3	381883
BASIC LINE N-4	381884
BASIC LINE N-V	381885
BASIC LINE A-V	381887
BASIC LINE IE-V	381888
BASIC LINE AE-V	381889
BASIC LINE K-4	381890
BASIC LINE S-3	381891
BASIC LINE S-4	381892
BASIC LINE N-3 KIDS	381903
BASIC LINE N-4 KIDS	381904
Betriebsanleitung	154838

17 Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt mit den grundlegenden Anforderungen der anzuwendenden Produktnormen in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung.

17.1 Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung

Das Gerät ist zum Auslieferungszeitpunkt, soweit zutreffend, mit den Anforderungen folgender Verordnungen/ Richtlinien in ihrer jeweils aktuellen Fassung in Übereinstimmung.



- 1935/2004: Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- 2006/42/EG: Maschinenrichtlinie
- 2014/35/EU: Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU: EMV-Richtlinie
- 2011/65/EU: RoHS-Richtlinie
- 2014/68/EU: Druckgeräte richtlinie

17.2 Verordnungen, Vorschriften

Bei der Handhabung und Nutzung dieses Geräts sind folgende Verordnungen, Vorschriften, berufsgenossenschaftliche Regeln sowie ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in ihrer jeweils aktuellen Fassung zu beachten.

- EG Nr. 852/2004: Verordnung über Lebensmittelhygiene
- DGUV-Regel 110-003: Branche Küchenbetriebe
- DGUV Vorschrift 3: Unfallverhütungsvorschrift für elektrische Anlagen und Betriebsmittel

① Auf Wunsch ist eine Kopie der EU-Konformitätserklärung beim Service-/Vertriebsteam von B.PRO erhältlich.

18 Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

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

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

Datum	Name <u>leserlich</u> in Druckbuchstaben	Was wurde geprüft / gewartet / getauscht / repariert?	Firmenstempel der beauftragten Firma	Unterschrift

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