

SERVISTAR GASTRO

30/40/60/80/120

Original-Betriebsanleitung

Allgemeines

Copyright Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

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

Produktdokumentation Original-Betriebsanleitung; Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

- Typografische Konventionen**
- ☞ Wichtiger **Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
 - ℹ **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.
 - ↳ **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.
 - ✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
 - **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung XYZ

Ein derart gekennzeichneter Abschnitt gilt nur für eine bestimmte **Geräteausführung** oder Geräteoption.

Warnhinweise

Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

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

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	1
	Einsatzbedingungen	1
	Produktmerkmale	1
Sicherheit	Allgemeines	3
	Zu diesem Produkt	3
	Transport	3
	Bedienung	4
	Reinigung und Pflege	5
	Wartung	5
	Reparatur	6
	Normen und Richtlinien	6
	Produktkennzeichnung	6
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	7
	Lieferumfang	7
	Auspacken	8
	Verpackungsmaterial entsorgen	8
Montage Zubehör	Zubehör montieren	9
Bedienung	Geräteübersicht	11
	Abstand der Tellerhalter einer Teller-Reihe anpassen	12
	Gerät beschicken	13
	Gerät an neuen Standort bringen	15
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	16
	Speisen verteilen	16
Reinigung und Pflege	Edelstahl	17
	Aluminium	17
	Reinigungsintervall	17
	Reinigungsmethoden	17
	Reinigungsmittel	18
	Gerät reinigen (tägliche Reinigung)	19
	Hygienerollo reinigen	19
	Hygienerollo aufbewahren	20
	Gerät für gründliche Reinigung demontieren	20
	Gerät gründlich reinigen	20
	Gerät nach gründlicher Reinigung montieren	21
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	21
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	22
	Radfeststeller kontrollieren	22
Reparatur	Befugte Personen	23
	Defektbeschreibung	23
	Austausch von Komponenten	23
	Ersatzteile	23
	Adresse	24
Entsorgung	Gerät entsorgen	24
Technische Daten	Allgemeine Daten	25
	Umwelt	25

Bestellangaben	SERVISTAR GASTRO 30	26
	SERVISTAR GASTRO 40	26
	SERVISTAR GASTRO 60	26
	SERVISTAR GASTRO 80	26
	SERVISTAR GASTRO 120	26
	Betriebsanleitung	26
	Montageanleitung	26
	Tellerhalter rechts	26
	Tellerhalter links	26
Zubehör	Höhenverstellbarer Schiebegriff	26
	Hygienerollo	26
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	26
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	26

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Der SERVISTAR ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Platzsparender Transport von portionierten Speisetellern
- Platzsparendes Bereithalten von portionierten Speisetellern

Der SERVISTAR wird in Restaurants, Hotels, Gaststätten, Catering-Firmen und in der Sozialgastronomie eingesetzt.

Einsatzbedingungen**Umgebung**

Umgebungsbedingungen, wie sie in Küchen und Speiseräumen üblicherweise vorliegen.

Einweisung Dritter

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

Produktmerkmale**Allgemein**

Der SERVISTAR besteht aus einem Fahrrahmen, einem Tragrahmen, mehreren Profilrohren sowie den auf Profilrohren montierten Tellerhaltern.

Die patentierten Tellerhalter bieten durch die rutschfeste Oberfläche und die Dreipunktauflage einen sicheren Halt der Speiseteller. Durch die schwungabsorbierende Konstruktion ist auch bei längeren Transportwegen ein guter Halt der Teller gegeben.

Fahrrahmen und Tragrahmen sind komplett aus Edelstahl gefertigt und verwindungssteif.

Die vier Lenkrollen sind fest mit dem Fahrrahmen verschraubt. Zwei Lenkrollen sind mit Radfeststellern ausgestattet. Die Lenkrollen sind in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich.

Bedienung

Bewegliche Wandabweiser an den Ecken des Fahrrahmens schützen den SERVISTAR und das Mobiliar vor Beschädigung.

Die Tellerhalter sind auf Profilrohren aus eloxiertem Aluminium montiert. Diese Profilrohre sind ihrerseits mit Stellschrauben am Tragrahmen montiert, so dass der Abstand der Tellerhalter stufenlos an die Tellergröße angepasst werden kann. Maßskalen unten und oben am Tragrahmen erleichtern die Einstellung.

Optionen/ Zubehör

Höhenverstellbare Schiebegriffe aus Edelstahl können an den Tragrahmen montiert werden und ermöglichen eine einfache Handhabung.

Alle Ausführungen können mit einem Hygienerollo ausgerüstet werden. Das Hygienerollo besteht aus einer Rahmenkonstruktion aus Edelstahl und einer Kunststoff-Folie mit Reißverschlüssen an den Kanten.

Alle Ausführungen sind optional mit einer Tellersperre erhältlich.

Mit der Tellersperre können die Speiseteller zusätzlich gesichert werden. Die Tellersperre besteht aus einem Bügel je Tellerreihe. Der Bügel kann vor die Teller geschwenkt werden, sodass die Teller z. B. beim LKW-Transport nicht aus den Tellerhaltern herausrutschen können.

Die Tellersperre kann nicht als Zubehör nachgerüstet werden!

Auf den Tragrahmen kann oben eine Ablageplatte montiert sein. Die Ablageplatte kann nicht mit einem Hygienerollo oder der Tellersperre kombiniert werden.

Die Ablageplatte kann nicht als Zubehör nachgerüstet werden!

Sicherheit

Allgemeines

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

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

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

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

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

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

Zu diesem Produkt**Einsatzzweck**

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

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

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben. Insbesondere darf das Gerät nicht in Öfen eingesetzt werden, da die Gefahr besteht, dass der Kunststoffmantel der Tellerhalter beschädigt wird.

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

Transport**Aufrechte Transportposition**

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

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

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern. Dabei keine Spanngurte über die Tellerhalter führen. Es besteht die Gefahr, dass die Tellerhalter verbogen werden.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

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

Bedienung Allgemeines

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

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

Tragfähigkeit

Das Gerät ist nicht als Ablage oder Transportwagen für schwere Gegenstände konstruiert. Die in den technischen Daten angegebene Tragfähigkeit der Tellerhalter und der Ablageplatte (Zubehör) darf nicht überschritten werden.

Die Rahmenkonstruktion des Hygienerollos darf nicht als Ablage verwendet werden!

Beschädigungen

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

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

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

Beschickung

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

Radfeststeller

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

Standortwechsel

Geräteausführung mit Ablageplatte

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von einer vorhandenen Ablageplatte entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen.

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Das Gerät am Tragrahmen oder Schiebegriff schieben. Gerät nicht an den Tellerhaltern schieben.

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

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

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

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

- Gerät nicht mit arretierten Radfeststellern bewegen
- Stöße vermeiden

- Gerät vorsichtig (ohne Schwung) über Schwellen oder Stufen ziehen.
- Steht das Gerät auf einer schrägen Fläche, muss es zusätzlich zu den arretierten Radfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen ein unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.
- Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung <10° befahren.
- Das Gerät kann beim Schieben über eine schräge Fläche seitlich ausbrechen. Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit 2 Personen (an jeder Seite des Geräts eine) schieben.

Reinigung und Pflege

Hygiene

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

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Reinigungsmittel allgemein

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

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

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Reinigungsmittel für Tellerhalter

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

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

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

Reinigungswasser

Das Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen.

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

Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.

Beseitigung von Korrosionsstellen

Aluminium kann mit Säuren heftig reagieren. Vor der Beseitigung von Korrosionsstellen an Edelstahl müssen daher alle Aluminium-Teile entfernt und so gelagert werden, dass auch Säure-Spritzer auf keinen Fall die Aluminium-Teile treffen.

Aluminium-Teile an dem Gerät sind die Profilrohre mit den Tellerhaltern.

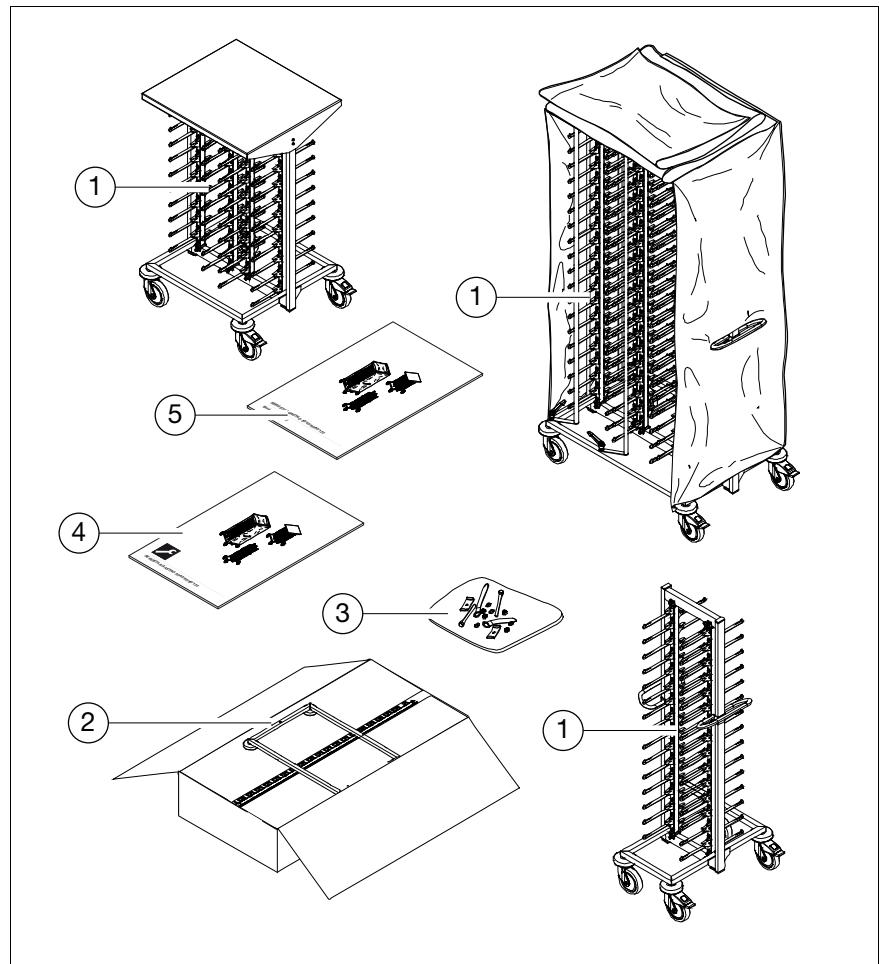
Wartung	Radfeststeller Radfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen. Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen: <ul style="list-style-type: none">• Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal• Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst• B.PRO-Service
Reparatur	Befugte Personen Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden: <ul style="list-style-type: none">• Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal• Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst• B.PRO-Service Reparaturen während der Gewährleistung müssen vor Durchführung B.PRO angezeigt und von B.PRO genehmigt werden. Bei Reparaturen durch andere Stellen oder ohne Beauftragung erlischt die Gewährleistung.
	Austausch von Komponenten Defekte Komponenten (z. B. Rollen und Wandabweiser) dürfen durch Fachpersonal ausgetauscht werden, sofern es von B.PRO geschult wurde.
Normen und Richtlinien	Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.
Produktkennzeichnung	Das Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

Transport

Transportschäden prüfen/ abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.
- oder –
- Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang



- (1) SERVISTAR GASTRO (Lieferung fertig montiert)
- (2) SERVISTAR GASTRO (Lieferung im Flat Pack)
- (3) Montagematerial (Lieferung im Flat Pack)
- (4) Montageanleitung (nur bei Lieferung im Flat Pack)
- (5) Betriebsanleitung

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

Auspicken ► Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.

