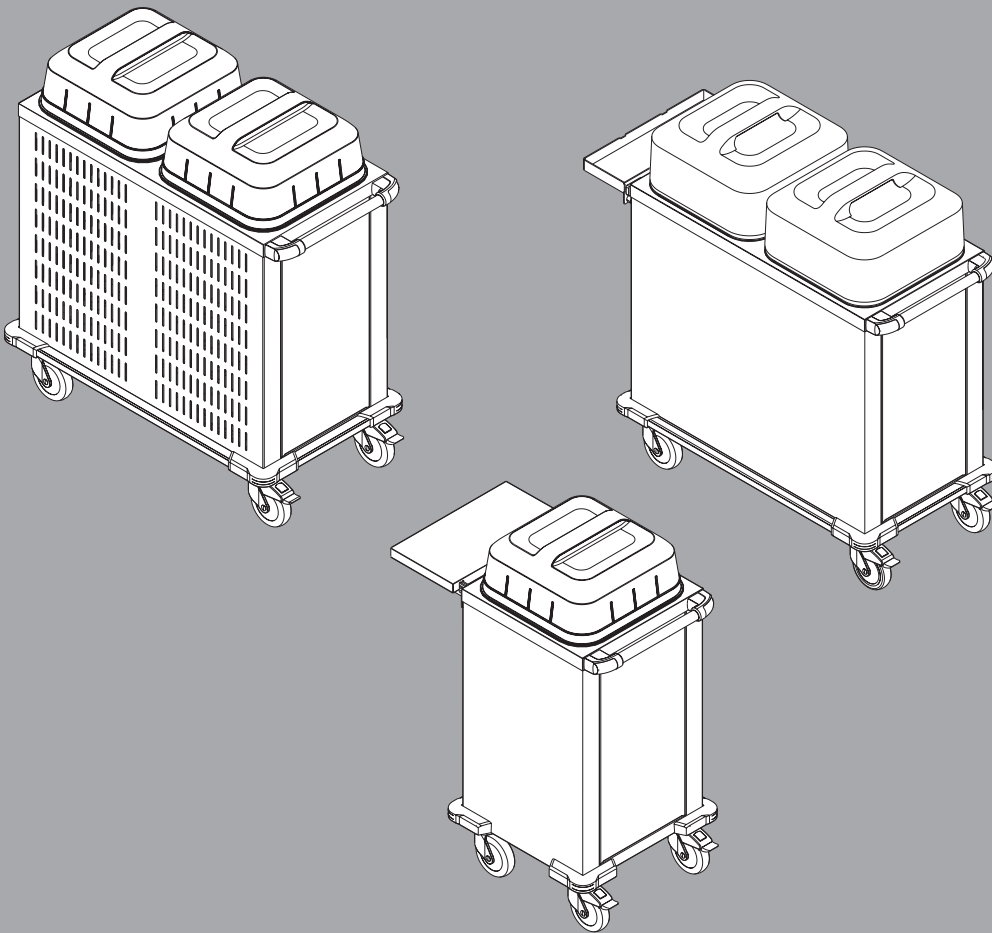


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



TALLERKEN- DISPENSER TS-1/2/K2

Oversættelse af den originale betjeningsvejledning

Generelt

Copyright Denne vejledning er beskyttet i henhold til gældende lov om ophavsret. Oplysningerne må hverken helt eller delvist kopieres, distribueres, bruges i konkurrenceøjemed eller gøres tilgængelige for tredjemand.

Tekniske ændringer Vi forbeholder os ret til ændringer, som er til gavn for den tekniske udvikling.

Produktdokumentation Oversættelse af den originale betjeningsvejledning. Målgruppe: Betjeningspersonale, køkkenchefer.

Typografiske konventioner

- ☞ **Vigtig henvisning** til særlige forhold eller tilfælde.
- ❗ **Uddybende oplysninger** i vejledende kapitler eller afsnit.
- 👉 **Krydshenvisning** til et kapitel, underafsnit eller eksternt dokument.
- ✓ **Forudsætning**, som skal være opfyldt, før du udfører de efterfølgende trin.
- ▶ **Handling** eller aktivitet, som skal udføres.

Modelvariant XYZ

Afsnit, som er markeret på denne måde, gælder kun for en bestemt modelvariant eller modelmulighed.

Advarsler



Signalord!

Faretype og -kilde

Mulige følger, hvis advarslen ignoreres.

- ▶ Foranstaltning til at undgå faren og dens følger.
-

Signalordet (Forsigtig, Advarsel, Fare) henviser til graden af fare.

Forsigtig advarer mod mulige lette personskader eller tingsskader.

Advarsel advarer mod mulige alvorlige personskader.

Fare advarer mod mulige alvorlige/livstruende personskader.

Indhold

Om dette produkt	Anvendelsesformål	5
	Anvendelsesbetingelser	5
	Produktegenskaber	5
Sikkerhed	Generelt	7
	Om dette produkt	7
	Transport	8
	Ibrugtagning	8
	Betjening og brug	8
	Rengøring og vedligeholdelse	10
	Vedligeholdelse	11
	Reparation	11
	Standarder og direktiver	11
	Produktmærkning	11
Transport	Kontrol/afhjælpning af transportskader	12
	Leveringsomfang	12
	Udpakning	12
	Bortskaffelse af emballage	12
Ibrugtagning	Driftsforudsætninger	13
	Tilpasning af føringsstænger til tallerkendiameter	13
	Test af frigivelseshøjden for de stablede genstande	13
	Indstilling af frigivelseshøjde for de stablede genstande	14
Betjening og brug	Oversigtsbillede	15
	Fyldning af apparatet	16
	Vip klaphylden op/ned	16
	Flytning af apparatet til en ny placering	17
	Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader	18
	Udtagning af service	18
Tallerkendispenser med lavere korpshøjde til forplejning til børnehaver og skoler	Anvendelsesformål	19
	Anvendelsesområde	19
	Tilsynspligt	19
	Må ikke bruges som legetøj	19
	Må ikke bruges som køretøj	19
	Hjulbremse	19

Hjælp i tilfælde af problemer	Tallerkener er for store eller for små til stablerør	20
	Korrosion på dele i rustfrit stål	20
	Apparatet er beskadiget udvendigt	20
Rengøring og vedligeholdelse	Rustfrit stål	21
	Rengøringsintervaller	21
	Rengøringsmetoder	21
	Rengøringsmidler	21
	Rengøring af apparatet	22
	Afmontering/montering af tallerkenstablerør	23
	Rengøringsskuffen gøres rent	24
Vedligeholdelse	Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt	26
	Kontrollér hjulbremsen	26
Reparation	Kompetente personer	27
	Fejlbeskrivelse	27
	Udskiftning af komponenter	27
	Reservedele	27
	Adresse	28
Bortskaffelse	Bortskaffelse af apparatet	29
Tekniske data	Generelle data	30
	Miljø	31
Bestillingsoplysninger	Tallerkendispenser TS-1 18-33	32
	Tallerkendispenser TS-2 18-33	32
	Tallerkendispenser TS-K2 18-33	32
	Tallerkendispenser TS-1 18-33 Kids	32
	Tallerkendispenser TS-2 18-33 Kids	32
	Betjeningsvejledning	32
	Afdækningsskærm PC til tallerkendispenser	32
	Afdækningsskærm EPP til tallerkendispenser	32
	GN-beholder til isætning i en GN-ophængsramme	32
	B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud	32
	Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	32
Standarder, direktiver, forordninger, forskrifter	Standarder	33
	Direktiver for CE-mærke/EU-Zoverensstemmelseserklæring	33
	Forordninger, forskrifter	33

Om dette produkt

- Anvendelsesformål** Tallerkendispenseren på hjul er konstrueret til følgende formål:
- Opbevaring af tørt service
 - Klargørelse/udlevering af service
 - Afkøling af service i et kølerum (modelvariant med køleslidser)
- Apparatet må ikke benyttes til opbevaring eller transport af mad.

Det er ikke tilladt at opbevare og transportere emner, der kan have en negativ indvirkning på m-dvarer.

Tallerkendispenseren på hjul er først og fremmest velegnet til anvendelse i institutionskøkkener (sygehuse, plejehjem, daginstitutioner), i hotel- og restaurationsbranchen (banketter, diner transportable) samt i erhvervs køkkener (kantiner i virksomheder og på uddannelsesinstitutioner).

Det er ikke tilladt at transportere personer med eller på apparatet og dets påmonterede dele. Apparatet må ikke benyttes som stige eller klatrestativ (til børn). Der er fare, for at det vælter.

Apparatet må ikke benyttes til transport eller til opbevaring af farlige eller giftige stoffer/væsker.

Anvendelsesbetingelser **Omgivelser**

Apparatet må kun anvendes i omgivelser med temperaturer på mellem $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ og $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Instruktion af tredjemand

Hvis apparatet udlånes til tredjemand, skal denne instrueres i sikker håndtering af apparatet og gøres opmærksom på mulige farer.

Produktegenskaber **Generelt**

Tallerkendispenseren på hjul er fremstillet af rustfrit stål. Overfladen af rustfrit stål er mikroleret.

Apparatbetegnelsen indeholder en forkortelse for modelvarianten. De første to bogstaver betegner typen, idet "TS" svarer til **T**ellerspender (tallerkendispenser). Efter en bindestreg følger flere apparattypiske kendetegn.

Apparatet er omsluttet af en kappe.

Betjening og brug

Servicet stables på en stableplatform. Stableplatformens frigivelseshøjde kan justeres ved at tilføje eller fjerne fjedre.

Apparatet er udstyret med fire drejehjul, heraf to med bremse.

Apparatet er nemt at køre takket være et sikkerheds-skubbehåndtag. Stabile stødkanter beskytter mod skader.

Tallerkendispenserne er egnede til runde tallerkener med en diameter fra 180 til 330 mm, samt til kantede tallerkener på 180 x 180 til 280 x 280 mm.

Føringsstængerne i stablerøret kan tilpasses tallerkendiameteren.

Tallerkendispensernes stablerør er udstyret med 4 føringsstænger. Tallerkenrørene kan evt. være udstyret med 4 ekstra føringsstænger til sikker opbevaring af mindre servicedele eller servicedele af anden form.

Rengøring

For at lette rengøringen fås en model med rengøringskasse.

Stablerørene kan fjernes til grundig rengøring.

Sikkerhed

Generelt Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med den seneste tekniske udvikling. Ved fremstillingen er alle de krav, der kan stilles til en sikkerhedsmæssigt forsvarlig funktion, blevet opfyldt. På trods af dette er der resterende risici i forbindelse med anvendelsen af apparatet. Sikkerhedsanvisningerne og advarslerne i denne betjeningsvejledning skal medvirke til at beskytte dig mod disse farer.

Sikkerhedsanvisninger

Læs sikkerhedsanvisningerne i dette kapitel grundigt, og følg dem.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at sikkerhedsanvisningerne i denne betjeningsvejledning følges.

Advarsler

Vær opmærksom på advarslerne med faresymbol (advarselstrekant) i teksten.

Betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning skal læses omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang.

Driftslederen er ansvarlig for, at alle brugere læser denne vejledning, før de bruger apparatet første gang.

Denne betjeningsvejledning skal opbevares således, at den til enhver tid er tilgængelig for betjeningspersonalet.

Om dette produkt **Anvendelsesformål**

Apparatet må kun anvendes til de formål, den er beregnet til.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at apparatet anvendes korrekt og tilsigtet.

Anvendelsesbetingelser

Anvend kun apparatet under de godkendte omgivelsesbetingelser.

Brugerne af apparatet skal være instrueret i betjeningen af apparatet og have forstået denne betjeningsvejledning.



Forsigtig!

Person- eller tingsskader

Opbevares eksplosive stoffer eller beholdere i apparatet, og sættes apparatet i drift, kan det medføre eksplosion samt person- eller tingsskader.

- Opbevar ingen eksplosive stoffer, som f.eks. aerosolbeholder med brændbar drivgas, i apparatet.
-

Transport **Opretstående transportposition**

Apparatet må kun transporteres opretstående.

Transport med lastbil eller varevogn

Transportér kun apparatet i lastbiler eller varevogne med læsserampe. Læsserampens hældningsvinkel må ikke overstige 10°.

Apparatet må kun transporteres med løsnede hjulbremses. Fastspænd apparatet, så det ikke kan glide. Det er ikke tilladt at sikre apparatet med hjulbremserne under transporten.

Apparatet skal sikres mod vertikale bevægelser under transporten. Anvend polstrede sikringsstænger.

Ibrugtagning **Indstilling af føringsstængerne**

Føringsstængerne skal indstilles korrekt til den anvendte tallerkenstørrelse. Ellers er der fare for, at tallerkenstabelen vælter, og tallerkener glider ind mellem føringsstængerne og bliver beskadiget.

Frigivelseshøjde for de stablede genstande

Frigivelseshøjde for de stablede genstande skal tilpasses det aktuelle behov under ibrugtagningen. Sidder stableplatformen for højt, er der fare for, at genstandene på den vælter. Væltende genstande kan forårsage personskader. Hvis stableplatformen sidder for lavt, skal de stablede genstande fjernes i en ergonomisk ugunstig stilling.

Fjedrene til justering af frigivelseshøjden for de stablede genstande skal tilføjes og fjernes symmetrisk. Ellers er der fare for, at fjedrene belastes ujævnt. De mest belastede fjedre er udsat for større slitage. Fjedrene skal isættes således, at fjederens ende ikke vender mod rørets midte.

Betjening og brug **Generelt**

Brugeren skal kende og kunne vurdere de farer, der er forbundet med brug af apparatet.

Apparatet må kun betjenes af personer, hvis fysiske, sensoriske og mentale evner ikke påvirker betjeningen af apparatet.

Anvend kun apparatet, hvis det er i fejlfri stand.

I tilfælde af beskadigelse skal du sikre apparatet mod utilsigtet brug, og sørge for, at det straks bliver repareret på et af servicestederne nævnt under Reparation.

Frigivelseshøjde for de stablede genstande

Den frigivelseshøjde for de stablede genstande, der er indstillet ved ibrugtagningen, skal tilpasses efter behov. Sidder stableplatformen for højt, er der fare for, at genstandene på den vælter. Væltende genstande kan forårsage personskader. Hvis stableplatformen sidder for lavt, skal de stablede genstande fjernes i en ergonomisk ugunstig stilling.

Fjedrene til justering af frigivelseshøjden for de stablede genstande skal tilføjes og fjernes symmetrisk. Ellers er der fare for, at fjedrene belastes ujævnt. De mest belastede fjedre er udsat for større slitage. Fjedrene skal isættes således, at fjederens ende ikke vender mod rørets midte.

Stablerøret er ikke egnet til drift/brug uden for apparatets hoveddel.

Opfyldning

I tallerkendispenseren, der er udstyret med 4 føringsstænger pr. stablerør, må der anbringes runde tallerkener med en diameter fra 180 til 330 mm samt kantede tallerkener på 180 x 180 til 280 x 280 mm. Hvis der bruges mindre tallerkener, er der fare for, at tallerkenstabelen vælter, og tallerkener glider ind mellem føringsstængerne og bliver beskadiget.

Den samme fare foreligger, når føringsstængerne ikke er tilpasset de aktuelt opstablede tallerkener. Derfor skal føringsstængerne tilpasses tallerkenernes diameter hver gang, tallerkenerne skifter størrelse.

Bæreevne

Stableapparatet må kun læsses med den mængde service, som er angivet i de tekniske data, og den øvre vægtgrænse må ikke overskrides. Ellers er der fare for, at stableapparatet eller de stablede genstande vælter og/eller går i stykker. Væltende stableapparater eller væltende, stablede genstande kan føre til personskader

Belastning af tilbygningsdele

Modelvariant med klaphylde

Klaphylden, som er monteret på endevæggen, er konstrueret til brug ved henstilling af service og/eller bakker og må ikke belastes med tunge genstande.

Den tilladte fladebelastning må højst være 25 kg.

Det er ikke tilladt at sidde på klappbordet.

Modelvariant med opbevaringsramme til GN-beholder

Opbevaringsrammen, der er monteret på endevæggen, er konstrueret til opbevaring af en eller flere GN-beholdere og må ikke belastes med tunge genstande.

Den tilladte fladebelastning må højst være 25 kg.

Det er ikke tilladt at sidde på opbevaringsrammen.

Modelvariant -K med rengøringskuffe

Der opstår et meget højt køletab i apparatet ved kølingen, hvis rengøringskuffen mangler. Derfor skal rengøringskuffen altid være på plads, når der er tændt for kølingen.

Hjulbremse

Lås altid apparatet med hjulbremserne, så den ikke ruller. Hvis apparatet utilsigtet begynder at rulle, kan dette forårsage kvæstelser og tingsskader

Flytning til et andet sted

Skub altid apparatet, det må ikke trækkes.

Skub altid apparatet med begge hænder i skubbehåndtaget. Hvis apparatet skubbes med én hånd, er der alt efter vognens vægt risiko for, at den ikke kan bremses hurtigt nok.

Pas på, at hænderne ikke bliver klemt mellem skubbehåndtagene og en væg eller andre genstande, f.eks. et skab (klemfare).

For at nedsætte risikoen for beskadigelse af hjulene er det ikke tilladt at overbelaste dem:

- Kør ikke med apparatet, når hjulbremserne er låst
- Undgå stød
- Træk apparatet forsigtigt (uden tilløb) over tærskler eller trin

Hvis apparatet placeres på en skrå flade, skal den sikres mod utilsigtet rulning ved hjælp af yderligere sikkerhedsforanstaltninger, f.eks. kiler, ud over en blokering af hjulbremserne.

Når apparatet står stille, er apparatet tipsikker indtil en hældning på 10°. Kørsel på skrå flader må kun ske, når disse har en hældning på <10°.

Når apparatet skubbes over en skrå flade, vil det have en tendens til at køre sidelæns. Hvis apparatet skal skubbes hen over ramper og fordybninger, kræver dette to personer – en ved hver af apparatets korte sider.

Rengøring og vedligeholdelse

Hygiejne

Forskrifterne i forordningen (EF) nr. 852/2004 samt nationale hygiejnebestemmelser skal overholdes.

Rengøringsintervaller

Apparatets yderside skal rengøres efter brug, apparatets indre efter behov.

Rengøringsmetode

Anvend kun godkendte rengøringsmetoder.

Anvend ikke dampstråle, højtryksrensere, bruser eller lignende rengøringsredskaber.

Rengøringsmidler generelt

Anvend ikke metaldele til rengøringen. Metaldele kan beskadige apparatet og/eller medføre korrosion.

Apparatet må ikke rengøres med spidse eller skarpe genstande. Disse kan beskadige apparatet.

Anvend ikke skuremidler. Skuremidler laver ridser i overfladen.

Rengøringsmiddel til plastdele

Anvend ikke skuremidler. Skuremidler laver ridser i overfladen.

Ingen af de følgende rengøringsmidler eller rengøringsmidler med følgende indholdsstoffer må anvendes (materialeskader!):

- Ethanol, isopropanol og opløsningsmidler med et højere alkoholindhold
- Acetone
- Rensebenzin
- Terpentin
- Eddikesyreester

Vedligeholdelse Hjulbremse

Kontrollér med regelmæssige mellemrum, at hjulbremserne virker.

Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal det/de defekte hjul skiftes på et af de autoriserede servicesteder, der er nævnt under Reparation.

Reparation Kompetente personer

Apparatet må kun repareres af følgende:

- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
- Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
- Service fra B.PRO

Hvis reparationer udføres af andre, bortfalder garantien.

Standarder og direktiver

Gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser skal overholdes.

Ejeren/brugeren har ansvaret for, at gældende standarder, direktiver og sikkerhedsbestemmelser overholdes.

Produktmærkning

Apparatet er udstyret med et typeskilt. Hvis typeskiltet fjernes, bortfalder garantien.

Transport

Kontrol/afhjælpning af transportskader

☞ Apparatet skal kontrolleres for transportskader (visuel kontrol) umiddelbart efter leveringen.

- Notér transportskader på fragtbrevet i overværelse af chaufføren (beskrivelse af defekten).
- Chaufføren skal bekræfte skaderne (med sin underskrift).
- Behold apparatet, og reklamér skaderne hos B.PRO ved hjælp af fragtbrevet.

– eller –

Modtag ikke apparatet, og lad speditøren returnere det til B.PRO.

☞ Denne fremgangsmåde sikrer en korrekt behandling af skaden. Transportskader, som anmeldes senere, skal dokumenteres af modtageren af apparatet.

Leveringsomfang

Som standard følger følgende med ved leveringen:

- Apparat
- Betjeningsvejledning

Det nøjagtige omfang af leverancen samt modelvarianten er oplyst i følgepapirerne.

Udpakning

- Åbn transportemballagen i de dertil beregnede steder. Riv eller skær den ikke op!
- Kontrollér indholdet af leveringen.
- Fjern eventuel beskyttelsesfolie på apparatet.

Bortskaffelse af emballage

☞ Emballagematerialerne består af komponenter, der kan genvindes.

- Bortskaf emballagematerialet miljømæssigt korrekt i henhold til de til enhver tid gældende regler, og aflever dem til genvinding.

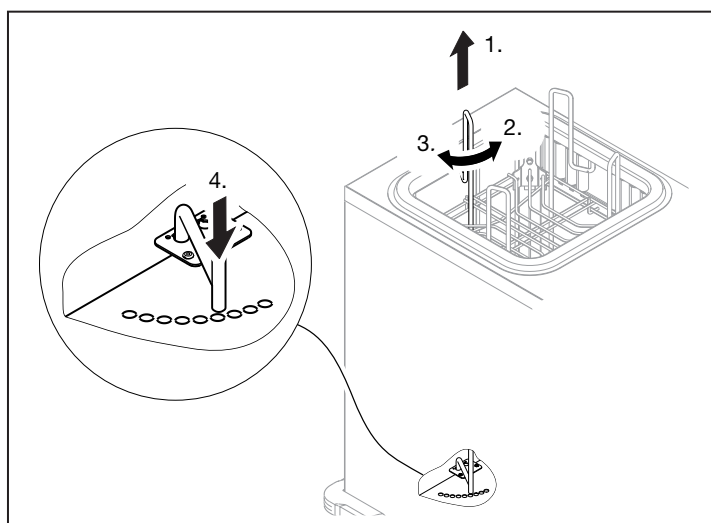
Ibrugtagning

Driftsforudsætninger

- ✓ Apparatet har ingen kendte defekter eller synlige skader
- ✓ Efterfølgende indstilling korrekt gennemført og tilpasset den nye situation efter behov
- ✓ Eventuel beskyttelsesfolie er fjernet helt

Tilpasning af føringsstænger til tallerkendiameter

- ⓘ Tallerkendispenserens føringsstænger kan indstilles til de anvendte tallerkeners diameter. Vi anbefaler, at du med de tallerkener, der skal bruges, tester hvilket justeringsområde der egner sig bedst.
- Træk føringsstangen opad (1.).



- Drej føringsstangen i retning af rørets midte (2.), hvis diameteren skal være mindre – eller –
Drej føringsstangen i retning af apparatets kappe (3.), hvis diameteren skal være større.
- Stik føringsstangen (4.) ned i føringshullet i apparatets bund.
- Lås transportsikringen i føringsstængerne.

Test af frigivelseshøjden for de stablede genstande

- ⓘ Frigivelseshøjden for de stablede genstande justeres med fjedre, med hvilke stableplatformen er fastgjort til oversiden af apparatets kabinet.
- ⓘ For at tilpasse frigivelseshøjden for de stablede genstande kan enkelte fjedre tilføjes eller fjernes.
- ⓘ Apparatet leveres med komplet indsatte fjedre. Frigivelseshøjden for de stablede genstande bør testes med denne fjederindstilling. Den skal tilpasses efter behov.
- ☞ Når der på et senere tidspunkt skal stables andre genstande i stableapparatet, så en ændring af frigivelseshøjden er påkrævet, skal fjernede fjedre igen tilføjes, eller der skal fjernes yderligere fjedre.
- ☞ Frigivelseshøjden for stablede genstande er indstillet korrekt, når den øverste tallerken ligger over apparatets afdækning.
- Sæt 11 tallerkener på stableplatformen.
- Hvis den øverste tallerken ikke rager op over apparatets overside, eller flere tallerkener rager op over apparatets overside, fjernes alle tallerkener, og fjederindstillingen ændres.
- ☞ Underkapitel „Indstilling af frigivelseshøjde for de stablede genstande“ på side 14

- Efter ændring af fjederindstillingen testes frigivelseshøjden for de stablede genstande igen.
- I givet fald skal fjederindstillingen ændres, og frigivelseshøjden for de stablede genstande testes flere gange, inden den korrekte indstilling er opnået.

Indstilling af frigivelseshøjde for de stablede genstande

- ❗ Tilføj eller fjern enkelte fjedre for at tilpasse frigivelseshøjden for de stablede genstande.
- ❗ Apparatet leveres med komplet indsatte fjedre.
- ☞ Principielt gælder følgende for indstilling af frigivelseshøjde for stablede genstande:
 - Fjedrene skal tilføjes og fjernes symmetrisk.
 - Fjedrene skal fjernes indefra og ud; dvs. at man starter med at fjerne den midterste fjeder.
 - Forskellen i antallet af indsatte fjedre i de to indstillingssider må maksimalt være 1 fjeder.

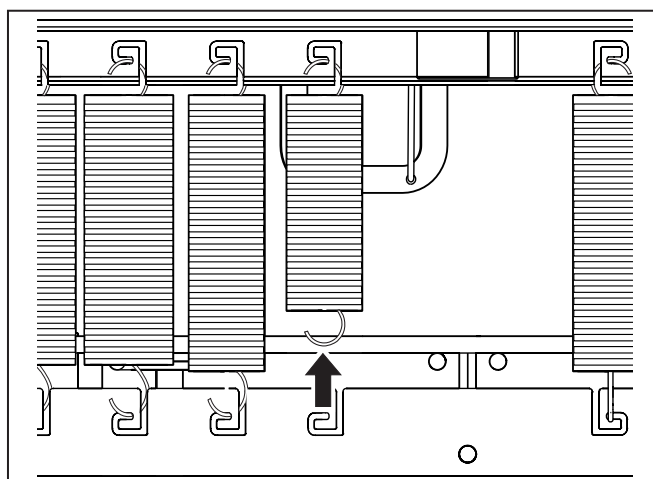


Forsigtig!

Fjederens ende har skarpe kanter

Fjederens ende har skarpe kanter og kan ved forkert montering medføre snitsår på arm, hånd og fingre.

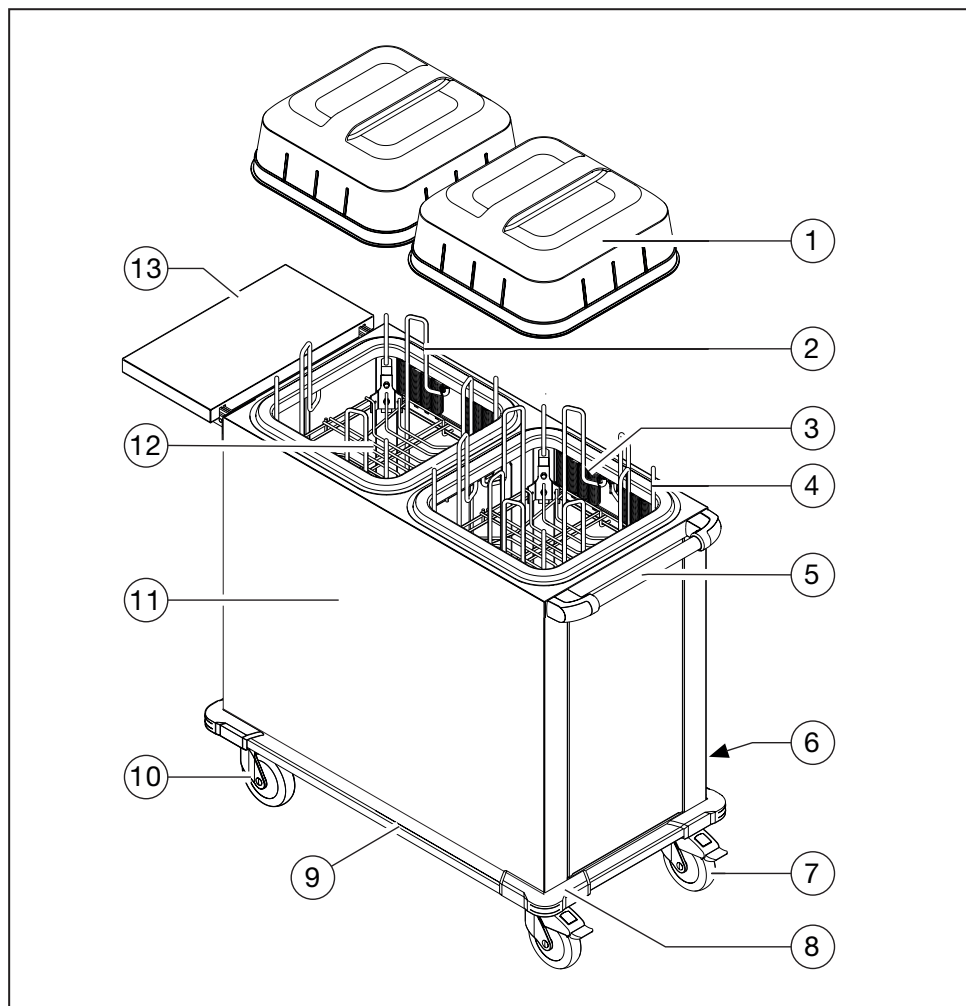
- Når fjedrene sættes i, skal det sikres, at fjederens ende i begge sider ikke vender ind mod rørets midte.
- ☞ Når der på et senere tidspunkt skal stables andre genstande i stableapparatet, så en ændring af frigivelseshøjden er påkrævet, skal fjernede fjedre igen tilføjes, eller der skal fjernes yderligere fjedre.
- Fjern alle stablede genstande.
 - På to modsatte indstillingssider fjernes eller tilføjes henholdsvis en af de indre fjedre i den nedre ophængningsdel.



- Test frigivelseshøjden for stablede genstande, og fjern eller tilføj efter behov flere fjedre.

Betjening og brug

Oversigtsbillede



- (1) Afdækningskærm (ekstra)
- (2) Tallerkenføringsstang
- (3) Fjedre til justering af frigivelseshøjden for de stablede genstande
- (4) Efterfyldningssignal (ekstraudstyr)
- (5) Skubbehåndtag
- (6) Rengøringskuffe (ekstrafunktion)
- (7) Drejhjul med hjulbremse
- (8) Stødkant
- (9) Stødkanter hele vejen rundt (ekstraudstyr)
- (10) Drejhjul uden hjulbremse
- (11) Pynteskærm (ekstraudstyr)
- (12) Stableplatform
- (13) Nedklappelig hylde (ekstraudstyr)

- Fyldning af apparatet**
- ☞ De øvre vægtgrænser for ekstra last, der er oplyst i de tekniske data, må ikke overskrides.
 - ✓ Frigivelseshøjden for de stablede genstande er indstillet korrekt
 - ✓ Føringsstængerne er tilpasset til den aktuelle tallerkendiameter
 - Sæt tallerkener på stableapparatet.
 - Dæk stableapparat til med afdækningskærmen (hvis en sådan findes).

Vip klaphylden op/ned

Modelvariant med klaphylde

- ☞ På apparatets endevæg over for skubbehåndtaget sidder en klaphylde.



Advarsel!

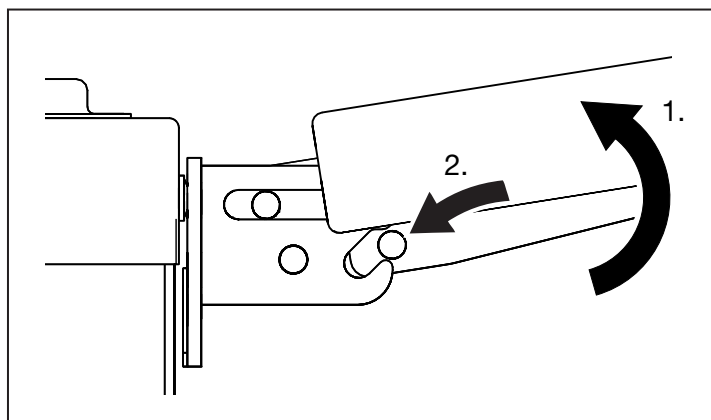
Fare for overbelastning

Overbelastning kan resultere i, at klaphylden pludselig klapper ned. De genstande, der er anbragt på hylden, kan forårsage tingsskader og/eller personskader, når de falder ned.

- Klaphylden må højst belastes med 25 kg.

Vip klaphylden op

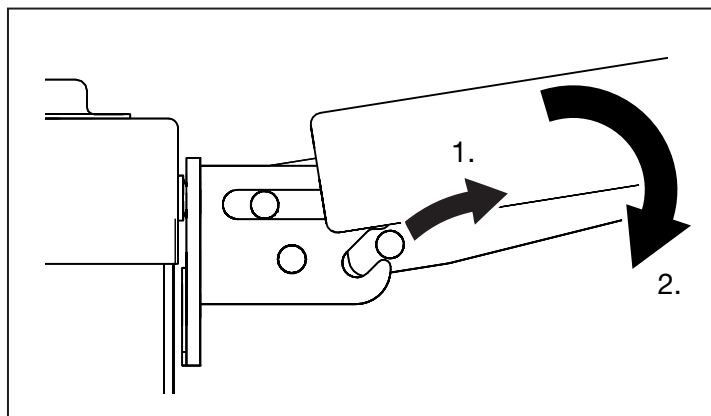
- Klap klaphylden op lidt (ca. 30°) over vandret (1).



- Lad klaphylden glide skråt ned mod apparatet (2.), indtil den går i indgreb i begge låse.
- Kontrollér, at holderen er gået i indgreb i begge låse, og foretag om nødvendigt korrekt låsning.

Vip klaphylden ned

- ▶ Træk klaphylden skråt opad væk fra apparatet (1.), indtil låsene går fri.



- ▶ Vip klaphylden nedad (2.).

Flytning af apparatet til en ny placering

Flytning til et andet sted

- ☞ Hvis kørestrækningen har ujævnheder, skal der træffes nødvendige forholdsregler.
- ☞ Underkapitel „Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader“ på side 18
- ✓ Der må ikke være ting og/eller levende væsener oven på apparatet samt inden i apparatet
- ✓ 2 personer

Modelvariant med klaphylde

- ✓ Klaphylde klappet ned

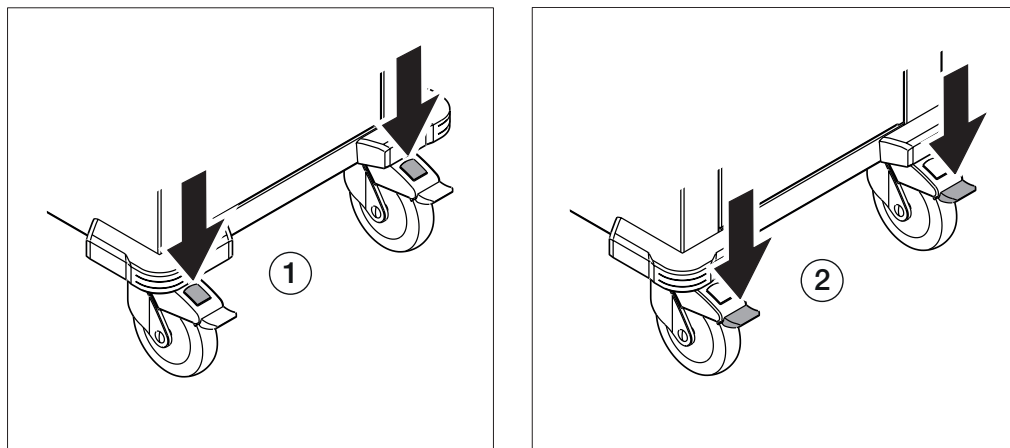


Forsigtig!

Fastklemning af foden

Når hjulbremsen løsnes og låses, kan du få foden i klemme, hvorved den kvæstes.

- ▶ Sørg for, at foden ikke kommer ind mellem hjulbremsen og hjulet eller apparatet beklædning.



- Løsn hjulbremserne (1).
- Kør forsigtigt apparatet hen til den nye placering, idet du skubber det med begge hænder på skubbehåndtagets rør.
- Låsning af hjulbremserne (2).

Kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader

- ☞ Alle anvisninger, forudsætninger og handlingsopfordringer vedrørende flytning på en plan flade gælder også for kørsel over ramper, fordybninger og skrå flader.
- ✓ To personer



Advarsel!

Tipning af apparatet

Apparatet kan tippe, hvis det kører over en skrå flade.

- Kør aldrig apparatet over en flade (f.eks. rampe) med en hældning på $>10^\circ$.
- Indstil føringsstængerne, så afstanden til de stablede genstande er så lille som mulig.



Advarsel!

Risiko for sidelæns kørsel

Apparatet har tendens til at køre sidelæns på skrå flader.

- Vær altid to personer (en ved hver ende af apparatet) om at skubbe det over skrå flader.
- Kontrollér først, om apparatet uden risiko kan skubbes hen over rampen, fordybningen eller den skrå flade.
- Vær 2 personer (en i hver ende) om at forsigtigt at skubbe apparatet hen over rampen, fordybningen eller den skrå flade.

Udtagning af service

- Tag afdæknings-skærm af (hvis en sådan findes).
- Tag service ud efter behov.

Tallerkendispenser med lavere korpshøjde til forplejning til børnehaver og skoler

Anvendelsesformål Tallerkendispenseren fra B.PRO til børnehaver og skoler udmærker sig ved den lavere højde (750 mm) i forhold til standardmodellen.
Dog udgør produktet ekstra farepotentiale, når børn får adgang til det.
Denne ekstra information beskriver de mulige, ekstra farer, men er muligvis ikke fyldestgørende.

Almindelige og særlige farer

Anvendelsesområde Apparatet må kun bruges som beskrevet i nærværende betjeningsvejledning.

Tilsynspligt Apparatet må ikke bruges og bevæges UDEN opsyn. Den tilsynshavende person skal overholde gældende love og forskrifter fra nationale myndigheder, f.eks. den lovgivende myndighed, arbejdstilsyn, kommunale forskrifter samt forskrifter fra amter og/eller andre myndigheder.

Må ikke bruges som legetøj Der må IKKE stiges eller klatres op på apparatet, hold nysgerrige børn væk fra apparatet. Apparatet kan vælte, hvis dette ikke overholdes, og dermed udgør en fare eller evt. medføre kvæstelser. Ekstremiteter kan også komme til skade.

Må ikke bruges som køretøj Apparatet må IKKE bruges som køretøj eller transportmiddel. Læg dig ikke ind under apparatet. Apparatet er tungt og har et høj, energetisk potentiale, når det er i bevægelse. Personer kan blive kvæstet, f.eks. kørt over eller komme i klemme, hvis forskrifterne ikke overholdes.

Hjulbremse Brug de monterede hjulbremses, når apparatet køres hen til det sted, det skal bruges, eller skal det flyttes et andet sted hen. Hjulbremsene har åbninger, som teknisk betinget ikke kan udføres på anden måde.
Slækkes hjulbremsene utilsigtet, kan legemsdele komme i klemme i disse åbninger.

Hjælp i tilfælde af problemer

Tallerkener er for store eller for små til stablerør

Årsag	Løsning
Føringsstængerne er ikke indstillet korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> ► Tilpas føringsstænger til tallerkendiameteren. ↳ Underkapitel „Tilpasning af føringsstænger til tallerkendiameter“ på side 13
Tallerkenstørrelsen egner sig ikke til stableapparatet.	Ingen.

Korrosion på dele i rustfrit stål

Årsag	Løsning
Forkert håndtering/vedligeholdelse.	<ul style="list-style-type: none"> ► Fjern korrosionsstederne. ► Sørg for korrekt håndtering/vedligeholdelse.

Apparatet er beskadiget udvendigt

Årsag	Løsning
Skader som følge af transport, flytning af apparatet eller anden ydre påvirkning.	<ul style="list-style-type: none"> ► Kobl apparatet fra. ► Sørg for, at apparatet ikke ved en fejl kobles til. ► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel „Reparation“ på side 27

Rengøring og vedligeholdelse

Rustfrit stål Rustfrit stål er en betegnelse for utroligt korrosionsbestandigt og hygiejnisk stål. Det rustfrie stål, der bruges til B.PRO, består primært af elementerne jern, krom og nikkel.

Det rustfrie ståls korrosionsbestandighed kommer fra et såkaldt passivlag på materialets overflade, som dannes ved kontakt med ilt. Skader på passivlaget som følge af mekaniske indvirkninger afhjælpes automatisk, hvis der er tilstrækkelig ilt ved materialets overflade.

Passivlagets stabilitet kan forringes af kemisk indvirkning samt af lag kalk, fedt, stivelse og æggevide, hvorved korrosion nemmere opstår.

Kommer følgende stoffer i berøring med rustfrit stål kan det også forårsage/fremme korrosion:

- Koncentrerede syrer, halogener (f.eks. klorider, bromider) og deres salte samt køkkensalholdige krydderier
- Dampe fra saltsyre, som der kan danne sig ved brug af f.eks. industrielle rengøringsmidler
- Kontakt med fremmedmetal (f.eks. stål eller jern)
- Kontakt med jern (f.eks. ståluld, spåner fra ledninger, jernholdigt vand)

Undgå kontakt med de anførte stoffer for at opretholde korrosionsbestandigheden. De følgende henvisninger til rengøring og vedligeholdelse skal ubetinget overholdes.

☞ Hold altid overflader af rustfrit stål rene, tørre og tilgængelige for luft!

B.PRO anbefaler:

Meget brugte overflader af rustfrit stål (f.eks. opvarmede beholdere til vandbad) skal behandles dagligt med DeepClean Stainless Steel i forbindelse med den normale, daglige rengøring. Dette bevarer det rustfrie ståls passivlag og dermed også overfladens korrosionsbestandighed.

Rengøringsintervaller Overfladen skal rengøres grundigt med rent vand og tørres af efter hver brug.

Rengøringsmetoder Den daglige rutinerengøring omfatter aftørring med en fugtig klud. Fastsiddende snavs må fjernes med en børste (kunststof- eller naturbørste).

Alle andre rengøringsmetoder skal godkendes af B.PRO.

☞ Anvend ikke dampstråle, højtryksrensere, bruser eller lignende rengøringsredskaber.

☞ Den indbyggede varmer må under ingen omstændigheder bruges til tørringen.

Rengøringsmidler **Følgende rengøringsmidler må anvendes på overflader af rustfrit stål:**

- Almindeligt rengøringsmiddel til rustfrit stål, f.eks. DeepClean Stainless Steel
- Gængse rengøringsmidler på vandbasis
- Gængse afkalkningsmidler på basis af organiske eller af anorganiske syrer, der ikke er skadelige for rustfrit stål (f.eks. eddikesyre, citronsyre, sulfaminsyre, phosphorsyre). I tilfælde af tvivl bør du henvende dig til fabrikanten af rengøringsmidlet
- Blød rengøringsklud eller fugtig rengøringsklud af mikrofibere.

Rengøringsmidler, der ikke er egnede til overflader af rustfrit stål:

- Alle rengøringsmidler, som kan indeholde klorider eller hypochlorit (f.eks. afkalkningsmiddel på basis af saltsyre, natriumhypochlorit etc.)

Følgende rengøringsmidler må bruges til pulvercoatede apparatdele samt dele af kunststof og glas:

- Gængse rengøringsmidler på vandbasis
- Blød klud
- B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud (må kun bruges med vand)
- Pletrester, især fedtstænk og fedtaflejringer, kan fjernes med en varm opløsning af blød sæbe på 30 % og en børste (kunststof- eller naturbørster)
- Glasoverfladerne kan nemt rengøres med et gængs rengøringsmiddel til glas.

Rengøringsmidler, som ikke er egnede til pulvercoatede apparatdele samt kunststof- og glasdele:

- Rengøringsmiddel til rustfrit stål eller lignende skurrende rengøringsmidler
- Opløsningsmiddelholdige rengøringsmidler
- Alle rengøringsmidler, som kan indeholde klorider eller hypochlorit (f.eks. afkalkningsmiddel på basis af saltsyre, natriumhypochlorit etc.)

Rengøring af apparatet

- ✓ Apparatet er slukket
- ✓ Der er ikke tilsluttet eksterne apparater
- ✓ Stikket er trukket ud af stikkontakten

B.PRO anbefaler:

Det bør altid kontrolleres et mindre synligt sted, om overfladen kan tåle midlerne, før der bruges kemiske rengøringsmidler. Dermed undgås uønskede overraskelser pga. misfarvninger eller andre reaktioner mellem rengøringsmidlet og overfladen.

☞ Skal mineralsk støv eller metalstøv aftørres under rengøringen, skal redskaberne (f.eks. børster, mikrofiberklude etc.) altid skylles grundigt, så støvpartikler ikke kan efterlade spor på overfladen.

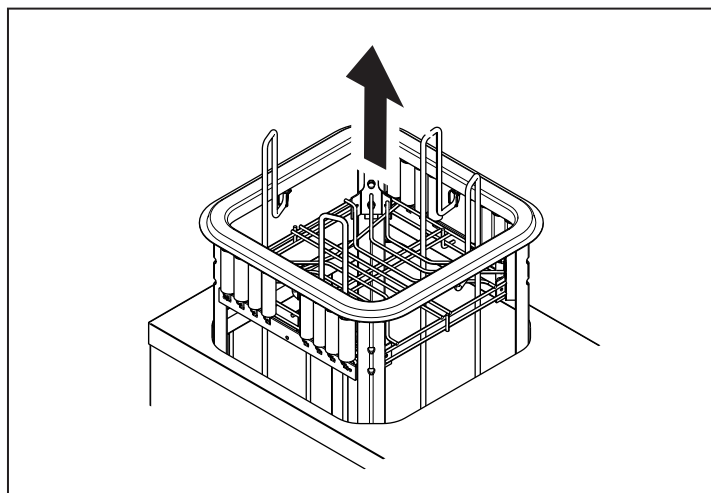
- Overfladen skal altid rengøres grundigt med rent vand og tørres af efter hver brug.

Afmontering/montering af tallerkenstablerør

- ✓ Stablerørene kan fjernes til en grundig rengøring

Afmontering af stablerør

- ▀ Tag fat i stablerøret med begge hænder inde i røret på to sider modsat hinanden, og løft det ud af apparatet.



Montering af stablerør

- ☞ Stablerøret kan både være monteret med fjedre i retning mod skubbehåndtaget samt i retning mod apparatets langside. Det kan lettere isættes og tages ud, hvis fjedrene vender parallelt med apparatets langside.



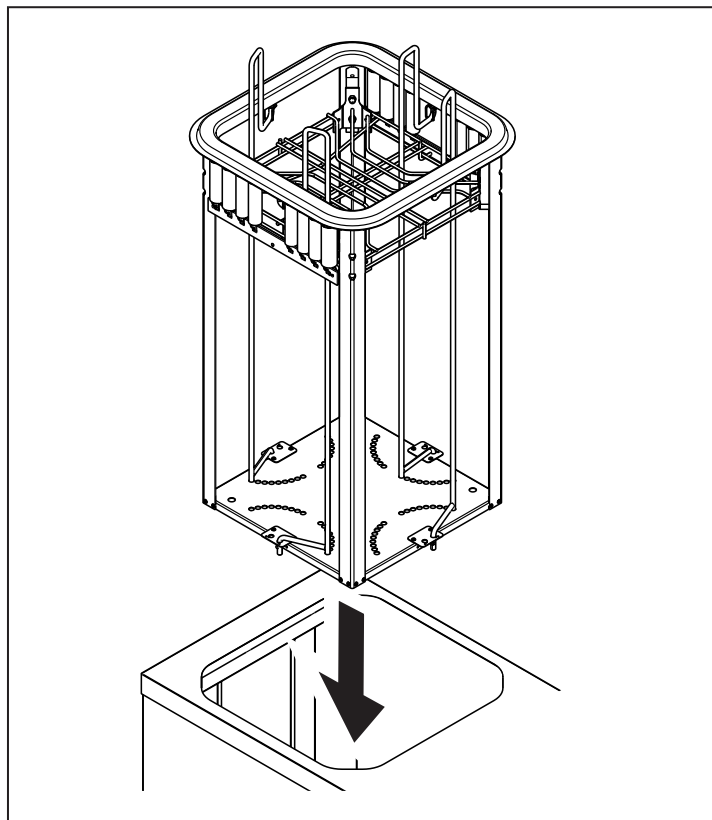
Forsigtig!

Fare for klemning af hænderne

Når stablerøret ved indsættelse i apparatets hoveddel holdes udvendigt på stablerørets flange, er der ved sænkning af røret fare for at klemme fingrene og komme til skade.

- ▀ Tag altid fat i stablerøret med begge hænder ved indsættelsen.
- ▀ Tag fat i stablerøret med begge hænder inde i røret på to sider modsat hinanden, og løft det, til det er over apparatets overkant.

- Sænk forsigtigt stablerøret ned i åbningen i selve apparatets hoveddel.

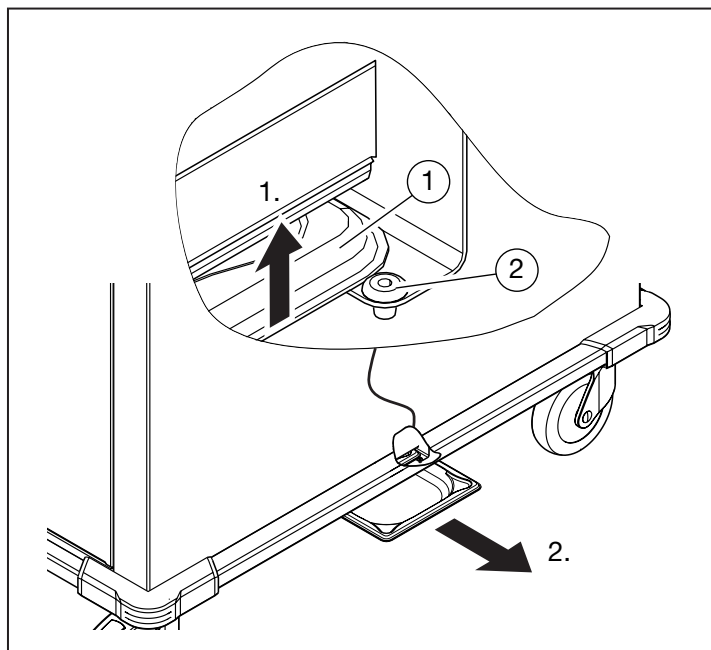


Rengøringskuffen gøres rent

Modelvariant med rengøringskuffe

- ① Rengøringskuffen sidder på undersiden af apparatet og holdes på plads af 2 føringer. Apparatets bund rengøres nemmest ved at fjerne skuffen.
- ☞ Rengøringskuffen kan tages ud fra den - i skubberetningen - højre langside af apparatet.
- ☞ Begge føringskinner er forsynet med et udtræksstop hver, som forhindrer uønsket udtagning af rengøringskufferne.

- Løft rengøringskufferne (1) lidt foran (1.), indtil underkanten af aflægningsfladen befinder sig over udtræksstoppet (2).



- Træk rengøringskuffen ud (2).
- Rengør rengøringskuffen med de ovenfor beskrevne rengøringsmetoder og rengøringsmidler.
- Efter rengøringen skubbes rengøringskuffen igen ind i føringen til anslag.

Vedligeholdelse

Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt

- ☞ B.PRO anbefaler, at apparatet vedligeholdes regelmæssigt af et personale, der har modtaget instruktion heri. Regelmæssig vedligeholdelse forebygger funktionssvigt, forlænger apparatets levetid og er generelt medvirkende til, at apparatet bedre bevarer sin værdi.
- Lad autoriserede fagfolk forestå den nødvendige vedligeholdelse.

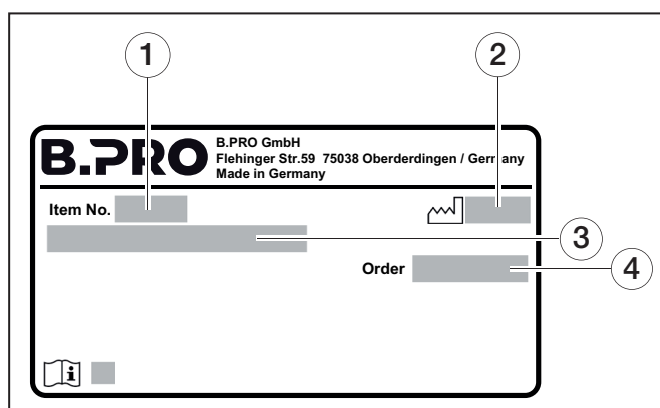
Kontrollér hjulbremsen

- ☞ Efter hver flytning af vognen skal det kontrolleres, om apparatets hjulbremses fungerer.
- Låsning af hjulbremserne.
- Forsøg at bevæge apparatet (uden at bruge vold).
- Hvis bremseeffekten er utilstrækkelig, skal det/de defekte hjul skiftes på et af de autoriserede servicesteder, der er nævnt under Reparation.

Reparation

- Kompetente personer** ☞ Reparationer må udelukkende udføres hos følgende kompetente servicesteder:
- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
 - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
 - Service fra B.PRO

- Fejlbeskrivelse** Service fra B.PRO skal bruge følgende oplysninger fra typeskiltet sammen med en nøjagtig beskrivelse af defekten:
- Varenummer
 - Model
 - Serienummer
 - Produktionsdato
 - Produktionsordrenummer



- (1) Varenummer
- (2) Produktionsdato
- (3) Modelbetegnelse
- (4) Produktionsordrenummer

- Udskiftning af komponenter** ☞ Defekte komponenter må udelukkende udskiftes af følgende kompetente servicesteder:
- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
 - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
 - Service fra B.PRO

- Reserve dele** ☞ Ved bestilling af reservedele skal følgende oplyses:
- Reservedelsbetegnelse
 - Varenummer
 - Apparats produktionsdato
 - Mængde
- ☞ Se serviceinformationssystemet på internettet (www.bpro-solutions.com)

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
Phone +49 (0)7045 44-81416
Fax +49 (0)7045 44-81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Bortskaffelse

Bortskaffelse af apparatet

► Bortskaf apparatet i henhold til gældende lovgivning.

☞ Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

☞ Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse hos forhandleren eller hos B.PRO.

☞ Kapitel „Reparation“ på side 27

Tekniske data

① Afhængigt af modellen kan et apparat, der er omfattet af denne betjeningsvejledning, også have afvigende tekniske data (elektriske og køletekniske angivelser, mål). De bindende angivelser fremgår af typeskiltet eller de specifikke ordredokumenter/tegninger.

Generelle data Dimensioner og vægt (ca.)

Model	Ydermål i mm (L x B x H) inkl. tallerkenføringsstænger	Ydermål i mm (L x B x H) inkl. EPP afdækningskærm
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

Model	Fri højde i mm	Egenvægt i kg
TS-1	Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	37
TS-2	Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	56
TS-K2	Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	54
TS-1 Kids	Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	34
TS-2 Kids	Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	52

Modelvariant med tilbygningsdele

Komponent/ tilbehørsdel	Ydermål i mm (L)	Egenvægt i kg	Fladebelastning i kg
Bæreramme til GN-beholder	+160	+2	+25
Klaphylde*	+300	+5	+25

* Findes ikke til kids-modellen

Modelvariant med pynteskærme

Model	Egenvægt i kg
TS-1	+8
TS-2	+12
TS-K2	+12

Kapacitet/ladning (ca.)

Model	Kapacitet/fri højde i mm (afhængigt af det isatte service)	Stablehøjde i mm (med/uden afdæknings-skærm)	Maks. last i kg
TS-1	40-85 tallerken Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	800/785	80
TS-2	80-170 tallerken Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	800/785	160
TS-K2	80-170 tallerken Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	800/785	160
TS-1 Kids	30-65 tallerken Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	650/635	65
TS-2 Kids	60-130 tallerken Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	650/635	130

Miljø **Omgivelsesbetingelser – drift**

Temperatur: -10 °C til +38 °C

Omgivelsesbetingelser – opbevaring, transport

Temperatur: -10 °C til +40 °C

Emissioner

Mht. arbejdsbetingelserne ved apparatet er støjniveauet på mindre end 70 dB (A).

Materialer

Apparatets hoveddel: Rustfrit stål, pulvercoatet plade af rustfrit stål, polyamid, polyætylen

Føringsstænger: Kunststofbelagt stål

Bestillingsoplysninger

Tallerkendispenser TS-1 18-33	Varenummer	374 289, 573 774
Tallerkendispenser TS-2 18-33	Varenummer	374 292, 573 776
Tallerkendispenser TS-K2 18-33	Varenummer	374 293, 573 777
Tallerkendispenser TS-1 18-33 Kids	Varenummer	382 472, 574 766
Tallerkendispenser TS-2 18-33 Kids	Varenummer	382 470, 574 765
Betjeningsvejledning	Dokumentnummer:	154 646

Tilbehør

Afdækningsskærm PC til tallerkendispenser	Varenummer	573 771
Afdækningsskærm EPP til tallerkendispenser	Varenummer	573 767
GN-beholder til isætning i en GN-ophængsramme	Varenummer	Se prisliste fra B.PRO
B.PRO-mikrofiber- rengøringsklud	Varenummer	126 999
Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	Varenummer	511 895

Standarder, direktiver, forordninger, forskrifter

Standarder Apparatet overholder de grundlæggende krav i de anvendte produktnormer i den seneste udgave ved leveringen.

**Direktiver for CE-mærke/
EU-Zoverensstemmelses-** Apparatet overholder kravene, hvis berørt, i de følgende forordninger/direktiver i den seneste udgave ved leveringen.

erklæring

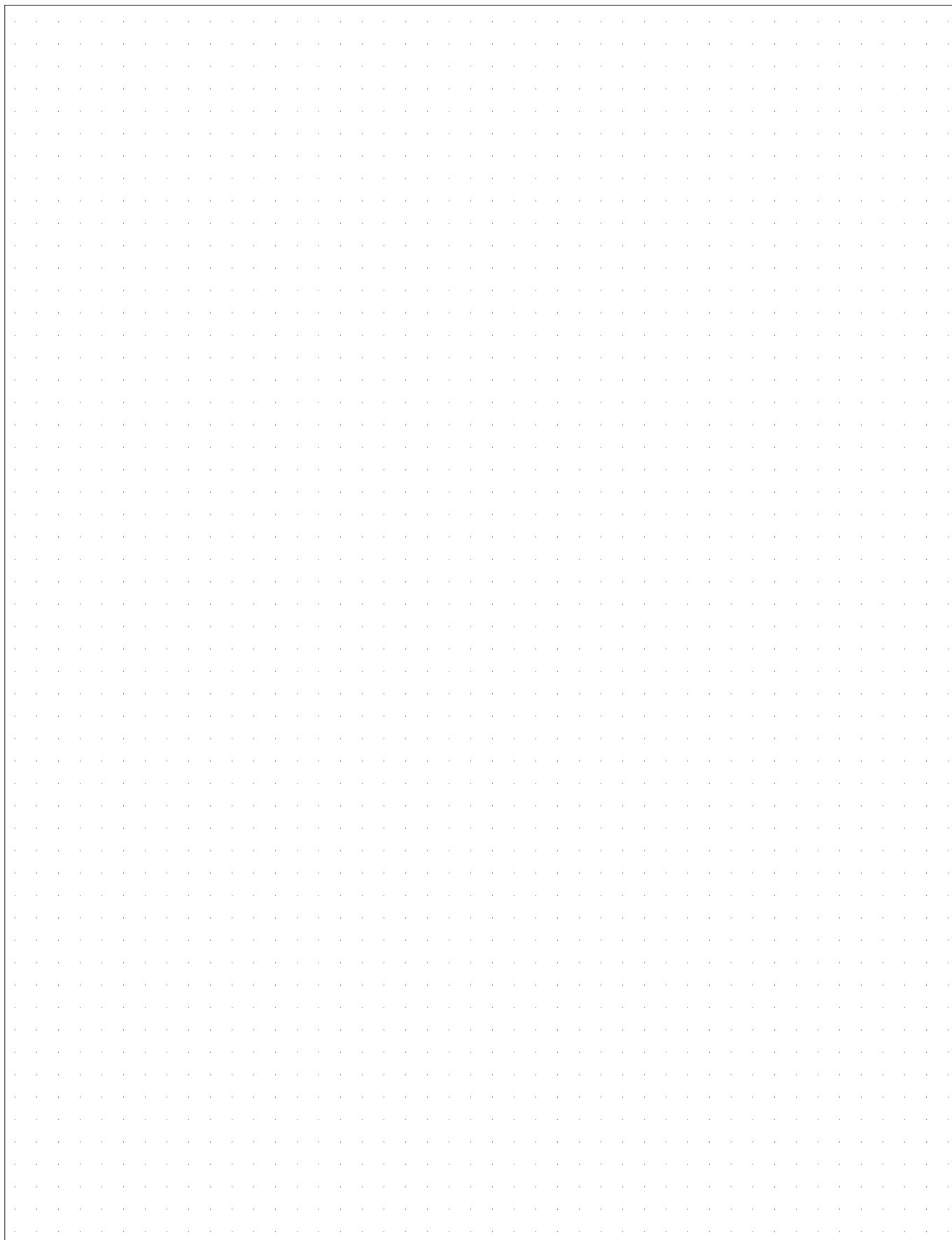


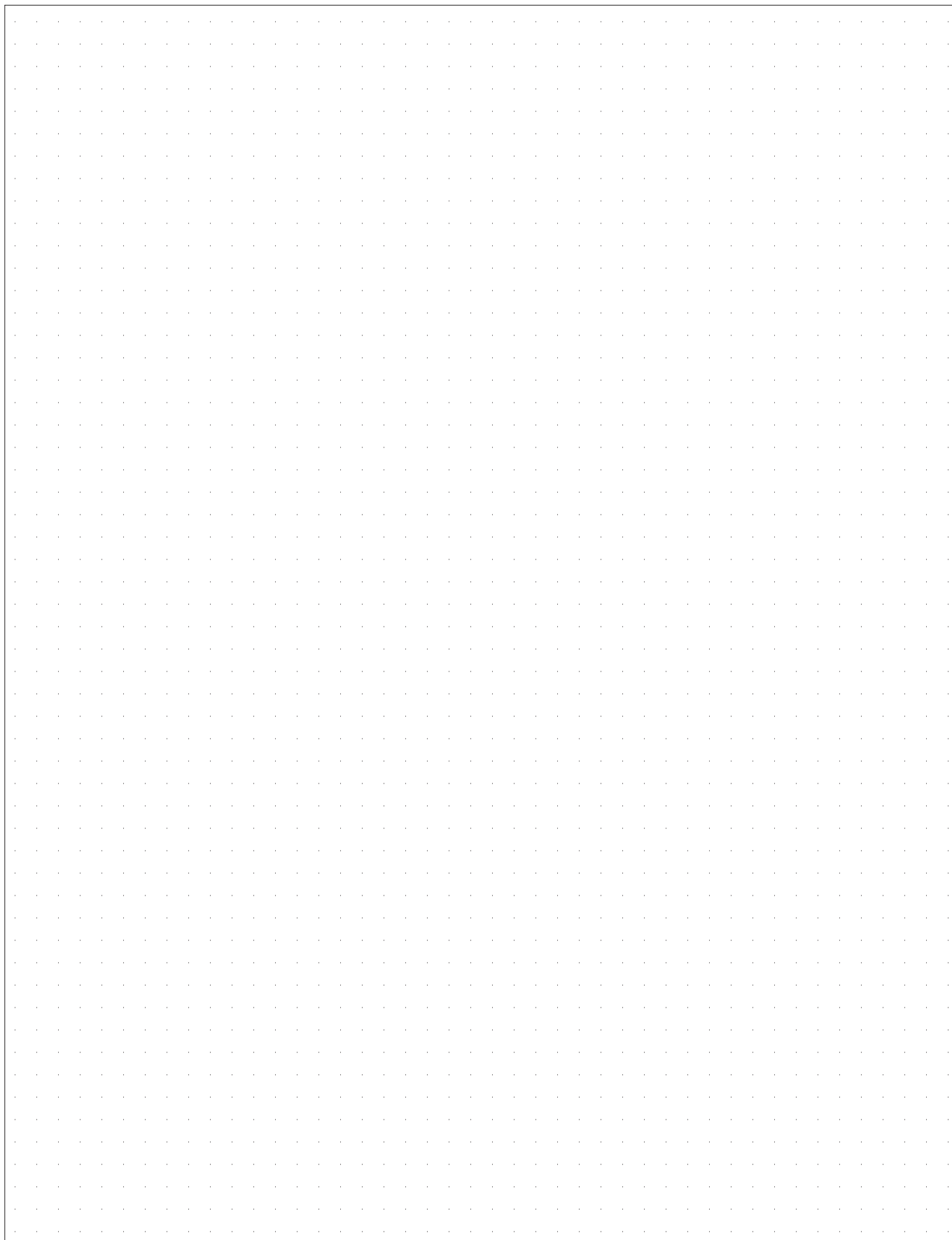
- 1935/2004 Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- 2006/42/EF Maskindirektivet
- 2014/35/EU Lavspændingsdirektivet
- 2014/30/EU EMC-direktivet
- 2011/65/EU RoHs-direktivet
- 2014/68/EU Direktivet om trykbærende udstyr

Forordninger, forskrifter Under apparatets håndtering og brug skal følgende forordninger, forskrifter, arbejdstilsynsregler samt andre nationale bestemmelser overholdes i den seneste udgave.

- EF nr. 852/2004 Forordning om fødevarerhygiejne
- DGUV-regel 110-003 Arbejde i storkøkkener
- DGUV forskrift 3 Bestemmelser vedrørende forebyggelse af uheld for elektriske anlæg og driftsmidler

Der kan bestilles en kopi af EU-overensstemmelseserklæringen hos B.PROs service/salgsteam.





B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS