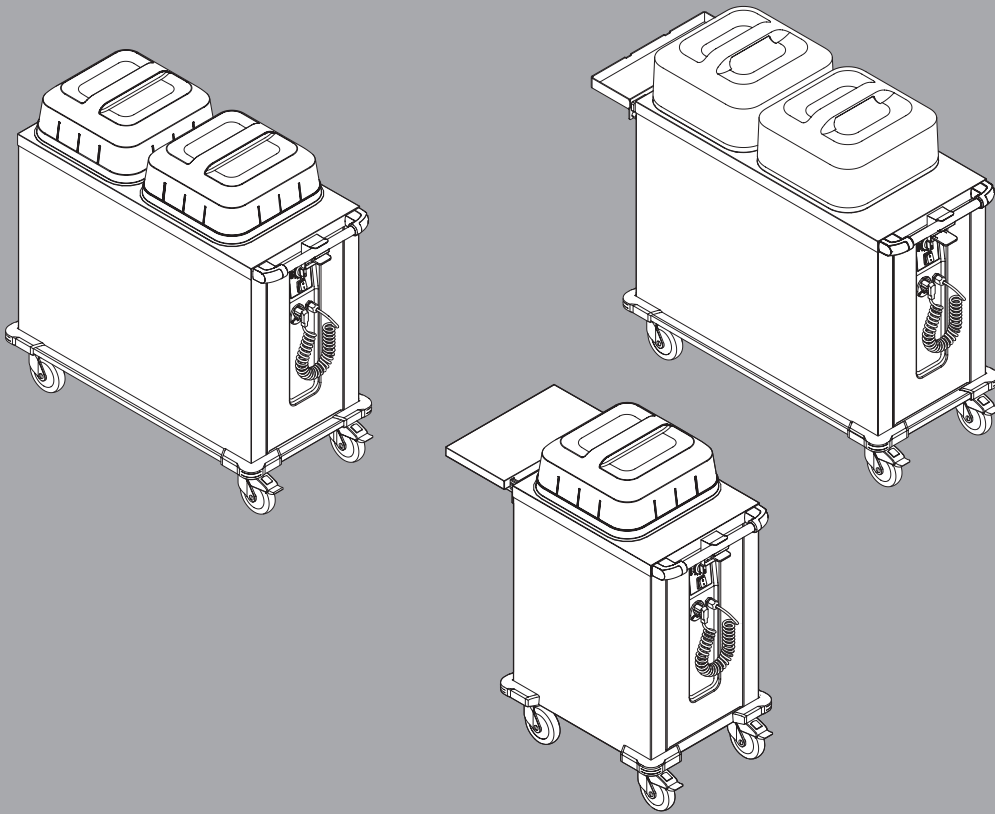




TELLERSPENDER

TS-H1/H2

TS-UH1/UH2

TS-UH1 Kids/TS-UH2 Kids

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 Dies ist die Original-Betriebsanleitung. Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

- ☞ **Wichtiger Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
- ① **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.
- ↗ **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.
- ✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
- **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung XYZ

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

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

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

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	7
	Einsatzbedingungen	7
	Produktmerkmale	7
Sicherheit	Allgemeines	9
	Zu diesem Produkt	9
	Transport	10
	Inbetriebnahme	10
	Bedienung und Betrieb	11
	Außerbetriebnahme	14
	Reinigung und Pflege	14
	Wartung	15
	Reparatur	15
	Normen und Richtlinien	16
	Produktkennzeichnung	16
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	17
	Lieferumfang	17
	Auspacken	17
	Verpackungsmaterial entsorgen	17
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	18
	Erstinbetriebnahme	18
	Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen	18
	Stapelgut-Ausgabehöhe testen	19
	Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	20
	Halteclip für Abdeckhaube anbringen	21
	Gerät anschließen	22
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	23
	Bedienelemente – Übersicht	24
	Anwendungsfälle – Übersicht	24
	Soll-Temperatur einstellen	25
	Abdeckhaube in Halteclip einhängen	25
	Gerät beschicken	26
	Abdeckhaube aus Halteclip entnehmen	26
	Klappbord hoch-/herunterklappen	28
	Gerät an neuen Standort bringen	29
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	30
	Geschirr aufheizen und warmhalten	30
	Geschirr entnehmen	31

Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen

Einsatzzweck	32
Einsatzbereich	32
Aufsichtspflicht	32
Stromversorgung	32
Missbrauch als Spielgerät	32
Missbrauch als Lagerplatz	32
Gefahren des Missbrauchs	32
Heiße Oberflächen	32
Temperaturregelung	32

Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	33
--------------------------	----------------------------	----

Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige leuchtet nicht	34
	Betriebsanzeige leuchtet, aber Geschirr wird nicht ausreichend aufgeheizt/warmgehalten	34
	Betriebsanzeige leuchtet, aber Geräteinnenraum bleibt kalt	34
	Gerät heizt immer auf maximale Temperatur, unabhängig von der Regler-Einstellung	34
	Teller sind zu groß oder zu klein für die Stapelröhre	34
	Korrosion an Edelstahlteilen	35
	Gerät ist äußerlich beschädigt	35

Reinigung und Pflege	Edelstahl	36
	Reinigungsintervall	36
	Reinigungsmethoden	36
	Reinigungsmittel	37
	Gerät reinigen	37
	Tellerstapelröhre aus-/einbauen	38
	Reinigungsschublade reinigen	40

Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	41
	Rollenfeststeller kontrollieren	41
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	41
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	41

Reparatur	Befugte Personen	42
	Defekt-Beschreibung	42
	Austausch von Komponenten	42
	Ersatzteile	42
	Adresse	43

Entsorgung	Gerät entsorgen	44
-------------------	-----------------	----

Technische Daten	Allgemeine Daten	45
	Elektrische Daten	47
	Umwelt	47
Bestellangaben	Tellerspender TS-H1	48
	Tellerspender TS-H2	48
	Tellerspender TS-UH1	48
	Tellerspender TS-UH2	48
	Tellerspender TS-UH1 Kids	48
	Tellerspender TS-UH2 Kids	48
	Betriebsanleitung	48
	Abdeckhaube PC für Tellerspender	48
	Abdeckhaube EPP für Tellerspender	48
	GN-Behälter zum Einhängen in GN-Einhängerahmen	48
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	48
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	48
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	49
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	49
	Verordnungen, Vorschriften	49

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der beheizte fahrbare Tellerspender ist konstruiert für folgende Einsatzzwecke:

- Aufbewahrung/Bevorratung von trockenem Geschirr
- Bereitstellung/Ausgabe von Geschirr
- Aufheizen und Warmhalten von trockenem Geschirr

Das Gerät darf nicht zur Trocknung von Geschirr eingesetzt werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden für die Aufbewahrung, das Erhitzen oder den Transport von Speisen.

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

Der beheizte fahrbare Tellerspender eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Party-service) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten ist nicht zulässig. Das Gerät darf nicht als Leiterersatz oder als Klettergerüst (Kinder) benutzt werden. Es besteht Kippgefahr.

Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/Flüssigkeiten benutzt werden.

Einsatzbedingungen **Umgebung**

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

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

Einweisung Dritter

Wird 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 beheizte fahrbare Tellerspender ist in Edelstahl ausgeführt. Die Edelstahloberfläche ist mikrokroliert.

Die Gerätebezeichnung enthält eine Kurzbezeichnung der Geräteausführung. Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen den Gerätetyp („TS“ entspricht **T**ellerspender).

Nach einem Bindestrich folgen weitere gerätetypische Merkmale.

Ein Gerät, in dessen Typ-Bezeichnung -UH enthalten ist (z. B. Tellerspender TS-UH2), ist mit einer Umluftheizung ausgestattet. Ein Gerät in dessen Typ-Bezeichnung -H enthalten ist (z. B. Tellerspender TS-H1) ist mit einer statischen Heizung ausgestattet.

Ein Gerät mit der Typ-Bezeichnung Kids ist in einer reduzierten Korpushöhe ausgeführt und verfügt über keinen Temperaturregler.

Das Gerät ist von einem Gehäusemantel umschlossen.

Die Stapelröhren sind mit Abdeckhauben abgedeckt. Ein Halteclip am Schiebegriff dient der Aufnahme von einer Abdeckhaube EPP bzw. zwei AbdeckhaubenPC.

Bedienung und Betrieb

Das Stapelgut wird auf einer Stapelplattform gestapelt. Die Ausgabehöhe der Stapelplattform kann durch das Ein- und Aushängen von Federn eingestellt werden.

Das Gerät ist mit vier Lenkrollen ausgestattet, zwei davon mit Rollenfeststeller.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine einfache Fortbewegung des Geräts. Stabile Stoßbecken schützen vor Beschädigung.

Die Temperatur-Regelung beruht auf einem Kapillarrohr-Thermostat.

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über einen Drehregler unterhalb des Schiebegriffs stufenlos eingestellt werden. Die Stellung „7“ entspricht einer Temperatur von ca. +60 °C.

Das Gerät besitzt einen Ein-/Ausschalter.

Ein Überlastschutz verhindert eine Überhitzung des Geräts.

Die Tellerspender eignen sich für Menüteller mit Durchmessern von 180 bis 330 mm, sowie für eckige Teller von 180 x 180 bis 280 x 280 mm.

Die Führungsstäbe in der Stapelröhre lassen sich an den Tellerdurchmesser anpassen.

Die Stapelröhre der Tellerspender ist mit 4 Führungsstäben ausgestattet. Optional ist die Teller-röhre mit 4 zusätzlichen Führungsstäben zur sicheren Aufnahme kleinerer Geschirrtteile bzw. Geschirrtteile anderer Formen ausgestattet.

Reinigung

Zur Erleichterung der Reinigung ist optional eine Ausführung mit Reinigungsschublade erhältlich.

Die Stapelröhre kann für eine gründliche Reinigung entnommen 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 Benutzung des Geräts diese Anleitung lesen.

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

Reinigung und Wartung

Das Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz trennen. Den Netz- und/oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

Zu diesem Produkt Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

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

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die 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 nur mit gelösten Rollenfeststellern transportieren. Gerät gegen Verrutschen sichern. Eine Transportsicherung mit den Rollenfeststellern ist nicht zulässig.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern. Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Schutzfolien

Beim Auspacken des Geräts eventuell vorhandene Schutzfolien abziehen. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Inbetriebnahme Einstellung der Führungsstäbe

Die Führungsstäbe müssen korrekt auf die verwendete Tellergröße eingestellt sein. Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Tellerstapel kippt und Teller zwischen den Führungsstäben hindurchrutschen und beschädigt werden.

Die Führungsstäbe werden beim Heizbetrieb heiß. Heiße Führungsstäbe nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Stapelgut-Ausgabehöhe

Die Stapelgut-Ausgabehöhe muss bei der Inbetriebnahme dem aktuellen Bedarf angepasst werden. Bei zu hoch eingestellter Stapelplattform besteht die Gefahr, dass das Stapelgut kippt. Kippendes Stapelgut kann Verletzungen verursachen. Bei zu niedrig eingestellter Stapelplattform muss das Stapelgut in einer ergonomisch ungünstigen Position entnommen werden.

Der Geräteinnenraum wird beim Heizbetrieb heiß. Vor Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass die Federn ungleichmäßig beansprucht werden. Stärker belastete Federn unterliegen einem höheren Verschleiß. Die Federn müssen so eingehängt werden, dass der Federanfang nicht zur Röhrenmitte zeigt.

Standort

Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine). Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Inbetriebnahme nach Lagerung

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

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Netzanschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken. Ansonsten kann die Geräteelektrik und Netzsteckdose beschädigt werden.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

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

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

Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

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

Hinweisschilder

Am Gerät sind folgende Hinweisschilder angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung – Anbringort
	„Warnung vor heißer Oberfläche“ nach DIN 4844-2

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

Stapelgut-Ausgabehöhe

Die bei der Inbetriebnahme eingestellte Stapelgut-Ausgabehöhe muss bei Bedarf angepasst werden. Bei zu hoch eingestellter Stapelplattform besteht die Gefahr, dass das Stapelgut kippt.

Kippendes Stapelgut kann Verletzungen verursachen. Bei zu niedrig eingestellter Stapelplattform muss das Stapelgut in einer ergonomisch ungünstigen Position entnommen werden.

Der Geräteinnenraum wird beim Heizbetrieb heiß. Vor Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass die Federn ungleichmäßig beansprucht werden. Stärker belastete Federn unterliegen einem höheren Verschleiß. Die Federn müssen so eingehängt werden, dass der Federanfang nicht zur Röhrenmitte zeigt.

Die Stapelröhre ist nicht dafür geeignet außerhalb des Gerätekorpus betrieben/genutzt zu werden.

Beschickung

Kein Kunststoffgeschirr in das Stapelgerät einsetzen. Das Stapelgerät und/oder das Kunststoffgeschirr können beschädigt werden.

Im Tellerspender, der mit 4 Führungsstäben je Stapelröhre ausgestattet ist, dürfen runde Teller mit einem Durchmesser von 180 bis 330 mm, sowie eckige Teller von 180 x 180 bis 280 x 280 mm, eingesetzt werden. Werden kleinere Teller eingesetzt, besteht die Gefahr, dass der Tellerstapel kippt und Teller zwischen den Führungsstäben hindurchrutschen und beschädigt werden.

Die gleiche Gefahr besteht, wenn die Führungsstäbe nicht an den Durchmesser der aktuell gestapelten Teller angepasst wurden. Deshalb müssen die Führungsstäbe bei jedem Wechsel des Tellerdurchmessers an die neue Tellergröße angepasst werden.

Tragfähigkeiten

Stapelgerät maximal mit den in den technischen Daten angegebenen Geschirrmengen beladen sowie Gewichtsobergrenze bei der Zuladung nicht überschreiten. Andernfalls besteht die Gefahr, dass das Stapelgerät oder das Stapelgut kippt und/oder beschädigt wird. Ein kippendes Stapelgerät oder kippendes Stapelgut kann Verletzungen verursachen.

Belastung der Anbauteile

Geräteausführung mit Klappbord

Das stirnseitig montierte Klappbord ist zum Abstellen von Geschirr und/oder Tablets konstruiert und darf nicht mit schweren Gegenständen belastet werden.

Die zulässige Flächenlast beträgt 25 kg.

Das Sitzen auf dem Klappbord ist nicht zulässig.

Geräteausführung mit Aufnahmerahmen für GN-Behälter

Der stirnseitig montierte Aufnahmerahmen ist zur Aufnahme von einem oder mehreren GN-Behältern konstruiert und darf nicht mit schweren Gegenständen belastet werden.

Die zulässige Flächenlast beträgt 25 kg.

Das Sitzen auf dem Aufnahmerahmen ist nicht zulässig.

Abdeckhauben

Wird das Gerät für längere Zeit ohne Abdeckhaube beheizt, entstehen hohe Wärmeverluste. Gerät im Heizbetrieb stets mit Abdeckhaube abdecken. Die Abdeckhaube darf nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Geschirr abgenommen werden.

Abdeckhaube bei der Entnahme aus dem Halteclip nur soweit nach oben drehen, dass sie leicht nach vorne aus dem Halteclip gezogen werden kann.

Geräteausführung mit Reinigungsschublade

Bei fehlender Reinigungsschublade entstehen im Heizbetrieb hohe Wärmeverluste im Gerät. Daher muss während des Heizbetriebs immer die Reinigungsschublade eingesetzt sein.

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum, die Reinigungsschublade (optional) und im Gerät enthaltene Gegenstände (Geschirr) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +110 °C und können Verbrennungen verursachen).

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

Zugang zur Temperatur-Regelung

Wenn das Gerät ohne Aufsicht frei für Gäste zugänglich ist, muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann. Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.

Rollenfeststeller

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

Standortwechsel

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

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

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

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

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

- Gerät nicht mit arretierten Rollenfeststellern 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 Rollenfeststellern 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 Kühlen nur mit 2 Personen (an jeder Seite des Geräts eine) schieben.

Außerbetriebnahme Ziehen des Netzsteckers

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

Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzsteckergehäuse ziehen.

Reinigung und Pflege Netzstecker

Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. In das Gerät eindringen des Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

Hygiene

Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Reinigungsintervall

Geräteaußenseite nach jedem Gebrauch reinigen, Geräteinnenraum nach Bedarf.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

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

Reinigungsmittel allgemein

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

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

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

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

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

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltenen Gegenstände (Geschirr) werden bei Betrieb heiß (Verbrennungsgefahr!).

Gerät vor der Reinigung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

Wartung Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

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

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Rollenfeststeller

Rollenfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

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

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

- 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

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Gerät
- Halteclip für Abdeckhaube
- Betriebsanleitung

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

Auspacken

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

Verpackungsmaterial entsorgen

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

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Nachfolgende Einstellungen korrekt durchgeführt und bei Bedarf an neue Situation angepasst
- ✓ Eventuell vorhandene Schutzfolie vollständig entfernt

Erstinbetriebnahme

- ☞ Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung führen. Aus diesem Grund empfehlen wir, vor der ersten Nutzung das Gerät im leeren Zustand ca. 2 Stunden zu heizen.
- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand.



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik.

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

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

-
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum oder auf der Geräteoberseite befinden.

- Netzstecker in die Steckdose stecken.

- Gerät am Ein-/Ausschalter einschalten.

Die Betriebsanzeige leuchtet.

- Drehregler auf die höchste Stufe stellen.

- Gerät ca. 2 Stunden heizen.

- Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.

Die Betriebsanzeige erlischt.

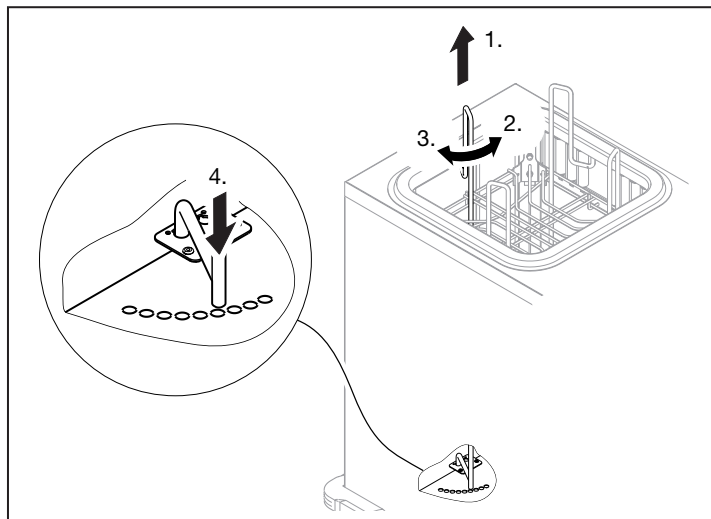
- Gerät nach dem Abkühlen reinigen.

☞ Kapitel „Reinigung und Pflege“

Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen

- ① Die Führungsstäbe der Tellerspender können auf den jeweiligen Durchmesser der verwendeten Teller eingestellt werden. Wir empfehlen, mit den verwendeten Tellern zu testen, welcher Einstellbereich am besten geeignet ist.

- Führungsstab nach oben ziehen (1.).



- Führungsstab in Richtung Röhrenmitte drehen (2.) wenn der Durchmesser verkleinert werden soll.
– oder –
Führungsstab in Richtung Gerätemantel drehen (3.) wenn der Durchmesser vergrößert werden soll.
- Führungsstab ablassen (4.) und im Geräteboden in das entsprechende Führungsloch einstecken.
- Transportsicherung des Führungsstabes arretieren.

Stapelgut-Ausgabehöhe testen

- ❗ Die Stapelgut-Ausgabehöhe der Stapelplattform wird über Federn reguliert, mit denen die Stapelplattform an der Oberseite des Gerätegehäuses aufgehängt ist.
 - ❗ Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe können bei Bedarf einzelne Federn ein- oder ausgehängt werden.
 - ❗ Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert. Wir empfehlen die Stapelgut-Ausgabehöhe mit dieser Federeinstellung zu testen und bei Bedarf zu ändern.
 - ☞ Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Stapelgut im Stapelgerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.
 - ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn der oberste Teller oberhalb der Geräteabdeckung liegt.
- 11 Teller auf die Stapelplattform stellen.
 - Wenn der oberste Teller nicht über die Geräteoberseite hinausragt oder mehrere Teller über die Geräteoberseite hinausragen, alle Teller entnehmen und Federeinstellung ändern.
 - ↳ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“ auf Seite 20
 - Nach Änderung der Federeinstellung Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
 - Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Stapelgut-Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen

- ① Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe werden einzelne Federn ein- oder ausgehängt.
- ① Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert.
- ☞ Grundsätzlich gilt für die Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe:
 - Die Federn müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden.
 - Die Federn müssen von innen nach außen ausgehängt werden; das heißt, beim Aushängen der Federn jeweils bei den mittleren Federn beginnen.
 - Die Anzahl der eingehängten Federn in beiden Einstellseiten darf sich um maximal 1 Feder unterscheiden.



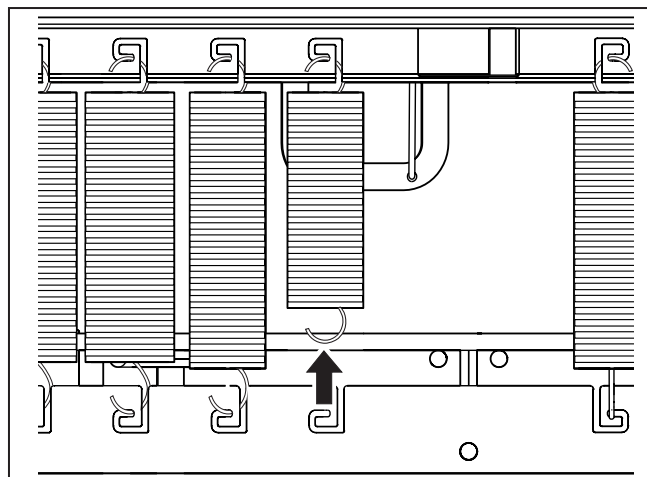
Vorsicht!

Scharfkantiger Federanfang.

Der scharfkantige Federanfang kann, bei falscher Montage, Verletzungen an Arm, Hand und Fingern verursachen.

- Beim Einhängen der Federn ist darauf zu achten, dass der beidseitige Federanfang nicht in die Röhrenmitte zeigt.

- ☞ Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Stapelgut im Stapelgerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.
- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Stapelgut vollständig entnehmen.
- Auf zwei gegenüberliegenden Einstellseiten jeweils eine der inneren Federn an der unteren Aufhängung ein- oder aushängen.

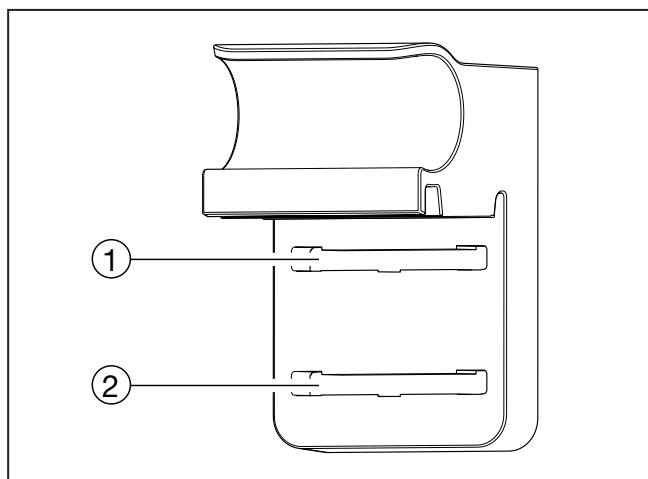


- Stapelgut-Ausgabehöhe testen und bei Bedarf weitere Federn ein- oder aushängen.

Halteclip für Abdeckhaube anbringen

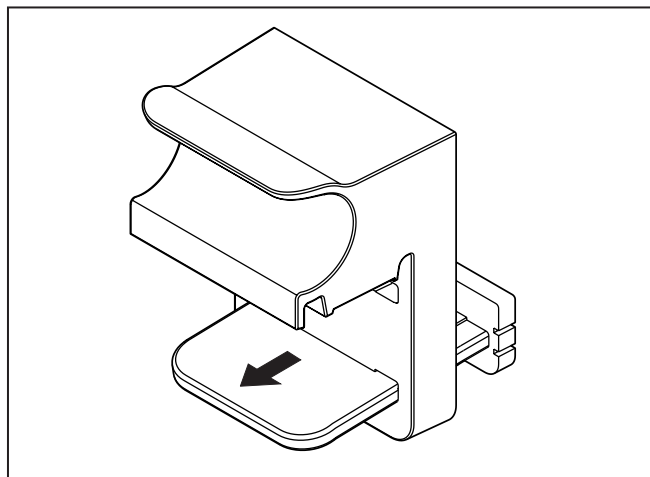
Halteclip zusammenstecken

☞ Je nach Position der Haltezunge, dient der Halteclip der Aufnahme von zwei Abdeckhauben PC oder einer Abdeckhaube EPP.



- (1) Position zur Aufnahme von Abdeckhauben PC
- (2) Position zur Aufnahme von Abdeckhaube EPP

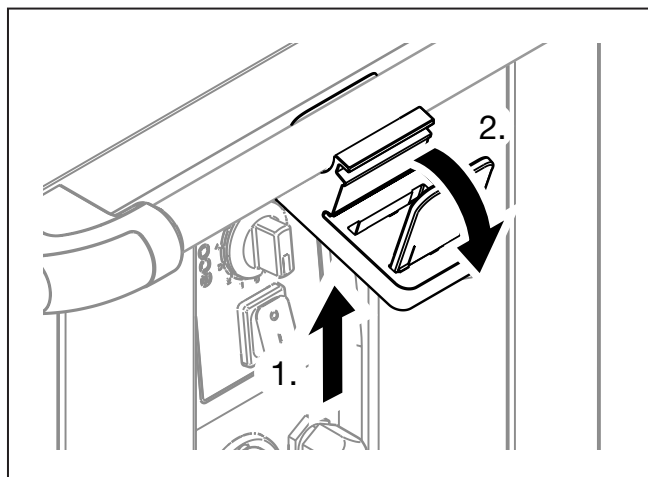
► Haltezunge von hinten in die gewünschte Aufnahme bis zum Anschlag einschieben.



Die Haltezunge rastet spürbar in den Grundkörper des Halteclips ein.

Halteclip anbringen

- Den Halteclip von unten über das Rohr des Schiebegriffs schieben (1.) bis er einrastet.



- Halteclip bis zum Anschlag nach unten drehen (2.).

Gerät anschließen

- ✓ Gerät ausgeschaltet



Vorsicht!

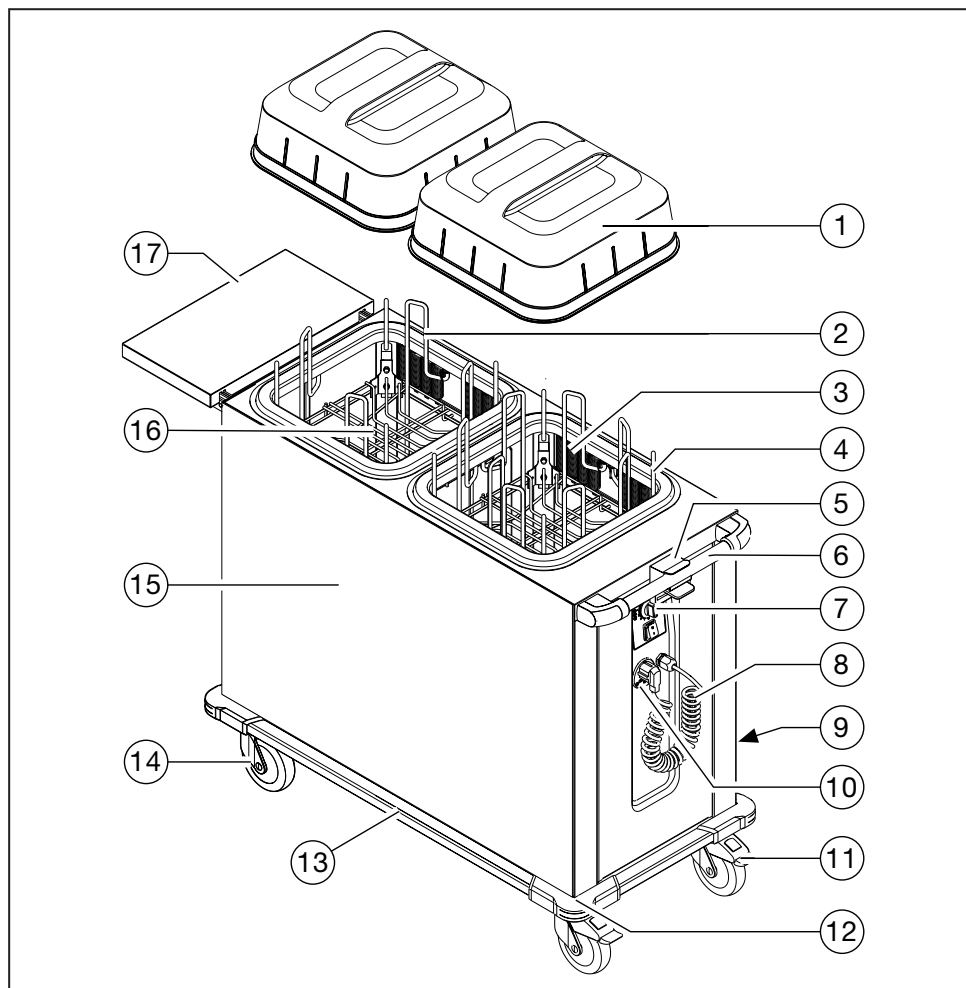
Sachschaden an der Geräteelektrik.

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

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass sich außen am Gerät und im Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

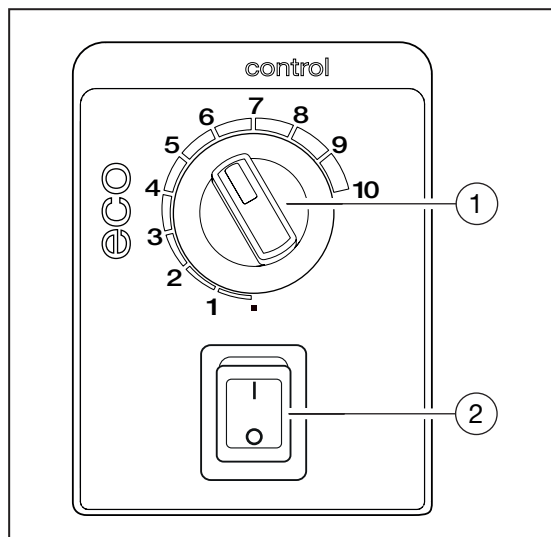
Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Abdeckhaube
- (2) Tellerführungsstab
- (3) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (4) Nachfüllsignal (optional)
- (5) Halteclip für Abdeckhaube
- (6) Schiebegriff
- (7) Bedienblende mit Schalter und Temperatur-Regler
- (8) Netzkabel
- (9) Reinigungsschublade (optional)
- (10) Netzstecker-Halterung
- (11) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (12) Stoßbecke
- (13) Umlaufender Stoßschutz (optional)
- (14) Lenkrolle ohne Rollenfeststeller
- (15) Pulverbeschichtet (optional)
- (16) Stapelplattform
- (17) Abklapp-Bord (optional)

Bedienelemente – Übersicht



- (1) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät (bei Kids-Ausführung nicht vorhanden)
- (2) Ein-/Aus-Schalter mit Betriebsanzeige

- ☞ Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos eingestellt werden. Der Einstellwert „7“ entspricht einer Soll-Temperatur der Geschirrtelle von ca. +60 °C.
- ☞ Der Tellerspender WS-UH2 hat keinen Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät. Bei dem Gerät ist eine Soll-Temperatur von ca. +140 °C fest voreingestellt.

Anwendungsfälle – Übersicht

Es werden folgende drei Anwendungsfälle unterschieden:

Küchenbereich, Betrieb mit Bedienpersonal

Wenn das Gerät in einer Küche mit Bedienpersonal betrieben wird, gibt es keine Einschränkungen bei der Temperatureinstellung, bis auf eine Ausnahme:

Wenn die Temperatur im Gerät über +60 °C beträgt, hat das Bedienpersonal Sorge zu tragen, dass durch geeignete Sicherheitsmaßnahmen kein Schaden entsteht. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen beispielsweise die heiße Geräteoberseite und heißes Geschirr nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) angefasst werden.

Außenbereich, Betrieb mit Bedienpersonal

Wenn das Gerät im Außenbereich mit Bedienpersonal betrieben wird, gibt es keine Einschränkungen bei der Temperatureinstellung, bis auf eine Ausnahme:

Wenn die Temperatur im Gerät über +60 °C beträgt, hat das Bedienpersonal Sorge zu tragen, dass durch geeignete Sicherheitsmaßnahmen kein Schaden entsteht. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen beispielsweise die heiße Geräteoberseite und heißes Geschirr nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) angefasst werden.

Wenn aus Gründen der Optik auf Schutzmaßnahmen verzichtet werden soll, darf die Temperatur im Gerät nicht mehr als +60 °C betragen.

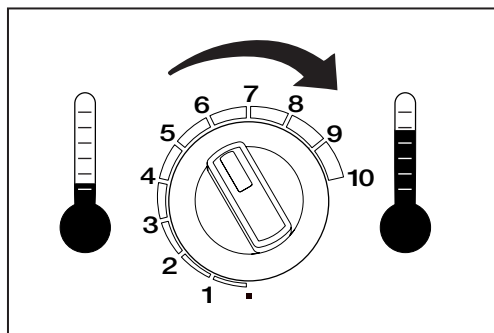
Außenbereich, Betrieb mit Selbstentnahme durch Gäste

Wenn das Gerät im Außenbereich betrieben wird und Gäste am Gerät selbst Geschirr entnehmen, darf die Temperatur im Geräteinnenraum maximal +60 °C betragen.

Des Weiteren muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann. Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.

Soll-Temperatur einstellen

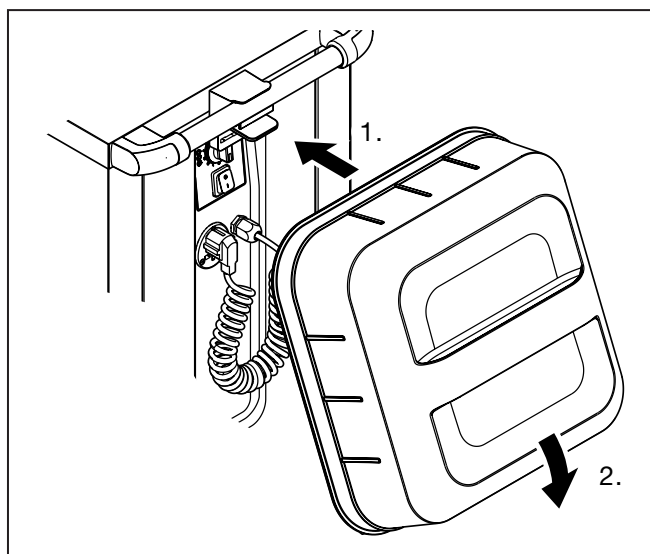
- ☞ Wenn das Gerät für Gäste frei zugänglich ist, darf eine Soll-Temperatur von +60 °C nicht überschritten werden. Die Temperatur muss so eingestellt werden, dass man sich am Geschirr und auf der Geräteoberseite nicht die Finger verbrennen kann. B.PRO empfiehlt, die Temperatur auf der Geräteoberseite ca. 45 Minuten nach dem Einschalten vorsichtig (!) mit der Hand zu prüfen und gegebenenfalls die Temperatur-Einstellung zu ändern.
- ☞ Wenn Gäste am Gerät selbst Geschirr entnehmen können, muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann. Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.
- Drehregler auf die gewünschte Stufe stellen.



Abdeckhaube in Halteclip einhängen

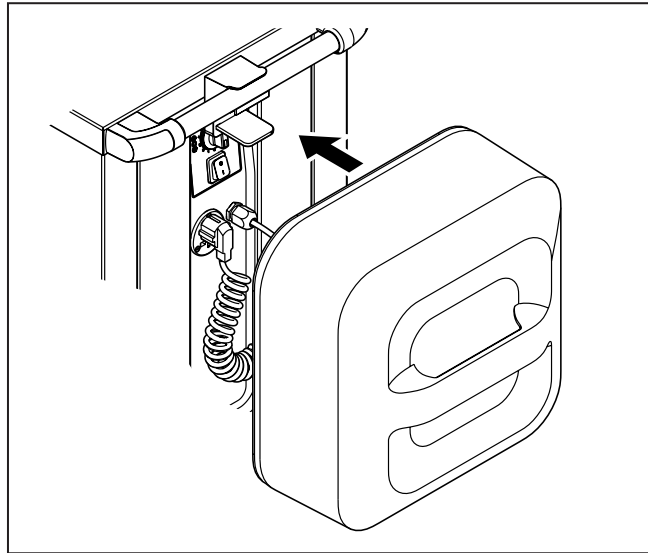
Abdeckhaube PC in Halteclip ablegen

- ☞ Der Halteclip kann bis zu zwei Abdeckhauben PC aufnehmen.



- Abdeckhaube schräg zwischen Halteclip-Grundkörper und Haltezunge einschieben (1.) und nach unten ablassen (2.).

Abdeckhaube EPP in Halteclip ablegen



- Abdeckhaube zwischen Halteclip-Grundkörper und Haltezunge einschieben.

Gerät beschicken

- ☞ Wenn das Gerät ohne aufgesetzte Abdeckhaube beheizt wird, entstehen hohe Wärmeverluste. Das Gerät während des Heizbetriebs stets mit Abdeckhaube abdecken. Das Gerät nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Geschirr öffnen.
- ☞ Kein Kunststoffgeschirr in das Stapelgerät einsetzen. Das Stapelgerät und/oder das Kunststoffgeschirr kann beschädigt werden.
- ☞ Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsbergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.
- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- ✓ Führungsstäbe an den aktuellen Tellerdurchmesser angepasst
- Stapelgerät mit Tellern beschicken.
- Stapelgerät mit Abdeckhaube abdecken.

Abdeckhaube aus Halteclip entnehmen



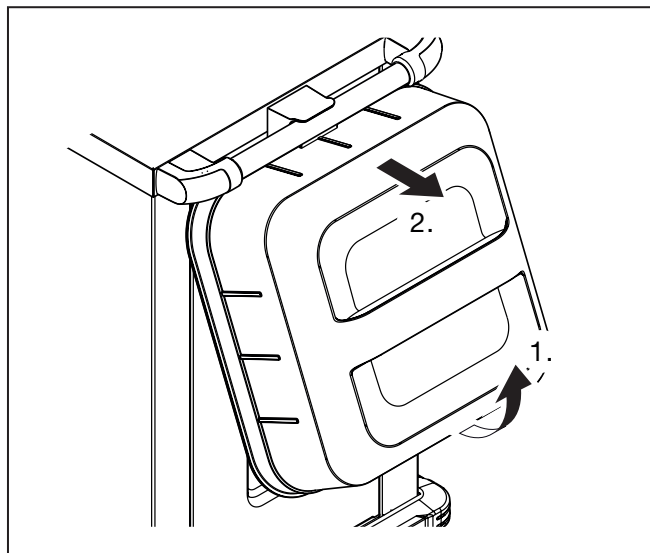
Vorsicht!

Beschädigung der Abdeckhaube.

Wird die Abdeckhaube bei der Entnahme aus dem Halteclip zu weit nach oben gedreht, kann die Abdeckhaube beschädigt werden.

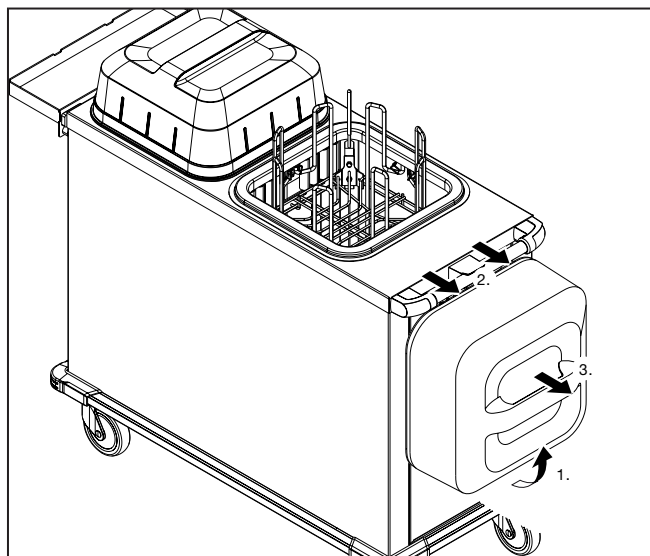
- Abdeckhaube bei der Entnahme aus dem Halteclip nur soweit nach oben drehen, dass sie leicht nach vorne aus dem Halteclip entnommen werden kann.

Abdeckhaube PC aus Halteclip entnehmen



- Abdeckhaube unten leicht nach oben drehen (1.) und nach vorne aus Halteclip entnehmen (2).

Abdeckhaube EPP in Halteclip ablegen



- Abdeckhaube unten leicht nach oben drehen (1.), oben von hinten aus dem Halteclip schieben (2.) und nach vorne entnehmen (3).

Klappbord hoch-/ herunterklappen

Geräteausführung mit Klappbord

☞ An der Gerätестirnseite gegenüber dem Schiebegriff ist ein Klappbord angebracht.



Warnung!

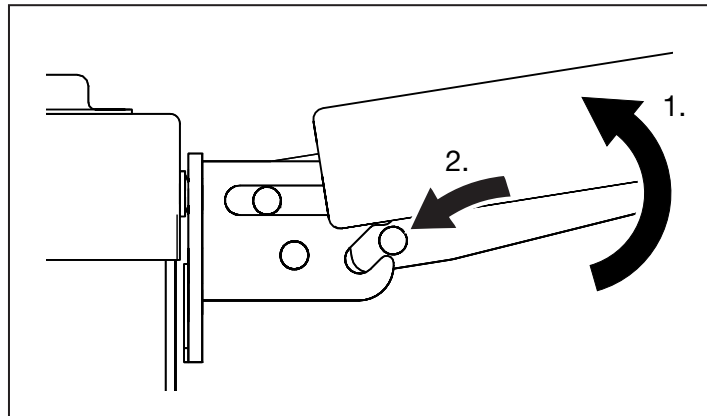
Gefahr durch Überlastung.

Überlastung kann zum plötzlichen Abklappen des Klappbords führen. Darauf abgestellte Gegenstände können durch Herunterfallen zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen.

- Das Klappbord mit maximal 25 kg Flächenlast belasten.

Klappbord hochklappen

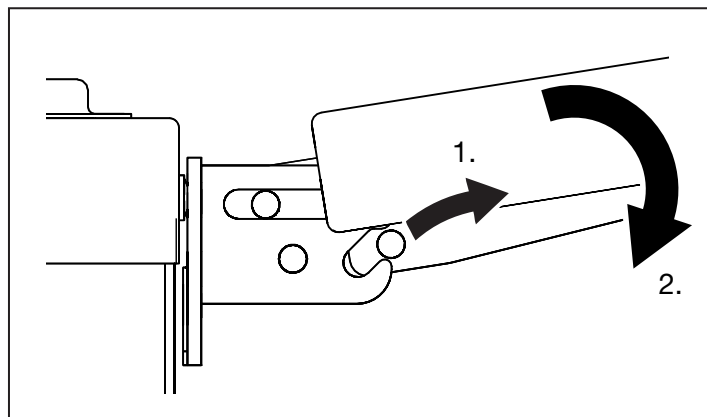
- Klappbord etwas (ca. 30°) über die Waagrechte hinaus nach oben klappen (1.).



- Klappbord zum Gerät hin schräg nach unten gleiten lassen (2.) und in beide Arretierung einrasten lassen.
- Nochmals kontrollieren, dass die Halterung in beiden Arretierungen eingerastet ist und gegebenenfalls Arretierung korrigieren.

Klappbord herunterklappen

- Klappbord vom Gerät weg schräg nach oben ziehen (1.), bis die Arretierungen ausrasten.



- Klappbord nach unten klappen (2.).

Gerät an neuen Standort bringen

Standortwechsel

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen besondere Vorkehrungen getroffen werden.
- ☞ Unterkapitel „Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen“ auf Seite 30
- ✓ Keine Gegenstände und/oder Lebewesen auf der Geräteoberseite und im Geräteinnenraum
- ✓ Netzstecker gezogen und in Netzstecker-Halterung eingesteckt
- ✓ 2 Personen

Geräteausführung mit Klappbord

- ✓ Klappbord abgeklappt

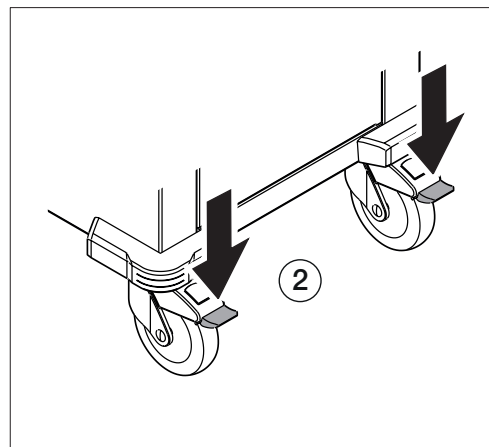
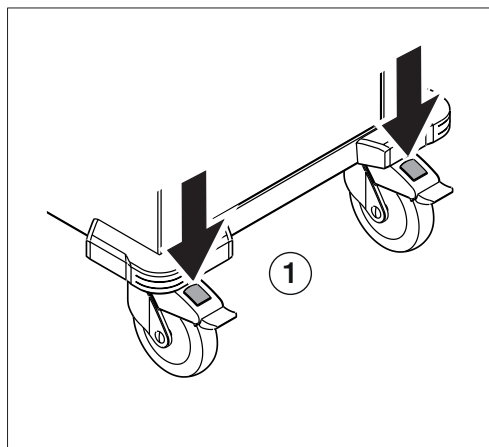


Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß.

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

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Rollenfeststeller und die Rolle oder Geräteverkleidung gerät.



- Rollenfeststeller lösen (1).
- Gerät mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.
- Rollenfeststeller arretieren (2).
- Bei Bedarf:
Netzstecker einstecken und Gerät wieder einschalten.

Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

- ☞ Alle Hinweise, Voraussetzungen und Handlungsaufforderungen für den Standortwechsel auf ebener Fläche gelten auch für das Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen.
- ✓ Zwei Personen



Warnung!

Umkippen des Geräts.

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Das Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung $>10^\circ$ fahren.
- Führungsstäbe so einstellen, dass der Abstand zum Stapelgut möglichst gering ist.



Warnung!

Seitliches Ausbrechen des Geräts.

Das Gerät kann auf schrägen Flächen seitlich ausbrechen.

- Gerät immer mit 2 Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über schräge Flächen schieben.



Vorsicht!

Heiße Geräteoberseite.

Die Geräteoberseite ist direkt nach dem Betrieb heiß. Wenn das Gerät von zwei Personen geschoben wird, kann sich eine Person, welche die Geräteoberseite direkt mit der Hand berührt, die Hand verbrennen.

- Heiße Geräteoberseite zum Schieben des Geräts nur mit Schutzhandschuhen anfassen.

- 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 schieben.

Geschirr aufheizen und warmhalten

- ✓ Gerät beschickt
- ✓ Gerät mit Abdeckhaube abgedeckt
- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand
- ✓ Optional vorhandene Reinigungsschublade eingesetzt

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Gerät befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gerät am Ein-/Ausschalter einschalten.

Die Betriebsanzeige leuchtet.

- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.

☞ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“

Geräteausführung mit statischer Heizung

- Geschirr 150 Minuten aufheizen.
-

Geräteausführung mit Umluft-Heizung

- Geschirr 120 Minuten aufheizen.
 - Bei eingeschaltetem Gerät Geschirr so lange warm halten, wie gewünscht.
-

Geschirr entnehmen

- ☞ Wenn Gäste am Gerät selbst Geschirr entnehmen können, muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann. Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.



Warnung!

Heiße Geräteoberseite/Heißer Geräteinnenraum/Heißes Geschirr.

Im Heizbetrieb werden die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltenes Geschirr heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.
- Abdeckhaube abnehmen (falls vorhanden).
- Geschirr nach Bedarf entnehmen.

Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen

Einsatzzweck Durch den Zugang von Kindern/Jugendlichen zu diesem Produkt ergeben sich jedoch zusätzliche Gefährdungspotentiale.
Diese Zusatzinformation beschreibt die abschätzbaren, zusätzlichen Gefährdungspotentiale, ohne hierbei jedoch den Anspruch der Vollständigkeit zu erheben.

Allgemeine und spezielle Gefahren

Einsatzbereich Das Gerät darf nur für den in der jeweiligen Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck eingesetzt werden.

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

Stromversorgung Durch den Einsatz eines elektrisch betriebenen Gerätes ergibt sich für die Aufsichtsperson eine erhöhte Aufsichtspflicht.
Die Stromversorgung des Gerätes darf NICHT ohne Beaufsichtigung erfolgen.

B.PRO empfiehlt:

Gerät an Steckdosen betreiben, die durch einen Haupt-/Zentralschalter abgeschaltet werden können. Dieser Haupt-/Zentralschalter muss außerhalb der Erreichbarkeit von Kindern installiert sein.

Zugbelastung des Netzanschlusskabels vermeiden. Dies gilt ebenso beim Einsatz eines Spiralkabels.

Missbrauch als Spielgerät Das Gerät darf NICHT bestiegen, daran geklettert oder durch kindliche Neugierde ertastet werden.

Missbrauch als Lagerplatz Das Gerät darf NICHT als Lagerplatz für Gegenstände und/oder Lebewesen genutzt werden.

Gefahren des Missbrauchs Durch die vorgenannten Missbräuche kann es zum Kippen des Geräts und damit zur Gefährdung oder möglichem Personenschaden kommen.
Weiter können Verletzungen der Extremitäten die Folge sein.

Heiße Oberflächen Das Gerät heizt den Geräteinnenraum auf 44 °C auf. Somit ist ein kritischer Temperaturbereich an der Geräteaußenseite, welcher bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen kann, nicht möglich.

Temperaturregelung Die Temperaturregelung entfällt bei Geräten der Kids-Ausführung.

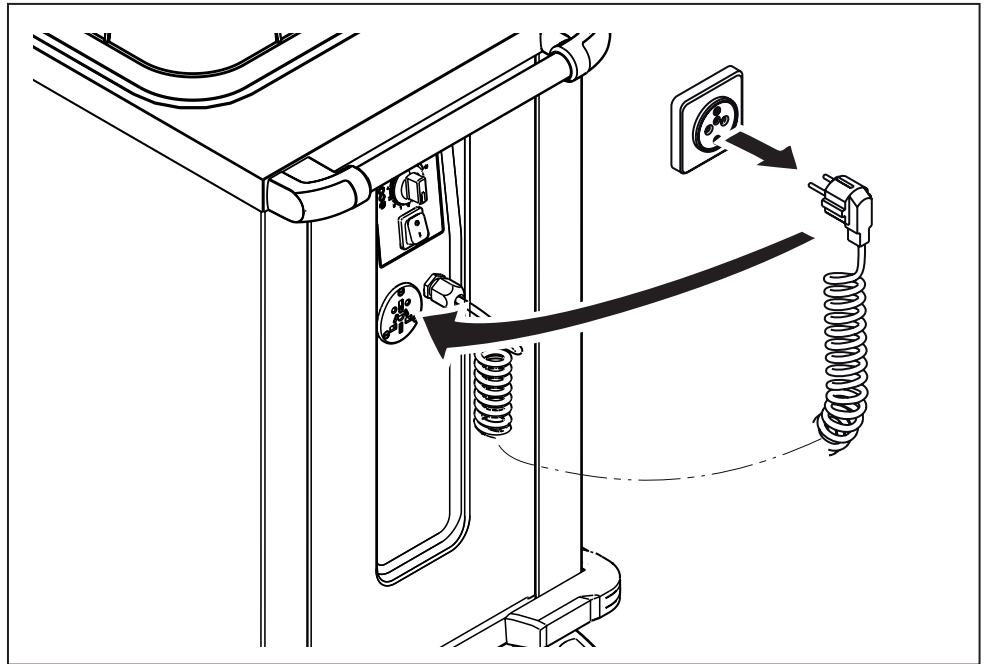
Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

- Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.

Die Betriebsanzeige erlischt.

- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Hilfe im Problemfall

**Betriebsanzeige leuchtet
nicht**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt.	► Netzstecker in die Steckdose stecken.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	► Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	► Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

**Betriebsanzeige leuchtet,
aber Geschirr wird nicht
ausreichend aufgeheizt/
warmgehalten**

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	► Höhere Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“
Gerät nicht mit Abdeckhaube abgedeckt.	► Gerät mit Abdeckhaube abdecken.
Geräteelektrik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

**Betriebsanzeige leuchtet,
aber Geräteinnenraum
bleibt kalt**

Ursache	Maßnahme
Überlastschutz hat ausgelöst.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Geräteelektrik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

**Gerät heizt immer auf
maximale Temperatur,
unabhängig von der
Regler-Einstellung**

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Regelung defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

**Teller sind zu groß
oder zu klein für die
Stapelröhre**

Ursache	Maßnahme
Führungsstäbe nicht korrekt eingestellt.	► Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen. ↳ Unterkapitel „Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen“ auf Seite 18
Tellergröße ist für das Stapelgerät nicht geeignet.	Keine.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	■ Korrosionsstellen entfernen. ■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	■ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ ■ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

Reinigung und Pflege

Edelstahl Edelstahl ist eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Der bei B.PRO derzeit eingesetzte Edelstahl besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel.

Die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl beruht auf einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoffoberfläche, die beim Kontakt mit Sauerstoff gebildet wird. Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbstständig behoben.

Die Stabilität der Passivschicht kann auch durch chemische Einwirkung sowie durch Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten beeinträchtigt werden, wodurch die Entstehung von Korrosion gefördert werden kann.

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

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

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit ist der Kontakt mit den oben genannten Stoffen zu vermeiden. Die folgenden Hinweise zu Reinigung und Pflege sind unbedingt zu beachten.

☞ Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten!

B.PRO empfiehlt:

Stark beanspruchte Edelstahloberflächen (z. B. beheizte Bain-Marie-Becken) zusätzlich zur täglichen Routinereinigung regelmäßig mit DeepClean Stainless Steel behandeln. So bleiben die Passivschicht und damit die Korrosionsbeständigkeit der Edelstahloberfläche länger erhalten.

Reinigungsintervall Die Oberfläche muss nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser gereinigt und abgetrocknet werden.

Reinigungsmethoden Zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch vorgeschrieben. Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.

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

☞ Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.

Reinigungsmittel Folgende Reinigungsmittel dürfen für Edelstahloberflächen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. DeepClean Stainless Steel
- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure); im Zweifel ist der Reinigungsmittelhersteller zu kontaktieren
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch.

Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen nicht geeignet sind:

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

Folgende Reinigungsmittel dürfen für pulverbeschichtete Geräteteile sowie Kunststoff- und Glasteile eingesetzt werden:

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

Reinigungsmittel, die für pulverbeschichtete Geräteteile, sowie Kunststoff- und Glasteile, nicht geeignet sind:

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

- Gerät reinigen**
- ✓ Gerät ausgeschaltet
 - ✓ Keine externen Geräte angeschlossen
 - ✓ Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen
 - ✓ Gerät innen und außen abgekühlt



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser.

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

- Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
 - Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
 - Netzstecker in die Netzstecker-Halterung stecken.
-

B.PRO empfiehlt:

Grundsätzlich sollte vor der Anwendung von chemischen Reinigungsmitteln die Verträglichkeit mit der Oberfläche immer an einer verdeckten Stelle geprüft werden. So werden ungewollte Überraschungen durch Verfärbungen oder andere Reaktionen zwischen Reiniger und Oberfläche vermieden.

☞ Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, müssen die Putzmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher, etc.) permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.

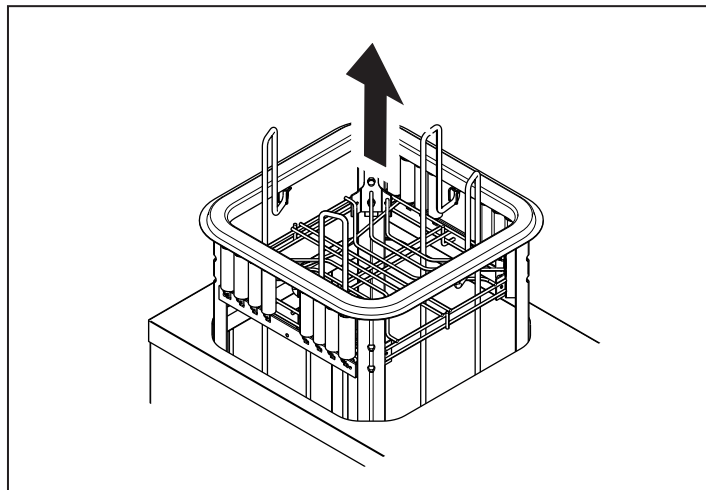
- Die Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.

Tellerstapelröhre aus-/ einbauen

- ✓ Die Stapelröhre kann für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

Stapelröhre ausbauen

- Stapelröhre mit beiden Händen im Innern der Röhre an zwei gegenüberliegenden Seiten greifen und aus dem Gerät heben.



Stapelröhre einbauen

- ☞ Die Stapelröhre kann sowohl mit den Federn in Richtung Schiebegriff als auch in Richtung Gerätelängsseite eingebaut werden. Sie lässt sich leichter einsetzen und entnehmen, wenn die Federn parallel zur Gerätelängsseite orientiert sind.

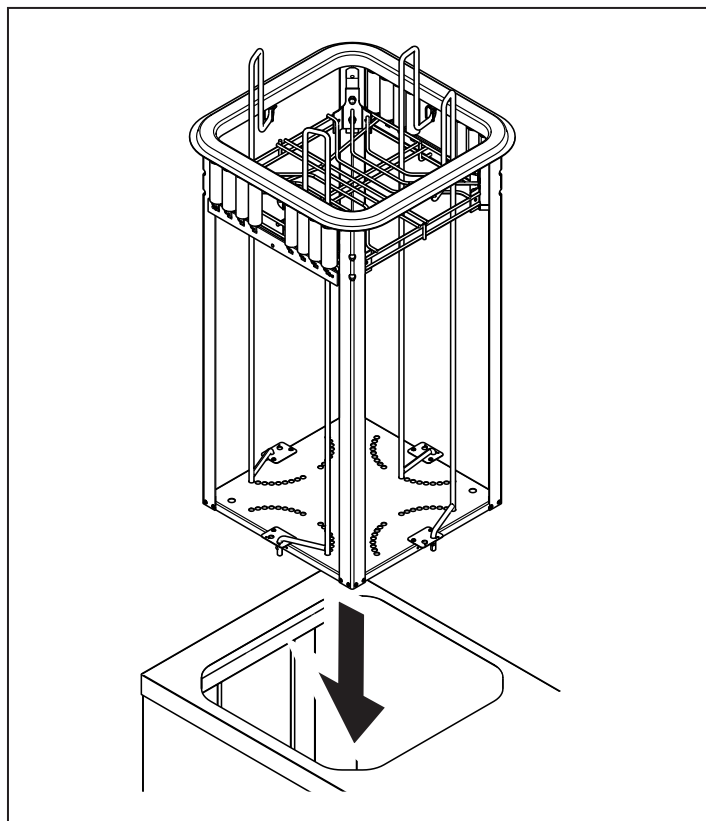


Vorsicht!

Quetschgefahr durch Einklemmen der Hände.

Wenn die Stapelröhre beim Einsetzen in den Gerätekörper außen am Flansch der Stapelröhre gehalten wird, besteht beim Ablassen der Röhre die Gefahr, dass Finger eingeklemmt und dabei verletzt werden.

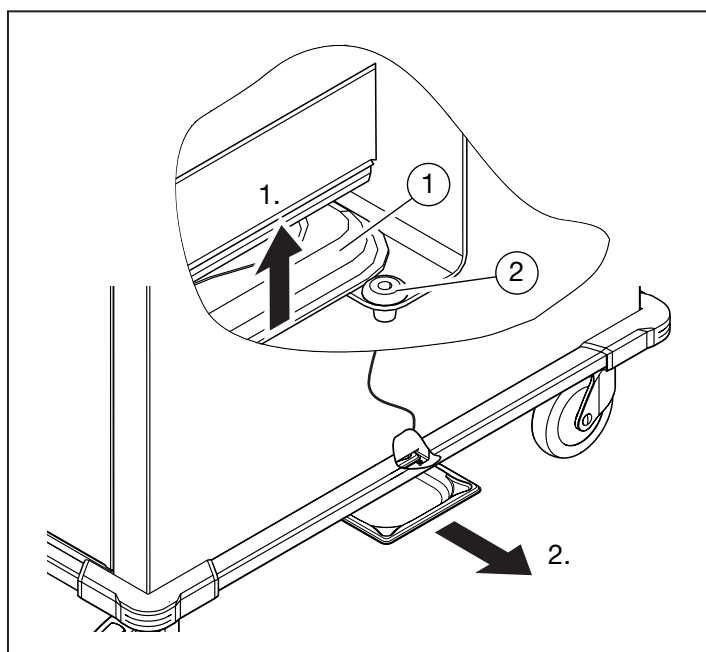
- Zum Einsetzen der Stapelröhre immer mit beiden Händen in die Stapelröhre greifen.
- Stapelröhre mit beiden Händen im Innern der Röhre an zwei gegenüberliegenden Seiten greifen und anheben bis sich die Stapelröhre oberhalb der Geräteoberkante befindet.
- Die Stapelröhre vorsichtig in die Öffnung im Gerätekörper ablassen.



Reinigungsschublade reinigen

Geräteausführung mit Reinigungsschublade

- ❗ Die Reinigungsschublade befindet sich auf der Unterseite des Geräts und wird von 2 Führungen gehalten. Ihre Entnahme erleichtert die Reinigung des Gerätebodens.
 - ☞ Die Reinigungsschublade kann von der - in Schieberichtung - rechten Gerätelängsseite entnommen werden.
 - ☞ Beide Führungsschienen sind mit je einem Auszugsstopper versehen, die ungewolltes Herausrutschen der Reinigungsschublade verhindern.
- Reinigungsschublade (1) vorne leicht anheben (1.) bis sich die Unterkante der Auflagefläche oberhalb des Auszugsstoppers (2) befindet.



- Reinigungsschublade herausziehen (2).
- Reinigungsschublade mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Reinigungsschublade nach der Reinigung bis zum Anschlag in die Führung schieben.

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

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



Warnung!

Spannungsführende Komponenten.

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

- Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
 - Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
 - Netzstecker in die Netzstecker-Halterung stecken.
-

Rollenfeststeller kontrollieren

- ☞ Die Rollenfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Rollenfeststeller arretieren.
- Versuchen, das Gerät (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der unter Reparatur genannten befugten Servicestellen veranlassen.

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

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

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

- Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

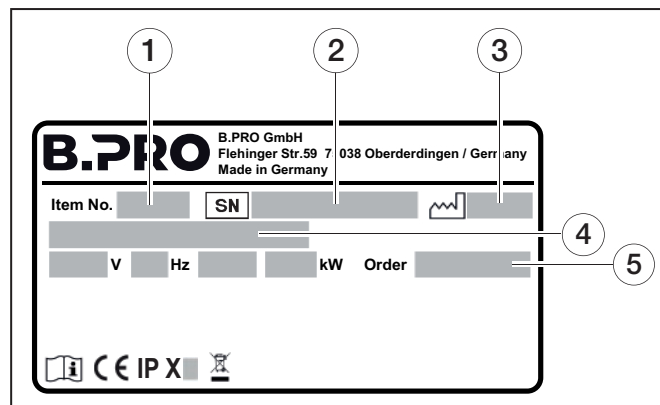
Befugte Personen

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

Defekt-Beschreibung

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

- Artikelnummer
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Fertigungsauftragsnummer



- (1) Artikelnummer
- (2) Fertigungsdatum
- (3) Modellbezeichnung
- (4) Fertigungsdatum
- (5) Fertigungsauftragsnummer

Austausch von Komponenten

- ☞ Defekte Komponenten, das Netzkabel mit eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgetauscht werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Ersatzteile

- ☞ Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:
- Ersatzteilbezeichnung
 - Artikelnummer
 - Fertigungsdatum des Geräts
 - Menge
- ☞ Siehe Service-Informationen-System im Internet (www.bpro-solutions.com)

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Str. 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



❗ Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.

Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zugeführt werden.

Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet. Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.

☞ Das Gerät kann kostenlos bei B.PRO zurückgegeben werden.

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

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

☞ Kapitel „Adresse“

Technische Daten

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

Allgemeine Daten Abmessungen und Gewicht (ca.)

Modell	Außenmaße in mm (L x B x H) inkl. Tellerführungsstäbe	Außenmaße in mm (L x B x H) inkl. EPP Abdeckhaube
TS-H1	680 x 520 x 1030	680 x 520 x 1120
TS-H2	1075 x 520 x 1030	1075 x 520 x 1120
TS-UH1	680 x 520 x 1030	680 x 520 x 1120
TS-UH2	1115 x 520 x 1030	1115 x 520 x 1120
TS-UH1 Kids	680 x 520 x 880	680 x 520 x 970
TS-UH2 Kids	1115 x 520 x 880	1115 x 520 x 970

Modell	Lichtes Maß in mm	Leergewicht in kg
TS-H1	Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	45
TS-H2	Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	70
TS-UH1	Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	41
TS-UH2	Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	75
TS-UH1 Kids	Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	38
TS-UH2 Kids	Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	70

Geräteausführung mit Anbauteilen

Bauteil/Zubehörteil	Außenmaße in mm (L)	Leergewicht in kg	Flächenlast in kg
Tragrahmen für GN-Behälter	+160	+2	+25
Klappbord	+300	+5	+25

Kapazität/Zuladung (ca.)

Modell	Kapazität/Lichtes Maß in mm (Abhängig von eingesetztem Geschirr)	Stapelhöhe in mm (mit/ohne Abdeckhaube)	Max. Zuladung in kg
TS-H1	40-85 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	800/785	80
TS-H2	80-170 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	800/785	160
TS-UH1	40-85 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	800/785	80
TS-UH2	80-170 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	800/785	160
TS-UH1 Kids	30-60 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	650/635	65
TS-UH2 Kids	60-120 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	650/635	130

Temperaturbereich (Geräteinnenraum)

+30 °C bis +110 °C

+30 °C bis +44 °C bei Kids-Modellen

Elektrische Daten

Anschlusswerte

Modell	Spannung	Leistung (maximal)
TS-H1	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	0,9 kW
TS-H2	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,2 kW
TS-UH1	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,5 kW
TS-UH2	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,5 kW
TS-UH1 Kids	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,5 kW
TS-UH2 Kids	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,5 kW

Schutzart

IP X 5 (Das Gerät ist gegen Strahlwasser geschützt nach DIN EN 60529.)

Umwelt

Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur: –15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: –10 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Emissionen

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

Werkstoffe

Gerätekörper: Edelstahl, pulverbeschichtetes Edelstahlblech,
Polyamid, Polyethylen
Abdeckhaube PC: Polycarbonat
Abdeckhaube EPP
(optional bei TS-H1/2): Polypropylen
Führungsstäbe: Kunststoffbeschichteter Stahl

Bestellangaben

Tellerspender		
TS-H1	Artikelnummer	374 291, 573 775
Tellerspender		
TS-H2	Artikelnummer	374 294, 573 778
Tellerspender		
TS-UH1	Artikelnummer	392 454, 575 626
Tellerspender		
TS-UH2	Artikelnummer	374 295, 573 779
Tellerspender		
TS-UH1 Kids	Artikelnummer	392 519, 575 627
Tellerspender		
TS-UH2 Kids	Artikelnummer	392 554, 575 628
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 629

Zubehör

Abdeckhaube PC für		
Tellerspender	Artikelnummer	573 771
Abdeckhaube EPP für		
Tellerspender	Artikelnummer	573 767
GN-Behälter zum Einhängen in GN-Einhängerahmen	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	Artikelnummer	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean		
Stainless Steel	Artikelnummer	511 895

Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften

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

**Richtlinien für
CE-Kennzeichnung/
EU-Konformitätserklärung**



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

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

**Verordnungen,
Vorschriften**

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

- EG Nr. 852/2004 Verordnung über Lebensmittelhygiene
- DGUV-Regel 110-003 Arbeiten in Küchenbetrieben
- DGUV Vorschrift 3 Unfallverhütungsvorschrift für elektrische Anlagen und Betriebsmittel

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

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