Nicht reißen oder schneiden!

► Lieferumfang prüfen.

► Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

Verpackungsmaterial entsorgen ☐ Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

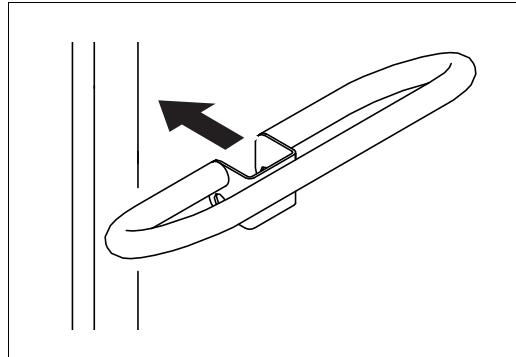
► Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

Montage Zubehör

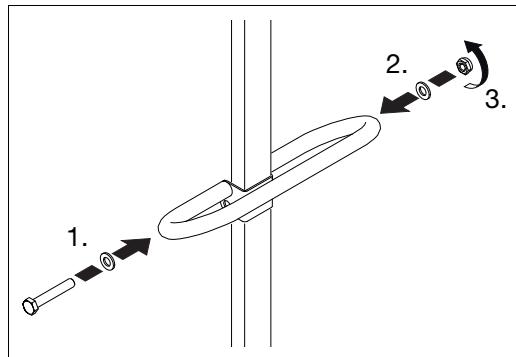
Zubehör montieren

Zubehör "Schiebegriff"

- ☞ Der Schiebegriff wird über den Tragrahmen geschoben und mit einer Schraube gesichert. Die Höhe des Schiebegriffs kann stufenlos eingestellt werden.
- Halterung des Schiebegriffs über das senkrecht verlaufende Rohr des Tragrahmens schieben.



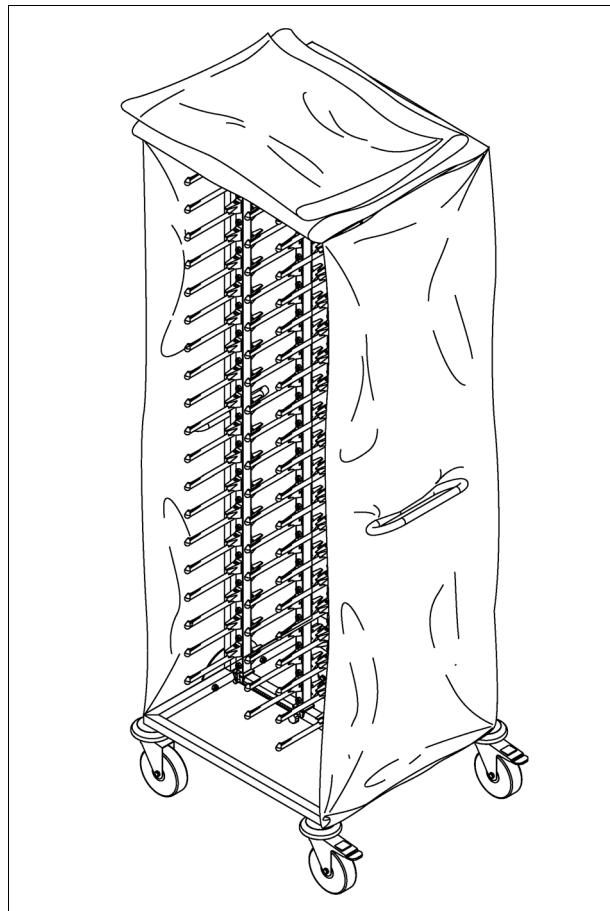
- Schiebegriff mit dem mitgeliefertem Montagematerial an gewünschter Position festklemmen.



Zubehör "Hygienerollo"

- i** Das Hygienerollo besteht aus einer Tragplatte und einer Kunststoff-Folie. Die Kunststoff-Folie besteht aus einem Kopfteil, zwei Seitenteilen mit Schlitzen für die Schiebegriffe (optional) und jeweils einem ungeschlitzten Vorder- und Rückenteil.
- ☞ Ablageplatte und Hygienerollo können nicht gleichzeitig verwendet werden.
- ☞ Wenn der SERVISTAR schon mit Hygienerollo bestellt wurde, wird die Tragplatte fertig montiert geliefert, die Kunststoff-Folie liegt bei.
- Sicherstellen, dass die Stellschrauben auf der Unterseite der Tragplatte geöffnet sind.
- Tragplatte auf den Tragrahmen stecken.
- Stellschrauben festziehen.

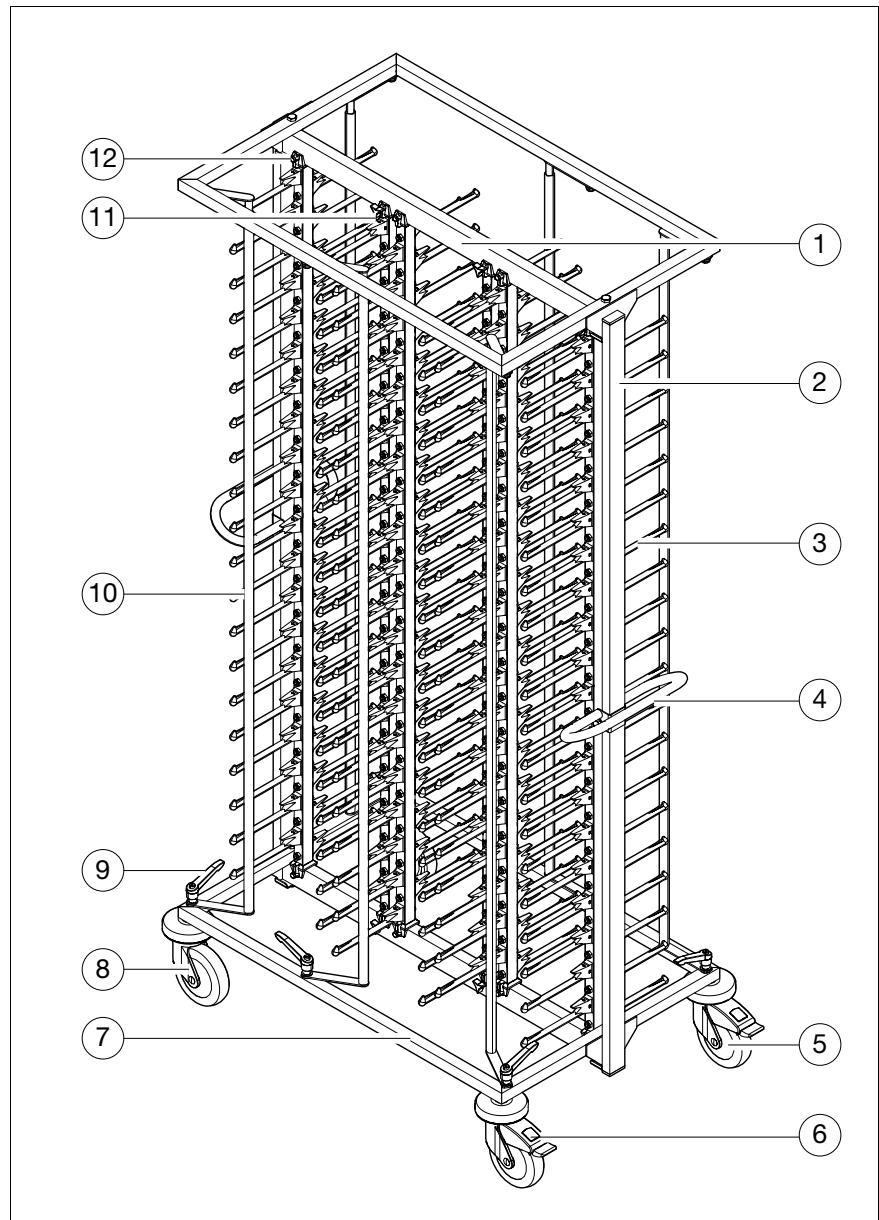
- Kunststoff-Folie so über die Tragplatte stülpen, dass die Aussparung für die Schiebegriffe über eventuell vorhandene Schiebegriffe passt.



- Alle vier Reißverschlüsse zuziehen.
-

Bedienung

Geräteübersicht



- (1) Maßskala
- (2) Tragrahmen
- (3) Tellerhalter
- (4) Schiebegriff (optional)
- (5) Lenkrolle mit Radfeststeller
- (6) Radfeststeller
- (7) Fahrrahmen
- (8) Lenkrolle
- (9) Klemmhebel zur Arretierung der Tellersperre (optional)
- (10) Bügel der Tellersperre (optional)
- (11) Sterngriff-Stellschraube zur Fixierung des Profilrohrs von Hand
- (12) 6-Kant-Stellschraube zur Fixierung des Profilrohrs mit Hilfe von Werkzeug

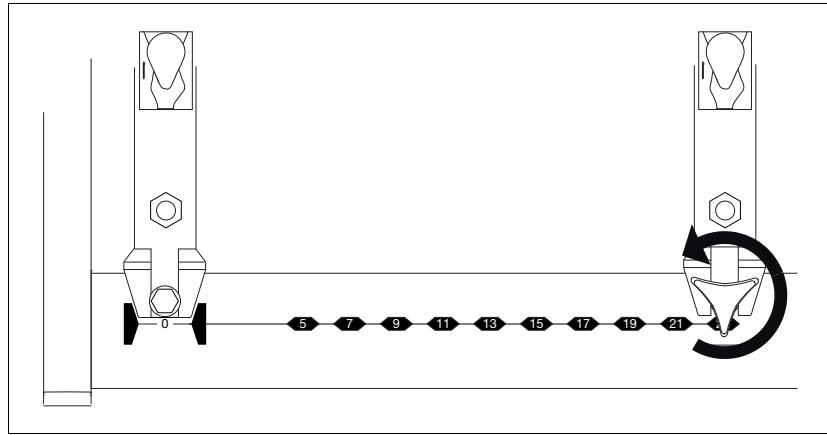
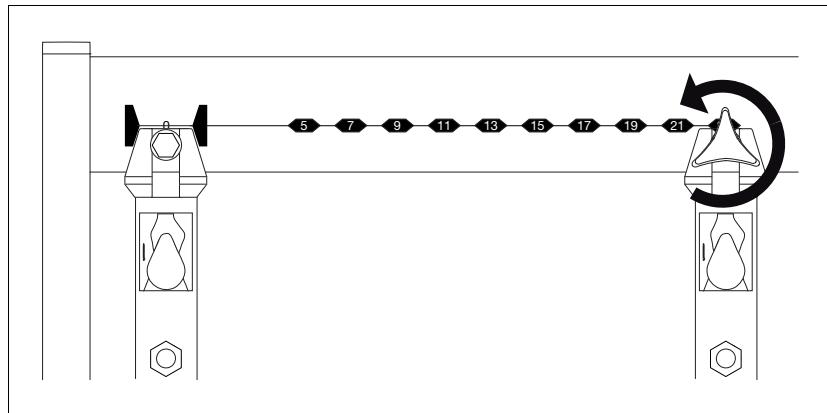
Abstand der Tellerhalter einer Teller-Reihe anpassen

- i** Jeder Teller wird von zwei Tellerhaltern gehalten. Der horizontale Abstand der Tellerhalter muss auf den Teller abgestimmt sein. Dieser Abstand gilt immer für die gesamte Tellerreihe. Werden nur Teller einer Größe verwendet, muss der Abstand der Tellerhalter jeder Tellerreihe nur einmal eingestellt werden. Werden jedoch für unterschiedliche Mahlzeiten unterschiedliche Teller verwendet, z. B. an einem Tag Menüteller und an einem anderen Tag Suppenteller, so ist unter Umständen jedes Mal eine Anpassung notwendig. Mittels der Maßskala kann die einmal für eine Tellerart ermittelte Einstellung schnell wiederhergestellt werden.
- ☞ Werden bei einer Mahlzeit gleichzeitig verschiedene Tellergrößen verwendet, z. B. Menüteller plus Beilagenteller, so empfiehlt es sich, für jede Tellergröße eine eigene Tellerreihe zu verwenden.

Geräteausführung mit Tellersperre

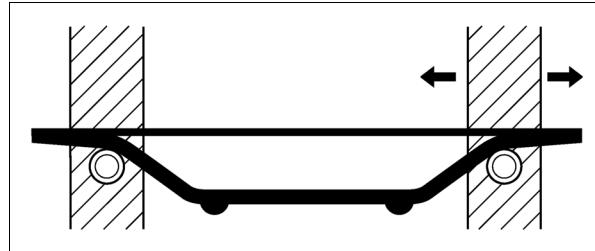
- ✓ Klemmhebel der Tellersperre gelöst und Bügel ausgeschwenkt

- Obere und untere Sterngriff-Stellschraube des Profilrohrs lösen.



- Profilrohr mit Tellerhaltern auf bekannten Abstand einstellen und Sterngriff-Stellschrauben festziehen.
- oder –
- Richtigen Abstand für den Teller ermitteln
(siehe nachfolgende Schritte).

- Um den richtigen Abstand für den Teller zu ermitteln, einen leeren Teller einlegen, und horizontalen Abstand der Tellerhalter so einstellen, dass der Teller genau in der Kehle zwischen Tellerfahne und Tellermulde aufliegt.



- Leeren Teller so weit einschieben, bis die konischen Schlitze am hinteren Ende der Tellerhalter die Tellerfahne umklammern.
- Wenn der Teller nicht ganz waagrecht aufliegt oder kippelt, horizontalen Abstand der Tellerhalter geringfügig vergrößern oder verkleinern, bis der Teller richtig sitzt.
- Stellschrauben festziehen.
- Richtigen Abstand für diese Teller-Größe notieren.

Gerät beschicken

Geräteausführung mit Zubehör "Hygienerollo"

- ✓ Hygienerollo geöffnet

Geräteausführung mit Tellersperre

- ✓ Klemmhebel der Tellersperre gelöst und Bügel ausgeschwenkt

☞ Den Teller nicht an der Tellerfahne fassen, sondern mit der ganzen Hand unter die Tellermulde fassen.

Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

Wenn nur im oberen Bereich des Geräts Teller eingebbracht werden, verlagert sich der Schwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt.

- Das Gerät stets von unten nach oben beschicken.

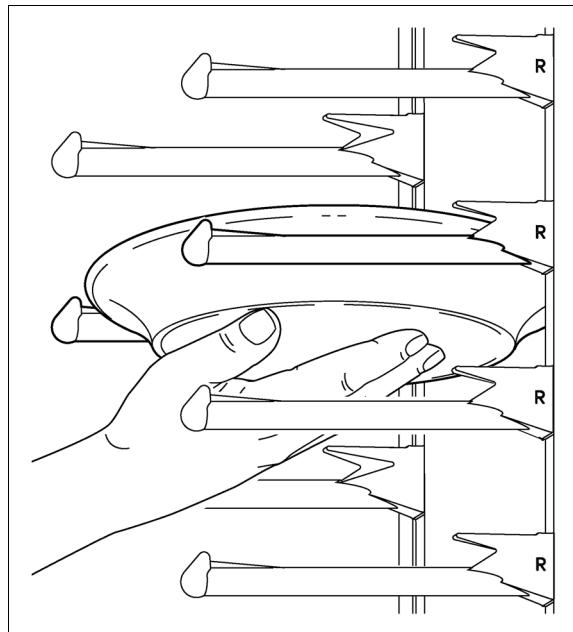
Warnung!

Verbrühungsgefahr!

Flüssige heiße Speisen können über den Tellerrand fließen und Verbrühungen verursachen.

- Teller waagrecht halten.
- Ruckartige Bewegungen des Tellers vermeiden.

- Um einen Teller in das Gerät einzulegen, Teller auf die Tellerhalter legen und so weit einschieben, bis die konischen Slitze am hinteren Ende der Tellerhalter die Tellerfahne umklammern.



Geräteausführung mit Zubehör "Hygienerollo"

- Sofern vorhanden, Hygienerollo herunterlassen und Reißverschlüsse schließen.
-

Geräteausführung mit Tellersperre

- Nach Abschluss der Beschickung Klemmhebel der Tellersperre lösen, Tellersperre vor die Teller schwenken und Klemmhebel festziehen. Falls der Knebel über das Profil des Fahrgestells hinausragt, Knebel anheben und nach innen schwenken.
-

Gerät an neuen Standort bringen**Geräteausführung mit Tellersperre**

- ✓ Bügel vor die Teller geschwenkt und Klemmhebel festgezogen

Geräteausführung mit Ablageplatte

- ✓ Keine Gegenstände auf der Ablageplatte

⚠️ Vorsicht!**Eingeklemmter Fuß!**

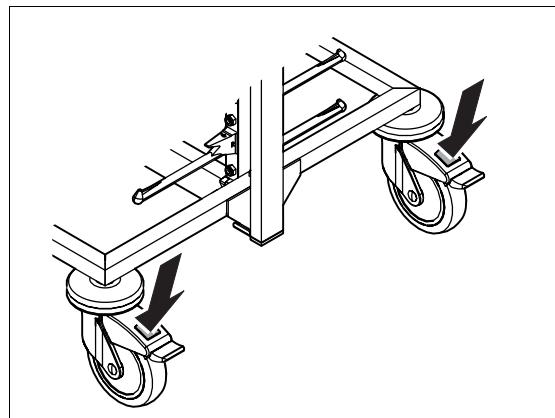
Beim Lösen und Arretieren der Radfeststeller kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen Radfeststeller und den Fahr-rahmen gerät.

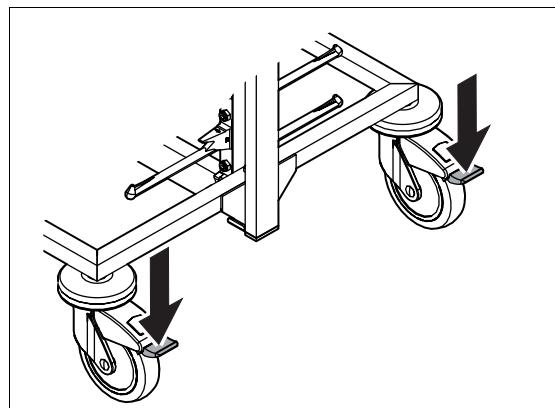
⚠️ Warnung!**Eingeschränkter Sichtbereich!**

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

- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät voraus geht.
- Radfeststeller lösen.



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



**Fahren über Rampen, Kuhlen,
schräge Flächen**

- ✓ Zwei Personen
-

⚠ Warnung!

Umkippen des Geräts!

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- ▶ Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung $>10^\circ$ fahren.
- ▶ Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- ▶ Gerät vorsichtig mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche bewegen.

Speisen verteilen

- ☞ Den Teller nicht an der Tellerfahne fassen, sondern mit der ganzen Hand unter die Tellermulde fassen.
-

⚠ Warnung!

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!

Wenn zuerst die unteren Teller aus dem Gerät entnommen werden, verlagert sich der Geräteschwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt.

- ▶ Das Gerät stets von oben nach unten entladen
-

⚠ Warnung!

Verbrühungsgefahr!

Flüssige heiße Speisen können über den Tellerrand fließen und Verbrühungen verursachen.

- ▶ Teller waagrecht halten.
 - ▶ Ruckartige Bewegungen des Tellers vermeiden.
-

Geräteausführung mit Zubehör "Hygienerollo"

- ▶ Reißverschlüsse des Hygienerollos öffnen, geschlitzte Seite des Hygienerollos zusammenrollen und auf der Tragplatte ablegen.
-

Geräteausführung mit Tellersperre

- ▶ Klemmhebel (am Fahrgestell) lösen, Bügel öffnen und mit den Klemmhebeln wieder festklemmen.
 - ▶ Um einen Teller aus dem SERVISTAR zu entnehmen, Hand unter den Teller legen, Teller leicht anheben und horizontal aus dem SERVISTAR ziehen.
 - ▶ Teller verteilen.
- ☞ Der SERVISTAR muss nach Gebrauch gereinigt werden.
- ↳ Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 17.
-

Reinigung und Pflege

Edelstahl **Korrosionsbeständigkeit**

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

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

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

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

Aluminium Verletzungen der vergüteten Aluminium-Oberfläche durch mechanische oder chemische Einwirkungen können zu Korrosion führen.

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

Reinigungsintervall Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.**Reinigungsmethoden** Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch.

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

Folgende weitere Reinigungsmethoden sind zugelassen:

- Reinigung mit einer Niederdruck-Wasserbrause
 - Wasserschlauch mit offenem Ende
- ☞ Kein Dampfstrahlgerät, keinen Hochdruckreiniger, keine Hochdruck-Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- ☞ Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Reinigungsmittel Edelstahloberflächen**⚠️ Vorsicht!****Materialschaden!**

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

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

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

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

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

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

Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen bei stärkerer Verschmutzung:

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

Aluminiumoberflächen**⚠️ Vorsicht!****Materialschaden!**

Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche und tragen die vergütete Oberfläche des Aluminiums ab. Die Oberfläche wird porös und entspricht nicht mehr den Hygienevorschriften. Auch der Kontakt mit folgenden Stoffen kann zur Beschädigung der Oberfläche führen:

- Reinigungsmittel die üblicherweise in Spülmaschinen verwendet werden
- Berührung mit starken Säuren, die z. B. zur Korrosionsbeseitigung von Edelstahl eingesetzt werden
- ▶ Keine Edelstahlreinigungs- oder Scheuermittel verwenden.
- ▶ Aluminiumteile nicht in der Spülmaschine reinigen
- ▶ Aluminiumteile keinesfalls mit starken Säuren in Kontakt bringen.

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

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

Kunststoffoberflächen

Vorsicht!

Materialschaden!

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

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

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

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

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

Gerät reinigen (tägliche Reinigung)

- i** An dieser Stelle ist die tägliche Reinigung beschrieben. Für eine gründliche Reinigung können die Profilrohre mit den Tellerhaltern ausgebaut werden, um so den Tragrahmen im Bereich der Klemmen besser reinigen zu können.
 - ↳ Unterkapitel "Gerät für gründliche Reinigung demontieren" auf Seite 20.

Vorsicht!

Rutschgefahr!

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

- Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.
- Tellerhalter, Profilrohre und Rahmen mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Optional vorhandene Tellersperre oder Ablageplatte mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit einem in klarem Wasser gespülten, feuchten Tuch nachwischen und trockenreiben.

Hygienerollo reinigen

Geräteausführung mit Zubehör "Hygienerollo"

Vorsicht!

Rutschgefahr!

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

- Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.
- Fußboden sehr gründlich reinigen.
- Alle vier Reißverschlüsse des Hygienerollos öffnen.

- ▶ Hygienerollo abnehmen und auf dem gereinigten Fußboden ausbreiten.
 - ▶ Hygienerollo mit den oben beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
 - ▶ Hygienerollo abtrocknen und wieder montieren.
-

Hygienerollo aufbewahren

Geräteausführung mit Zubehör "Hygienerollo"

- ☞ Wenn das Hygienerollo längere Zeit nicht benutzt wird, darf die Kunststoff-Folie nicht zusammengefaltet gelagert werden. An den Knickstellen könnten Materialveränderungen auftreten (weiß verfärbte Stellen), die zu Beschädigungen der Kunststoff-Folie führen.
 - ▶ Nichtbenutztes Hygienerollo hängend aufbewahren.
-

Gerät für gründliche Reinigung demontieren

- ☞ Jede Tellerreihe besteht aus 2 Profilrohren mit Tellerhaltern. Die Klammern der Profilrohre sind mit Stellschrauben am Tragrahmen fixiert. Die Klammern des linken Profils sind mit 6-Kant-Stellschrauben ausgestattet, die mit Werkzeug gelöst/angezogen werden. Die Klammern des rechten Profils sind mit Sterngriff-Stellschrauben ausgestattet, die von Hand gelöst/angezogen werden.

- ✓ Schraubenschlüssel 10 mm
- ▶ Sterngriff-Stellschrauben, mit denen das Profilrohr oben und unten am Tragrahmen fixiert ist, lösen.
- ▶ Profilrohr nach links kippen und entnehmen.
- ▶ Vorgang mit allen Profilrohren, die mit Sterngriff-Stellschrauben fixiert sind, wiederholen.
- ▶ 6-Kant-Stellschrauben, mit denen das Profilrohr oben und unten am Tragrahmen fixiert ist, mit Werkzeug lösen.
- ▶ Profilrohr nach rechts kippen und entnehmen.
- ▶ Vorgang mit allen Profilrohren, die mit 6-Kant-Stellschrauben fixiert sind, wiederholen.

Gerät gründlich reinigen

- ℹ Im Unterschied zur täglichen Reinigung ist es bei demontierten Profilrohren möglich, den Tragrahmen auch im Bereich der Klammer zu reinigen.
-

Vorsicht!

Eloxierung des Aluminiums ist empfindlich!

Werden die Profilrohre aus Aluminium mit Edelstahlreinigungsmittel, Scheuermitteln oder in der Spülmaschine gereinigt, wird die vergütete Oberfläche (Eloxierung) beschädigt. Die Oberfläche wird porös und genügt nicht mehr den Hygiene-Vorschriften. Sachschaden!

- ▶ Zur Reinigung des Profilrohr ausschließlich die zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmittel verwenden!
-

Vorsicht!

Rutschgefahr!

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

- ▶ Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.
-

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

Gerät nach gründlicher Reinigung montieren

- ☞ Jede Tellerreihe besteht aus 2 Profilrohren mit Tellerhaltern. Die Klammern der Profilrohre sind mit Stellschrauben am Tragrahmen fixiert. Die Klammer des linken Profils sind mit 6-Kant-Stellschrauben ausgestattet, die mit Werkzeug gelöst/angezogen werden. Die Klammer des rechten Profils sind mit Sterngriff-Stellschrauben ausgestattet, die von Hand gelöst/angezogen werden.
- ✓ Schraubenschlüssel 10 mm

Geräteausführung mit 6 Tellerreihen

- ☞ Die Tellerreihen werden in der Anordnung versetzt eingebaut. Bei jeweils 2 Profilrohren, deren Klammern mit dem selben Stellschraubentyp versehen sind, weist der oberste Tellerhalter nach vorne. Bei jeweils 1 Profilrohr weist der oberste Tellerhalter nach hinten. Die Profilrohre, deren oberster Tellerhalter nach vorne weist, bilden die äußeren Tellerreihen.

- ▶ Ein Profilrohr, dessen Klammern mit 6-Kant-Stellschrauben ausgestattet ist, so orientieren, dass die Pfeilmarkierung auf den Tellerhaltern von oben sichtbar ist und nach links zeigt.
- ▶ Profilrohr so in den Tragrahmen einsetzen, dass die Klammer im Bereich „0“ der Maßskala sitzt.
- ▶ 6-Kant-Stellschrauben eindrehen und mit Werkzeug festziehen.
- ▶ Vorgang mit den anderen Profilrohren, die mit 6-Kant-Stellschrauben ausgestattet sind, wiederholen.
- ▶ Ein Profilrohr, dessen Klammern mit Sterngriff-Stellschrauben ausgestattet ist, so orientieren, dass die Pfeilmarkierung auf den Tellerhaltern von oben sichtbar ist und nach rechts zeigt.
- ▶ Profilrohr so in den Tragrahmen einsetzen, dass sich links neben dem Profilrohr ein Profilrohr mit 6-Kant-Stellschraube befindet, deren oberster Tellerhalter in die gleiche Richtung orientiert ist.
- ▶ Sterngriff-Stellschrauben anziehen.
- ▶ Vorgang mit den anderen Profilrohren mit Sterngriff-Stellschraube wiederholen.

Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

Frische Korrosionsstellen an Edelstahl

- ▶ Korrosionsstellen mit einem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier entfernen.

Ältere/stärkere Korrosionsstellen an Edelstahl

- i** Die hier beschriebenen Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen sind eine Empfehlung des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).
- ☞ Die Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen dürfen nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.

Warnung!

Ätzende Stoffe!

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

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

Warnung!

Chemische Reaktionen mit Aluminium!

Säuren können mit Aluminium heftig reagieren. Gesundheitsgefahr durch kochende Säure und Reaktionsprodukte. Sachschaden durch Zersetzung des Aluminiums!

- ▶ Nachfolgend beschriebene Verfahren **nicht** auf Aluminium anwenden!
 - ▶ Vor der Behandlung der Edelstahlteile alle Aluminiumteile außer Reichweite von Säure-Spritzern bringen.
 - ▶ Korrosionsstellen mit 2-3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
 - ▶ Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.
-

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

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

Radfeststeller kontrollieren

- ☞ Die Radfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- ▶ Radfeststeller arretieren.
- ▶ Versuchen, das Gerät (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- ▶ Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - ✓ Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - ✓ Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - ✓ B.PRO-Service

Reparatur

Befugte Personen

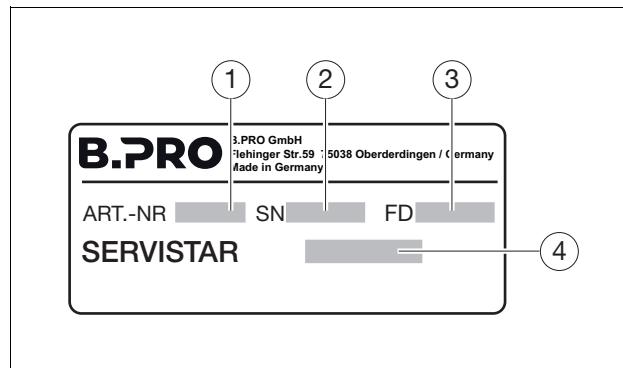
- ☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:
- ✓ Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - ✓ Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - ✓ B.PRO-Service

Defektbeschreibung

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

- Artikelnummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Seriennummer

Das Typenschild befindet sich am Tragrahmen.



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

Austausch von Komponenten

- ☞ Defekte Komponenten (z. B. Wandabweiser und Rollen) dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgetauscht werden:
- ✓ Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - ✓ Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - ✓ B.PRO-Service

Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
- ☞ Siehe Service-Informations-System im Internet (www.bpro-solutions.com).

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

Entsorgung

- Gerät entsorgen**
- ▶ Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
 - ▶ Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.
- ☞ Weitere Hinweise zur Entsorgung sind beim Händler oder bei B.PRO-Service erhältlich.
- ↳ Unterkapitel "Adresse" auf Seite 24.

Technische Daten

Allgemeine Daten

Abmessungen und Gewicht (Standardausführung)

Modell	Teller- kapazität	Länge in mm (ca.)	Breite in mm (ca.)	Höhe in mm (ca.)	Leergewicht in kg (ca.)
SERVISTAR GASTRO 30	2 x 15	653	398	1456	14
SERVISTAR GASTRO 40	4 x 10	653	663	1056	16
SERVISTAR GASTRO 60	4 x 15	653	663	1456	18,5
SERVISTAR GASTRO 80	4 x 20	653	663	1856	23
SERVISTAR GASTRO 120	6 x 20	653	933	1856	29

Tragfähigkeit

Tellerhalter	Ablageplatte (Zubehör)
0,5 kg, d. h. je Tellerplatz 1 kg	20 kg bei gleichmäßiger Verteilung

Tellerabstand vertikal

80 mm

Umwelt

Werkstoff

Rahmen Edelstahl, Profilrohr Aluminium, Wandabweiser Polyethylen, Tellerhalter Polyamid 6 und TPE

Bestellangaben

SERVISTAR GASTRO 30	Artikelnummer:	373 731, 573 702, 573 703, 573 704, 573 705
SERVISTAR GASTRO 40	Artikelnummer:	373 732, 573 706, 573 707, 573 708, 573 709
SERVISTAR GASTRO 60	Artikelnummer:	373 733, 573 710, 573 711, 573 692, 573 693
SERVISTAR GASTRO 80	Artikelnummer:	373 734, 573 694, 573 695, 573 696, 573 697
SERVISTAR GASTRO 120	Artikelnummer:	373 735, 573 698, 573 699, 573 700, 573 701
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 113
Montageanleitung	Dokumentnummer:	154 621
Tellerhalter rechts	Artikelnummer:	↳ B.PRO-Preisliste
Tellerhalter links	Artikelnummer:	↳ B.PRO-Preisliste

Zubehör

Höhenverstellbarer Schiebegriff	Artikelnummer:	573 717
Hygienerollo	Artikelnummer:	↳ B.PRO-Preisliste (Das Hygienerollo richtet sich nach der Größe des jeweiligen Typs)
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	Artikelnummer:	511 895

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

BGR 111 (ZH1/37): Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Arbeiten in Küchen.

DIN EN ISO 9001: B.PRO ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001.



NSF-Prüfzeichen: NSF International bestätigt die Konformität mit den Anforderungen des NSF/ANSI Standard 4: Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.

B.PRO GmbH
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS