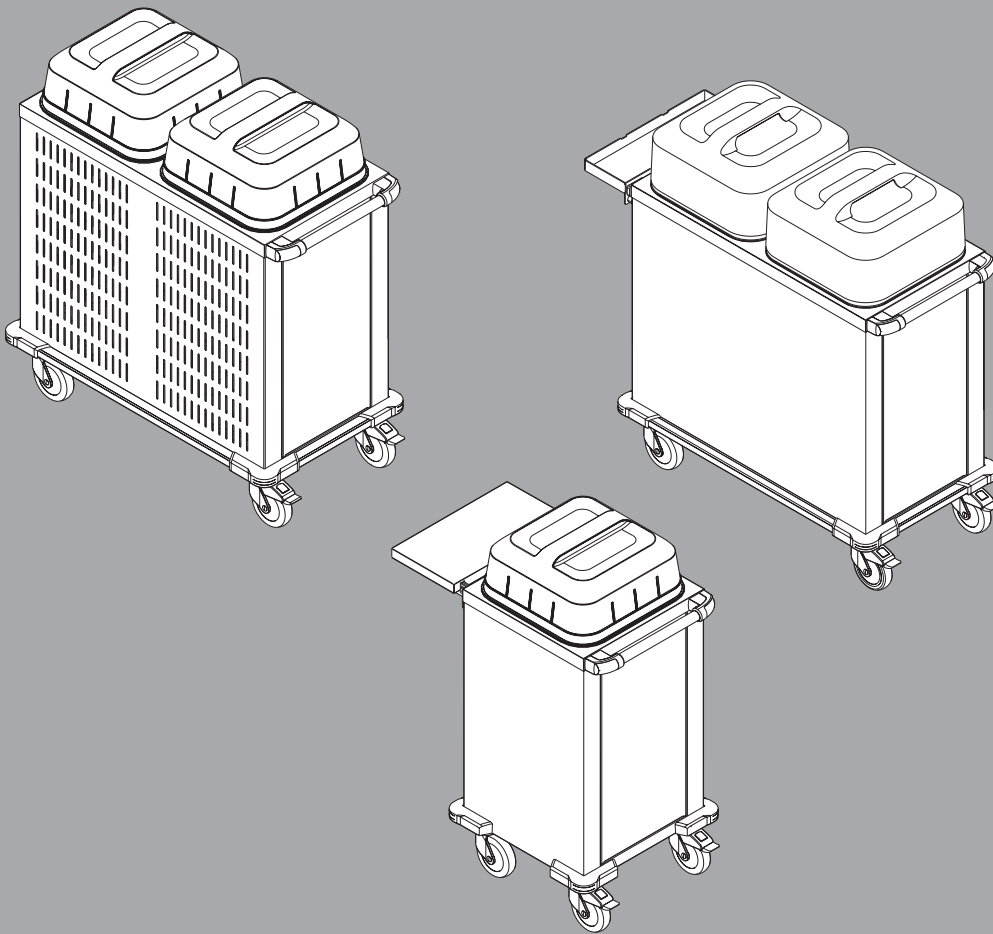


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



TELLERSPENDER

TS-1/2/K2

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	5
	Einsatzbedingungen	5
	Produktmerkmale	5
Sicherheit	Allgemeines	7
	Zu diesem Produkt	7
	Transport	8
	Inbetriebnahme	8
	Bedienung und Betrieb	8
	Reinigung und Pflege	10
	Wartung	11
	Reparatur	11
	Normen und Richtlinien	11
	Produktkennzeichnung	11
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	12
	Lieferumfang	12
	Auspacken	12
	Verpackungsmaterial entsorgen	12
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	13
	Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen	13
	Stapelgut-Ausgabehöhe testen	13
	Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	14
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	15
	Gerät beschicken	16
	Klappbord hoch-/herunterklappen	16
	Gerät an neuen Standort bringen	17
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	18
	Geschirr entnehmen	18
Tellerspender in reduzierter Korpushöhe für KITA- und Schulverpflegung	Einsatzzweck	19
	Einsatzbereich	19
	Aufsichtspflicht	19
	Missbrauch als Spielgerät	19
	Missbrauch als Fahrzeug	19
	Rollenfeststeller	19
Hilfe im Problemfall	Teller sind zu groß oder zu klein für die Stapelröhre	20
	Korrosion an Edelstahlteilen	20
	Gerät ist äußerlich beschädigt	20

