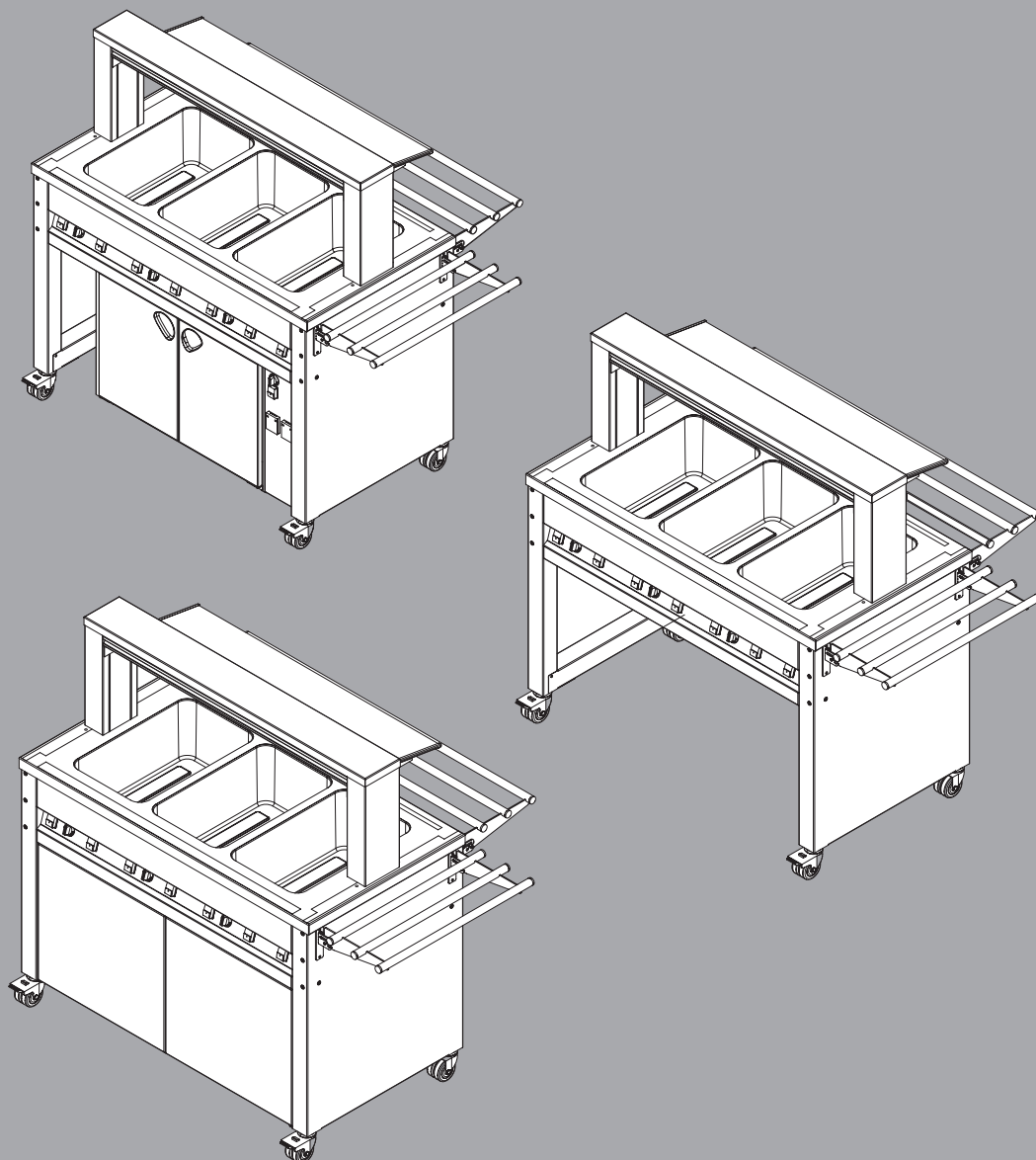




WARM BUFFET BASIC LINE W-3/4

Originele bedieningshandleiding



Copyright

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Alle informatie mag geheel noch gedeeltelijk worden vermenigvuldigd, verspreid of voor commerciële doeleinden gebruikt of aan derden ter beschikking worden gesteld.

Technische wijzigingen

Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden.

Inhoudsopgave

1	Over deze bedieningshandleiding	5
1.1	Productdocumentatie	5
1.2	Typografische conventies	5
1.3	Waarschuwingmeldingen	5
2	Over dit product	5
2.1	Gebruiksdoel	5
2.2	Gebruiksvoorwaarden	6
2.3	Productkenmerken	6
3	Veiligheid	8
3.1	Veilig gebruik	8
3.2	Algemeen	8
3.3	Verplichtingen van de gebruiker	9
3.4	Instructie van derden	9
3.5	Gebruiksdoel	9
3.6	Gebruiksvoorwaarden	9
3.7	Transport	9
3.8	Ingebruikneming	9
3.9	Bediening en bedrijf	10
3.10	Verplaatsen	11
3.11	Buitenbedrijfstelling	13
3.12	Reiniging en onderhoud	13
3.13	Hygiëne	13
3.14	Normen en richtlijnen	14
3.15	Productmarkering	14
4	Aanvullende informatie - Gebruik op kinderdagverblijven en scholen	14
5	Transport	15
5.1	Transportschade controleren/afwikkelen	15
5.2	Levering	15
6	Apparaatoverzichten	16
6.1	Apparaatuitvoering BASIC LINE W-3/4	16
6.2	Apparaatuitvoering BASIC LINE W-3/4 met verwarmde onderbouw	17
6.3	Bedieningselementen	18
7	Ingebruikneming	19
7.1	Eerste reiniging uitvoeren	19
7.2	Apparaat opstellen	19
7.3	Montage	21
7.4	Apparaat aansluiten	25
7.5	Apparaat in gebruik nemen	26
8	Bediening en bedrijf	28
8.1	Externe apparaten aansluiten	28
8.2	Verwarmingsstand inschakelen	28
8.3	Apparaat beladen	30
8.4	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	33
9	Buitenbedrijfstelling	34
10	Hulp bij problemen	34

11	Reiniging en onderhoud	36
11.1	Aanwijzingen voor reiniging van roestvrij staal	36
11.2	Reinigingsinterval	37
11.3	Reinigingsmethoden	37
11.4	Reinigingsmiddelen	37
12	Apparaat reinigen	38
13	Onderhoud	40
14	Reparatie	41
14.1	Reserveonderdelen	41
14.2	Adres	41
14.3	Garantie	41
15	Afvoer	42
16	Technische gegevens	43
17	Bestelgegevens en toebehoren	45
18	Normen, richtlijnen, controlezegels	45
18.1	Richtlijnen m.b.t. CE-markering/EU-conformiteitsverklaring	45
18.2	Verordeningen, voorschriften	45
19	Onderhoudswerkzaamheden – Invulformulier	46

1 Over deze bedieningshandleiding

1.1 Productdocumentatie

Dit is de originele bedieningshandleiding.

Doelgroep:

bedienend personeel, keukenchef.

1.2 Typografische conventies

- ① **Verklarende informatie, aanwijzing** voor bijzonderheden resp. speciale gevallen
- **Kruisverwijzing** naar een hoofdstuk of ander document
- ✓ **Voorwaarde** waaraan moet zijn voldaan voordat de volgende stappen worden uitgevoerd.
- **Handeling of taak** die moet worden uitgevoerd.

Apparaatuitvoering XYZ

Een op deze manier gemarkeerde paragraaf geldt uitsluitend voor een bepaalde apparaatuitvoering of apparaatoptie.

1.3 Waarschuwingmeldingen



Signaalwoord! Soort en bron van gevaar!

Mogelijke gevolgen bij het niet in acht nemen van de waarschuwing.

- Maatregel om het gevaar en de gevolgen daarvan te vermijden.

Het signaalwoord (gevaar, waarschuwing, voorzichtig) duidt de gevarenklasse aan.

Gevaar waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk lichamelijk letsel.

Waarschuwing waarschuwt voor mogelijk ernstig lichamelijk letsel.

Voorzichtig waarschuwt voor mogelijk licht lichamelijk letsel of materiële schade.

2 Over dit product

2.1 Gebruiksdoel

Het BASIC LINE warme buffet is bedoeld voor de volgende gebruiksdoeleinden:

- Het warmhouden van gerechten in Gastronorm-inzetbakken
- De uitgifte en distributie van voedsel
- Zelfbedieningsbuffetten

Het BASIC LINE warme buffet is bedoeld voor presentatie en uitgifte van gerechten.

Het BASIC LINE warme buffet is met name geschikt voor gebruik door cateringafdelingen van scholen, bedrijven, instellingen, ziekenhuizen, bejaardenhuizen (kantines, mensa's, eetzaal) en in de gastronomie en hotellerie.

Onderstaand gebruik is **niet** toegestaan:

- Opwarmen of bereiden van gerechten
- Langere tijd bewaren van warme gerechten
- Gebruik als ruimteverwarming
- Transport van personen met of op het apparaat of erop gemonteerde delen
- Gebruik als ladder, opstap of klimrek
- Transport of opslag van gevaarlijke of giftige stoffen/vloeistoffen

2.2 Gebruiksvoorwaarden

Algemeen

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de voorziene gebruiksdoeleinden. De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat het apparaat deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt. Gebruik het apparaat uitsluitend onder de toegestane omgevingsomstandigheden. De bedieners van het apparaat moeten in de bediening zijn geïnstrueerd en de bedieningshandleiding hebben begrepen.

Omgeving

Het apparaat mag worden gebruikt in gesloten of overdekte ruimten bij een omgevingstemperatuur van +15 °C tot +38 °C en een normale luchtvochtigheid (zonder condensatie), echter zonder blootstelling aan de weersomstandigheden.

① Het apparaat is ontwikkeld voor gebruik tot 2000 m boven NAP.

2.3 Productkenmerken

Algemeen

Het BASIC LINE warme buffet is een verwarmde module met een afdekking van roestvrij staal en een verzinkte, gepoedercoate onderbouw. Het beschikt afhankelijk van het model over 3 of 4 naadloos ingelaste, afzonderlijk verwarmbare bain-marie-bakken van roestvrij staal voor Gastronom-inzetbakken. De temperatuur wordt mechanisch geregeld via een capillaire buisthermostaat. Een veiligheidsglasplaat dient als hoestbescherming, optioneel ook beschikbaar aan de bedieningszijde. Een warmhoudbrug met 3 of 4 afzonderlijk inschakelbare warmtestralers houdt het eten warm, optioneel met LED-spots. Het buffet heeft een neerklapbare trayrail en optionele plateaus. Het is verkrijgbaar in een kleinere hoogte (750 mm) en met verwarmde compartimenten of een roestvrijstalen basis. De frontpanelen kunnen worden aangepast in verschillende kleuren en materialen.

Apparaten van de BASIC LINE kunnen in verschillende varianten worden opgesteld:

- vrijstaand voor bediende uitgifte van gerechten of voor zelfbediening
 - met de achterzijde tegen de muur voor zelfbediening (bedieningselementen aan de klantzijde)
 - met de achterzijden tegen elkaar voor zelfbediening
- ① Met optionele modulekoppelingen (zie hoofdstuk 7.3.1 op pagina 21) kunnen meerdere apparaten met de zijwanden stevig met elkaar worden verbonden.

De standaarduitvoering van het BASIC LINE warme buffet omvat:

- Roestvrij stalen afdekking met, afhankelijk van het model, 3 of 4 bain-marie-bakken
- Hoestbescherming aan de klantzijde van veiligheidsglas (ESG)
- Neerklapbare trayrail aan de klantzijde van ronde RVS-buis
- Warmhoudbrug met, afhankelijk van het model, 3 of 4 inschakelbare warmtestralers
- 4 zwenkwielen Ø75 mm waarvan 2 met rem
- Zijwanden en afschermingen van verzinkte, gepoedercoate metaalplaat

Bediening en bedrijf

Het apparaat kan op de volgende manieren worden beladen:

- Droogbeladen:
Gastronom-inzetbakken worden in de droge bain-marie-bakken gehangen
- Natbeladen:
① Aanbevolen wijze van beladen
Gastronom-inzetbakken worden in de met 4 liter heet water gevulde bain-marie-bakken gehange
- Bij gebruik van één of twee oplegranden in dwarsrichting kunnen Gastronom-inzetbakken GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 en GN 1/9 in een bain-marie-bak worden gehangen.
- Bij gebruik van één of twee oplegranden in langsrichting kunnen Gastronom-inzetbakken GN 2/4, GN 1/4 en GN 1/6 in een bain-marie-bak worden gehangen.
- Elke bain-marie-bak kan afzonderlijk worden verwarmd. Met draairegelaars kan de temperatuur traploos worden ingesteld ("10" komt overeen met een temperatuur van ca.+95 °C). De optioneel aanwezige verwarmde compartimenten kunnen worden gebruikt om gerechten in Gastronom-inzetbakken warm te houden. Beide compartimenten worden gezamenlijk verwarmd. Met een draairegelaar kan de temperatuur traploos worden ingesteld ("10" komt overeen met een temperatuur van ca.+85 °C).

2.3.1 Opties/toebehooren

Het BASIC LINE warme buffet is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting:

Optionele uitvoering	Verklaring
Afdekking schakelaarpaneel	–
Verwarmde onderbouw met twee compartimenten	–
Digitaal temperatuurddisplay voor verwarmde onderbouw	–
Extra 2 x 230 V-contactdozen in de onderbouw	–
Bodemplaat	–
Modulekoppelset	–
Corpus in verschillende kleuren	–
Frontpanelen in verschillende uitvoeringen (gepoedercoat en Resopal) en kleuren	–
Brugopzet	– Standaardopzet – Highline-opzet
Verlichting/warmtestralers	– met LED-verlichting – met warmtestralers – met warmtestralers en LED-verlichting
Hoestbescherming van veiligheidsglas (ESG)	– aan de klantzijde tot op de afdekking – aan de klantzijde met doorgeefopening – aan de bedieningszijde met doorgeefopening
Trayrail	– Ronde buis aan de klantzijde – Ronde buis aan de bedieningszijde – RVS glad aan de klantzijde – RVS glad aan de bedieningszijde – Resopal aan de klantzijde – Resopal aan de bedieningszijde
Bordenrail	– RVS glad aan de klantzijde – RVS glad aan de bedieningszijde – Resopal aan de klantzijde – Resopal aan de bedieningszijde
Plateau, korte zijde links/rechts	– Ronde buis – RVS glad – Resopal
Opstelling	– 4 x zwenkwielen Ø75 mm waarvan 2 met rem – 4 x zwenkwielen Ø125 mm waarvan 2 met rem – Stelpoten roestvrij staal
Plint	– Plint aan de klantzijde – Plint aan de bedieningszijde – Plint aan de korte zijde links – Plint aan de korte zijde rechts
Elektrische aansluiting	– 230 V – 400 V

2.3.2 Waarschuingsstickers

① Op het apparaat zijn de volgende waarschuingsstickers aangebracht:

Waarschuingssticker	Betekenis – locatie
	Stickers: "Maximale belastbaarheid"
	"Potentiaalvereffening" conform EN-IEC 60417 Locatie: op het corpus rechtsonder aan de bedieningszijde, direct naast de potentiaalvereffeningsaansluiting op de zijwanden
	Sticker "Waarschuwing voor heet oppervlak" conform DIN 4844-2 Locatie: op de optionele warmhoudbrug

- Vervang onleesbare, beschadigde of ontbrekende waarschuingsstickers **direct**.

3 Veiligheid

3.1 Veilig gebruik



- Lees de gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik van het apparaat aandachtig door en neem deze in acht.
- Lees de informatie over een veilig gebruik, de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen en neem deze in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing zo, dat deze te allen tijde voor het bedienend personeel toegankelijk is.

3.2 Algemeen

Het apparaat is volgens de huidige stand der techniek gebouwd. Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan die mogen worden gesteld aan een veilig gebruik. Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat risico's. De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld om u tegen deze risico's te beschermen. Ondeskundige bediening van het apparaat kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personen die geen voor de bediening van het apparaat relevante fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen kennen.
- Borg bij beschadiging het apparaat tegen abusievelijk gebruik. Laat het direct repareren door een bevoegd servicepunt.

Elektrische schok door elektrostatische oplading, risico van kortsluiting!

- Voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden en bij het vervangen van onderdelen moet het apparaat worden losgekoppeld van het lichtnet. Bewaar de net- en/of apparaatstekker tijdens deze werkzaamheden op een veilige, droge plaats en bescherm deze tegen vocht, beschadiging en vuil.

Explosiegevaar! Brandgevaar!

- Brandgevaar, in het bijzonder door open vuur, elektrische of door statische oplading opgewekte vonken of hete oppervlakken! Wanneer containers met explosiegevaarlijke stoffen in het apparaat worden opgeslagen en het in bedrijf wordt gesteld, kan dit leiden tot explosies en daardoor tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.
- Sla in het apparaat geen explosiegevaarlijke stoffen op, bv. spuitbussen met brandbaar drijfgas.
- Vermijd open vuur in de onmiddellijke omgeving van het apparaat.

Waarschuwingmeldingen

- Neem waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingdriehoek) in de tekst in acht.

3.3 Verplichtingen van de gebruiker

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat alle gebruikers deze handleiding hebben gelezen voordat zij het apparaat de eerste keer gebruiken.

- Zorg ervoor, dat de gebruikers van het apparaat conform deze bedieningshandleiding in de bediening en de omgang met dit apparaat zijn geïnstrueerd en deze instructie hebben begrepen.
- Zorg dat de gebruikers de aan het apparaat verbonden risico's kennen en kunnen inschatten.

3.4 Instructie van derden

Wanneer het apparaat aan derden wordt uitgeleend, moeten deze personen worden geïnstrueerd voor een veilig gebruik van het apparaat en op de mogelijke risico's worden gewezen.

3.5 Gebruiksdoel

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk, dat het apparaat uitsluitend conform het voorziene gebruiksdoel deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het voorziene gebruiksdoel.

3.6 Gebruiksvoorwaarden

Risico van kantelen!

- Het apparaat kan kantelen en leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.
- Gebruik het apparaat **niet** als "opstap" en laat het niet door kinderen gebruiken als "klimtoestel".
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik het apparaat uitsluitend onder de toegestane omgevingsomstandigheden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het zich in een goede staat bevindt.
- Borg bij beschadiging het apparaat tegen abusievelijk gebruik.
Gebruik het apparaat **niet** meer wanneer het is beschadigd of wanneer er een storing is opgetreden.
Verwijder de netstekker en laat het apparaat onmiddellijk repareren door een bevoegd servicepunt.

🔗 "Reparatie" op pagina 41

3.7 Transport

Zwaar kantelend apparaat!

Ondeskundig transport van het apparaat kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Apparaat **alleen** rechtop staand (voldoende vastgezet op een pallet) transporteren.

Schade aan het apparaat door ondeskundig transport!

- Transporteer het apparaat **alleen** in een vrachtwagen met voldoende grote laadklep of in een bestelbus.
- Zorg ervoor, dat de laadklep **geen** grotere hellingshoek aanneemt dan 10°.
- Borg het apparaat tegen verschuiven op de pallet (spanbanden).

Apparaat met optionele remmen

Een transportbeveiliging uitsluitend op basis van remmen is **niet** voldoende.

- Borg het apparaat tegen verticale bewegingen tijdens het transport.
- Gebruik gepolsterde borgstangen.
- Zorg ervoor, dat het apparaat veilig is vastgezet en tijdens het transport niet kan verschuiven of van de laadvloer kan vallen.

3.8 Ingebruikneming

- Verwijder bij het uitpakken van het apparaat alle aanwezige beschermfolie.

Het apparaat mag uitsluitend in een goed geventileerde omgeving worden opgesteld/gebruikt.

- Houd het gebied rond de ventilatiesleuven vrij.

Elektrische schok door elektrostatische oplading, risico van kortsluiting!

Wanneer het apparaat vanuit een koude opslagruimte naar een keuken wordt gebracht, slaat het vocht uit de lucht neer op het oppervlak. Door de condensfilm bestaat bij een aangesloten apparaat het risico van kortsluiting of een elektrische schok.

- Neem het apparaat pas in gebruik wanneer het op kamertemperatuur is.

- Gebruik het apparaat uitsluitend op een vlakke, stevige ondergrond.
- Gebruik het apparaat **niet** naast apparaten met een sterke dampontwikkeling (bv. een vaatwasmachine).

Verkeerde netspanning! Ontbrekende afzekering!

- Ondeskundig gebruik van de netstekker en de netaansluiting kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.
- Zorg dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos die is afgezekerd met een aardlekschakelaar. Controleer dat elke fase aanvullend is afgezekerd met max. 16 A.
- Bij aansluiting op een vaste elektrische aansluiting op locatie moet u ervoor zorgen dat er altijd een meerpolige uitschakelinrichting is geïnstalleerd. Beveilig de installatie tegen onbedoeld inschakelen.

Beschadigde netstekker! Beschadigd netsnoer!

- Gebruik het apparaat **niet** wanneer de isolatie van het netsnoer of de netstekker is beschadigd.

Beschadigde elektrische installatie en/of wandcontactdoos!

- Schakel het apparaat uit met de netschakelaar voordat het wordt losgekoppeld van de stroomvoorziening.
- Sluit de netstekker uitsluitend aan resp. verwijder de netstekker uitsluitend wanneer het apparaat is uitgeschakeld, omdat anders het elektrische systeem van het apparaat en/of de wandcontactdoos kunnen worden beschadigd.
- Trek bij het verwijderen de netstekker uitsluitend aan de behuizing van de netstekker, **niet** aan het netsnoer.

Apparaat met optionele remmen

- Borg het apparaat altijd met de remmen tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwacht weggrollen letsel en materiële schade veroorzaken.
-

Apparaatuitvoering met stelpoten

Alle stelpoten moeten zo worden afgesteld, dat het apparaat stevig staat en niet wiebelt.

3.9 Bediening en bedrijf

Niet-geborgd apparaat!

Het apparaat kan door onbedoeld weggrollen persoonlijk letsel veroorzaken.

- Borg het apparaat altijd met de remmen tegen weggrollen.
- Dek gerechten in Gastronorm-inzetbakken altijd af met een deksel.
- Dek gerechten op borden altijd af met clochen.

Achteruitgang van de levensmiddelenkwaliteit!

Door een stroomonderbreking, storing in het apparaat of andere onderbrekingen tijdens opslag of regeneratie kan de kwaliteit van de zich in het apparaat bevindende levensmiddelen achteruit gaan.

- Controleer aan de hand van de kerntemperatuur of de kwaliteit van de levensmiddelen achteruit is gegaan.
 - Voer de levensmiddelen zo nodig af.
-

Apparaatuitvoering met verwarmde compartimenten

Voorkom het onnodig openen van de deuren in de warmhoudstand. Open de deuren alleen gedurende korte tijd om Gastronorminzetbak te plaatsen of uit te nemen. Belaad de verwarmde compartimenten uitsluitend met afgedekte Gastronorm-inzetbakken van roestvrij staal.

Gevaar voor letsel en verbranding! Hete onderdelen, voorwerpen en gerechten!

De bain-marie-bakken, verwarmde compartimenten en voorwerpen daarin kunnen tijdens het gebruik tot 95 °C heet worden en brandwonden veroorzaken. Warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken. De afdekking naast de bain-marie-bakken en de buitenzijde van de warmhoudbrug worden tijdens gebruik warm.

- Pak hete delen uitsluitend vast met beschermende maatregelen (bv. met isolerende handschoenen).

Gevaar voor verbranding! Hete afschermroosters!

De afschermroosters van de warmtestralers worden warm tijdens gebruik en kunnen bij aanraking brandwonden veroorzaken.

- Raak de afschermroosters tijdens het gebruik **niet aan**.

Corrosiegevaar! Voorkom spanningsbreuken in bain-marie-bakken!

- Spanningsbreuken in de bain-marie-bakken voorkomen: **Giet geen koud water in hete bakken. De plotselinge verandering in temperatuur kan fijne scheurtjes veroorzaken die tot corrosie leiden.**
- **Laat de bain-marie-bakken voor het vullen met koud water afkoelen of vul hete bain-marie-bakken met heet water.**

Gevaar voor letsel! Overbelasting en schade aan de gemonteerde delen.

Te zwaar beladen gemonteerde delen kunnen breken of bezwijken, waardoor voorwerpen kunnen vallen en letsel kunnen veroorzaken. Beschadigde gemonteerde delen kunnen struikelgevaar opleveren, vooral als ze broos of instabiel zijn.

- Deze delen mogen in het algemeen uitsluitend tijdens gebruik van het apparaat omhoog worden geklapt.
- Deze delen mogen maximaal met de in de bedieningshandleiding van het apparaat vermelde belasting worden belast.
Hierbij moet in het bijzonder worden gelet op een correcte vergrendeling van de optionele vastzetpenen resp. minivergrendelingen van de consoles in de neer- en opgeklapte stand van de delen.
- Plaats geen voorwerpen op de warmhoudbrug of de standaard hoestbescherming.
- De gemonteerde delen mogen alleen worden gebruikt voor het plaatsen van vaatwerk en/of dienbladen en mogen niet worden beladen met zware voorwerpen.
- Om de structurele integriteit te waarborgen en letsel te voorkomen is het **niet** toegestaan om op de gemonteerde delen te gaan zitten.

Toegestane belasting per gemonteerd deel:

- Trayrail: 25 kg
- Plateau/bordenrail: 25 kg
- Bodem van het apparaat: 100 kg
- Highline hoestbescherming (aan de klant- of bedieningszijde): 10 kg

3.10 Verplaatsen

Gevaar voor letsel en materiële schade! Vallende voorwerpen!

Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen voorwerpen van de plateaus of uit het apparaat glijden, hierdoor kunnen personen die zich in de buurt bevinden worden verwond. Voorwerpen kunnen beschadigd raken of het apparaat zelf kan schade oplopen.

- Verwijder altijd eerst de netstekker voordat het apparaat wordt verplaatst, om de elektrische veiligheid te waarborgen.
- Verwijder alle voorwerpen van de plateaus, inclusief de optionele bodem van het apparaat.
- Breng het apparaat altijd met een verantwoorde snelheid (**niet** harder dan 3 km/h – overeenkomstig langzaam lopen) naar de nieuwe locatie.
- Verplaats het apparaat vanwege de geringe bodemvrijheid met geschikte transportmiddelen (bv. een hefwagen) over hellingen of opritten.

Transportschade en gevaar voor persoonlijk letsel!

Ondeskundig transport kan leiden tot beschadigingen en tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Controleer of de locatie van het apparaat voldoet aan de geldende verordeningen, voorschriften en evt. overige nationale bepalingen.
- Vermijd stoten.
- Rijd **niet** over drempels en afstapjes.
- Rijd **niet** over oneffen vloeren.
- Verplaats het apparaat uitsluitend door te duwen, **niet** door te trekken.

Risico van kantelen!

Dit apparaat kan kantelen en ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken. Het apparaat is bij stilstand stabiel tot een hellingshoek van 10°.

- Houd de deur tijdens het verplaatsen gesloten.
- Verplaats het apparaat uitsluitend over oppervlakken met een hellingshoek van < 10°.

Apparaatuitvoering met verwarmde compartimenten

- Houd de deuren tijdens het verplaatsen gesloten.
 - Verwijder voordat het apparaat wordt verplaatst alle losse voorwerpen (bv. Gastronorm-inzetbakken) uit de compartimenten.
-

Apparaat met optionele remmen

Dit apparaat kan kantelen en ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken. Het apparaat is bij stilstand stabiel tot een hellingshoek van 10°.

- Als het apparaat op een schuine ondergrond staat:
Borg het apparaat behalve met de ingeschakelde remmen met aanvullende maatregelen (bv. wielblokken) tegen onbedoeld weggrollen.
- Controleer voor transport van het apparaat het remvermogen van de wielen door het apparaat op een vlakke ondergrond te plaatsen en de remmen van de wielen in te schakelen.
- Controleer of het apparaat veilig stilstaat en niet kan weggrollen of slippen.
- Bij tekenen van beschadigingen aan de remmen of bij onvoldoende remvermogen:
Het apparaat **niet** in gebruik nemen en het/de defecte wiel(en) onmiddellijk laten vervangen door een bevoegd servicepunt.

🔗 "Reparatie" op pagina 41

Onbedoeld weggrollen van het apparaat!

Beschadigingen aan de remmen of onvoldoende remvermogen kan leiden tot het ongecontroleerd weggrollen van het apparaat en persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.

- Verplaats het apparaat **niet** met ingeschakelde remmen.
-

Apparaatuitvoering met stelpoten

- Verplaats het apparaat met geschikte transportmiddelen (bv. een hefwagen).
Hierbij moeten de betreffende arbovoorschriften in acht worden genomen.
-

Beknellingsgevaar!

Bij het transport van het apparaat kunnen de handen tussen de muur en het apparaat bekneld raken.

- Zorg ervoor, dat handen en vingers vrij blijven van de muur en het apparaat tijdens het verplaatsen.
- Let erop, bij het transport van het apparaat, dat personen of voorwerpen die zich voor het apparaat bevinden niet over het hoofd worden gezien.

Zwaar kantelend apparaat! Onverantwoord hoge snelheid!

- Wanneer de bediener niet over het apparaat heen kan kijken:
Moet tijdens het verplaatsen een tweede persoon voor het apparaat uit lopen, om te zorgen voor een veilige vrije doorgang van het apparaat.
 - Bij beperkt zicht, bij onoverzichtelijke transportsituaties en bij het rijden over opritten, goten en hellingen:
Altijd een tweede persoon inzetten voor de zekerheid.
- 🔗 "Rijden over opritten, goten en hellingen" op pagina 19
- Duw het apparaat uitsluitend met **twee** personen (één aan elke kant van het apparaat) over opritten en kuilen.
 - Afhankelijk van het gewicht van het apparaat bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het gevaar dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.
 - Verzekerd moet worden dat de persoon die het apparaat verplaatst naar de nieuwe locatie altijd in staat is het apparaat zo nodig af te remmen, ook wanneer het is beladen.

3.11 Buitenbedrijfstelling

Beschadigde elektrische installatie en/of wandcontactdoos!

Verwijderen van de netstekker bij een ingeschakeld apparaat kan het elektrische systeem van het apparaat en/of de wandcontactdoos beschadigen.

- Schakel het apparaat uit met de aan/uit-schakelaar voordat het wordt losgekoppeld van de stroomvoorziening.
- Trek aan de netstekker om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Externe apparaten die op de contactdozen zijn aangesloten, moeten eveneens voor het insteken of verwijderen van de netstekker zijn uitgeschakeld.
- Trek bij het verwijderen de netstekker uitsluitend aan de behuizing van de netstekker, **niet** aan het netsnoer.
- Bewaar de netstekker veilig en beschermd tegen vuil en vocht.

3.12 Reiniging en onderhoud

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt (zie hoofdstuk 11 op pagina 36) om kortsluiting en elektrische schokken te voorkomen.
- De voorschriften van de Verordening (EG) Nr. 852/2004 en nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.
- Reinig het apparaat na ieder gebruik, zonder hogedrukreiniger of stoomreiniger. Gebruik geen metalen onderdelen, scherpe voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen om schade te voorkomen.
- Hete onderdelen zoals de bain-marie-bakken en de compartimenten van het apparaat kunnen brandwonden veroorzaken, dus laat het apparaat 20 minuten afkoelen.
- Droog grondig af na het schoonmaken, vooral de onderkant van het apparaat en de verwarmde compartimenten, om het risico op uitglijden door lekkend water te voorkomen.

Gevaar voor verbranding! Hete onderdelen en voorwerpen!

De bain-marie-bakken, verwarmde compartimenten en voorwerpen daarin kunnen tijdens het gebruik tot 95 °C heet worden en brandwonden veroorzaken.

- Laat het apparaat voor het reinigen ten minste 20 minuten afkoelen.

Kortsluiting door in het elektrische systeem van het apparaat of de netstekker binnendringend water!

- Koppel het apparaat bij reinigings- en onderhoudswerkzaamheden resp. bij het vervangen van onderdelen los van de stroomvoorziening.
- Berg de netstekker tijdens de uit te voeren werkzaamheden op op een geschikte locatie, beschermd tegen beschadigingen, vocht en vuil.

Gevaar voor uitglijden!

- Het apparaat na het reinigen goed droogmaken.
Verwijder daarbij tevens al het water van de optioneel aanwezige bodem en uit de optioneel aanwezige verwarmde compartimenten.
- Ruim uit het apparaat gelopen water volledig op.

3.13 Hygiëne

- Neem bij het warmhouden van gerechten de relevante levensmiddelenbepalingen en eigenschappen van de gerechten in acht.
- De voorschriften van de Hygiëneverordening (EG) Nr. 852/2004 en de nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.

Hoestbescherming

Vastzittende stukjes. Gevaar voor letsel en belemmerd zicht!

Onopgemerkte beschadigingen van de hoestbescherming uit enkellaags veiligheidsglas (ESG) door stoten of slagen kunnen niet optreden. Bij beschadiging breekt het glas in kleine, deels aan elkaar vastzittende stukjes. Door het speciale breukgedrag van het ESG is er slechts een klein risico op letsel.

- Vervang beschadigd glas onmiddellijk om de beschermende functie te garanderen en het risico op letsel uit te sluiten.
- Verwijder gebroken glas onmiddellijk, want het kan het zicht belemmeren.
- Gooi gerechten uit het getroffen apparaat weg.

3.14 Normen en richtlijnen

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht worden genomen.

- Neem alle geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht.

3.15 Productmarkering

Het apparaat is voorzien van een typeplaat. (zie hoofdstuk 14.4.1 op pagina 41)

- ① Bij verwijdering van de typeplaat vervalt de garantie.

4 Aanvullende informatie - Gebruik op kinderdagverblijven en scholen

- ① Deze aanvullende informatie beschrijft de voorzienbare aanvullende restrycties, die voortkomen uit toegang tot dit product door kinderen/jongeren.



Risico van opsluiting van kinderen!

Het apparaat heeft compartimenten die zo groot zijn dat kinderen erin kunnen kruipen.

- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht achter.
- **Controleer** voor ingebruikneming en voor afvoer van het apparaat of zich kinderen of andere levende wezens in de compartimenten ervan bevinden.



Gevaar voor verbranding! Hete oppervlakken en compartimenten/toebehoren!

Het apparaat kan oppervlaktetemperaturen van meer dan 60 °C bereiken, wat nodig is voor een goede werking. Langdurig huidcontact bij deze hoge temperaturen kan brandwonden veroorzaken.

- Raak hete oppervlakken alleen aan met geschikte beschermende maatregelen.



Beknelling van lichaamsdelen!

Het apparaat is voorzien van deurscharnieren waarin lichaamsdelen (bv. vingers bij het openen en sluiten van de deur van het apparaat) bekneld kunnen raken.

- Zorg er bij het openen en sluiten van de deur voor, dat zich geen lichaamsdelen in de deuropening of de deurscharnieren bevinden.

Algemene en specifieke gevaren

Toepassingsgebied

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het in deze bedieningshandleiding vermelde gebruiksdoel.

Verplichting tot toezicht

- Verplaats en gebruik het apparaat **niet** zonder toezicht.

Deze verplichting tot toezicht is gebaseerd op nationale wettelijke voorschriften, zoals bv. de Arbowet, en andere voorschriften van bv. de gemeente.

Stroomvoorziening

Vanwege het gebruik van een elektrisch apparaat geldt nog een verhoogde verplichting tot toezicht.

- Gebruik het apparaat **niet** zonder toezicht.

① B.PRO adviseert:

- sluit het apparaat aan op contactdozen die met behulp van een centrale hoofdschakelaar kunnen worden uitgeschakeld.
- Deze centrale hoofdschakelaar moet buiten het bereik van kinderen zijn geïnstalleerd.
- Voorkomen trekbelasting op het netsnoer. Dat geldt ook bij gebruik van een spiraalsnoer.

Misbruik als speeltoestel

Door misbruik van het apparaat als speeltoestel kan het apparaat kantelen en persoonlijk letsel veroorzaken.

- Klim **niet** op het apparaat.

Misbruik als opslag

- Gebruik het apparaat **niet** voor opslag van voorwerpen en/of levende wezens.

Misbruik als voertuig

Het apparaat mag **niet** worden gebruikt als voertuig of transportmiddel.

- **Men mag niet** onder het apparaat gaan liggen.

Het apparaat heeft een hoog gewicht en daardoor als het in beweging is een hoge energie-inhoud. Door het hierboven vermelde misbruik kunnen personen letsel oplopen door bv. te worden overreden of bekneld te raken.

Remmen

De remmen zijn voorzien van onvermijdelijke openingen. Bij onachtzame bediening van de remmen kunnen lichaamsdelen, die in de openingen van de remmen worden gestoken, bekneld raken.

Door abusievelijk lossen van een rem kan het apparaat in beweging komen.

- Als het apparaat na een verplaatsing op de plaats van bestemming is aangekomen of wanneer het moet worden verplaatst. Zet de aanwezige remmen vast.

Algemene veiligheidsvoorschriften bij de omgang met kinderen.

- Neem alle veiligheidsvoorschriften in het betreffende veiligheidshoofdstuk (zie hoofdstuk 3.1 op pagina 8) in acht om veilig om te gaan met dit apparaat in het bijzijn van kinderen.

5 Transport

5.1 Transportschade controleren/afwikkelen

Op deze manier is gegarandeerd dat de schade op de juiste wijze wordt afgehandeld.

Achteraf gemelde transportschade **moet** door de ontvanger van het apparaat eenduidig kunnen worden aangetoond.

- Controleer het apparaat direct bij levering op transportschade (visuele controle).
- Leg transportschade in het bijzijn van de transporteur vast op de vrachtbrief (omschrijving van de schade).
- Laat de transporteur de schade bevestigen (handtekening).
- Bewaar het apparaat en reclameer de schade met de vrachtbrief bij B.PRO.
– of –
- Accepteer het apparaat **niet** en stuur het met de transporteur aan B.PRO terug.

5.2 Levering

De exacte omvang van de levering en de uitvoering van het apparaat zijn beschreven in de leveringsdocumenten.

Standaard levering

- (1) Apparaat/module
- (2) Bedieningshandleiding

Uitpakken

- Open de transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen.
- Scheur of snijd de transportverpakking **niet** open.
- Controleer de levering.
- Verwijder eventuele beschermfolie van het apparaat.
- Verwijder eventueel aan de binnenzijde van de compartimenten aanwezige beschermfolie.

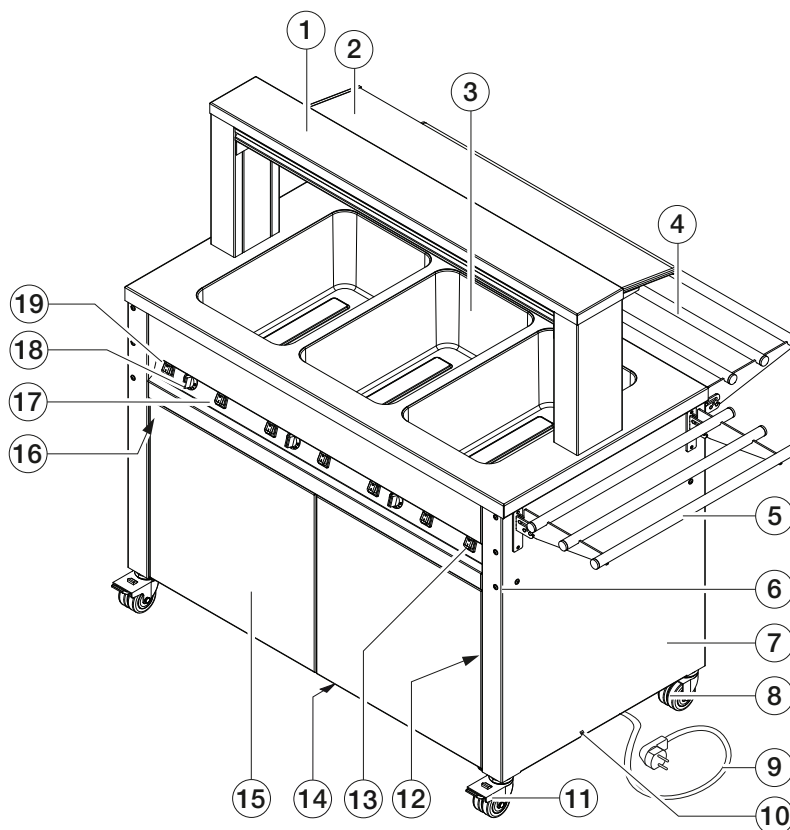
Verpakkingsmateriaal afvoeren

De verpakkingsmaterialen bestaan uit recyclebaar materiaal.

- Voer het verpakkingsmateriaal milieubewust en conform de wettelijke voorschriften af naar een recyclingbedrijf.

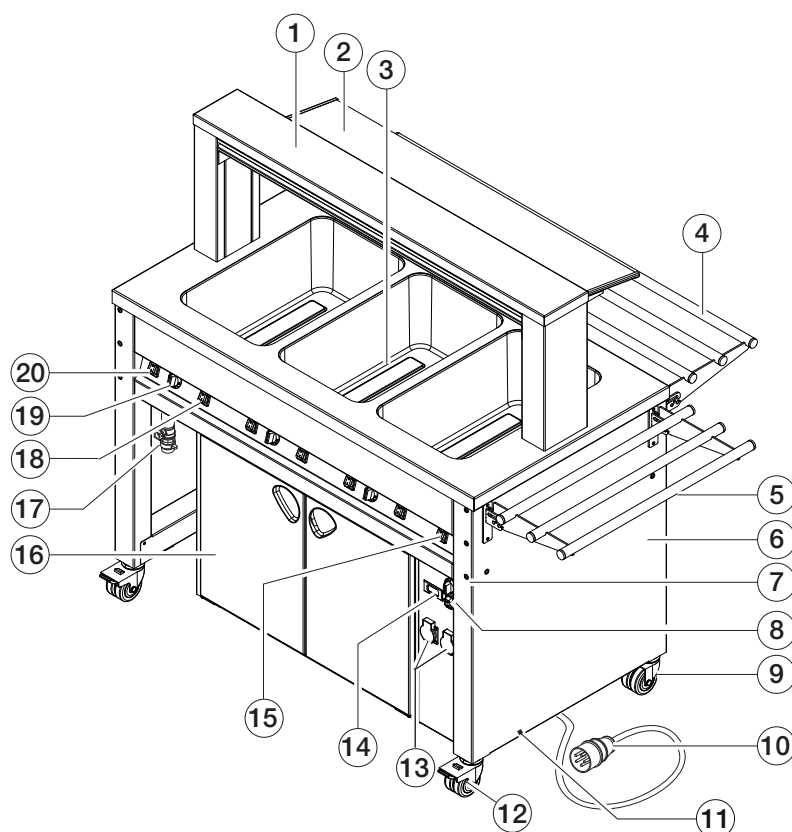
6 Apparaatoverzichten

6.1 Apparaatuitvoering BASIC LINE W-3/4



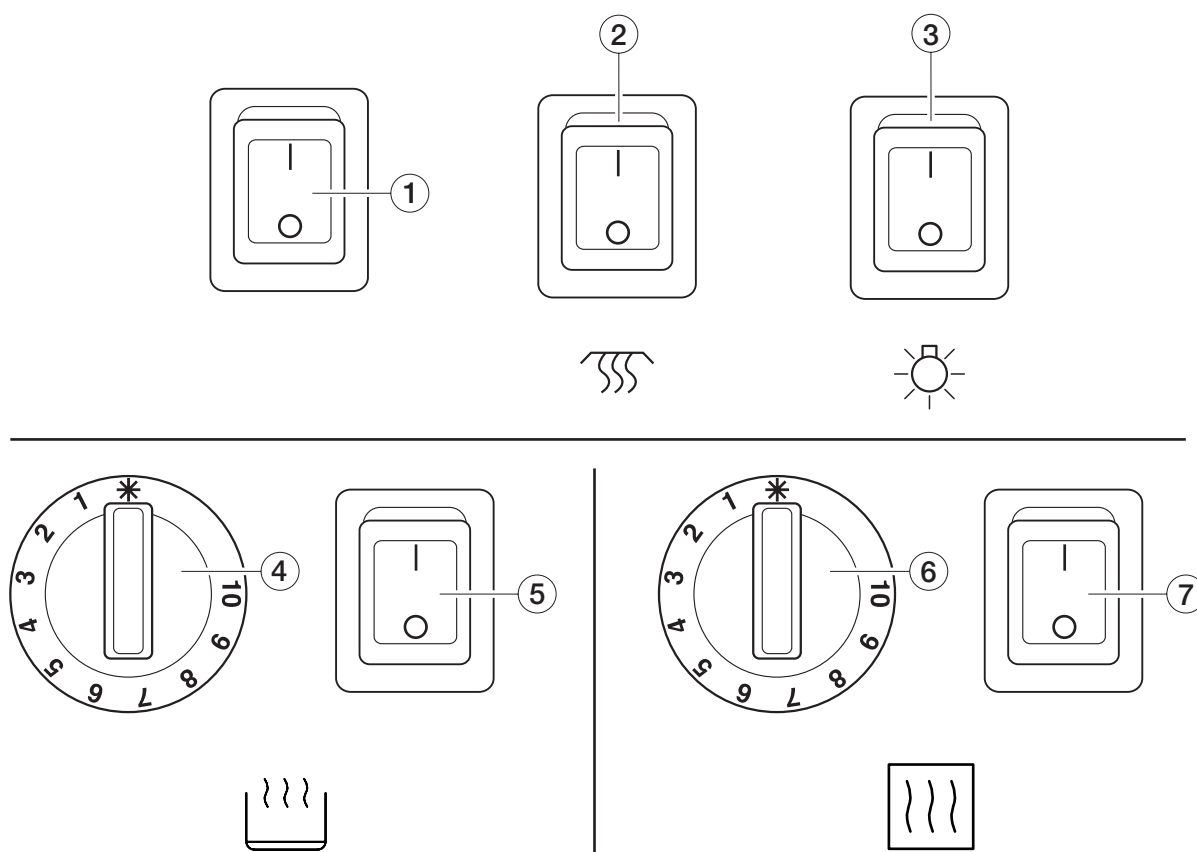
- (1) Warmhoudbrug met keramische warmtestralers
- (2) Hoestbescherming aan de klantzijde
- (3) Bain-marie-bak
- (4) Neerklapbare trayrail aan de klantzijde van ronde RVS-buis
- (5) Bevestigingsmogelijkheden voor optioneel plateau
- (6) Bevestigingsmogelijkheden voor neerklapbare trayrail aan de bedieningszijde
- (7) Zijwand onderbouw
- (8) Zwenkwiel
- (9) Netsnoer met netstekker
- (10) Sticker "Potentiaalvereffening" (aansluiting aan de onderzijde van het apparaat)
- (11) Zwenkwiel met rem
- (12) Contactdozen voor het aansluiten van externe apparaten (optioneel)
- (13) Aan-/uitschakelaar "Verlichting" in de warmhoudbrug (optioneel)
- (14) Bodem (optioneel)
- (15) Draaideuren aan de bedieningszijde (optioneel)
- (16) Afvoer kraan
- (17) Aan-/uitschakelaar keramische warmtestraler in de warmhoudbrug
- (18) Aan-/uitschakelaar Verwarming bain-marie-bakken
- (19) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur in de bain-marie-bakken

6.2 Apparaatuitvoering BASIC LINE W-3/4 met verwarmde onderbouw



- (1) Warmhoudbrug met keramische warmtestraler
- (2) Hoestbescherming aan de klantzijde
- (3) Bain-marie-bak
- (4) Neerklapbare trayrail aan de klantzijde van ronde RVS-buis
- (5) Neerklapbaar plateau aan de zijwand (optioneel)
- (6) Zijwand onderbouw
- (7) Bevestigingsmogelijkheid voor neerklapbare trayrail aan de bedieningszijde
- (8) Aan-/uitschakelaar Verwarmingsstand compartimenten (optioneel) en draairegelaar voor het instellen van de temperatuur in de verwarmde compartimenten
- (9) Zwenkwiel
- (10) Netsnoer met netstekker
- (11) Sticker "Potentiaalvereffening" (aansluiting aan de onderzijde van het apparaat)
- (12) Zwenkwiel met rem
- (13) Contactdozen voor het aansluiten van externe apparaten (optioneel)
- (14) Digitaal temperatuurddisplay van de verwarmde compartimenten (optioneel)
- (15) Aan-/uitschakelaar Verlichting in de warmhoudbrug (optioneel)
- (16) Verwarmde compartimenten (optioneel)
- (17) Afvoerkraan
- (18) Aan-/uitschakelaar keramische warmtestraler in de warmhoudbrug
- (19) Aan-/uitschakelaar voor de verwarming van de bain-marie-bakken
- (20) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur in de bain-marie-bakken

6.3 Bedieningselementen



Bain-marie-bakken, compartimenten, warmtestralers, verlichting

- (1) Aan-/uitschakelaar met geïntegreerde LED-bedrijfsweergave
- (2) Aan-/uitschakelaar "Warmtestraler"
- (3) Aan-/uitschakelaar "Verlichting"
- (4) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur "Bain-marie-bak"
- (5) Aan-/uitschakelaar "Bain-marie-bak"
- (6) Draairegelaar voor het instellen van de temperatuur "Compartiment verwarmd"
- (7) Aan-/uitschakelaar "Compartiment verwarmd"

- ① De gewenste insteltemperatuur kan met de draairegelaar voor elke bain-marie-bak afzonderlijk traploos worden ingesteld. De instelwaarde "10" komt overeen met de maximale insteltemperatuur van ca. +95 °C.

Apparaatuitvoering met verwarmde compartimenten

De gewenste insteltemperatuur in de compartimenten kan met de draairegelaar voor alle compartimenten gezamenlijk traploos worden ingesteld. De instelwaarde "10" komt overeen met de maximale insteltemperatuur van ca. +85 °C. De temperatuur in de compartimenten kan op optioneel aanwezig digitaal display worden afgelezen.



- (1) Digitaal temperatuurddisplay van de verwarmde compartimenten (optioneel)

7 Ingebruikneming

7.1 Eerste reiniging uitvoeren



Voorzichtig! Verkeerde netspanning, verkeerde netfrequentie!

Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.

- Na levering dient een eerste reiniging te worden uitgevoerd van het apparaat.
- Verwijder alle kartonnen verpakkingsmateriaal, beschermlagen van papier en kunststof en plakband.
- Reinig oppervlakken met geschikte reinigingsmiddelen (zie hoofdstuk 11 op pagina 36)

Bedrijfsvoorwaarden

- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur en is droog
- ✓ Het apparaat is hygiënisch in goede staat
- ✓ Het apparaat en de netstekker zijn niet defect en vertonen geen zichtbare beschadigingen
- ✓ Alle beschermfolie is verwijderd

7.2 Apparaat opstellen

Locatiekeuze

Neem voor een optimaal gebruik bij de keuze van de opstelplaats onderstaande punten in acht:

- Gebruik het apparaat op voldoende afstand van apparaten met een sterke dampontwikkeling (bv. een vaatwasmachine).
- Plaats/gebruik het apparaat uitsluitend in een goed geventileerde omgeving.

7.2.1 Rijden over opritten, goten en hellingen



Voorzichtig! Zwaar kantelend apparaat! Onverantwoord hoge snelheid!

Bij verplaatsen van het apparaat met een niet-passende snelheid kan het apparaat niet zo nodig worden afgeremd. Het apparaat kan kantelen en persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.

- Verplaats het apparaat **niet** sneller dan met 3 km/h (langzame wandelgang).
- Verplaats het apparaat zo, dat te allen tijde kan worden afgeremd.
- Verplaats het apparaat bij beperkt zicht, bij onoverzichtelijke transportsituaties en bij het rijden over opritten, goten en hellingen met **twee** personen.

Het apparaat staat stabiel wanneer aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- De voor het apparaat voorziene locatie is vlak en het apparaat kan horizontaal worden opgesteld.
- Bij een uitvoering met wielen worden de remmen vastgezet.
- Bij een uitvoering met stelpoten wordt het apparaat waterpas gezet, zodat het stevig staat en niet wiebelt.
- Stel het apparaat stabiel op op de voorziene locatie.
- ↳ "Verplaatsen" op pagina 11
- ↳ "Rijden over opritten, goten en hellingen" op pagina 19

Apparaatuitvoering met wielen



Voorzichtig! Gevaar voor beknelling van lichaamsdelen!

Bij het verplaatsen van de modules kunnen lichaamsdelen bekneld raken en personen gewond raken.

Afhankelijk van het gewicht bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het risico dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

- Verplaats het apparaat altijd met twee handen aan de afdekking.
- Let erop, dat de handen niet tussen het apparaat en muren of andere voorwerpen (bv. kasten) bekneld raken.

Apparaatuitvoering met bodem



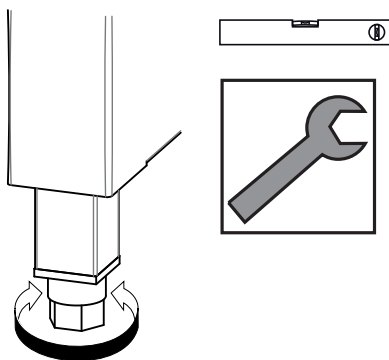
Voorzichtig! Materiële schade door vastlopen van de bodem!

Bij het rijden over hellingen of opritten kan het apparaat vanwege de geringe bodemvrijheid vastlopen en mogelijk worden beschadigd of onbestuurbaar worden.

- Verplaats het apparaat met geschikte transportmiddelen (bv. een hefwagen) over opritten en hellingen.

- ✓ Twee personen
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld
- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening
- ✓ Bewaar de netstekker veilig en beschermd tegen vuil en vocht.
- Controleer dat het apparaat zonder risico over de oprit, goot of helling kan worden verplaatst.
- Verplaats het apparaat voorzichtig met **twee** personen over de oprit, goot of helling.

7.2.2 Apparaat opstellen met stelpoten



- Zet het apparaat op de voorziene plaats.
- Stel het apparaat loodrecht af met de stelpoten.

7.2.3 Apparaat opstellen met remmen



Waarschuwing! Onvoldoende remwerking van de remmen!

Op hellingen kunnen remmen mogelijk **onvoldoende** remwerking hebben. Het apparaat kan in beweging komen en personen verwonden.

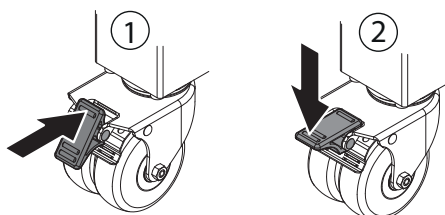
- Zet het apparaat op een helling vast met de remmen en borg het aanvullend tegen weggrollen (bv. met wielblokken).



Voorzichtig! Tussen de rem beknelde voet!

Bij het losmaken en vastzetten van de remmen kan de voet bekneld raken en verwonden.

- Zorg ervoor dat de voet **niet** tussen de rem en de stoothoek komt.
- Tref passende voorzorgsmaatregelen wanneer er oneffenheden in de route zitten.
- ✓ Er liggen geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat
- ✓ **Twee** personen



- Maak de remmen los (1).
- Duw het apparaat met twee handen voorzichtig naar de beoogde locatie.
- Zet de remmen vast (2).

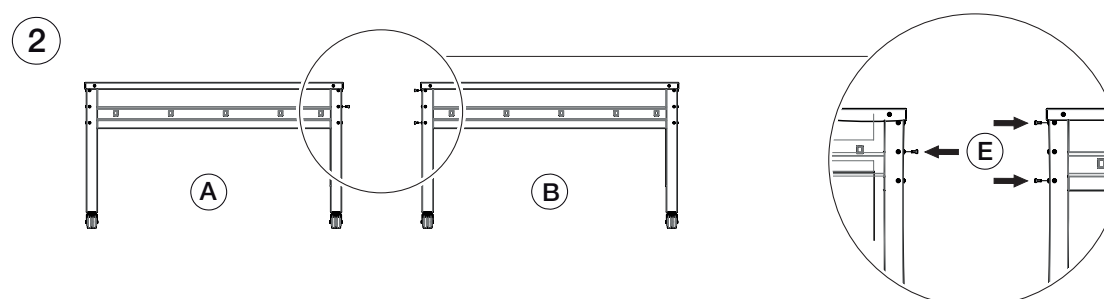
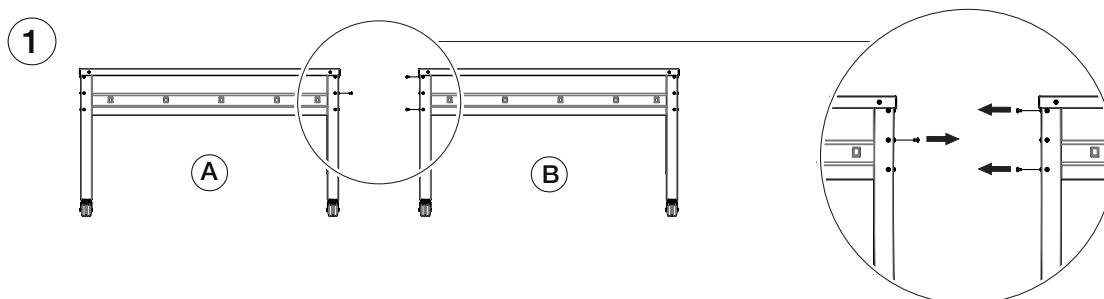
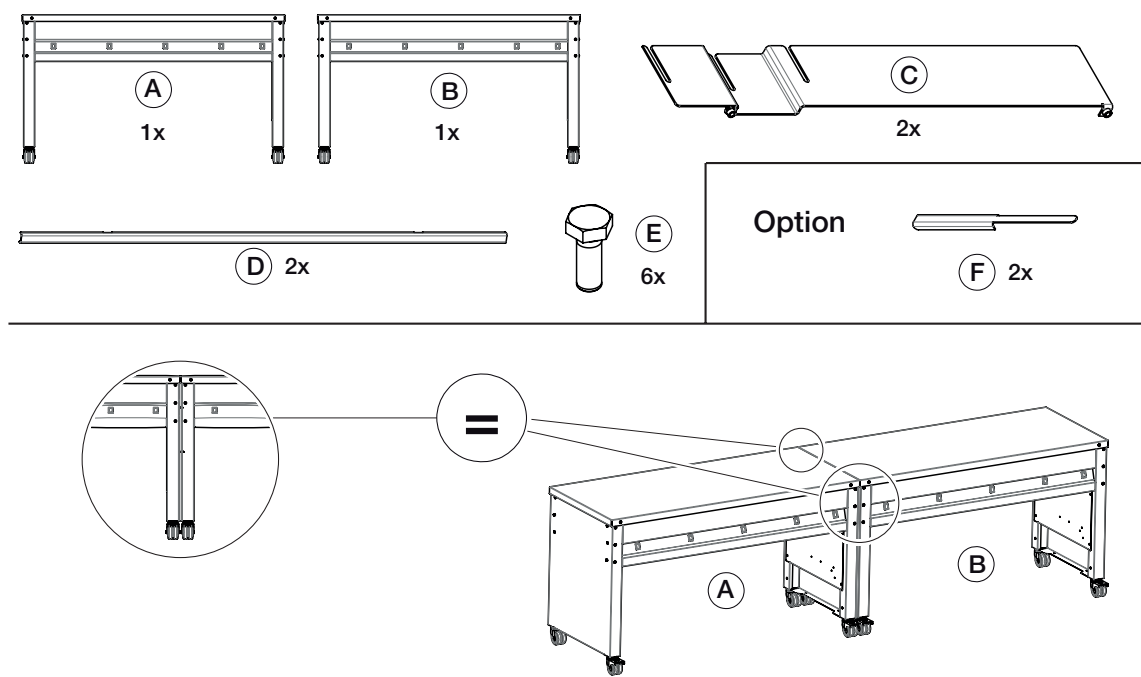
7.3 Montage

7.3.1 Modulekoppeling aanbrengen/verwijderen

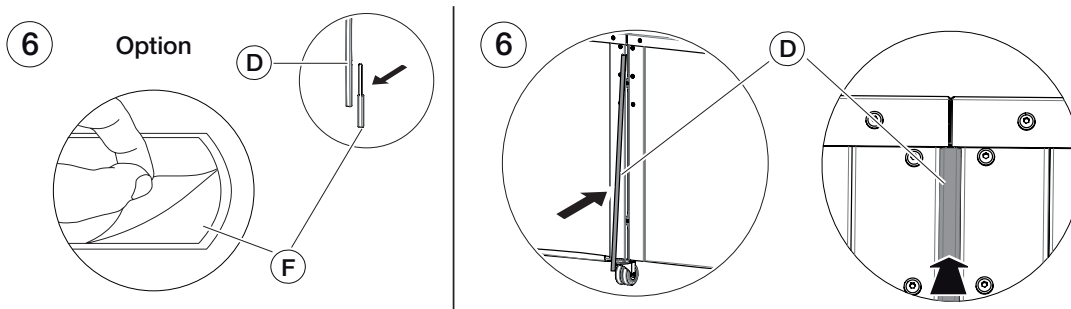
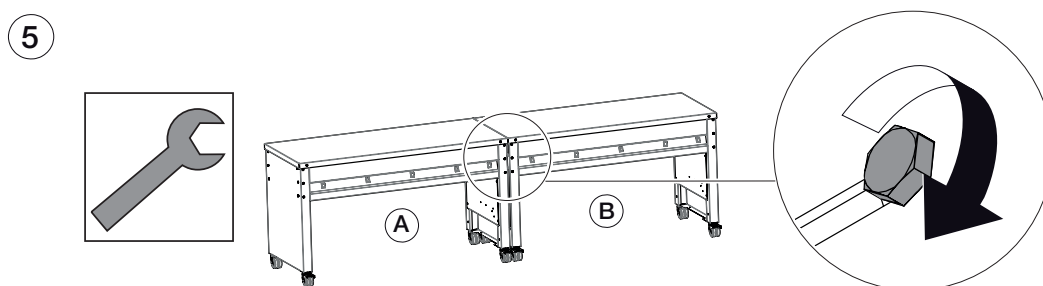
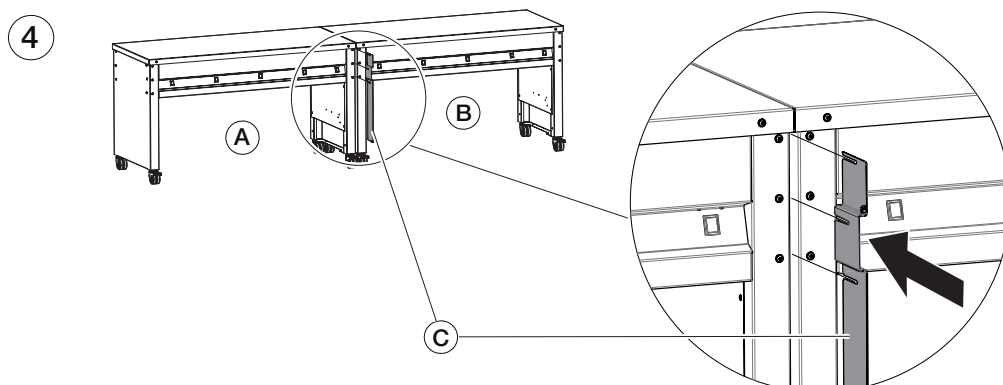
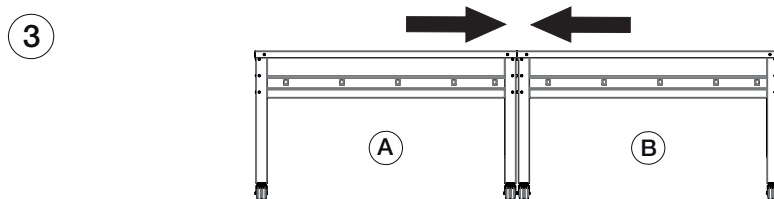
► Monteer de modules conform onderstaande tekeningen.

Demontage gaat in omgekeerde volgorde.

① De afzonderlijke montagestappen moeten zowel aan de klantzijde als aan de bedieningszijde worden uitgevoerd.



- Controleer of alle voor de montage vereiste delen klaar liggen (C, D, E, F).
- Draai de voormonteerde schroeven van de modules "A" en "B" los (1).
- Draai vervolgens de schroeven "E" in de modules "A+B" (2).



- Schuif modules "A+B" tegen elkaar (3).
- Schuif het verbindingsprofiel "C" ertussen (4).
- Draai de zes-kantschroeven "E" vast met de steeksleutel (5).

Apparaatuitvoering met stelpoten

- Haal de beschermfolie los van de hechtstrip op verlengstuk "F".
 - Plak verlengstuk "F" op profiel "D" (6).
-
- Breng profiel "D" aan op de magneten van het verbindingsprofiel "C" (6).

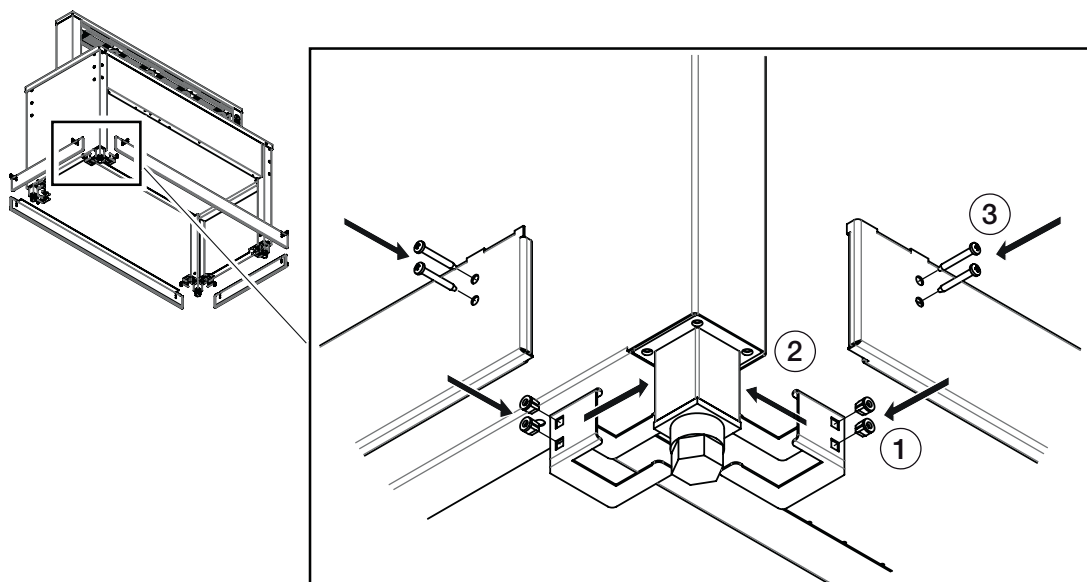
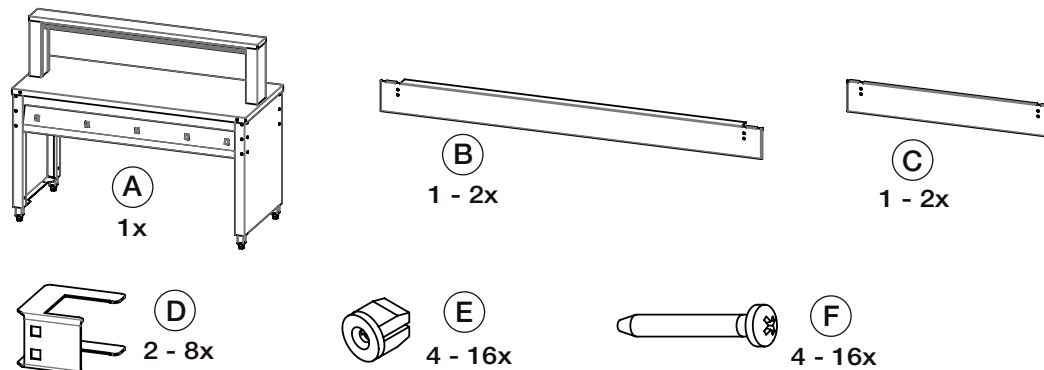
7.3.2 Plinten aanbrengen/verwijderen

Apparaatuitvoering met stelpoten

- Monteer de plinten conform onderstaande tekeningen.

Demontage gaat in omgekeerde volgorde.

- Herhaal de montageschappen voor elke plint aan de tegenoverliggende zijde.



- Steek de draadinzetten "E" in de opname "D" (1).
- Schuif de opname "D" over de stelpoten van module "A" (2).
- Bevestig de plint "B" of "C" met de schroeven "F" in de draadinzetten "E" van de opname "D" (3).
- Herhaal de montageschappen voor de andere plinten.

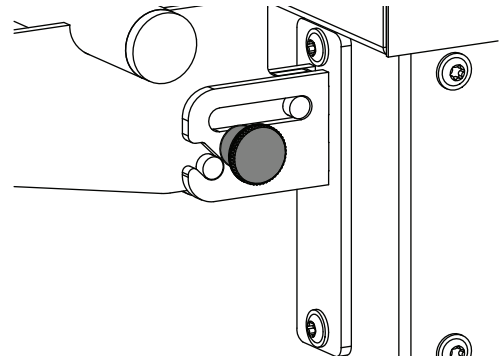
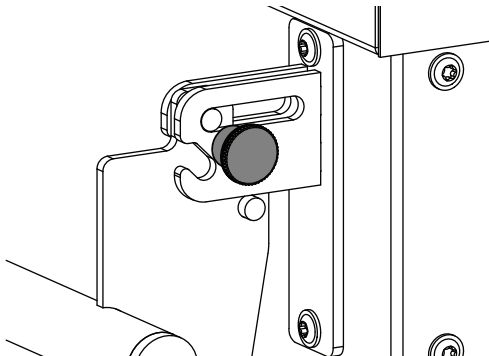
7.3.3 Werking en bediening minivergrendeling

Scharnieruitvoering met minivergrendelingen

- Trek de minivergrendeling uit en draai hem een kwartslag naar links of rechts. De minivergrendeling bereikt een vergrendelingspositie.
- Klap het onderdeel omlaag of omhoog zoals beschreven in de originele bedieningshandleiding.

Om de vergrendelingspositie te ontgrendelen:

- Trek opnieuw aan de minivergrendeling en draai hem een kwartslag in de tegenovergestelde richting. De minivergrendeling vergrendelt automatisch wanneer hij wordt losgelaten. De borging is actief.



Stand van de minivergrendeling in omlaag/omhoog geklapte toestand:

7.3.4 Gemonteerd deel omhoog klappen en vastzetten

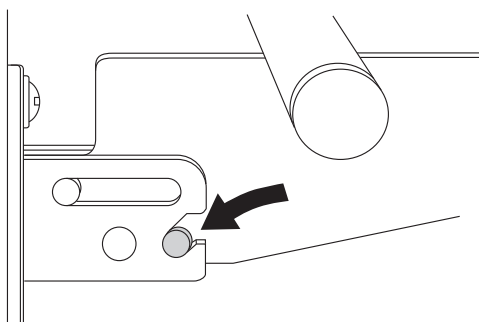
Voorzichtig! Gevaar voor letsel of beschadiging van trayrail/plateau!

- Wanneer trayrail/plateau wordt losgedraaid kan het omlaag vallen. Daarbij kan het personen verwonden of worden beschadigd.
- Laat trayrail/plateau voor het losdraaien van de bovenste bevestigingsschroeven door een tweede persoon vasthouden om te voorkomen dat het omlaag valt.



Voorzichtig! Gevaar voor letsel door ontoereikende bevestiging!

- Trayrails en plateaus moeten altijd met de voorziene twee schroeven aan elke zijde worden bevestigd om het vereiste draagvermogen te garanderen.
- Zet bij het hermonteren altijd beide steunen met elk twee schroeven vast.



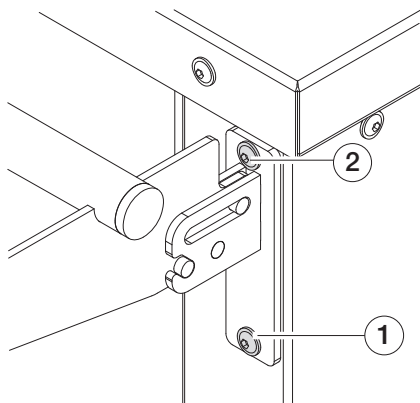
- Klap het gemonteerde deel iets verder (ca. 30°) dan horizontaal omhoog.
- Schuif het gemonteerde deel schuin omlaag naar het apparaat toe en laat het in de beide zijdelingse vergrendelingen schuiven.
- Controleer nogmaals dat het gemonteerde deel inderdaad in beide vergrendelingen zit en corrigeer dit zo nodig.

Gemonteerd deel omlaag klappen

- Trek het gemonteerde deel schuin omhoog van het apparaat af tot het uit de zijdelingse vergrendelingen loskomt.
- Klap het gemonteerde deel omlaag.

Gemonteerd deel verplaatsen

Trayrails en plateaus kunnen zo nodig 10 cm lager worden gezet of aan de tegenoverliggende zijde worden aangebracht.



- Draai aan beide zijden de onderste schroef (1), waarmee trayrail/plateau is gemonteerd, los met een inbussleutel en verwijder deze.
- Klap het gemonteerde deel omlaag.
- Draai aan beide zijden de bovenste bevestigingsschroef (2) los en verwijder deze terwijl een tweede persoon het gemonteerde deel vasthoudt.
- Verwijder trayrail/plateau en leg deze wanneer deze niet meer wordt gebruikt aan de kant en draai de verwijderde schroeven weer in de draadgaten van de onderbouw.
- Verwijder de bevestigingsschroeven op de positie waar trayrail/plateau moet worden gemonteerd.
- Breng aan beide zijden de bovenste bevestigingsschroef (2) aan, terwijl een tweede persoon trayrail/plateau in de juiste stand vasthoudt.
- Klap trayrail/plateau omhoog en breng vervolgens aan beide zijden de onderste bevestigingsschroef (1) aan.

7.3.5 Frontpaneel aan de klantzijde aanbrengen/verwijderen

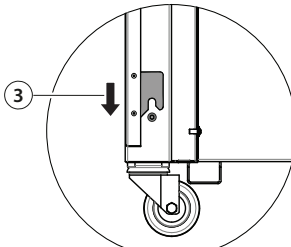
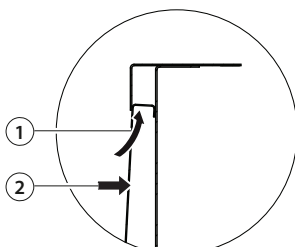
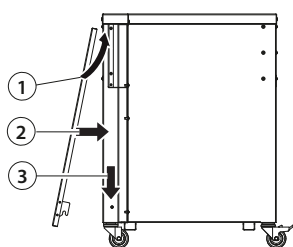


Voorzichtig! Gevaar voor beknelling van lichaamsdelen!

Bij het sluiten van de deuren kunnen lichaamsdelen tussen deur en corpus bekneld raken.

- Let erop, dat lichaamsdelen (bv. de handen) niet bekneld raken tussen het corpus en de deur.

Het frontpaneel aan de klantzijde kan gemakkelijk worden vervangen en kan zonder gereedschap worden aangebracht of verwijderd.



- Schuif het frontpaneel aan de klantzijde (1) onder de bovenste afscherming.
- Hang beide bevestigingshaken (2) op de uitstekende schroeven rechts en links van de onderbouw (3).

7.3.6 Frontpaneel aan de bedieningszijde openen/sluiten

De frontpanelen aan de bedieningszijde zijn uitgevoerd als draaideuren.

- Open met het push-to-open-principe.

7.4 Apparaat aansluiten

① Het apparaat **moet** worden aangesloten door voldoende gekwalificeerd technisch personeel!



Voorzichtig! Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat!

Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.

**Gevaar! Brandgevaar!**

Brandgevaar, in het bijzonder door open vuur, elektrische of door statische oplading opgewekte vonken of hete oppervlakken.

- Vermijd open vuur in de gekoelde ruimte en in de onmiddellijke omgeving van het apparaat.
- Neem bij statische oplading passende voorzorgsmaatregelen (bv. het gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen, antistatische wielen of een antistatische polsband).

**Gevaar! Kortsluiting in externe apparaten!**

Kortsluiting in een op het apparaat aangesloten extern apparaat (bv. door oververhitting van het netsnoer) kan bij contact met het apparaat leiden tot een elektrische schok.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos waarvan elke fase is afgezekerd met max. 16 A en die is voorzien van een aardlekschakelaar.

7.4.1 Bedrijfsvoorwaarden

- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur en is droog
- ✓ Het apparaat vertoont geen defecten of zichtbare schade
- ✓ Er bevinden zich geen levende wezens in het apparaat
- ✓ Het apparaat is stevig opgesteld met de remmen vastgezet
- ✓ Alle beschermfolie aan binnen- en buitenzijde is verwijderd
- ✓ Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de bain-marie-bakken of in de optioneel aanwezige verwarmde compartimenten bevinden.

7.4.2 Leeg apparaat de eerste keer verwarmen

① Bij de eerste ingebruikneming kan het opwarmende isolatiemateriaal een onaangename reuk veroorzaken.

B.PRO adviseert:

- Verwarm de bain-marie-bakken en de optioneel aanwezige verwarmde compartimenten in lege toestand gedurende ca. 2 uur.
- Bereid elke bain-marie-bakken goed voor volgens de instructies.
- ↳ "Nat beladen met Gastronorm-inzetbakken (aanbevolen wijze van beladen)" op pagina 31
- Dek, vanuit energiebesparingsoogpunt, de bain-marie-bakken gedurende deze eerste keer opwarmen af met een geschikt deksel (bv. een GN-deksel).

7.5 Apparaat in gebruik nemen

- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld
- Zet het apparaat op de voorziene plaats.

Apparaat met optionele remmen

- Zet de remmen vast.

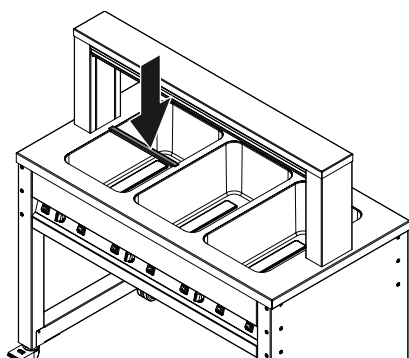
- Zorg ervoor dat de binnenzijde van het apparaat hygiënisch in goede staat is.
Reinig het apparaat, indien nodig. (zie hoofdstuk 11 op pagina 36)
Controleer voor de ingebruikneming van het apparaat of er zich kinderen of andere levende wezens in de compartimenten bevinden.
- Controleer dat zich in de compartimenten en aan de buitenzijde van het apparaat geen beschermfolie meer bevindt.
- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in/op de warmhoudbrug, de bain-marie-bakken of de optioneel aanwezige verwarmde compartimenten bevinden.
- Ventileer de compartimenten.
- Draag zo nodig persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. veiligheidsschoenen) om statische oplading tegen te gaan.
- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.

- Schakel de warmtestralers in met de aan-/uitschakelaar.
De bedrijfs-LED's branden.
Het apparaat is bedrijfsklaar.
- Schakel de verwarmingen van alle bain-marie-bakken (*nat beladen aanbevolen*) en de optioneel aanwezige verwarmde compartimenten in de onderbouw in met de betreffende aan-/uitschakelaars.
De bedrijfsweergave-LED's van de bain-marie-bakken en de verwarmde compartimenten branden.
- Zet alle draairegelaars op de hoogste stand.
- Verwarm alle warmtestralers, bain-marie-bakken en de optioneel aanwezige verwarmde compartimenten.
- Schakel de verwarmingen van alle bain-marie-bakken en de optioneel aanwezige verwarmde compartimenten in de onderbouw uit met de betreffende aan-/uitschakelaars.
- Schakel de warmtestralers uit met de aan-/uitschakelaar.
De bedrijfsweergave-LED's gaan uit.
- Laat de compartimenten luchten en reinig deze.

7.5.1 Oplegrand plaatsen

Elke bain-marie-bak kan in langsrichting met een oplegrand en in dwarsrichting met één resp. twee oplegranden worden onderverdeeld.

- Bij gebruik van één of twee oplegranden in dwarsrichting kunnen Gastronorm-inzetbakken GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 en GN 1/9 in een bain-marie-bak worden gehangen.
 - Bij gebruik van een oplegrand in langsrichting kunnen Gastronorm-inzetbakken GN 2/4, GN 1/4 en GN 1/6 in de bain-marie-bakken worden gehangen.
- ① Oplegranden kunnen bij B.PRO worden besteld als toebehoren (zie hoofdstuk 17 op pagina 45).



- Breng zo nodig de betreffende oplegrand(en) aan.
- Hang de Gastronorm-inzetbakken in de bain-marie-bakken.

*Beladingsvoorbeeld met één oplegrand in de dwarsrichting:
één Gastronorminzetbak GN 1/2 en twee Gastronorm-inzetbakken GN 1/4.*

7.5.2 Ingebruikneming na lange stilstand

Apparaat reinigen

- Reinig het apparaat grondig. (zie hoofdstuk 11 op pagina 36)
- Veiligheidstechnische controle uitvoeren.
- Controleer het apparaat conform de normen DIN VDE 0701-0702-serie.
- Controleer het netsnoer op mechanische schade en veroudering.
- Neem bij een defect contact op met één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

8 Bediening en bedrijf

8.1 Externe apparaten aansluiten



Voorzichtig! Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat!

Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.

Apparaatuitvoering met contactdozen

Het maximale aansluitvermogen van de contactdozen voor externe apparaten is afhankelijk van de uitrusting van het betreffende warme buffet. De exacte waarden zijn vermeld op de contactdozen en staan tevens vermeld op de typeplaat (pagina 41).

Aan de onderzijde van het apparaat (rechts aan de bedieningszijde) bevindt zich een aansluiting voor de potentiaalvereffening. Afhankelijk van de lokale voorschriften moeten apparaten die samen worden gebruikt via de potentiaalvereffening met elkaar worden verbonden.

- ✓ Het apparaat is stevig opgesteld
- ✓ Het warme buffet is aangesloten op de stroomvoorziening
- ✓ De spanning, de netfrequentie en het opgenomen vermogen van het/de externe apparaat/apparaten komen overeen met de op de typeplaat vermelde waarden
- ✓ De originele bedieningshandleiding van het externe apparaat is gelezen en wordt in acht genomen
- Rijd het externe apparaat naar het warme buffet.
- Zet de remmen van een verrijdbaar extern apparaat vast.
- Steek de netstekker van het externe apparaat in de contactdoos van het warme buffet.
Het externe apparaat is aangesloten op het warme buffet.
- Herhaal de hierboven beschreven stappen om andere externe apparaten aan te sluiten.

8.2 Verwarmingsstand inschakelen



Waarschuwing! Gevaar voor verbranding! Hete compartimenten!

In de warmhoudstand worden de compartimenten en de zich daarin bevindende Gastronorm-inzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (bv. met isolerende handschoenen).
- Gebruik de beugelhandgrepen van de Gastronorm-inzetbakken.



Waarschuwing! Gevaar voor verbranding! Hete bain-marie-bakken!

In de warmhoudstand worden de bain-marie-bakken en de zich daarin bevindende Gastronorm-inzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (bv. met isolerende handschoenen).
- Gebruik de beugelhandgrepen van de Gastronorm-inzetbakken.



Waarschuwing! Hete deksels op de Gastronorm-inzetbakken en hete warmhoudbrug!

Met ingeschakelde warmtestralers worden de deksels die zich eventueel op de Gastronorm-inzetbakken bevinden en de onderzijde van de warmhoudbrug heet. Risico van verbranding.

- Verwijder de deksels van de Gastronorm-inzetbakken voordat de warmtestralers worden ingeschakeld.
- Raak de onderzijde van de warmhoudbrug niet aan.

**Voorzichtig! Mogelijke achteruitgang van de levensmiddelenkwaliteit!**

Door een stroomonderbreking, storing in het apparaat of andere onderbrekingen tijdens opslag kan de kwaliteit van de zich in het apparaat bevindende levensmiddelen achteruit gaan.

- Voer de levensmiddelen zo nodig af.

8.2.1 Verwarmingsstand van bain-marie-bakken in-/uitschakelen en temperatuur instellen

In de verwarmingsstand geven de bedrijfsweergave-LED's "Verwarming bain-marie-bak" aan welke bakken op dat moment zijn ingeschakeld.

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- Zet de draairegelaar van de betreffende bain-marie-bak op de gewenste stand.
De insteltemperatuur is ingesteld.
- Schakel de aan-/uitschakelaar "Verwarming bain-marie-bak" in.
De bedrijfsweergave-LED "Verwarming bain-marie-bak" brandt.
- Verwarmingsstand uitschakelen.
- Schakel de aan-/uitschakelaar "Verwarming bain-marie-bak" uit.
De bedrijfsweergave-LED "Verwarming bain-marie-bak" gaat uit.

8.2.2 Verwarmingsstand van compartimenten in-/uitschakelen en temperatuur instellen

Apparaatuitvoering met verwarmde compartimenten

In de verwarmingsstand geeft de bedrijfsweergave-LED "Verwarming compartimenten" aan of de compartimenten op dat moment zijn ingeschakeld. Beide compartimenten worden altijd gezamenlijk verwarmd. De temperatuur in de compartimenten kan op optioneel aanwezig digitaal display worden afgelezen.

Verwarmingsstand inschakelen

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- Zet de draairegelaar van de compartimenten op de gewenste stand.
De insteltemperatuur is ingesteld.
- Schakel de aan-/uitschakelaar "Verwarming compartimenten" in.
De bedrijfsweergave-LED "Verwarming compartimenten" brandt.
- Verwarmingsstand uitschakelen.
- Schakel de aan-/uitschakelaar "Verwarming compartimenten" uit.
De bedrijfsweergave-LED "Verwarming compartimenten" gaat uit.

8.2.3 Warmtestraler (optioneel) in-/uitschakelen

**Waarschuwing! Beschadiging of breuk van het LED-beschermglas!**

Bij gebruik van de LED-spots kan het beschermglas breken of versplinteren. Gevaar van glassplinters in het eten.

- Wanneer de LED-spots beschadigd zijn, zelfs als het uitgesloten lijkt dat er splinters op/in de gerechten terecht zijn gekomen, moeten **alle** gerechten in de uitgiftezone voor de zekerheid worden afgevoerd.
- Reinig de volledige uitgiftezone grondig.

**Voorzichtig! Gevaar voor verbranding door hete onderkant van de warmhoudbrug!**

De onderzijde van de verlichtings- en warmhoudbrug wordt met ingeschakelde warmtestralers heet.

- Vermijd aanraken om brandwonden te voorkomen.

Boven elke bain-marie-bakken bevindt zich een warmtestraler (optioneel) die het warmhouden van de gerechten ondersteunt. De warmtestralers kunnen voor elke bain-marie-bak afzonderlijk worden ingeschakeld. In de verwarmingsstand geven de bedrijfsweergave-LED's "Warmtestraler" aan welke warmtestralers op dat moment zijn ingeschakeld.

Warmtestralers inschakelen

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- Schakel de aan-/uitschakelaar "Warmtestraler" in.
De bedrijfsweergave-LED "Warmtestraler" brandt.

Warmtestralers uitschakelen

- Schakel de aan-/uitschakelaar "Warmtestraler" uit.
De bedrijfsweergave-LED "Warmtestraler" gaat uit.

8.2.4 Verlichting in-/uitschakelen**Apparaatuitvoering met verlichting****Verlichting inschakelen**

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- Controleer voor het inschakelen van de verlichting het LED-beschermglas.
- Schakel de aan-/uitschakelaar "Verlichting" in.
De bedrijfsweergave-LED "Verlichting" brandt.

Verlichting uitschakelen

- Schakel de aan-/uitschakelaar "Verlichting" uit.
De bedrijfsweergave-LED "Verlichting" gaat uit.

8.3 Apparaat beladen**Voorzichtig! Gevaar voor verbranding door lekkende vloeistoffen!**

- Sluit Gastronorm-inzetbakken die vloeibaar voedsel bevatten altijd af met een deksel om te voorkomen dat hete vloeistoffen weglekken en om verbranding te voorkomen.
- Houd Gastronorm-inzetbakken recht.

**Voorzichtig! Gevaar voor materiële schade en storingen!**

Bij gebruik van ongeschikte bakken, zoals bakken van polycarbonaat, bestaat het risico op vervorming, storingen en mogelijke materiële schade.

B.PRO adviseert:

- Gebruik Gastronorm-inzetbakken van roestvrij staal.
Gastronorm-inzetbakken van roestvrij staal hebben een betere thermische geleiding en zijn hittebestendig tot minstens +100 °C.

① Wij adviseren nat beladen vanwege de betere warmteoverdracht naar de Gastronorm-inzetbakken.

① Wij adviseren het gebruik van Gastronorm-inzetbakken met universele beugelhandgrepen waaraan de inzetbakken eenvoudig uit het apparaat kunnen worden getild.

Gerechten mogen **uitsluitend in Gastronorm-inzetbakken worden geplaatst.**

Soorten belading van de bain-marie-bakken

- Droog beladen met Gastronorm-inzetbakken
- Nat beladen met Gastronorm-inzetbakken (aanbevolen wijze van beladen)

8.3.1 Droog beladen met Gastronorm-inzetbakken

Gastronorm-inzetbakken worden in de droge bain-marie-bakken gehangen.

Bij belading met een geringe hoeveelheid gerechten adviseert B.PRO de bain-marie-bakken voor te verwarmen.

Bain-marie-bakken verwarmen

- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de bain-marie-bakken bevinden.
 - De bain-marie-bakken zijn gereinigd en droog.
 - De bain-marie-bakken zijn nog niet beladen.
 - Steek de netstekker in een wandcontactdoos.
 - Schakel de gewenste bain-marie-bak in met de betreffende aan-/uitschakelaar "Verwarming bain-marie-bak".
De bedrijfsweergave-LED "Verwarming bain-marie-bak" brandt.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatu(u)r(en) met de draairegelaar(s).
- 🔧 Verwarmingsstand van bain-marie-bakken in-/uitschakelen en temperatuur instellen
De bain-marie-bak wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur.

Bain-marie-bakken voorverwarmen

Wanneer een groot deel van de bain-marie-bakken met hete gerechten wordt beladen, is voorverwarmen **niet** nodig.

B.PRO adviseert:

Kleine hoeveelheid warm voedsel:

- Verwarm het apparaat voor het beladen ca. 30 minuten voor.
- Bain-marie-bakken op ca. +70 °C verwarmd.

Bain-marie-bakken met Gastronorm-inzetbakken beladen

- ✓ De bain-marie-bakken zijn zo nodig (bij een geringe hoeveelheid gerechten) voorverwarmd
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken en gerechten zijn opgewarmd
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken zijn in goede staat (bv. geen verbogen rand of scherpe hoeken)
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken zijn afgedekt (inzetbakken met vloeibare gerechten met een deksel)
- Oplegrand plaatsen.
- 🔧 "Oplegrand plaatsen" op pagina 27

8.3.2 Nat beladen met Gastronorm-inzetbakken (aanbevolen wijze van beladen)

Gastronorm-inzetbakken worden in de tot de markering met heet water gevulde bain-marie-bakken gehangen. De markering komt overeen met de voorgeschreven hoeveelheid van 4 liter.
Bij belading met een geringe hoeveelheid gerechten adviseert B.Pro de bain-marie-bakken voor te verwarmen.

Voordelen van nat beladen:

- een zeer goede warmteoverdracht naar de Gastronorminzetbak(ken) door de hete waterdamp
- De waterinhoud vormt een goed warmtereservoir.



Corrosiegevaar! Voorkom spanningsbreuken in bain-marie-bakken.

- Spanningsbreuken in de bain-marie-bakken voorkomen: **Giet geen koud water in hete bakken.**

De plotselinge verandering in temperatuur kan fijne scheurtjes veroorzaken die tot corrosie leiden.

- Laat de bain-marie-bakken voor het vullen met koud water afkoelen of vul hete bain-marie-bakken met heet water.

Bain-marie-bakken met water vullen

Bij het nat beladen worden de bain-marie-bakken voor het voorverwarmen en/of beladen tot aan de markering gevuld met water (komt overeen met de voorgeschreven hoeveelheid van 4 liter).

B.PRO adviseert:

Voorverwarmtijd verkorten:

- Bain-marie-bakken met heet water vullen.
- ✓ De bain-marie-bakken zijn gereinigd en leeg
- ✓ De afvoerkraan van de bain-marie-bak is gesloten
- Vul de gebruikte bain-marie-bakken tot de markering met heet water.
(de voorgeschreven hoeveelheid bedraagt 4 liter.)

Bain-marie-bakken verwarmen

- ✓ De gebruikte bain-marie-bakken zijn gevuld met 4 liter (voorgeschreven hoeveelheid) heet water
- ✓ De bain-marie-bakken zijn nog niet beladen
- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in de bain-marie-bakken bevinden.
- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.
- Schakel de gewenste bain-marie-bak in met de betreffende aan-/uitschakelaar "Verwarming bain-marie-bak".
De bedrijfsweergave-LED "Verwarming bain-marie-bak" brandt.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatu(u)r(en) met de draairegelaar.
- ↳ "Verwarmingsstand van bain-marie-bakken in-/uitschakelen en temperatuur instellen" op pagina 29
De bain-marie-bak wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur.

Bain-marie-bakken voorverwarmen

Wanneer een groot deel van de bain-marie-bakken met hete gerechten wordt beladen, is voorverwarmen **niet** nodig.

B.PRO adviseert:

Kleine hoeveelheid warm voedsel:

- Verwarm het apparaat voor het beladen ca. 30 minuten voor.
Bain-marie-bak op ca. 70 °C verwarmd.

Bain-marie-bakken met Gastronorm-inzetbakken beladen

- ✓ De bain-marie-bakken zijn elk gevuld met 4 liter (voorgeschreven hoeveelheid) heet water
- ✓ De bain-marie-bakken zijn zo nodig (bij een geringe hoeveelheid gerechten) voorverwarmd
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken en gerechten zijn opgewarmd
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken zijn in goede staat (bv. geen verbogen rand of scherpe hoeken)
- ✓ De Gastronorm-inzetbakken zijn afgedekt (inzetbakken met vloeibare gerechten met een deksel)
- Oplegrand plaatsen.
- ↳ "Oplegrand plaatsen" op pagina 27

8.3.3 Compartiment(en) voorverwarmen en beladen



Waarschuwing! Gevaar voor verbranding door hete compartimenten!

In de warmhoudstand worden de compartimenten en de zich daarin bevindende Gastronorm-inzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (bv. met isolerende handschoenen).
- Gebruik de beugelhandgrepen van de Gastronorm-inzetbakken.

Apparaatuitvoering met verwarmde compartimenten

De verwarmde compartimenten zijn bedoeld voor het tijdelijk opslaan van warme gerechten in Gastronorm-inzetbakken tot het moment van uitgifte van de gerechten. Wanneer de compartimenten worden gebruikt om gerechten warm te houden, moeten deze ten minste 60 minuten worden voorverwarmd voordat ze met gerechten worden beladen.

Compartimenten voorverwarmen

- ✓ Compartimenten nog niet beladen
- ✓ De deuren van het apparaat zijn gesloten
- Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat bevinden.
- Steek de netstekker in een wandcontactdoos.
- Schakel de verwarmingsstand van de compartimenten in met de aan-/uitschakelaar "Verwarming compartimenten".
De bedrijfsweergave-LED "Verwarming compartimenten" brandt.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatuur met de draairegelaar.
- ↳ "Verwarmingsstand van compartimenten in-/uitschakelen en temperatuur instellen" op pagina 29
- Verwarm de compartimenten ten minste 60 minuten voor.

Compartiment(en) beladen

- ✓ De compartimenten zijn ten minste 60 minuten voorverwarmd
- ✓ Gerechten in Gastronorm-inzetbakken zijn met deksels afgedekt
- Open de deuren van de compartimenten.
- Schuif de Gastronorm-inzetbakken in het/de compartiment(en).
- Sluit de deuren.

8.3.4 Gerechten warmhouden**Waarschuwing! Risico op kwaliteitsverlies en risico's voor de voedselveiligheid.**

Bij het warmhouden van voedsel moeten de specifieke voorschriften voor voedsel in acht worden genomen, omdat het te lang bewaren van voedsel de kwaliteit van het voedsel kan aantasten en gezondheidsrisico's kan veroorzaken.

- Bewaar voedsel niet te lang.
- Gastronorm-inzetbakken moeten altijd gesloten blijven met deksels als ze niet worden verwijderd om uitdroging en verontreiniging te voorkomen.

Wanneer het apparaat van het lichtnet is losgekoppeld (bv. omdat het is verplaatst):

- steek dan de netstekker weer in en schakel de bain-marie-bakken en de optioneel aanwezige verwarmde compartimenten in met de betreffende aan-/uitschakelaars.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatu(u)r(en).
- 🔗 "Verwarmingsstand van bain-marie-bakken in-/uitschakelen en temperatuur instellen" op pagina 29
- Schakel zo nodig de warmtestralers in.
- 🔗 "Warmtestraler (optioneel) in-/uitschakelen" op pagina 29

8.3.5 Gerechten uitnemen**Waarschuwing! Gevaar voor verbranding! Hete bain-marie-bakken!**

In de warmhoudstand worden de bain-marie-bakken en de zich daarin bevindende Gastronorm-inzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (bv. met isolerende handschoenen).
- Gebruik de beugelhandgrepen van de Gastronorm-inzetbakken.

**Voorzichtig! Gevaar voor verbranding door lekkende vloeistoffen!**

- Sluit Gastronorm-inzetbakken die vloeibaar voedsel bevatten altijd af met een deksel om te voorkomen dat hete vloeistoffen weglekken en om verbranding te voorkomen.
- Houd Gastronorm-inzetbakken recht.

- Verwijder de deksels van de Gastronorm-inzetbakken.

- Neem de gerechten uit de Gastronorm-inzetbakken.

Het apparaat moet na gebruik grondig worden gereinigd.

🔗 "Reiniging en onderhoud" op pagina 36

8.4 Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

🔗 "Verplaatsen" op pagina 11

9 Buitenbedrijfstelling



Voorzichtig! Materiële schade aan het elektrische systeem van het apparaat!

Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie kan het elektrische systeem van het apparaat worden beschadigd.

- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.



Voorzichtig! Schimmelvorming in het apparaat!

Bij langere stilstand of buitenbedrijfstelling, kan in het apparaat schimmelvorming optreden of een onaangename geur ontstaan.

- Bij langere stilstand of buitenbedrijfstelling moet worden gezorgd voor ventilatie.

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar.
De bedrijfs-LED gaat uit.
- Het apparaat wordt als volgt losgekoppeld van de stroomvoorziening:
Trek de netstekker uit de wandcontactdoos.
- Bewaar de netstekker veilig en beschermd tegen vuil en vocht.
- Maak het apparaat leeg.
- Reinig het apparaat. (zie hoofdstuk 11 op pagina 36)
- Breng het apparaat naar een veilige plaats en sla het daar op. (zie hoofdstuk 3.10 op pagina 11)

10 Hulp bij problemen

Bedrijfsweergave-LED van de aan/uit-schakelaar brandt niet – geen netspanning op het apparaat.

Oorzaak	Maatregel
De netstekker is verwijderd of niet goed ingestoken.	■ Steek de netstekker in de wandcontactdoos en controleer dat deze goed zit.
Het netsnoer is beschadigd door bv. een draadbreek (ook mogelijk zonder zichtbare uitwendige schade).	■ Laat het netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats vervangen. ↳ "Reparatie" op pagina 41
De vaste netaansluiting is onderbroken.	■ Laat de aansluiting door een bevoegde reparatiewerkplaats vervangen. ↳ "Reparatie" op pagina 41
De zekering (van de gebouwinstallatie) is defect.	■ Laat de zekering door een bevoegde elektromonteur controleren en zo nodig vervangen. ↳ "Reparatie" op pagina 41
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ "Reparatie" op pagina 41

Bedrijfsweergave-LED's "Verwarming bain-marie-bak" branden, maar gerechten worden onvoldoende warm gehouden.

Oorzaak	Maatregel
De insteltemperatuur is te laag gekozen.	■ Stel een hogere insteltemperatuur in. ↳ "Verwarmingsstand van bain-marie-bakken in-/uitschakelen en temperatuur instellen" op pagina 29
Het apparaat staat (erg) op de tocht	■ Verhelp de oorzaak van de tocht of verplaats het apparaat.

Oorzaak	Maatregel
De temperatuurregelaar bevindt zich in een ongedefinieerde toestand.	■ Schakel de koeling kort uit. ↳ "Verwarmingsstand van bain-marie-bakken in-/uitschakelen en temperatuur instellen" op pagina 29 ■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats wanneer het probleem blijft bestaan en voorgaande foutoorzaken kunnen worden uitgesloten. ↳ "Reparatie" op pagina 41
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ "Reparatie" op pagina 41

Bedrijfsweergave-LED's "Warmtestraler" branden, maar gerechten worden onvoldoende warm gehouden.

Oorzaak	Maatregel
Warmtestraler defect.	■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ "Reparatie" op pagina 41
Het apparaat staat (erg) op de tocht	■ Verhelp de oorzaak van de tocht of verplaats het apparaat.
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ "Reparatie" op pagina 41

Bedrijfsweergave-LED "Verwarming compartimenten" brandt, maar gerechten worden onvoldoende warm gehouden.

Oorzaak	Maatregel
De insteltemperatuur is te laag gekozen.	■ Stel een hogere insteltemperatuur in. ↳ "Verwarmingsstand van bain-marie-bakken in-/uitschakelen en temperatuur instellen" op pagina 29
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ "Reparatie" op pagina 41

LED-spot brandt niet – verlichting ingeschakeld

Oorzaak	Maatregel
De LED-spots zijn defect.	■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ "Reparatie" op pagina 41

Corrosie aan roestvrij stalen delen

Oorzaak	Maatregel
Verkeerd gebruik/onderhoud.	■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ "Reparatie" op pagina 41 ■ Let op correct gebruik/onderhoud.

Het apparaat is uitwendig beschadigd

Oorzaak	Maatregel
Schade door transport, verplaatsen of andere invloeden van buitenaf.	■ Stel het apparaat buiten bedrijf. ↳ "Buitenbedrijfstelling" op pagina 34 ■ Zorg dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik kan worden genomen. ■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ "Reparatie" op pagina 41

11 Reiniging en onderhoud



Waarschuwing! Kortsluiting door in de behuizing binnengedrongen water!

Bij reinigingswerkzaamheden aan een aangesloten apparaat kan in het corpus binnendringend water leiden tot kortsluiting of een elektrische schok.

- Schakel het apparaat uit.
- Het apparaat wordt als volgt losgekoppeld van de stroomvoorziening.
- Trek de netstekker uit de wandcontactdoos.
- Bewaar de netstekker veilig en beschermd tegen vuil en vocht.



Voorzichtig! Risico van uitglijden door vrijgekomen reinigingswater!

Wanneer er tijdens of na het reinigen water uit het apparaat loopt, bestaat gevaar voor uitglijden.

- Ruim op de grond terecht gekomen water volledig op.



Voorzichtig! Materiële schade!

RVS-reinigings- en schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

- Gebruik alleen reinigingsmiddelen en -methoden die zijn goedgekeurd door B.PRO.

Het contact van roestvrij staal met verschillende substanties kan corrosie veroorzaken.

- Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen die zijn toegestaan door B.PRO.
- Gepoedercoate delen/oppervlakken mogen in geen geval ondeskundig worden gereinigd (geen schuurmiddelen, geen spitse of scherpe voorwerpen, geen oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen) omdat er dan materiële schade kan optreden.
- Reinig gepoedercoate delen/oppervlakken uitsluitend met de toegestane reinigingsmethoden en -middelen.



Waarschuwing! Bijtende stoffen!

De voor de verwijdering van corrosie gebruikte zuren kunnen voorwerpen (bv. kleding) en personen aantasten. Bij contact met de ogen kan het gezichtsvermogen onherstelbaar worden beschadigd. In het ergste geval kan dit leiden tot volledige blindheid. Gebruik beschermende kleding (veiligheidsbril, veiligheidshandschoenen, ...).

- Houd personen die niet bij de reiniging zijn betrokken uit de buurt.

11.1 Aanwijzingen voor reiniging van roestvrij staal

Roestvrij staal is de benaming voor corrosiebestendige en hygiënische staalsoorten. Het door B.PRO toegepaste roestvrij staal (materiaal 1.4301) bestaat hoofdzakelijk uit de elementen ijzer, chroom en nikkel. De corrosiebestendigheid van roestvrij staal berust op een zogenaamde passieve laag op het oppervlak van het materiaal, die wordt gevormd bij blootstelling aan zuurstof. Beschadigingen van de passieve laag door mechanische invloeden worden – bij voldoende aanwezige zuurstof aan het materiaaloppervlak – vanzelf hersteld. De passieve laag kan door inwerking van specifieke stoffen beschadigen. In lage concentraties komen dergelijke stoffen ook in drinkwater voor, zoals bv. chloride. Door verdamping van het water kan de concentratie van deze stoffen tot kritische waarden toenemen. Afzettingen van vet, kalk, zetmeel en eiwit kunnen een negatieve invloed hebben op de vorming en het herstel van de passieve laag.

Contact van roestvrij staal met onderstaande stoffen kan eveneens corrosie veroorzaken/bevorderen:

- Geconcentreerde zuren, halogenen (bv. chloride, bromide) en hun zouten en kruiden die keukenzout bevatten
- Zoutzuurdampen, die bv. kunnen optreden bij gebruik van industriële reinigingsmiddelen
- Contact met andere metalen (bv. staal of ijzer)
- Contact met ijzer (bv. staalwol, spanen uit leidingen of ijzerhoudend water)

Om de corrosiebestendigheid in stand te houden moet contact met de hierboven vermelde stoffen worden voorkomen.

- De volgende aanwijzingen voor reiniging en onderhoud moeten in acht worden genomen.
 - Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht.

❗ **B.PRO adviseert:**

Neem bij roestvrij stalen oppervlakken die aan zware omstandigheden worden blootgesteld deze aanvullende aanwijzingen in acht:

- Verwijder water, vocht en watervlekken onmiddellijk resp. droog deze af.
- Water, vocht en watervlekken **niet** laten verdampen en **niet** laten indrogen.
- Verwijder zichtbare afzettingen door deze af te vegen.
- Tap na elk gebruik – **ten minste dagelijks** – het water volledig af en spoel de bakken uit met schoon water.
- Veeg aansluitend het gereinigde oppervlak af met een zachte doek en wrijf het droog.
- Dek het oppervlak na het drogen **niet** af.
- Behandel het oppervlak met DeepClean Stainless Steel.

Persoonlijke beschermingsmiddelen

- Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. veiligheidsschoenen, veiligheidshandschoenen, veiligheidsbril, enz.).
- Neem de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht (veiligheidsinformatiebladen van de reinigingsmiddelen).

11.2 Reinigingsinterval

- Maak het apparaat na **ieder** gebruik grondig schoon en droog.

11.3 Reinigingsmethoden

- Gebruik geen** stoomreiniger, hogedrukreiniger, sproeier of soortgelijke reinigingsapparaten.
- Gebruik in geen geval een evt. geïntegreerde verwarming om het apparaat te drogen.
- Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen bij het reinigen.

Voorgeschreven reinigingsmethode voor de normale dagelijkse reiniging

- Schoonvegen met een vochtige doek

Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.

❗ Alle andere reinigingsmethoden **moeten** door B.PRO worden goedgekeurd.

11.4 Reinigingsmiddelen

De volgende reinigingsmiddelen zijn geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken:

- Gangbare RVS-reinigingsmiddelen zonder chloride, bv. *DeepClean Stainless Steel*
- gangbare reinigingsmiddelen zonder chloride op waterbasis
- Gangbare ontkalkingsmiddelen op basis van organische resp. voor roestvrij staal niet schadelijke anorganische zuren (bv. azijnzuur, citroenzuur, sulfaminezuur, fosforzuur), neem de veiligheidsinformatiebladen van de reinigingsmiddelen in acht.
- zachte reinigingsdoek resp. vochtige microvezelreinigingsdoek

Een lijst met geteste reinigingsmiddelen voor roestvrij staal is verkrijgbaar via de website van de Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V. onder www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE). Tevens zijn aanwijzingen voor reiniging te vinden via de website van de Informationsstelle Edelstahl Rostfrei in het deel "Publicaties": www.edelstahl-rostfrei.de

Reinigingsmiddelen - NIET geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken:

- Alle reinigingsmiddelen die chloride of hypochloriet kunnen bevatten (bv. ontkalkers op basis van zoutzuur, natriumhypochloriet)

Reinigingsmiddelen - voor overige metalen oppervlakken, gepoedercoate delen en kunststof en glazen delen:

- Gangbare reinigingsmiddelen op waterbasis
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)
- Restanten van vlekken, in het bijzonder vetspatten en -afzettingen, kunnen met een warm sop van 30% groene zeep en een borstel (met kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.
- Glazen oppervlakken kunnen met een gangbare glasreiniger worden schoongemaakt.

Reinigingsmiddelen – NIET geschikt voor overige metalen oppervlakken, gepoedercoate delen en kunststof en glazen delen:

- RVS-reinigingsmiddelen en andere schurende reinigingsmiddelen
- Schuurspons
- Oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- Alle reinigingsmiddelen die chloride of hypochloriet kunnen bevatten (bv. ontkalkers op basis van zoutzuur, natriumhypochloriet)
- Corrosiebevorderende, agressieve reinigingsmiddelen/desinfecterende middelen (bv. op basis van geïoniseerd kiezelzuur, fosforzuur en zout- en zwavelzuur)
- Spitse, scherpe, metalen reinigingshulpmiddelen

12 Apparaat reinigen



Voorzichtig! Gevaar voor verbranding! Heet water!

Bij nat beladen bevindt zich in de bain-marie-bakken na gebruik heet water. Wanneer het hete water wordt afgevoerd, bestaat het risico van verbranding.

- Laat het water voor het afvoeren afkoelen of draag passende beschermingsmiddelen (bv. isolerende handschoenen).

① B.PRO adviseert:

Controleer voor gebruik van chemische reinigingsmiddelen op een verborgen plek of deze compatibel zijn met het oppervlak. Zo worden onaangename verkleuringen of andere reacties tussen reiniger en oppervlak voorkomen.

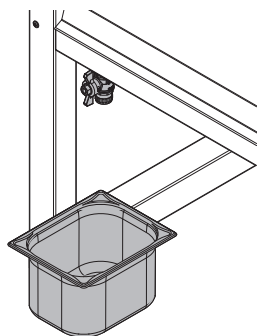
- Wanneer bij het reinigen mineraal- of metaalstof wordt afgenomen, moeten de poetshulpmiddelen (bv. borstels, microvezeldoeken) voortdurend worden uitgespoeld om te voorkomen dat de stofdeeltjes sporen op het oppervlak achterlaten.
- Reinig het oppervlak na elk gebruik grondig met schoon water en droog het af.
- Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht.

Voor een grondige reiniging van het apparaat kunnen, afhankelijk van de apparaatuitvoering, een of meer onderdelen worden verwijderd.

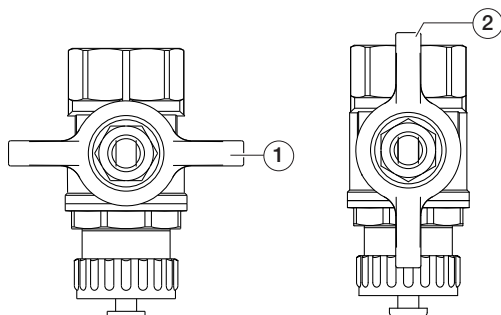
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld
- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening
- ✓ Bewaar de netstekker veilig en beschermd tegen vuil en vocht.
- ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur
- ✓ Er bevinden zich geen gerechten in het apparaat
- ✓ Persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. veiligheidsschoenen, veiligheidshandschoenen, veiligheidsbril, enz.) om statische oplading tegen te gaan
- Reinig het apparaat met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.
- Spoel na gebruik van een RVS-reinigingsmiddel met water na en wrijf het oppervlak droog.

12.4.1 Water uit de bain-marie-bakken afvoeren

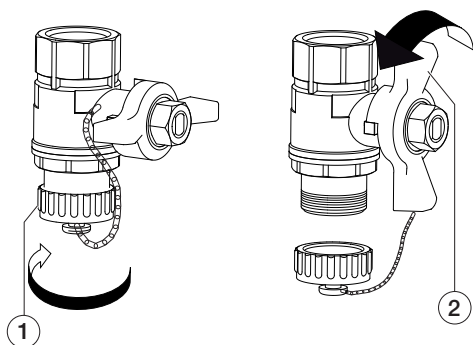
- ① Alle bain-marie-bakken zijn op een gezamenlijke afvoer aangesloten. Niet langer benodigd water kan via de afvoerkraan in de onderbouw worden afgevoerd.
- ✓ Opvangbak (bv. Gastronorminzetbak of emmer) met een inhoud van ten minste 4 liter per bain-marie-bak is beschikbaar



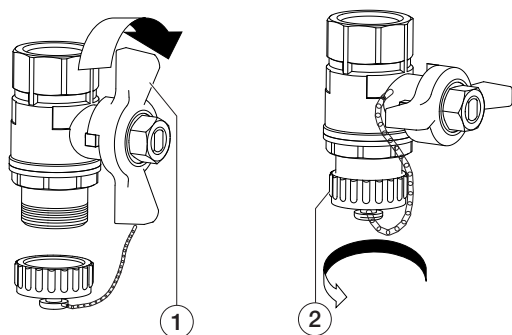
- Plaats een opvangbak onder de afvoerpijp (bv. een Gastronorminzetbak of emmer).
- ① De afvoerkraan is beveiligd tegen abusievelijk openen. Deze kan pas worden bediend nadat de afdekkap van de uitloop is verwijderd en de vleugelgreep is geopend:



- Wanneer de vleugelgreep van de afvoerkraan in horizontale positie (1) staat, is de afvoerkraan gesloten.
- Wanneer de vleugelgreep van de afvoerkraan in verticale positie (2) staat, is de afvoerkraan open.



- Draai de afdekkap (1) van de uitloop om de afvoerkraan te openen.
- Draai de vleugelgreep (2) 90° linksom. De markeringen staan verticaal en de afvoerkraan is open.



- Sluit de afvoerkraan door de vleugelgreep (1) 90° rechtsom te draaien.
- Draai de afdekkap (2) weer op de uitloop.

- Reinig de bain-marie-bakken wrijf deze droog.

Na het reinigen

- ① Alle verwijderde onderdelen moeten na het reinigen beslist weer worden aangebracht omdat het apparaat anders niet meer goed werkt.
- Alle afdekkingen die tijdens de reiniging gedemonteerd zijn, moeten na de reiniging weer worden aangebracht.

13 Onderhoud



Voorzichtig! Spanningvoerende delen!

Bij onderhoudswerkzaamheden rep. bij vervanging van delen bij een aangesloten apparaat kan contact met spanningvoerende delen. leiden tot een elektrische schok.

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar.
- Trek aan de netstekker zelf om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Bewaar de netstekker veilig en beschermd tegen vuil en vocht.

① Regelmatig onderhoud voorkomt uitval, verlengt de levensduur van het apparaat en zorgt in het algemeen voor waardebehoud.

- Laat het apparaat regelmatig door voldoende opgeleid technisch personeel onderhouden.
- Leg uitgevoerde onderhoudswerkzaamheden vast en archiveer de bijbehorende documenten.

Stabiliteit controleren

Controleer periodiek de stabiliteit van het apparaat.

- Laat bij onvoldoende stabiliteit de bevestiging repareren door één van de volgende:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

Remmen controleren

- Controleer na elke verplaatsing van het apparaat de remmen op hun goede werking.
- Zet de remmen vast en probeer dan het apparaat (zonder al te veel kracht) iets te verplaatsen.
- Laat bij onvoldoende remwerking het/de defecte wiel(en) direct vervangen door één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

Deurafdichting controleren

- Controleer bij iedere reiniging de deurafdichting op beschadigingen en veroudering (visuele controle).
- Laat bij schade de reparatie uitvoeren door één van de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

Afdichtingen verzorgen

- Behandel de afdichtingen regelmatig (maandelijks) met een gangbaar onderhoudsmiddel.

Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren

■ Minstens eenmaal per 6 maanden:

Laat conform DIN VDE 0701 en DIN VDE 0702 een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid uitvoeren door een elektrotechnisch vakbekwaam persoon.

Aansluitsnoer en netstekker controleren

■ Minstens eenmaal per 6 maanden:

Laat de aansluitkabel en netstekker conform DGUV voorschrift 3 (voorheen BGV A3) of de betreffende nationale voorschriften controleren op mechanische schade en veroudering.

14 Reparatie

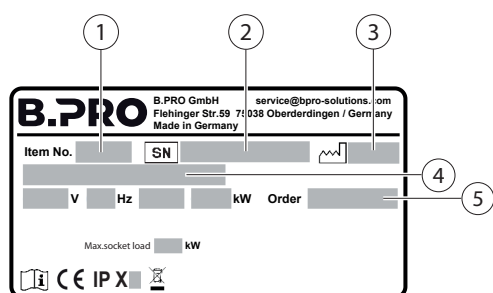
- Reparaties mag men **uitsluitend** laten uitvoeren door de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

14.4.1 Defectbeschrijving

① Het typeplaatje bevindt zich bij de netsnoeraansluiting van het apparaat.

De B.PRO-service heeft naast een nauwkeurige defectomschrijving de volgende gegevens van de typeplaat nodig:

- Artikelnummer
- Model
- Serienummer
- Productiedatum
- Productieopdrachtnummer



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Model
- (5) Productieopdrachtnummer

- Defecte componenten, waaronder netkabels, mogen **uitsluitend** worden vervangen door de volgende servicepunten:
 - Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - Service door B.PRO

14.1 Reserveonderdelen

Bij bestelling van reserveonderdelen is de volgende informatie nodig:

- Benaming van het reserveonderdeel
- Artikelnummer
- Productiedatum van het apparaat
- Aantal
- zie de onderdelencatalogus in de webshop van B.PRO

① Webshop

①

14.2 Adres

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
GERMANY

Telefoon: +49 (0)7045 44 – 81416
Fax: +49 (0)7045 44 – 81508
E-mail: service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

14.3 Garantie

Aanspraken op garantie worden uitsluitend aanvaard wanneer de gebruiker sluitende documentatie kan overleggen van uitgevoerde onderhoudswerkzaamheden/ reparaties.

① Bij reparaties door derden vervalt de garantie.

15 Afvoer

Bij de afvoer van een elektrisch resp. elektronisch apparaat met het normale huishoudelijke afval kunnen de in het apparaat aanwezige stoffen een potentieel risico vormen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

① Het apparaat kan **gratis** aan B.PRO worden teruggegeven.

- Maak het apparaat (bv. door het afknippen van de netstekker) en de deursluitingen voor afvoer onbruikbaar.
- Dit product mag **niet** samen met ander bedrijfsafval worden afgevoerd.
- Het apparaat daarom **niet** samen met het normale huishoudelijke afval meegeven, maar gescheiden afvoeren (bv. naar een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten).



Ter aanduiding hiervan is het apparaat gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde pictogram conform EN 50419, markering van elektrische en elektronische apparatuur conform artikel 15(2) van de richtlijn 2012/19/EU (WEEE).

Daarnaast moet zo nodig bij de afvoer rekening worden gehouden met andere, specifieke nationale bepalingen.

- Voer het van reststoffen ontdane apparaat gescheiden af naar een recyclingbedrijf of een inzamelpunt voor elektrisch afval.

① Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de service van B.PRO.

📍 "Adres" op pagina 41

16 Technische gegevens

① Afhankelijk van de uitvoering kunnen voor een apparaat waarop deze bedieningshandleiding betrekking heeft, ook afwijkende technische gegevens (elektrische kenmerken, afmetingen) van toepassing zijn. De juiste informatie staat op de typeplaat of in de specifieke opdrachtdocumentatie resp. tekeningen.

Algemene gegevens

Beschermingsklasse	IP X4 (het apparaat is beschermd tegen spatwater van alle zijden)
Temperatuurbereik bain-marie-bakken	+30 °C tot +95 °C, regelbaar
Apparaatuitvoering met verwarmde compartimenten	
Temperatuurbereik compartimenten:	+30 °C tot +85 °C, regelbaar
Aantal geleiders:	6 paar per vak
Afstand geleiders:	57,5 mm

Elektrische gegevens

Parameter	Waarden
Spanning	220–240 V, 1 N PE, 50-60 Hz 380-415 V, 3 N PE, 50-60 Hz
Max. opgenomen vermogen door het apparaat	Zie de gegevens op de typeplaat
Max. opgenomen vermogen per contactdoos	Zie de gegevens op de typeplaat
LED-spots (optioneel):	4 Watt per LED-spot
Keramische warmtestralers (optioneel)	200 Watt per warmtestraler

Afmetingen (standaarduitvoering)

Model	Lengte zonder plateaus in mm	Breedte met één trayrail omlaag/omhoog geklapt in mm	Standaardhoogte* in mm	Hoogte met brug in mm
BASIC LINE W-3	1255	775 / 990	900	1305
BASIC LINE W-4	1595	775 / 990	900	1305

* Bij de optioneel verkrijgbare Ø125 mm wielen is de standaardhoogte 60 mm hoger.

Afmetingen met toebehoren

Model	Lengte met één plateau omlaag/omhoog geklapt in mm	Lengte met twee plateaus omlaag/omhoog geklapt in mm	Breedte met twee trayrails omlaag/omhoog geklapt in mm
BASIC LINE W-3	1350 / 1560	1440 / 1865	874 / 1302
BASIC LINE W-4	1690 / 1900	1780 / 2205	874 / 1302

Capaciteit (standaarduitvoering)

Model	Capaciteit met doorlopende afdekking	Capaciteit per compartiment	Afmetingen basismodule zonder gemonteerde delen n mm (lengte x breedte x hoogte)
BASIC LINE W-3	3 GN 1/1-200	—	1255 x 690 x 900
BASIC LINE W-4	4 GN 1/1-200	—	1595 x 690 x 900
BASIC LINE W-3 met verwarmde onderbouw	3 GN 1/1-200	1 x GN 1/1-200 of 2 x GN 1/1-150	1255 x 690 x 900
BASIC LINE W-4 met verwarmde onderbouw	4 GN 1/1-200	1 x GN 1/1-200 of 2 x GN 1/1-150	1595 x 690 x 900

Gewicht

Model	Leeggewicht in kg	Max. belading in kg
BASIC LINE W-3	85	185
BASIC LINE W-4	110	160
BASIC LINE W-3 met verwarmde onderbouw	100	170
BASIC LINE W-4 met verwarmde onderbouw	125	145

Draagvermogen

Onderdeel/toebehoren	Toegestane belasting in kg
Trayrail	25
Plateau/bordenrail	25
Bodem	100
Highline hoestbescherming (aan de klant- of bedieningszijde)	10

Omgeving**Omgevingsomstandigheden – bedrijf**

Parameter	Waarden
Temperatuur	+15 °C tot +38 °C
Relatieve luchtvochtigheid	zonder condensatie

Omgevingsomstandigheden – opslag, transport

Parameter	Waarden
Temperatuur	–10 °C tot +38 °C
Relatieve luchtvochtigheid	zonder condensatie

Emissies

Geluidsemissie van het apparaat op de werkplek: >70 dB(A).

Materialen

Onderdeel/toebehoren	Materialen
Verlichting-/warmhoudbrug	Afdekking: Roestvrij staal
Trayrail, bordenrail, plateau:	Bodem van het apparaat: Roestvrij staal, Resopal
Hoestbescherming:	Veiligheidsglas
Corpus, onderbouw:	Gepoedercoate metaalplaat
Frontpaneel:	Gepoedercoate metaalplaat (optioneel roestvrij staal of spaanplaat bedekt met Resopal)

17 Bestelgegevens en toebehoren

Bestelgegevens

Omschrijvingen / Artikel	Artikelnummer / Documentnummer
BASIC LINE W-3	381877
BASIC LINE W-4	381878
BASIC LINE W-3 KIDS	381897
BASIC LINE W-4 KIDS	381898
Bedieningshandleiding	154845
B.PRO microvezelreinigingsdoek	126999
RVS-reinigings- en onderhoudsmiddel DeepClean Stainless Steel	511895
Gastronorminzetbak	B.PRO-prijslijst
Deksel voor Gastronorminzetbak	B.PRO-prijslijst
Oplegranden	B.PRO-prijslijst

18 Normen, richtlijnen, controlezegels

Bij levering is het apparaat in overeenstemming met de eisen van de van toepassing zijnde productnormen in hun huidige uitgave.

18.1 Richtlijnen m.b.t. CE-markering/EU-conformiteitsverklaring

Bij levering is het apparaat, voor zover van toepassing, in overeenstemming met de essentiële eisen van onderstaande verordeningen/richtlijnen in hun huidige uitgave.



- 1935/2004: Verordening inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen
- 2006/42/EG: Machinerichtlijn
- 2014/35/EU: Laagspanningsrichtlijn
- 2014/30/EU: EMC-richtlijn
- 2011/65/EU: RoHS-richtlijn
- 2014/68/EU: Richtlijn drukapparatuur

18.2 Verordeningen, voorschriften

Bij gebruik van dit apparaat moeten onderstaande verordeningen en voorschriften en zo nodig aanvullende nationale bepalingen in hun huidige uitgave in acht worden genomen.

- EG nr. 852/2004: Verordening inzake levensmiddelenhygiëne
- DGUV-voorschrift 110-003: Keukenbranche
- DGUV-voorschrift 3: Veiligheidsvoorschriften voor elektrische systemen en arbeidsmiddelen

① Op verzoek is een kopie van de EU-conformiteitsverklaring verkrijgbaar bij het [service-/verkoopteam](#) van B.PRO.

19 Onderhoudswerkzaamheden – Invulformulier

Model:	
Artikelnummer:	
Serienummer:	

Datum	Naam leesbaar in blokletters	Wat is gecontroleerd / onderhouden / vervangen / gerepareerd?	Bedrijfsstempel van het uitvoerende bedrijf	Handtekening

Model:	
Artikelnummer:	
Serienummer:	

Datum	Naam leesbaar in blokletters	Wat is gecontroleerd / onderhouden / vervangen / gerepareerd?	Bedrijfsstempel van het uitvoerende bedrijf	Handtekening

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
E-mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS