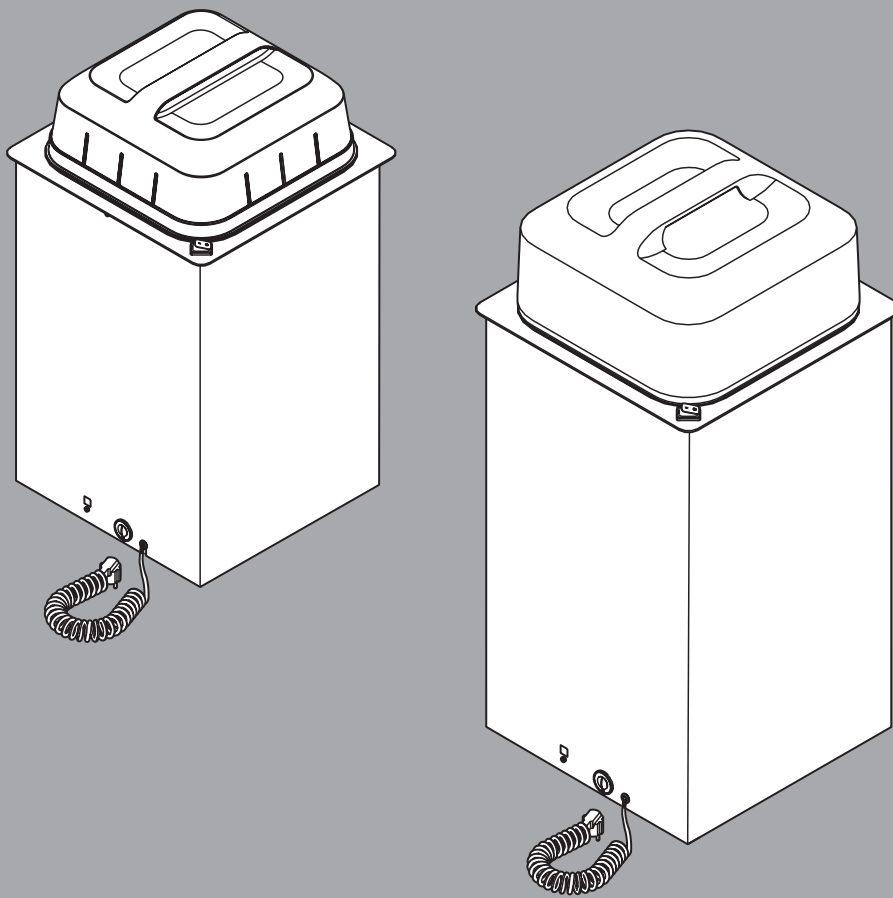




TALLERKENDISPENSER TIL INDBYGNING TSE-H1 18-33 ET 684/800

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	6
	Anvendelsesbetingelser	6
	Produktegenskaber	6
Sikkerhed	Generelt	8
	Om dette produkt	8
	Transport	9
	Montering	9
	Ibrugtagning	10
	Betjening og brug	10
	Frakobling	12
	Rengøring og vedligeholdelse	12
	Vedligeholdelse	13
	Reparation	13
	Standarder og direktiver	14
	Produktmærkning	14
Transport	Kontrol/afhjælpning af transportskader	15
	Leveringsomfang	15
	Udpakning	15
	Bortskaffelse af emballage	15
Montering	Forudsætninger for montering	16
	Indbygningsmål	16
	Indbygning af apparatet	16
	Sikring af potentialudligning	17
	Tilslutning af apparatet	17
	Rengøring af apparatet	17
Ibrugtagning	Driftsforudsætninger	18
	Første ibrugtagning	18
	Tilpasning af føringsstænger til tallerkendiameter	18
	Test af frigivelseshøjden for de stablede genstande	19
	Indstilling af frigivelseshøjde for de stablede genstande	20
Betjening og brug	Oversigtsbillede	21
	Anvendelsessituationer – oversigt	22
	Indstilling af foreskrevet temperatur	22
	Fyldning af apparatet	23
	Service opvarmes og holdes varmt	23
	Udtagning af service	24

Ekstra informationer til brug i børnehaver og

skoler	Anvendelsesformål	25
	Anvendelsesområde	25
	Tilsynspligt	25
	Strømforsyning	25
	Må ikke bruges som legetøj	25
	Forkert brug som opbevaringssted	25
	Farer pga. misbrug	25
	Varme overflader	25

Frakobling	Frakobling af apparatet	26
-------------------	-------------------------	----

Hjælp i tilfælde af problemer

Driftsindikator lyser ikke	27
Driftsindikatoren lyser, men service bliver ikke varmet godt op/holdes ikke varmt nok	27
Driftsindikatoren lyser, men apparatets indre forbliver koldt	27
Apparatet kører altid på højeste temperatur, uafhængigt af regulatorindstilling	27
Tallerkener er for store eller for små til stablerør	27
Korrosion på dele i rustfrit stål	28
Apparatet er beskadiget udvendigt	28

Rengøring og vedligeholdelse

Rustfrit stål	29
Rengøringsintervaller	29
Rengøringsmetoder	29
Rengøringsmidler	29
Rengøring af apparatet	30
Afmontering/montering af tallerkenstablerør	31

Vedligeholdelse

Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt	33
Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed	33
Kontrol af tilslutningskabel og strømstik	33

Reparation

Kompetente personer	34
Fejlbeskrivelse	34
Udskiftning af komponenter	34
Reservedele	34
Adresse	35

Bortskaffelse

Bortskaffelse af apparatet	36
----------------------------	----

Tekniske data	Generelle data	37
	Elektriske data	37
	Miljø	38
Bestillingsoplysninger	Tallerkendispenser til indbygning TSE-H1 18-33 ET 684	39
	Tallerkendispenser til indbygning TSE-H1 18-33 ET 800	39
	Betjeningsvejledning	39
	Afdækningsskærm PC til tallerkendispenser	39
	Afdækningsskærm EPP til tallerkendispenser	39
	B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud	39
	Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	39
Standarder, direktiver, forordninger, forskrifter	Standarder	40
	Direktiver for CE-mærke/EU-overensstemmelseserklæring	40
	Forordninger, forskrifter	40

Om dette produkt

Anvendelsesformål Den opvarmede tallerkendispenser til indbygning er konstrueret til følgende formål:

- Stationær opbevaring af tørt service
- Stationær klargørelse af service
- Stationær opvarmning og varmholdelse af tørt service

Apparatet må ikke benyttes til tørring af service.

Apparatet må ikke benyttes til opbevaring, opvarmning eller oplagring af mad.

Det er ikke tilladt at opbevare brændbare emner eller emner, der kan have en negativ indvirkning på madvarer.

Den opvarmede tallerkendispenser til indbygning er først og fremmest egnet til anvendelse i institutionskøkkener (sygehuse, plejehjem, daginstitutioner), i hotel- og restaurationsbranchen (banketter, diner transportable) samt i erhvervskøkkener (kantiner i virksomheder og på uddannelsesinstitutioner).

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

Anvendelsesbetingelser **Omgivelser**

Apparatet må anvendes ved en rumtemperatur på mellem -10°C til $+38^{\circ}\text{C}$ og ved normal luftfugtighed (uden fugttilførsel) i lukkede rum.

Apparatet er udviklet til en brug til 2000 m over havets overflade.

Instruktion af tredjemand

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

Produktegenskaber **Generelt**

Den opvarmede tallerkendispenser til indbygning er fremstillet af rustfrit stål. Overfladen af rustfrit stål er mikroleret.

Apparatbetegnelsen indeholder en forkortelse for modelvarianten. De første to bogstaver betegner typen "TS" svarer til **T**ellerspender (tallerkendispenser), og det tredje bogstav "E" kendetegner dispenseren som **E**inbaugerät (indbygningsapparat).

Efter en bindestreg følger flere apparattypiske kendetegn.

Apparatet er omsluttet af en kappe.

Montering

Den opvarmede tallerkendispenser til indbygning er velegnet til indbygning i diske og madudleveringssteder.

Apparatet kan nemt indbygges uden brug af yderligere tilbehørsdele.

Den opvarmede tallerkendispenser til indbygning hænges oppefra i disken eller kantinesystemet.

Betjening og brug

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

Apparatet er udstyret med et statisk varmelegeme.

Temperaturreguleringen beror på en kapillarrørtermostat.

Apparatets ønskede foreskrevne temperatur kan indstilles trinløst ved hjælp af en drejeregulator ved siden af nettilslutningskablet. Den maksimale temperatur er ca. +85 °C.

Apparatet har en tænd/sluk-kontakt.

En overbelastningsbeskyttelse forhindrer, at apparatet bliver overophedet.

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

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 (advarselstrekanter) 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.

Rengøring og vedligeholdelse

Afbryd apparatet fra lysnettet i forbindelse med rengørings- og vedligeholdelsesarbejde samt ved udskiftning af dele. Opbevar net- og/eller apparatstikket et egnet sted, hvor det er beskyttet mod fugt, skader og snavs, mens arbejdet udføres.

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°.

Fastspænd apparatet, så det ikke kan glide.

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

Beskyttelsesfolie

Ved udpakningen af apparatet skal eventuel beskyttelsesfolie trækkes af. Ellers opstår der brandfare.

Montering Indbygningssted

Indbyg ikke apparatet ved siden af apparater med kraftig dampudvikling (f.eks. en opvaskemas-kine). Dampene kan medføre, at der dannes fugt på apparatet.

På grund af dette fugttag er der fare for kortslutning eller elektrisk stød, når apparatet er sluttet til lysnettet.

Tilslutning af apparatet

Hvis apparatet flyttes efter transporten fra et koldt lad eller efter opbevaring fra et koldt lagerrum til et køkken, kondenseres den fugt, der er i lokalet på apparatets overflade og inde i det.

På grund af dette fugttag er der fare for kortslutning eller elektrisk stød, når apparatet er sluttet til lysnettet.

Vent med at tilslutte apparatet, til det har rumtemperatur.

Kantinesystem/indbygningsdisk

I apparatets umiddelbare omgivelser (f.eks. beklædningen) må der ikke være brandfarligt materiale.

For at undgå varmeophobning skal apparatet befinde sig i en afstand på mindst 10 mm fra den omgivende beklædning. Mellemrummet mellem apparatet og beklædning skal være tomt.

Tilslutning til lysnettet

Den netspænding og netfrekvens, der står på typeskiltet, skal stemme overens med de tilsvarende værdier for stikkontakten.

Apparatet må ikke anvendes, hvis isoleringen på strømkablet eller strømsvikket er beskadiget.

Strømsvikket må kun sættes i og tages ud, når apparatet er slået fra. I modsat fald kan de elektriske dele og stikkontakten blive beskadiget.

Tag altid kun fat i selve stikket, når du trækker det ud af stikkontakten.

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.

Føringsstængerne bliver varme under opvarmningen. Rør kun ved varme føringsstænger, når hænderne er beskyttede (f.eks. med grydelapper eller beskyttelseshandsker).

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.

Apparatets indre kan blive meget varmt ved opvarmning. Inden frigivelseshøjden for de stablede genstande indstilles, skal det sikres, at apparatets indre er afkølet.

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.

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.

Henvisningsskilte

Følgende henvisningsskilte er placeret på apparatet:

Henvisningsskilt	Betydning – placering
	"Varm overflade" iht. DIN 4844-2
	"Potentialudligning" iht. DIN IEC 60417-5021 på apparatets yderside over potentialudligningstilslutningen ved siden af netkablet.

Erstat omgående ulæselige, beskadigede eller bortkomne henvisningsskilte.

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.

Apparatets indre kan blive meget varmt ved opvarmning. Inden frigivelseshøjden for de stablede genstande indstilles, skal det sikres, at apparatets indre er afkølet.

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

Der må ikke bruges plastservice i stableapparatet. Stableapparatet og/eller plastservice kunne blive beskadiget.

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 stablede genstande kan føre til personskader.

Afdækningsskærme

Hvis apparatet bruges i længere tid uden skærm, opstår der store varmetab. Apparater, der opvarmes, skal altid dækkes med skærm. Afdækningsskærmen må kun åbnes kortvarigt for at sætte service ind eller tage service ud.

Varme genstande og dele på apparatet

Toppen af apparatet, dets indre og de genstande, der befinder sig i apparatet (service), bliver varme ved brug (op til ca. +85° C) og kan forårsage forbrændinger. Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f.eks. med grydelapper).

Frakobling

Træk strømtikket ud

Apparatet skal altid være slukket, når strømtikket sættes i eller trækkes ud, da apparatets elektriske dele og stikkontakten ellers kan blive beskadiget.

Træk kun i selve stikket, når strømtikket skal trækkes ud af stikkontakten.

Rengøring og vedligeholdelse

Slukning af apparatet

Sluk apparatet før rengøring. Vand, der trænger ind i apparatet, kan forårsage en kortslutning. I et sådant tilfælde er der fare for elektrisk stød.

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

Varme genstande og dele på apparatet

Toppen af apparatet, dets indre og de genstande, der befinder sig i apparatet (service) bliver varme ved brug (forbrændingsrisiko!).

Lad apparatet køle af i mindst 20 minutter før rengøring.

Vedligeholdelse

Ny kontrol af den elektriske sikkerhed

Mindst en gang hvert halve år skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0701-0702.

Tilslutningskabel og strømstik

Tilslutningskabel og strømstik skal kontrolleres mindst én gang hvert halve år for mekaniske skader og ældning i henhold til DGUV forskrift 3 (hidtil BGV A3) eller gældende nationale forskrifter.

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:

- Tallerkendispenser til indbygning
- Betjeningsvejledning
- Ekstra typeskilt

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

- ☞ Der er vedlagt et ekstra typeskilt til apparatet til betjeningsvejledningen. Det ekstra typeskilt skal klæbes ind i denne betjeningsvejledning.
- ☞ Underkapitel „Fejlbeskrivelse“

Udpakning

- Åbn transportemballagen i de dertil beregnede steder. Riv eller skær den ikke op!
- Kontrollér indholdet af leveringen.
- Fjern eventuel beskyttelsesfolie på apparatet.
- Klæb det ekstra typeskilt ind på det dertil beregnede sted i denne betjeningsvejledning.
- ☞ Underkapitel „Fejlbeskrivelse“

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.

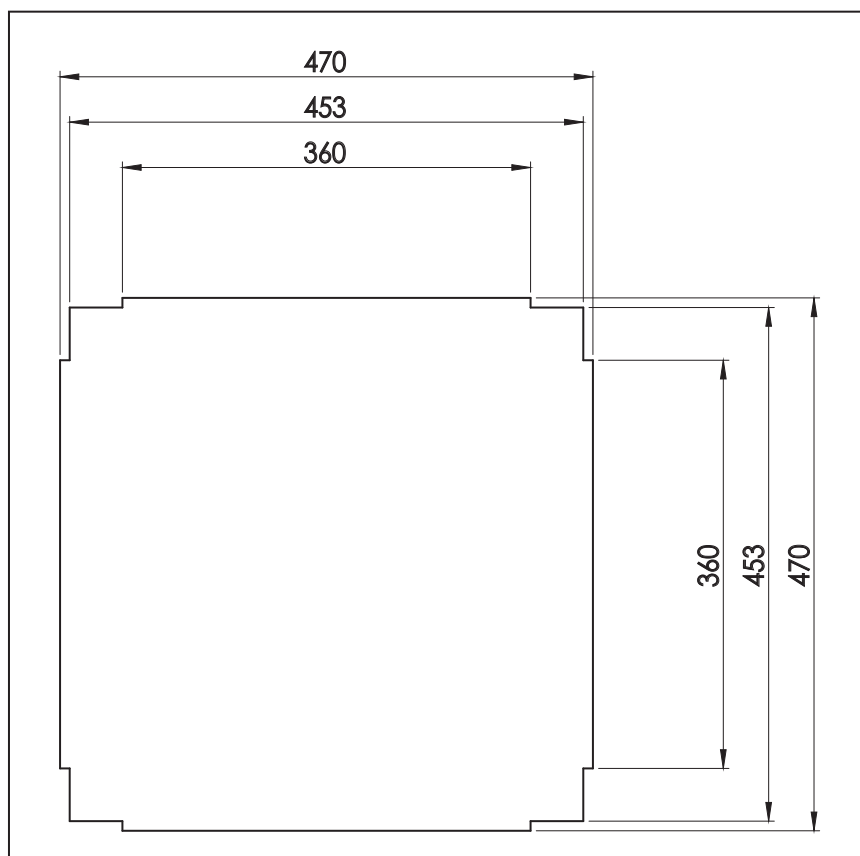
Montering

Forudsætninger for montering

- ✓ Fagkyndigt personale
- ✓ Eget indbygningssted (ikke ved siden af apparater med kraftig dampudvikling, f.eks. ikke ved siden af opvaskemaskinen)
- ✓ Eget disk (brandsikkert materiale, ingen varmeophobning)
- ✓ Mindsteafstand mellem stableapparatet og den omgivende beklædning: 10 mm
- ✓ Værktøj til forberedelse af disken

Indbygningsmål

- ☞ Tallerkendispenseren hænges oppefra ned i en udskæring i disken.



Indbygning af apparatet

- ☞ B.PRO anbefaler, at der sørges for adgang til nettilslutning og temperaturregulering under indbygningen.

- ✓ Apparatet har igen rumtemperatur
- ✓ Apparatet har ingen kendte defekter eller synlige skader
- ✓ Eventuel beskyttelsesfolie er fjernet helt

- Disken forberedes i henhold til måloplysningerne i det forudgående afsnit.

☞ Underkapitel „Indbygningsmål“

☞ Kapitel „Tekniske data“

- Det tomme apparat sættes oppefra i diskudskæringen.

Sikring af potentialudligning

☞ I visse lande kræves yderligere potentialeudligning af apparater.

- Undersøg, om potentialudligning er foreskrevet.
- Hvis det er nødvendigt, skal bolten til potentialudligningen forbindes med potentialudligningen ved opstillingsstedet i overensstemmelse med de nationale forskrifter.

Tilslutning af apparatet

✓ Apparatet er slukket



Forsigtig!

Tingsskader

Hvis apparatet ikke er beregnet til den forhåndenværende netspænding eller netfrekvens, kan apparatets elektriske installationer tage skade.

- Kontrollér før tilslutning, at den netspænding og netfrekvens, der er anført på typeskiltet, passer til stikkontaktens værdier
-

Rengøring af apparatet

- Rengør stableapparatet grundigt efter monteringen.

☞ Kapitel „Rengøring og vedligeholdelse“

Ibrugtagning

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

- Første ibrugtagning**
- Det tomme apparat opvarmes for første gang**
- ☞ Ved første ibrugtagning kan der opstå lugt samt let røg pga. opvarmning af isoleringsmateriale. Derfor anbefaler B.PRO, at det tomme apparat opvarmes ca. 2 timer før første brug.
 - ✓ Apparatet er slukket



Forsigtig!

Tingsskader på apparatets elektronik

Hvis apparatet ikke er dimensioneret til den udlagte netspænding eller netfrekvens, kan apparatets elektriske udstyr tage skade.

- Før tilslutning skal du kontrollere, at den netspænding og netfrekvens, der er anført på typeskiltet, stemmer overens med de tilsvarende værdier for stikkontakten.

-
- Kontrollér, at der ikke er varmefølsomme genstande inde i apparatet eller på dets top.
 - Sæt strømstikket i stikkontakten.
 - Tænd apparatet på tænd/sluk-kontakten.

Driftsindikatoren lyser.

- Sæt drejeregulatoren på højeste trin.
- Opvarm apparatet i ca. 2 timer.
- Sluk apparatet på tænd/sluk-kontakten.

Driftsindikatoren slukkes.

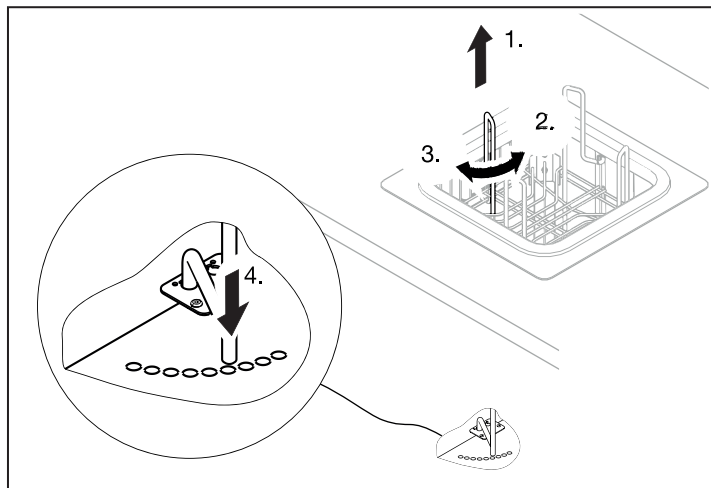
- Rengør apparatet efter afkøling.

☞ Kapitel „Rengøring og vedligeholdelse“

Tilpasning af føringsstænger til tallerkendiameter

- ① Tallerkendispenserens føringsstænger kan indstilles til de anvendte tallerkeners diameter. B.PRO anbefaler, at du tester hvilket justeringsområde der egner sig bedst med de tallerken, der skal bruges.

- 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.

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.
B.PRO anbefaler, at 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“
- 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

- ① Tilføj eller fjern enkelte fjedre for at tilpasse frigivelseshøjden for de stablede genstande.
- ① 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.



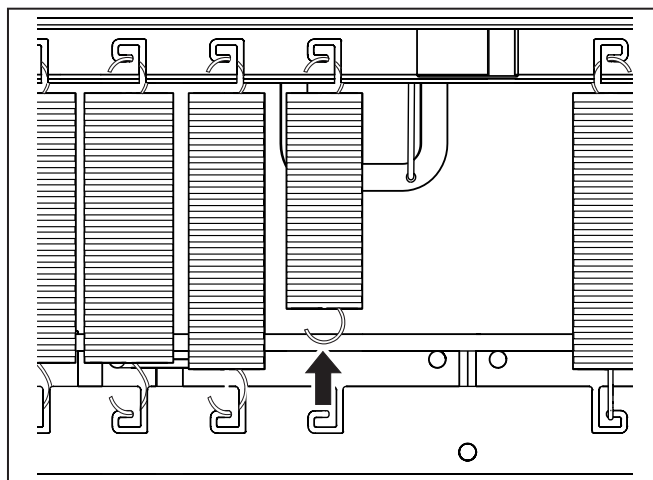
Forsigtig!

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.

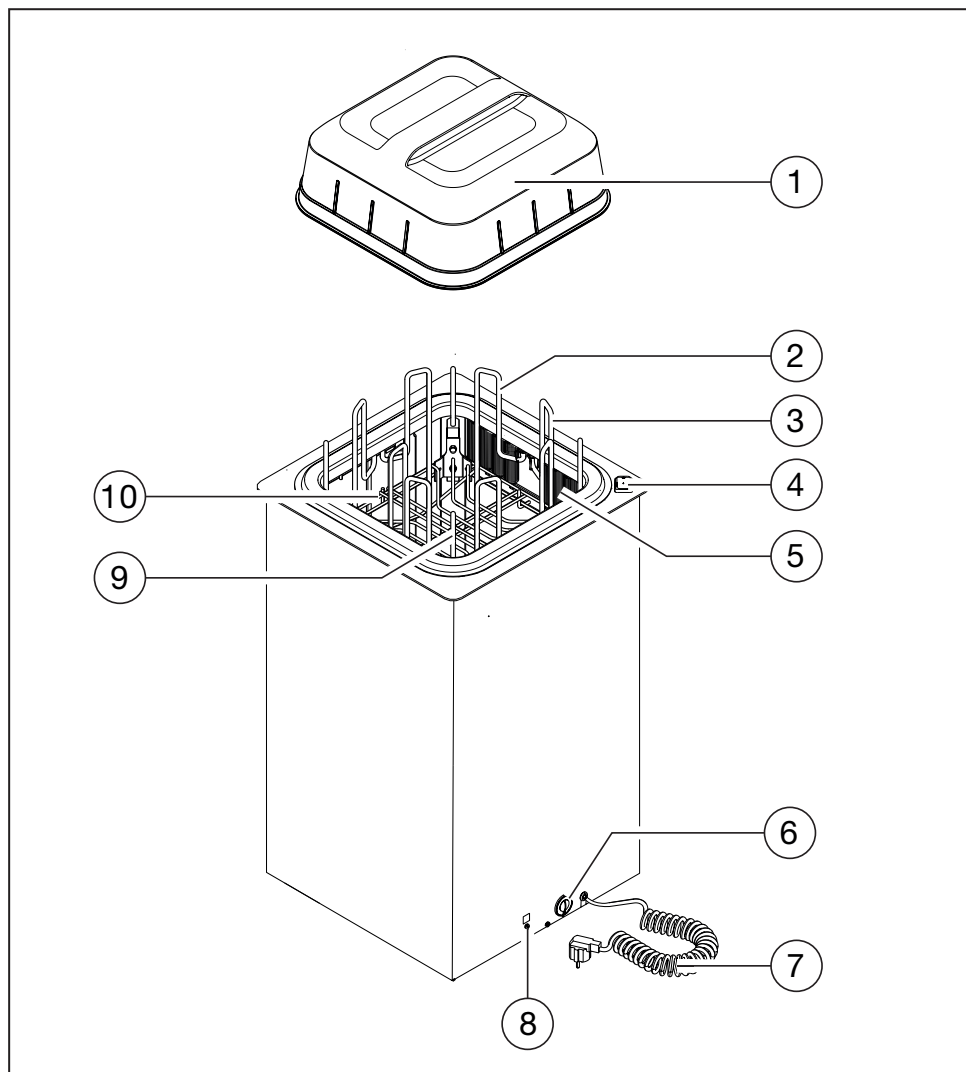
- ☞ Når der på et senere tidspunkt skal stables andre genstande i stableapparatet, så en ændring af frigivelseshøjden er påkrævet, skal fjernede fjedre igen tilføjes, eller der skal fjernes yderligere fjedre.
- Kontrollér, at apparatets indre er afkølet.
- Fjern alle stablede genstande.
- På to modsatte 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) Afdækningsskærm
- (2) Tallerkenføringsstang
- (3) Ekstra tallerkenføringsstang (ekstraudstyr)
- (4) Tænd/sluk-kontakt
- (5) Fjedre til justering af frigivelseshøjden for de stablede genstande
- (6) Temperatur-indstillers
- (7) Netkabel
- (8) Tilslutning for potentialudligning
- (9) Efterfyldningssignal (ekstraudstyr)
- (10) Stableplatform

Anvendelsessituationer – oversigt

Der skelnes mellem følgende tre anvendelsessituationer:

Køkken, drift med betjeningspersonale

Når apparatet bruges i et køkken med betjeningspersonale, er der ingen begrænsninger for temperaturindstillingen, bortset fra en undtagelse:

Når temperaturen inde i apparatet er højere end +60 °C, skal betjeningspersonalet sørge for at der ved anvendelse af passende forholdsregler ikke opstår skader. For at undgå forbrændinger må f.eks. den varme top af apparatet og varmt service kun røres med beskyttelse af hænderne (f.eks. grydelapper eller handsker).

Uden for køkkenet, drift med betjeningspersonale

Når apparatet bruges i udenfor køkkenet med betjeningspersonale, er der ingen begrænsninger for temperaturindstillingen, bortset fra en undtagelse:

Når temperaturen inde i apparatet er højere end +60 °C, skal betjeningspersonalet sørge for at der ved anvendelse af passende forholdsregler ikke opstår skader. For at undgå forbrændinger må f.eks. den varme top af apparatet og varmt service kun røres med beskyttelse af hænderne (f.eks. grydelapper eller handsker).

Hvis der af optiske hensyn ikke skal bruges beskyttelsesforanstaltninger, må temperaturen inde i apparatet ikke overstige +60 °C.

Uden for køkkenet, drift med selvbetjening af gæsterne

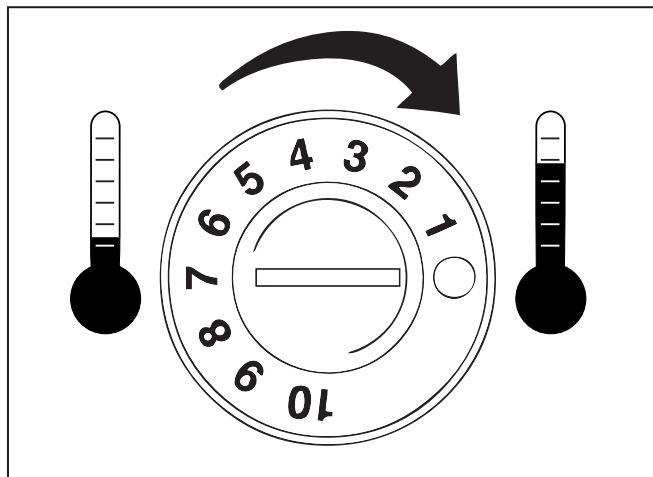
Når apparatet bruges udenfor køkkenet og gæsterne selv tager service ud af apparatet, må temperaturen inde i apparatet ikke overstige +60 °C.

Desuden skal apparatet placeres på en sådan måde, at temperaturreguleringen ikke kan ændres af uvedkommende. For eksempel kan den side af apparatet, hvor temperaturreguleringen er, vende mod væggen.

Indstilling af foreskrevet temperatur

- ☞ Hvis apparatet er frit tilgængeligt for gæster, må den foreskrevne temperatur ikke overskride +60 °C. Temperaturen skal indstilles således, at man hverken kan brænde fingrene på servicet eller på apparatets top. B.PRO anbefaler, at temperaturen kontrolleres forsigtigt (!) med hånden på apparatets overside ca. 45 minutter, efter apparatet er blevet tilsluttet, og evt. ændre temperaturindstillingen.
- ☞ Hvis gæster selv kan tage service ud af apparatet, skal apparatet placeres således, at temperaturreguleringen ikke kan ændres af uvedkommende. For eksempel kan den side af apparatet, hvor temperaturreguleringen er, vende mod væggen

- Drejeregulatoren sættes på det ønskede trin.



Fyldning af apparatet

- ☞ Hvis apparatet opvarmes uden påsat afdækningsskærm, opstår der store varmetab. Hold altid apparatet lukket med afdækningsskærmen, mens det opvarmes. Apparatet må kun åbnes kortvarigt for at sætte service ind eller tage service ud.
- ☞ Der må ikke bruges plastservice i stableapparatet. Stableapparatet og/eller plastservice kunne blive beskadiget.
- ☞ 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 stableapparatet med afdækningsskærmen.

Service opvarmes og holdes varmt

- ✓ Apparat fyldt
 - ✓ Apparat dækket med afdækningsskærm
 - ✓ Apparatet er slukket
-
- Kontrollér, at der ikke er varmefølsomme genstande i apparatet.
 - Sæt strømstikket i stikkontakten.
 - Tænd apparatet på tænd/sluk-kontakten.
- Driftsindikatoren lyser.
- Indstil om nødvendigt den foreskrevne temperatur.
- ☞ Underkapitel „Indstilling af foreskrevet temperatur“
- Opvarm service i 150 minutter.
 - Servicet holdes varmt i det tændte apparat, så længe det ønskes.

Udtagning af service

☞ Hvis gæster selv kan tage servicet ud af apparatet, skal apparatet placeres således, at temperaturreguleringen ikke kan ændres af uvedkommende. For eksempel kan den side af apparatet, hvor temperaturreguleringen er, vende mod væggen.



Advarsel!

Apparatets overside er varm/apparatets indre er varm/varmt service

Ved opvarmningen bliver apparatets overside, dets indre og servicet i apparatet varmt og kan forårsage forbrændinger.

- Tag kun fat om varme dele, når hænderne er beskyttede (f.eks. med grydelapper).

-
- Tag afdækningsskærmen af.
 - Tag service ud efter behov.

Ekstra informationer til brug i børnehaver og skoler

Anvendelsesformål Dog udgør produktet ekstra farepotentiale, når børn/unge 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 den tilhørende betjeningsvejledning.

Tilsynspligt Apparatet må IKKE bruges 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.

Strømforsyning Når der bruges et elektrisk drevet apparat, skal opsynspersonalet holde mere øje med apparatet.

Apparatet må IKKE påtrykkes strøm uden opsyn.

B.PRO anbefaler: Tilslut apparatet til stikdåser, der kan slås fra med en effektafbryder/central afbryder. Denne effektafbryder/central afbryder skal installeres uden for børns rækkevidde.

Undgå at strømkablet udsættes for trækbelastning. Dette gælder også, hvis der bruges et spiral-kabel.

Må ikke bruges som legetøj Der må IKKE stiges eller klatres op på apparatet, hold nysgerrige børn væk fra apparatet.

Forkert brug som opbevaringssted Apparatet må IKKE bruges til opbevaring af ting og/eller levende væsener.

Farer pga. misbrug Apparatet kan vælte, hvis dette ikke overholdes, og dermed udgør en fare eller evt. medføre kvæstelser. Ekstremiteter kan også komme til skade.

Varme overflader Apparatet kan have varme overflader med overfladetemperaturer på > 60 °C. Dette er teknisk nødvendigt for at sikre den tilsigtede brug samt de tekniske egenskaber og/eller apparatets egenskaber, som B.PRO garanterer.
Høje overfladetemperaturer kan medføre forbrændinger ved længere tids kontakt.

Frakobling

- Frakobling af apparatet**
- Sluk apparatet på tænd/sluk-kontakten.
Driftsindikatoren slukkes.
 - Træk strømstikket ud.

Hjælp i tilfælde af problemer

Driftsindikator lyser ikke

Årsag	Løsning
Strømsstikket er trukket ud.	► Sæt strømsstikket i stikkontakten.
Netkabel beskadiget; f.eks. kan en tråd være knækket (også muligt uden ydre beskadigelse).	► Få strømkablet udskiftet af en godkendt reparatør. ↳ Kapitel „Reparation“
Bygningens sikring (hus-sikring) er defekt.	► Kontrollér bygningens sikringer, og udskift dem om nødvendigt.
Apparatets elektriske installationer er defekte.	► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel „Reparation“

Driftsindikatoren lyser, men service bliver ikke varmet godt op/holdes ikke varmt nok

Årsag	Løsning
Den indstillede temperatur er for lav.	► Sæt temperaturen op. ↳ Underkapitel „Indstilling af foreskrevet temperatur“
Apparat ikke dækket med afdæknings-skærm.	► Sæt afdækningsskærm på apparatet.
Apparatets elektriske installationer er defekte.	► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel „Reparation“

Driftsindikatoren lyser, men apparatets indre forbliver koldt

Årsag	Løsning
Overbelastningsbeskyttelse er udløst.	► Godkendt reparatør ↳ Kapitel „Reparation“
Apparatets elektriske installationer er defekte.	► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel „Reparation“

Apparatet kører altid på højeste temperatur, uafhængigt af regulatorindstilling

Årsag	Løsning
Temperaturregulering defekt.	► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel „Reparation“
Tallerkenstørrelsen egner sig ikke til stableapparatet.	Ingen.

Tallerkener er for store eller for små til stablerør

Årsag	Løsning
Føringsstængerne er ikke indstillet korrekt.	► Tilpas føringsstænger til tallerkendiameteren. ↳ Underkapitel „Tilpasning af føringsstænger til tallerkendiameter“
Tallerkenstørrelsen egner sig ikke til stableapparatet.	Ingen.

Korrosion på dele i rustfrit stål

Årsag	Løsning
Forkert håndtering/vedligeholdelse.	► Fjern korrosionsstederne. ► Sørg for korrekt håndtering/vedligeholdelse.

Apparatet er beskadiget udvendigt

Årsag	Løsning
Skader som følge af transport eller anden ydre påvirkning.	► Kobl apparatet fra. ↳ Kapitel „Frakobling“ ► Sørg for, at apparatet ikke ved en fejl kobles til. ► Kontakt en godkendt reparatør. ↳ Kapitel „Reparation“

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 køkkensaltholdige 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
- ✓ Stikket er trukket ud af stikkontakten
- ✓ Apparatet er kølet af indvendigt og udvendigt
- ✓ Der er ingen stablede genstande i apparatet



Advarsel!

Vand, der er trængt ind i kabinettet

Vand, der trænger ind i kabinettet på et tilsluttet apparat under rengøringen, kan medføre en kortslutning eller elektrisk stød.

- Sluk apparatet på tænd/sluk-kontakten.
 - Træk strømstikket ud for at koble apparatet fra strømmen.
-

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.

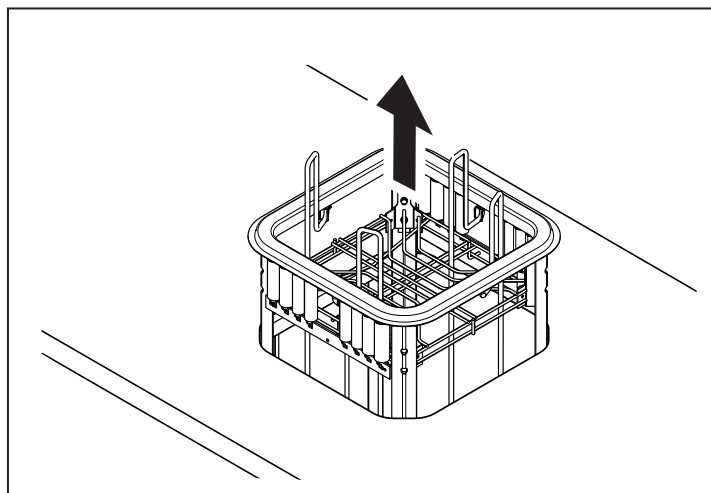
► Overfladen skal altid rengøres grundigt med rent vand og tørres af efter hver brug.

Afmontering/montering af tallerkenstablerør

✓ Stablerørene kan fjernes til 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



Forsigtig!

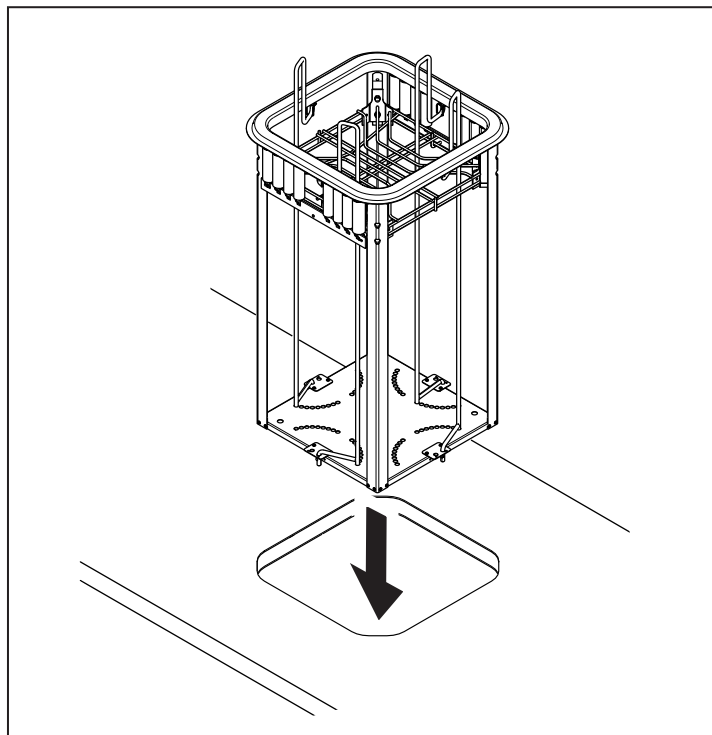
Fare for klemning af hænder

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.



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.



Advarsel!

Spændingsførende komponenter

Berøres de spændingsførende komponenter og apparatet er stadig påtrykt spænding under vedligehold eller udskiftning af dele, kan det medføre elektrisk stød.

- Sluk apparatet på tænd/sluk-kontakten.
 - Træk strømskiftet ud for at koble apparatet fra strømmen.
-

Gennemfør en ny kontrol af den elektriske sikkerhed

- Mindst en gang hvert halve år skal en elektriker foretage en ny kontrol af den elektriske sikkerhed i henhold til normerne i DIN VDE 0701-0702.

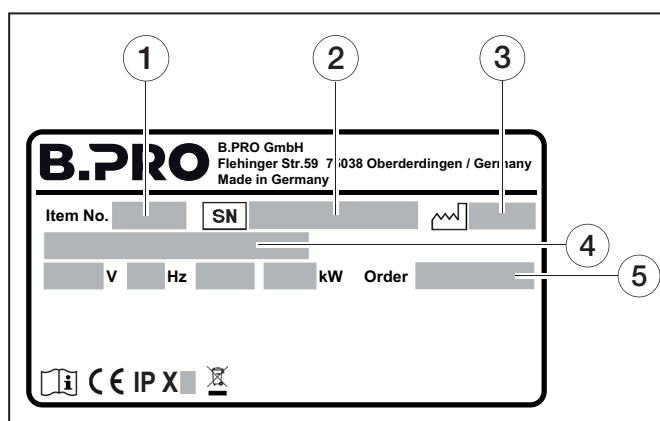
Kontrol af tilslutningskabel og strømstik

- Tilslutningskabel og strømstik skal kontrolleres mindst én gang hvert halve år for mekaniske skader og ældning i henhold til DGUV forskrift 3 (hidtil BGV A3) eller gældende nationale forskrifter.

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) Serienummer
- (3) Produktionsdato
- (4) Modelbetegnelse
- (5) Produktionsordrenummer

- Udskiftning af komponenter** ☞ Defekte komponenter, herunder netkablet, må kun udskiftes på følgende godkendte services-teder:
- Internt teknisk personale uddannet af B.PRO
 - Ekstern kundeservice uddannet af B.PRO
 - Service fra B.PRO

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

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

Bortskaffelse

Bortskaffelse af apparatet



❗ Hvis udtjente elektriske eller elektroniske apparater bortskaffes via den almindelige dagrenovation, kan apparatets indholdsstoffer udgøre en fare for miljøet og menneskers sundhed. Apparatet må derfor ikke bortskaffes sammen med den almindelige dagrenovation, men skal afleveres på en miljøstation for elektroskrot og elektronisk affald (f.eks. en kommunal losseplads med specialafdeling).

Som henvisning til dette forhold er apparatet udstyret med det anførte symbol iht. EN 50419 vedrørende mærkning af elektrisk og elektronisk udstyr iht. artikel 15(2) i direktivet 2012/19/EU (WEEE). Desuden skal der tages hensyn til yderligere særlige, nationale forhold ved bortskaffelsen.

- Gør apparatet uanvendeligt før bortskaffelse (f.eks. ved at skære strømtikket af).
- Apparatet skal bortskaffes på en genbrugsstation eller lignende i overensstemmelse med gældende lokale bestemmelser.

- ☞ Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.
- ☞ Enheden kan returneres til B.PRO uden beregning.
- ☞ Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse hos forhandleren eller hos B.PRO.
- ☞ Underkapitel „Adresse“

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)	Fri højde i mm	Egenvægt i kg
TSE-H1 18-33 ET 684	480 x 480 x 810	Ø: 180 til 330	28
TSE-H1 18-33 ET 800	480 x 480 x 930		30

Model	Indbygningsdybde i mm
TSE-H1 18-33 ET 684	684
TSE-H1 18-33 ET 800	800

Kapacitet/ladning (ca.)

Model	Kapacitet/fri højde i mm (afhængigt af det isatte service)	Stablehøjde i mm (med/uden af-dækningsskærm)	Maks. last i kg
TSE-H1 18-33 ET 684	70 tallerkener Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	685/670	65
TSE-H1 18-33 ET 800	80 tallerkener Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	800/785	75

Temperaturområde (apparatets indre)

+30 °C til +85 °C

Elektriske data Tilslutningsværdier

Model	Spænding	Ydelse (maksimal)
TSE-H1	220-240 V, 50-60 Hz	0,83 kW

Kapslingsklasse

IP X 5 (apparatet er beskyttet mod vandstråle i henhold til DIN EN 60529)

Miljø **Omgivelsesbetingelser – drift**

Temperatur:	–10 °C til +38 °C
Relativ luftfugtighed:	uden dug

Omgivelsesbetingelser – opbevaring, transport

Temperatur:	–10 °C til +40 °C
Relativ luftfugtighed:	uden dug

Emissioner

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

Materialer

Apparatets hoveddel:	Rustfrit stål, polyamid, polyetylen
Afdækningsskærm PC:	Polykarbonat
Afdækningsskærm EPP (ekstraudstyr):	Polypropylen
Føringsstænger:	Kunststofbelagt stål

Bestillingsoplysninger

**Tallerkendispenser til
indbygning**

TSE-H1 18-33 ET 684

Varenummer

374 298, 573 782

**Tallerkendispenser til
indbygning**

TSE-H1 18-33 ET 800

Varenummer

374 299, 573 783

Betjeningsvejledning

Dokumentnummer:

154 655

Tilbehør

**Afdækningsskærm PC til
tallerkendispenser**

Varenummer

573 771

**Afdækningsskærm EPP
til tallerkendispenser**

Varenummer

573 767

**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-overensstemmelses-** Apparatet overholder kravene, hvis berørt, i de følgende forordninger/direktiver i den seneste udgave ved leveringen.

erklæring

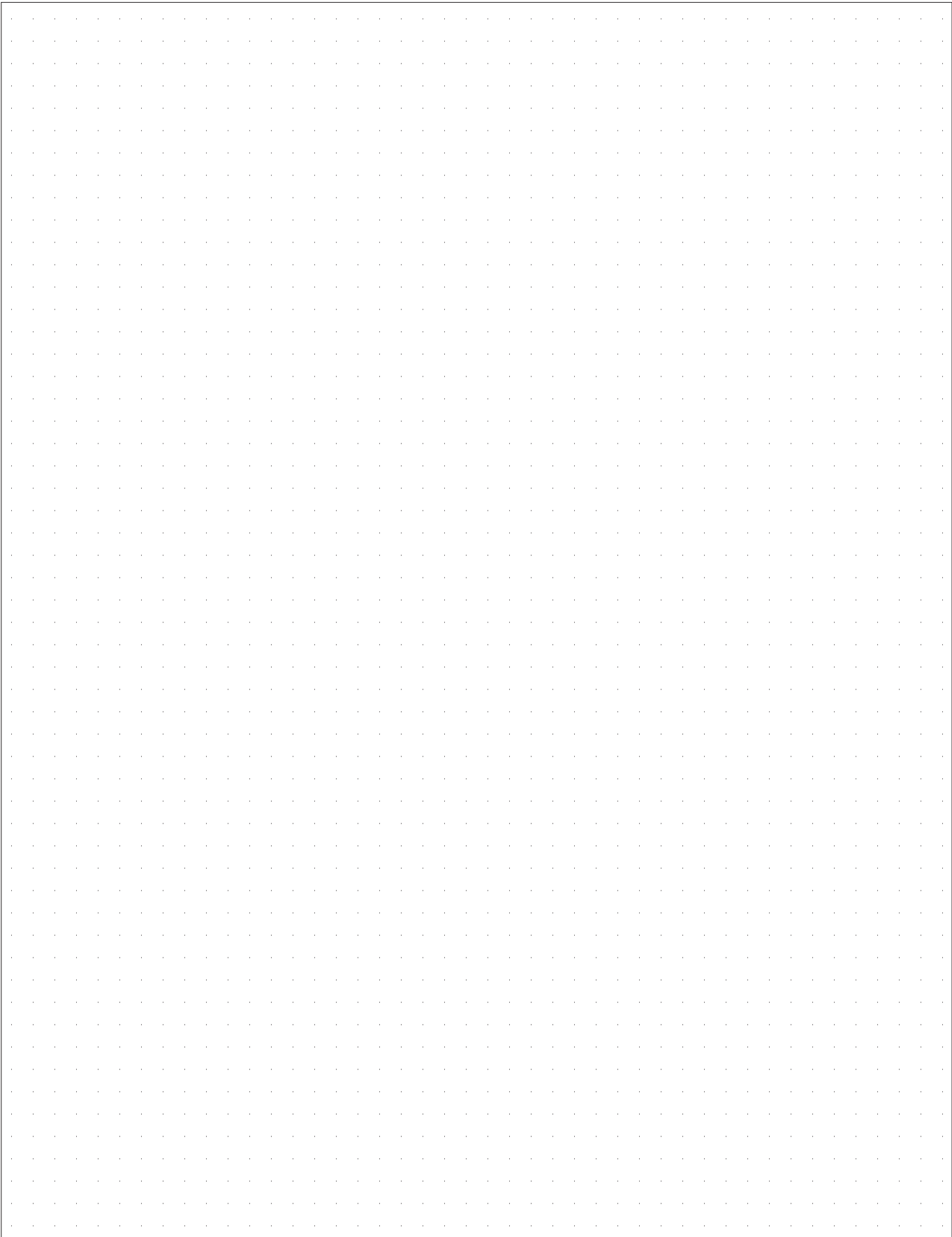


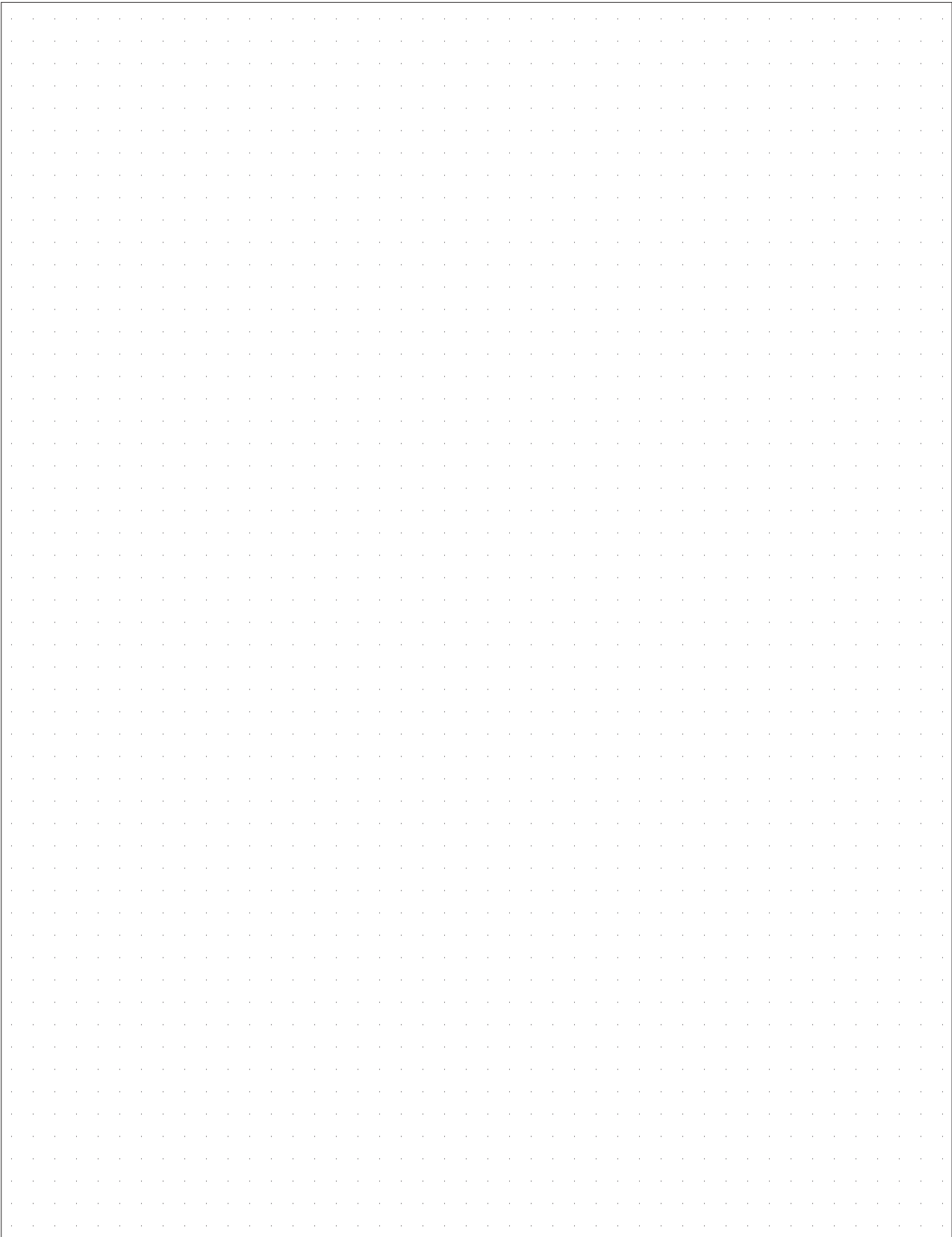
- 1935/2004 Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- 2006/42/EF Maskindirektivet
- 2014/35/EU Lavspændingsdirektivet
- 2014/30/EU EMC-direktivet
- 2011/65/EU RoHS-direktivet
- 2014/68/EU Direktivet om trykbærende udstyr

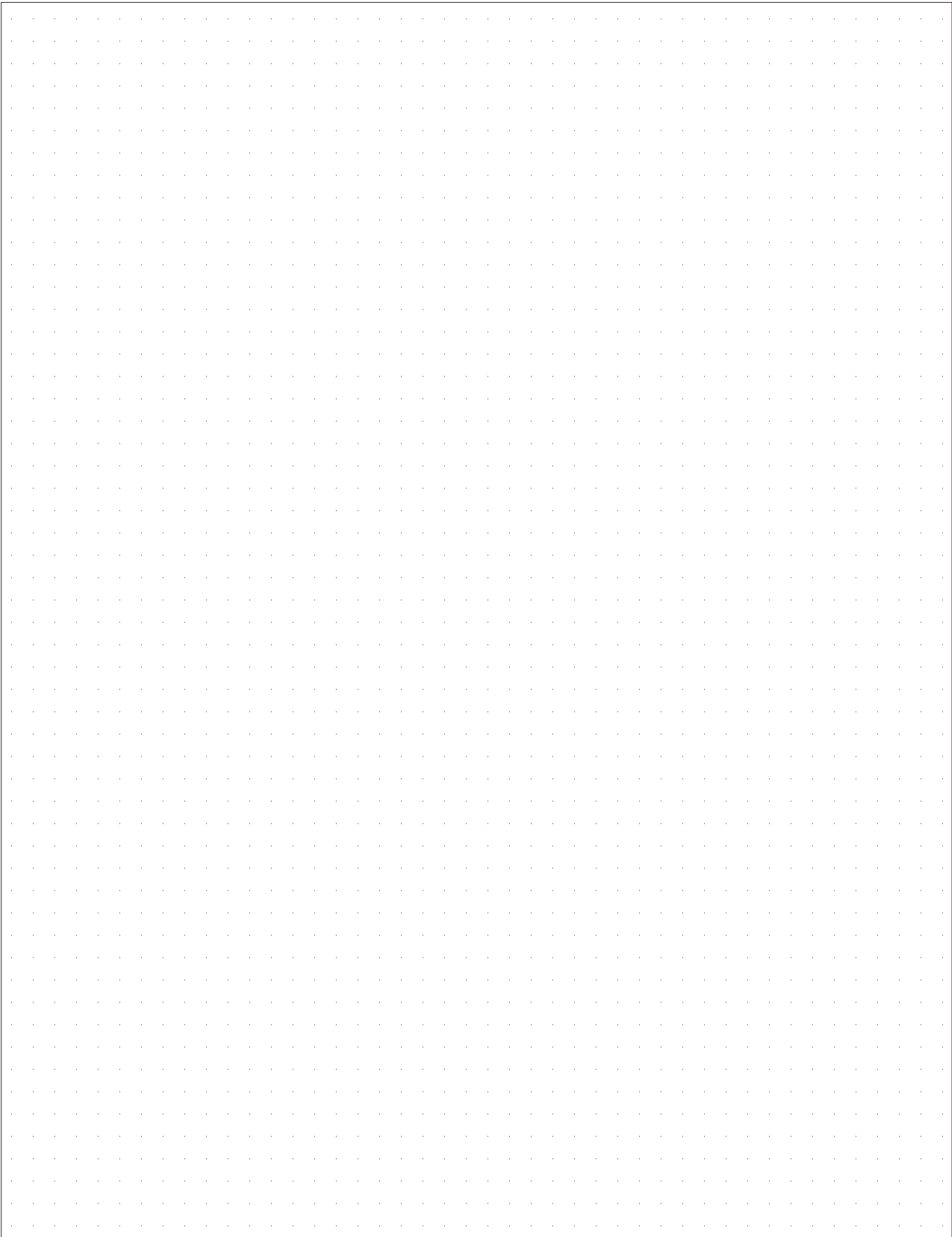
Forordninger, forskrifter Under apparatets håndtering og brug skal følgende forordninger, forskrifter, arbejdstilsynsregler samt andre nationale bestemmelser overholdes i den seneste udgave.

- EF nr. 852/2004 Forordning om fødevarehygiejne
- 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