Reinigung und Pflege	Edelstahl	21
	Reinigungsintervall	21
	Reinigungsmethoden	21
	Reinigungsmittel	22
	Gerät reinigen	22
	Tellerstapelröhre aus-/einbauen	23
	Reinigungsschublade reinigen	24
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	26
	Rollenfeststeller kontrollieren	26
Reparatur	Befugte Personen	27
	Defekt-Beschreibung	27
	Austausch von Komponenten	27
	Ersatzteile	27
	Adresse	28
Entsorgung	Gerät entsorgen	29
Technische Daten	Allgemeine Daten	30
	Umwelt	31
Bestellangaben	Tellerspender TS-1 18-33	32
	Tellerspender TS-2 18-33	32
	Tellerspender TS-K2 18-33	32
	Tellerspender TS-1 18-33 Kids	32
	Tellerspender TS-2 18-33 Kids	32
	Betriebsanleitung	32
	Abdeckhaube PC für Tellerspender	32
	Abdeckhaube EPP für Tellerspender	32
	GN-Behälter zum Einhängen in GN-Einhängerahmen	32
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	32
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	32
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	33
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	33
	Verordnungen, Vorschriften	33

Zu diesem Produkt

- Einsatzzweck** Der fahrbare Tellerspender ist konstruiert für folgende Einsatzzwecke:
- Aufbewahrung/Bevorratung von trockenem Geschirr
 - Bereitstellung/Ausgabe von Geschirr
 - Kühlen von Geschirr in einem Kühlraum (Geräteausführung mit Kühlschlitzen)
- Das Gerät darf nicht verwendet werden für die Aufbewahrung oder den Transport von Speisen.
- Lagerung und Transport von Lebensmittel nachteilig beeinflussenden Gütern ist nicht zulässig.
- Der fahrbare Tellerspender eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).
- Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten ist nicht zulässig. Das Gerät darf nicht als Leiterersatz oder als Klettergerüst (Kinder) benutzt werden. Es besteht Kippgefahr.
- Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/ Flüssigkeiten benutzt werden.
- Einsatzbedingungen** **Umgebung**
Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von -10 °C bis +38 °C betrieben werden.
- 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 fahrbare Tellerspender ist in Edelstahl ausgeführt. Die Edelstahloberfläche ist mikroliert.
- 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.
- Das Gerät ist von einem Gehäusemantel umschlossen.
- 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 Tellerspender eignen sich für runde Teller mit einem Durchmesser 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 Geschirrtile bzw. Ge-
schirrtile 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.

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.



Vorsicht!

Personen- oder Sachschaden

Wenn explosionsfähige Stoffe oder Behälter im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschaden führen.

- In diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.
-

Transport Aufrechte Transportposition

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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 Tablett 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.

Geräteausführung -K mit Reinigungsschublade

Bei fehlender Reinigungsschublade entstehen im Kühlhaltebetrieb sehr hohe Kälteverluste im Gerät. Daher muss während des Kühlhaltebetriebs immer die Reinigungsschublade eingesetzt sein.

Rollenfeststeller

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

Standortwechsel

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 kippstabil 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.

Reinigung und Pflege

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

Wartung 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
- 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.

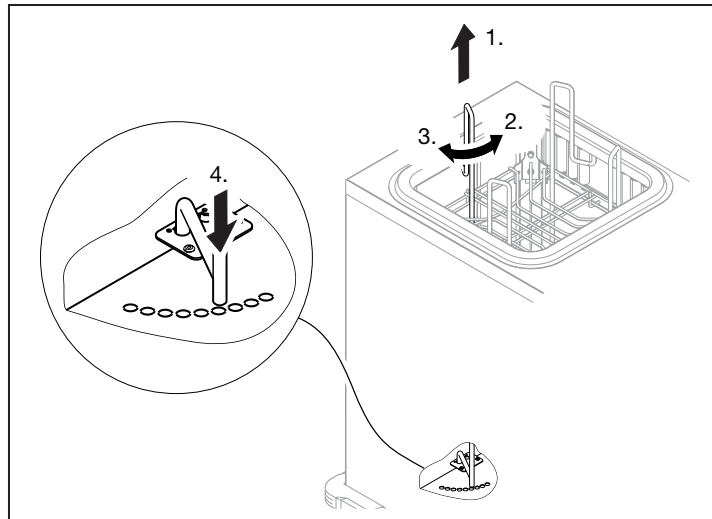
Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

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

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

- ① Die Stapelgut-Ausgabehöhe der Stapelplattform wird über Federn reguliert, mit denen die Stapelplattform an der Oberseite des Gerätegehäuses aufgehängt ist.
- ① Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe können bei Bedarf einzelne Federn ein- oder ausgehängt werden.
- ① 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 Gräteoberseite hinausragen, alle Teller entnehmen und Federeinstellung ändern.
- ↳ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“ auf Seite 14
- 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

- ⓘ Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe werden einzelne Federn ein- oder ausgehängt.
- ⓘ 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!

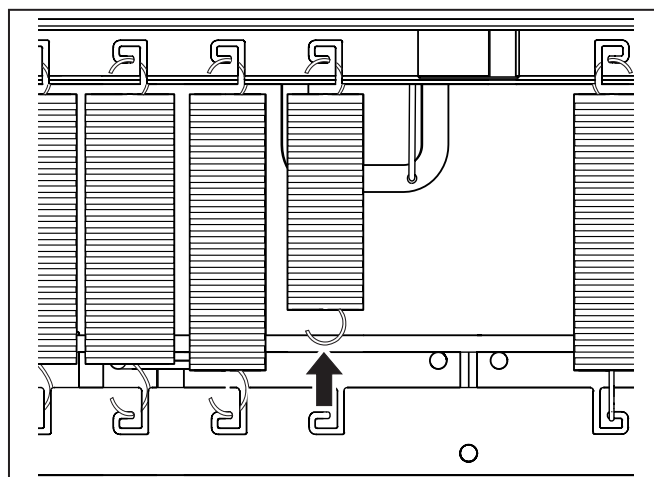
Scharfkantiger Federanfang

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.

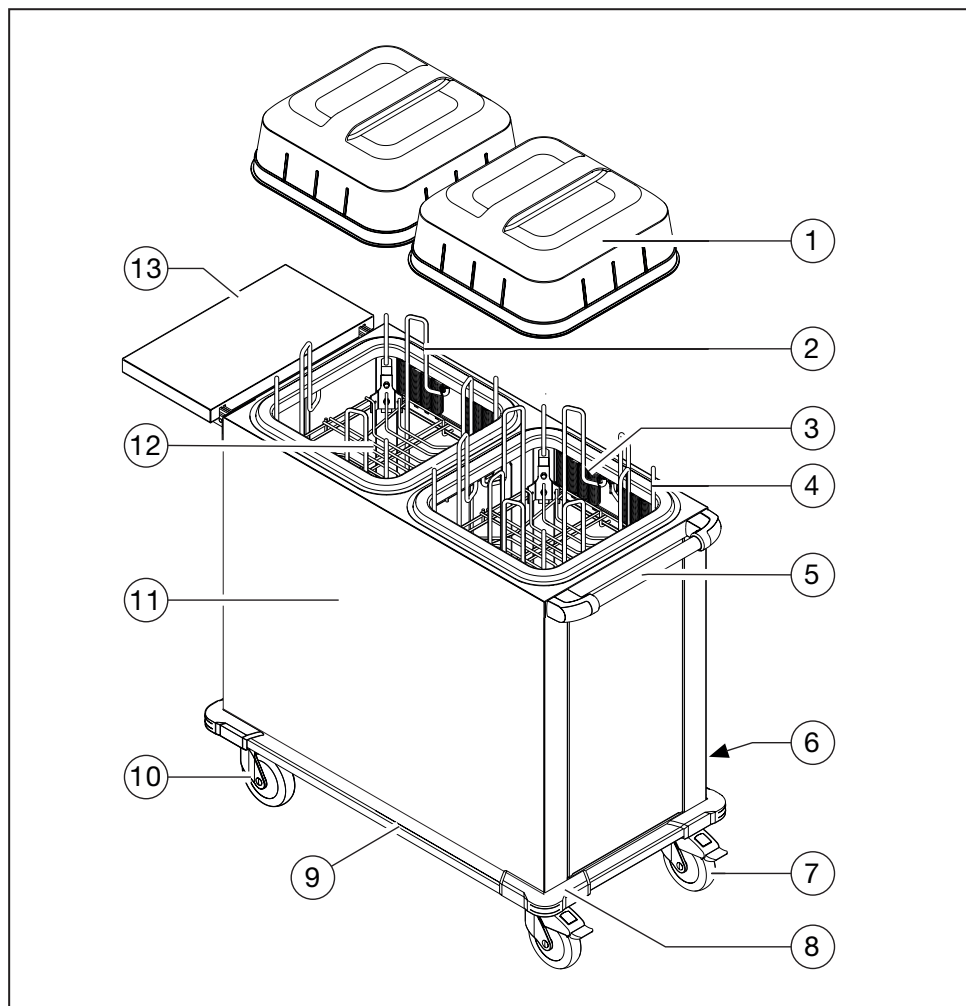
- Stapelgut vollständig entnehmen.
- Auf zwei gegenüberliegenden Einstellseiten jeweils eine der inneren Federn an der unteren Aufhängung ein- oder aushängen.



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

Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Abdeckhaube (optional)
- (2) Tellerführungsstab
- (3) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (4) Nachfüllsignal (optional)
- (5) Schiebegriff
- (6) Reinigungsschublade (optional)
- (7) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (8) Stoßbecke
- (9) Umlaufender Stoßschutz (optional)
- (10) Lenkrolle ohne Rollenfeststeller
- (11) Dekorblende (optional)
- (12) Stapelplattform
- (13) Abklapp-Bord (optional)

- Gerät beschicken**
- ☞ Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen 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 (falls vorhanden).

Klappbord hoch-/herunterklappen

Geräteausführung mit Klappbord

- ☞ An der Gerätestirnseite gegenüber dem Schiebegriff ist ein Klappbord angebracht.



Warnung!

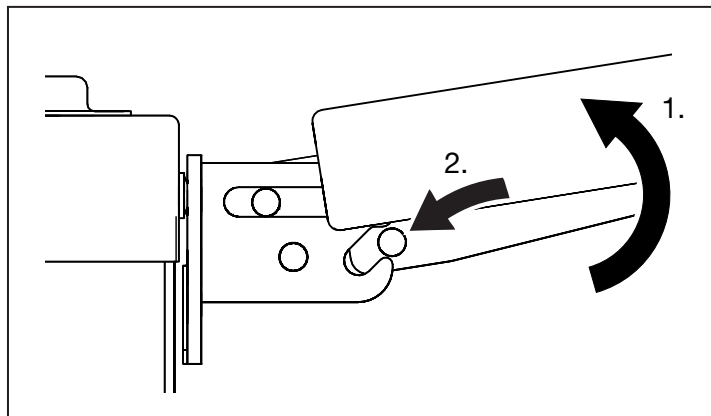
Gefahr durch Überlastung

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

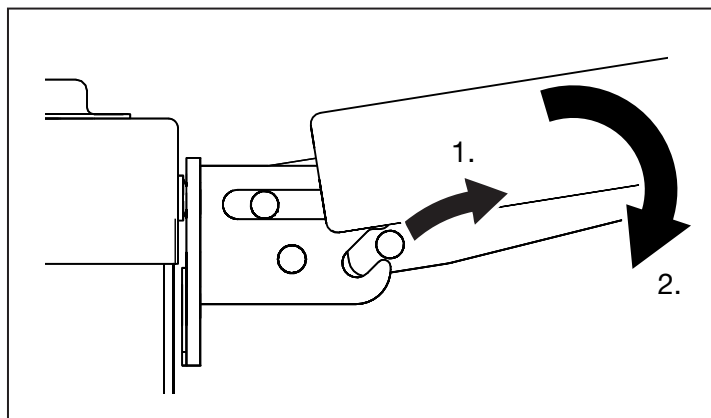
- Klappbord etwas (ca. 30°) über die Waagrechte hinaus nach oben klappen (1.) .



- 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, Kuhlen, schräge Flächen“ auf Seite 18
- ✓ Keine Gegenstände und/oder Lebewesen auf der Geräteoberseite und im Geräteinnenraum
- ✓ 2 Personen

Geräteausführung mit Klappbord

- ✓ Klappbord abgeklappt

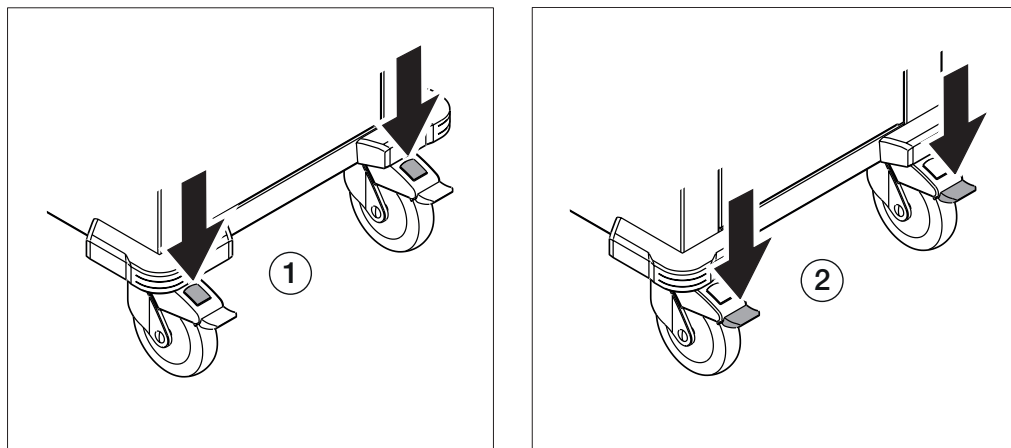


Vorsicht!

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).

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.
- 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 entnehmen

- Abdeckhaube abnehmen (falls vorhanden).
- Geschirr nach Bedarf entnehmen.

Tellerspender in reduzierter Korpushöhe für KITA- und Schulverpflegung

Einsatzzweck Die Tellerspender von B.PRO für den KITA- und Schulbereich zeichnen sich dadurch aus, dass sie generell mit einer reduzierten Bauhöhe (750 mm) gegenüber unserem Standard ausgeführt sind.

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 dieser Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck eingesetzt werden.

Aufsichtspflicht Das Gerät darf NICHT unbeaufsichtigt bewegt oder 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.

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

Missbrauch als Fahrzeug Das Gerät darf NICHT als Fahrzeug oder Transportmittel genutzt werden. Nicht unter das Gerät legen. Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potential.

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

Rollenfeststeller Sobald das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist, oder aber ein Standortwechsel notwendig ist, sind die vorhandenen Rollenfeststeller zu betätigen. Die Rollenfeststeller haben Öffnungen die technisch bedingt leider nicht anders ausgeführt werden können.

Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können diese Öffnungen zu Quetschungen von Gliedmaßen führen.

Hilfe im Problemfall

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

Ursache	Maßnahme
Führungsstäbe nicht korrekt eingestellt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen. ↳ Unterkapitel „Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen“ auf Seite 13
Tellergröße ist für das Stapelgerät nicht geeignet.	Keine.

**Korrosion an
Edelstahlteilen**

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Korrosionsstellen entfernen. ▶ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

**Gerät ist äußerlich
beschädigt**

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät außer Betrieb nehmen. ▶ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ▶ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 27

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

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.

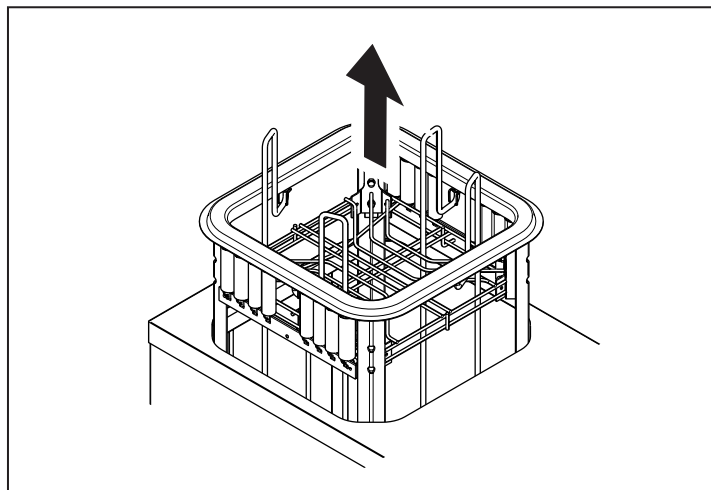
☞ Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, müssen die Putzmittel (z. B. Bürsten, Mikrofaser-Tücher, etc.) permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.

- Die Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- ✓ Die Stapelröhre kann für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

**Tellerstapelröhre aus-/
einbauen**

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.



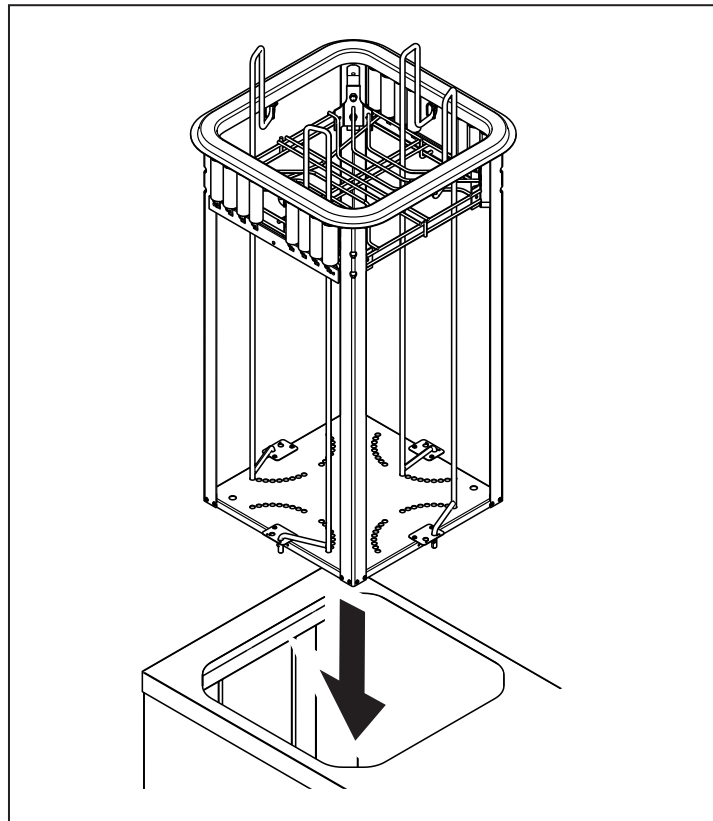
Vorsicht!

Quetschgefahr durch Einklemmen der Hände

Wenn die Stapelröhre beim Einsetzen in den Gerätekorpus 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 Gerätekorpus ablassen.

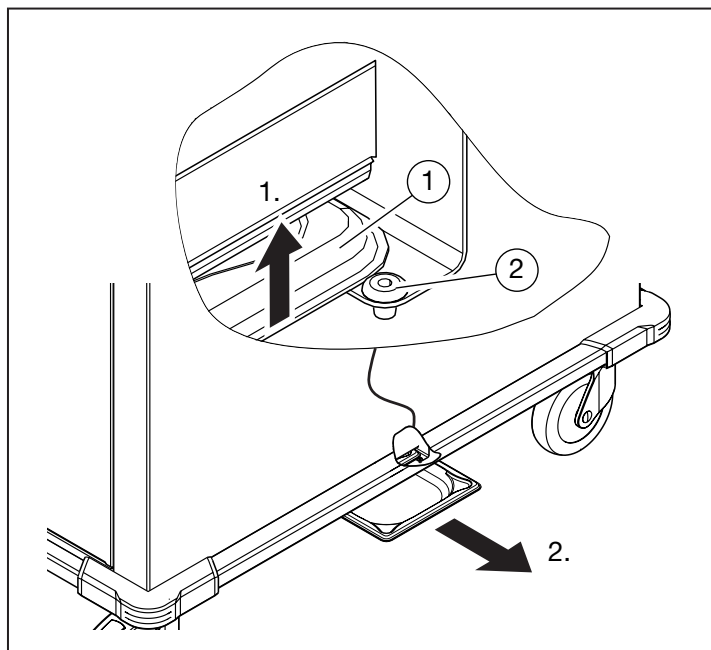


Reinigungsschublade reinigen

Geräteausführung mit Reinigungsschublade

- ① 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.

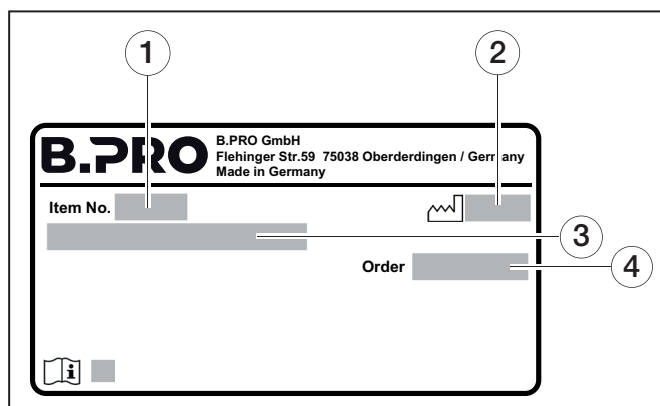
Rollenfeststeller kontrollieren

- ☞ 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.

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) Fertigungsauftragsnummer

- Austausch von Komponenten** ☞ Defekte Komponenten dürfen ausschließlich durch folgende befugte 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-Informationssystem 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 ► Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.

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

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

☞ Kapitel „Reparatur“ auf Seite 27

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-1	555 x 520 x 1030	555 x 520 x 1120
TS-2	990 x 520 x 1030	990 x 520 x 1120
TS-K2	990 x 520 x 1030	990 x 520 x 1120
TS-1 Kids	555 x 520 x 880	555 x 520 x 970
TS-2 Kids	990 x 520 x 880	990 x 520 x 970

Modell	Lichtes Maß in mm	Leergewicht in kg
TS-1	∅: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	37
TS-2	∅: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	56
TS-K2	∅: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	54
TS-1 Kids	∅: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	34
TS-2 Kids	∅: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	52

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

* Nicht für Kids-Ausführung verfügbar

Geräteausführung mit Dekorblenden

Modell	Leergewicht in kg
TS-1	+8
TS-2	+12
TS-K2	+12

Kapazität/Zuladung (ca.)

Modell	Kapazität/Lichtes Maß in mm (Abhängig von eingesetztem Geschirr)	Stapelhöhe in mm (mit/ohne Abdeckhaube)	Max. Zula- dung in kg
TS-1	40-85 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	800/785	80
TS-2	80-170 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	800/785	160
TS-K2	80-170 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	800/785	160
TS-1 Kids	30-65 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	650/635	65
TS-2 Kids	60-130 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	650/635	130

Umwelt **Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur: -10 °C bis +38 °C

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: -10 °C bis +40 °C

Emissionen

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

Werkstoffe

Gerätekorpus: Edelstahl, pulverbeschichtetes Edelstahlblech,
Polyamid, Polyethylen
Führungsstäbe: Kunststoffbeschichteter Stahl

Bestellangaben

Tellerspender TS-1 18-33	Artikelnummer	374 289, 573 774
Tellerspender TS-2 18-33	Artikelnummer	374 292, 573 776
Tellerspender TS-K2 18-33	Artikelnummer	374 293, 573 777
Tellerspender TS-1 18-33 Kids	Artikelnummer	382 472, 574 766
Tellerspender TS-2 18-33 Kids	Artikelnummer	382 470, 574 765
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 640

Zubehör

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

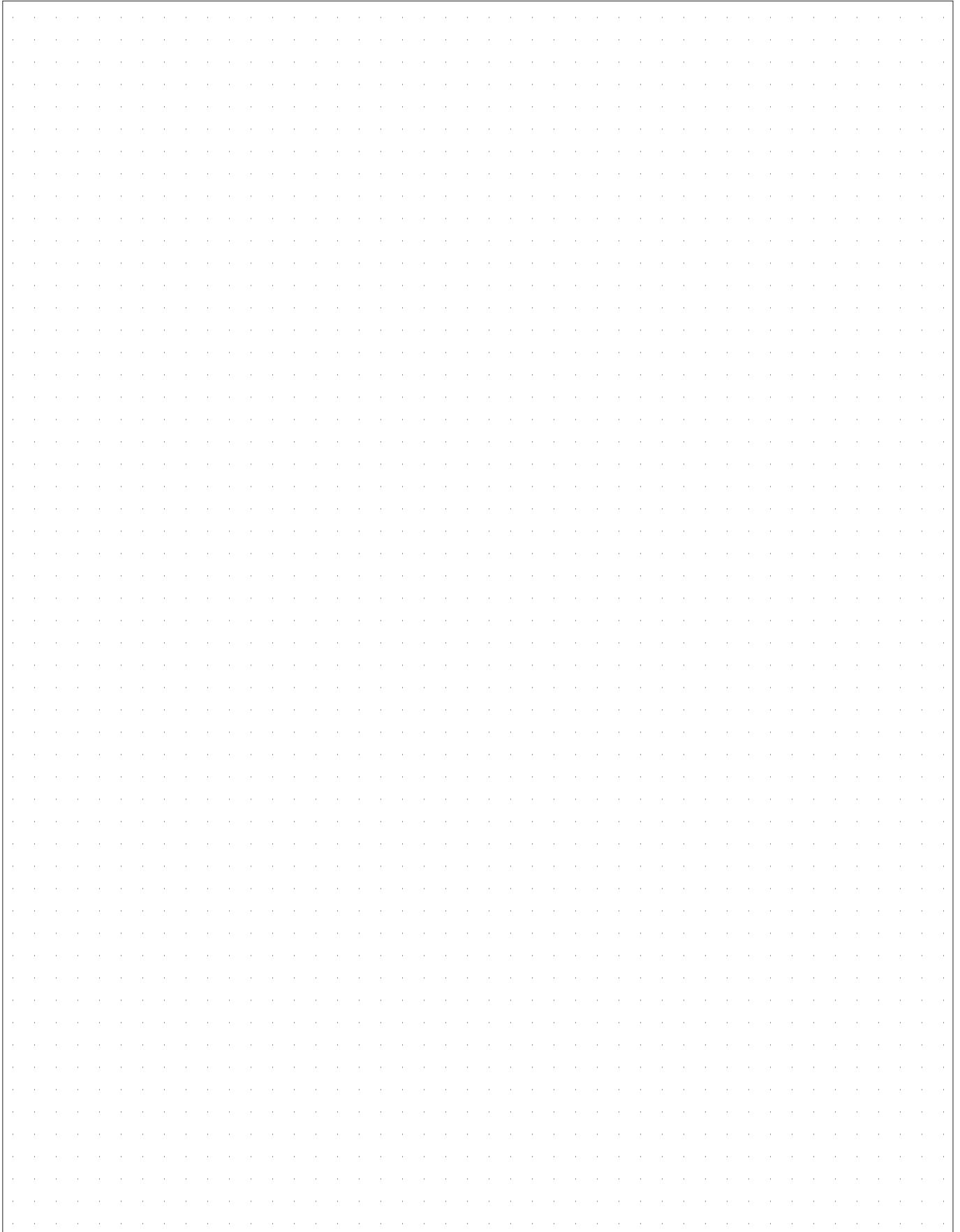


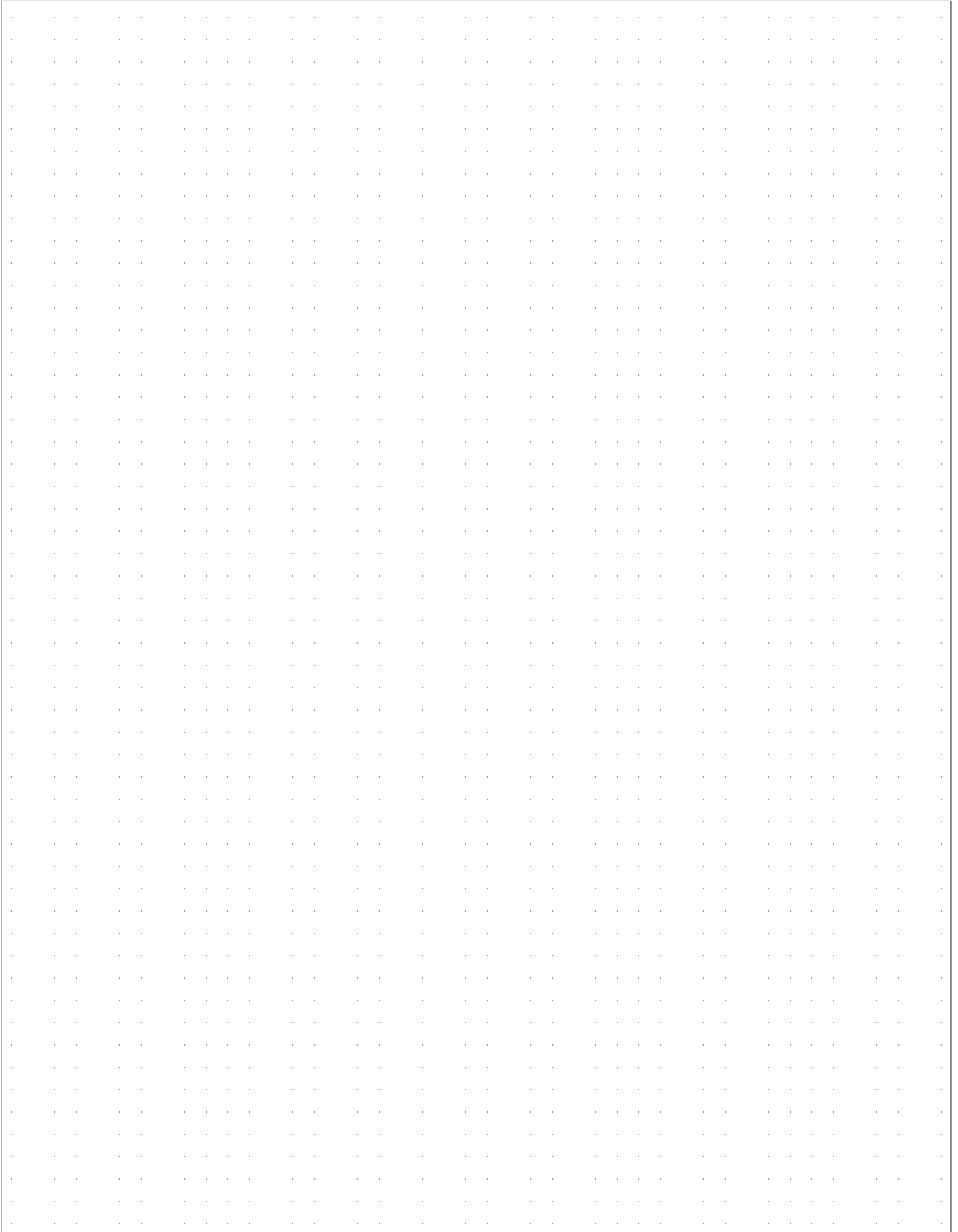
- 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- 2006/42/EG Maschinenrichtlinie
- 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU EMV-Richtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie
- 2014/68/EU Druckgeräterichtlinie

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