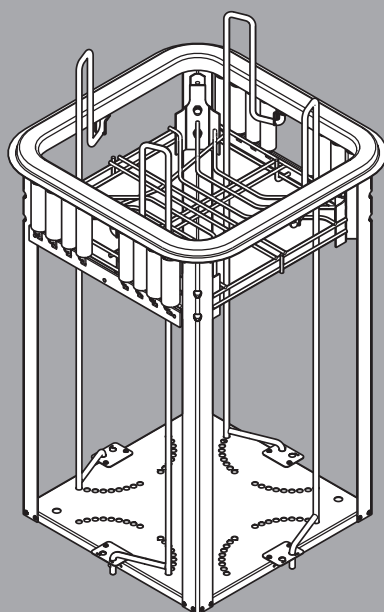
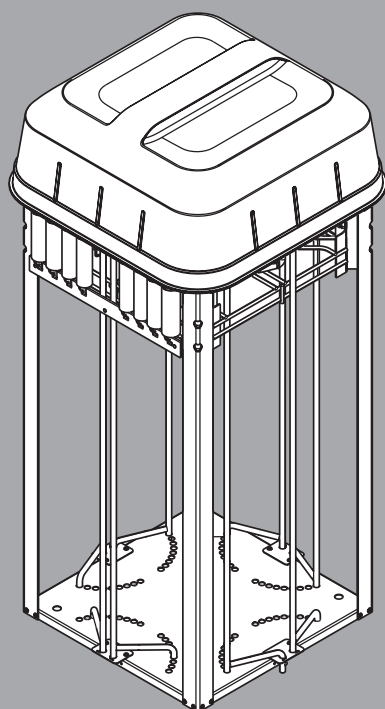




TALLERKENDISPENSER TIL INDBYGNING TSE-1 18-33 ET 630/750

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 Dette er 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	9
	Reparation	10
	Standarder og direktiver	10
	Produktmærkning	10
Transport	Kontrol/afhjælpning af transportskader	11
	Leveringsomfang	11
	Udpakning	11
	Bortskaffelse af emballage	11
Montering	Forudsætninger for montering	12
	Indbygningsmål	12
	Indbygning af apparatet	12
	Rengøring af apparatet	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	15
	Udtagning af service	15
Ekstra informationer til brug i børnehaver og skoler	Anvendelsesformål	16
	Anvendelsesområde	16
	Tilsynspligt	16
	Må ikke bruges som legetøj	16
	Forkert brug som opbevaringssted	16
	Farer pga. misbrug	16

Hjælp i tilfælde af problemer	Tallerkener er for store eller for små til stablerør	17
	Korrosion på dele i rustfrit stål	17
	Apparatet er beskadiget udvendigt	17
Rengøring og vedligeholdelse	Rustfrit stål	18
	Rengøringsintervaller	18
	Rengøringsmetoder	18
	Rengøringsmidler	19
	Rengøring af apparatet	19
	Afmontering/montering af tallerkenstablerør	20
Vedligeholdelse	Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt	21
Reparation	Kompetente personer	22
	Fejlbeskrivelse	22
	Udskiftning af komponenter	22
	Reservedele	22
	Adresse	23
Bortskaffelse	Bortskaffelse af apparatet	23
Tekniske data	Generelle data	24
	Miljø	24
Bestillingsoplysninger	Tallerkendispenser til indbygning TSE-1 18-33 ET 630	25
	Tallerkendispenser til indbygning TSE-1 18-33 ET 750	25
	Betjeningsvejledning	25
	Afdækningsskærm PC til tallerkendispenser	25
	Afdækningsskærm EPP til tallerkendispenser	25
	B.PRO-mikrofiber-rengøringsklud	25
	Rengørings- og -plejemiddel til rustfrit stål DeepClean Stainless Steel	25
Standarder, direktiver, forordninger, forskrifter	Standarder	26
	Direktiver for CE-mærke/EU-overensstemmelseserklæring	26
	Forordninger, forskrifter	26

Om dette produkt

Anvendelsesformål

Tallerkendispenseren til indbygning er konstrueret til følgende formål:

- Stationær opbevaring af tørt service
- Stationær klargørelse af service

Apparatet må ikke benyttes til opbevaring eller lagring af mad.

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

Tallerkendispenseren 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 kun anvendes ved rumtemperaturer 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 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

Tallerkendispenseren til indbygning er velegnet til indbygning i diske og madudleveringssteder.

Apparatet kan nemt indbygges uden brug af yderligere tilbehørsdele.

Tallerkendispenser til indbygning hænges oppefra i disken eller madudleveringsstedet.

Betjening og brug

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

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 (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°.

Fastspænd apparatet, så det ikke kan glide.

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.

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.

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 stablede genstande kan føre til personskader.

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

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.

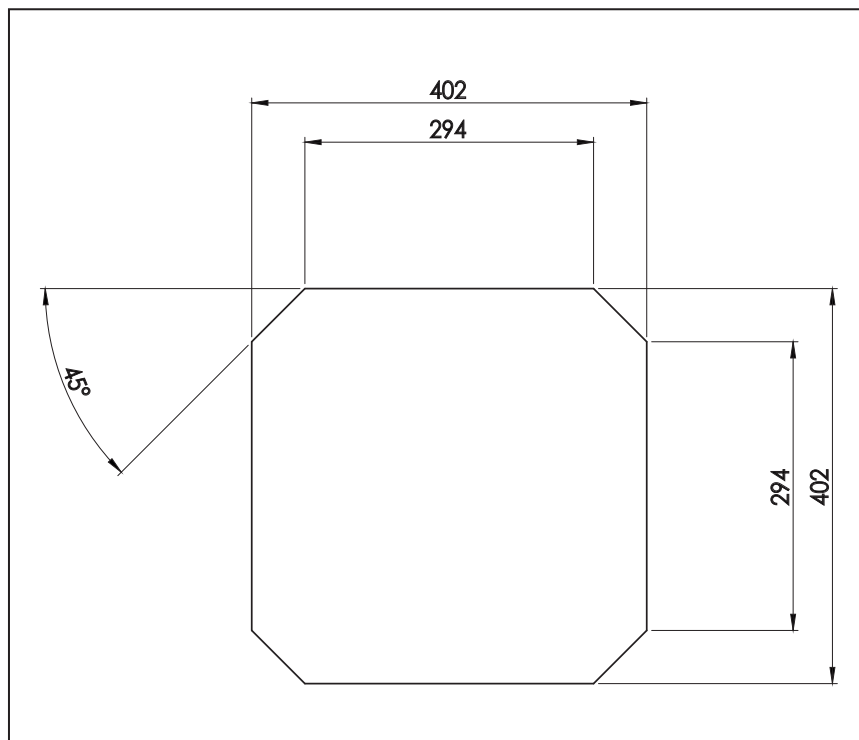
Montering

Forudsætninger for montering

- ✓ Fagkyndigt personale
- ✓ Værktøj til forberedelse af disken

Indbygningsmål

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



Indbygning af apparatet

- ✓ 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“
- Det tomme apparat sættes oppefra i diskudskæringen.

Rengøring af apparatet

- Rengør stableapparatet grundigt efter monteringen.
- ☞ Kapitel „Rengøring og vedligeholdelse“

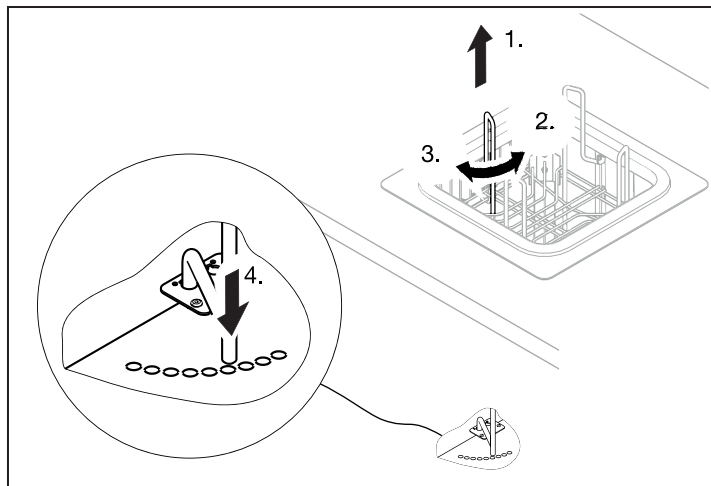
Ibrugtagning

Driftsforudsætninger

- ✓ 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

Tilpasning af føringsstænger til tallerkendiameter

- ❗ Tallerkendispenserens føringsstænger kan indstilles til de anvendte tallerkeners diameter. Vi anbefaler, at du med de tallerken, 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.

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“
- 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.

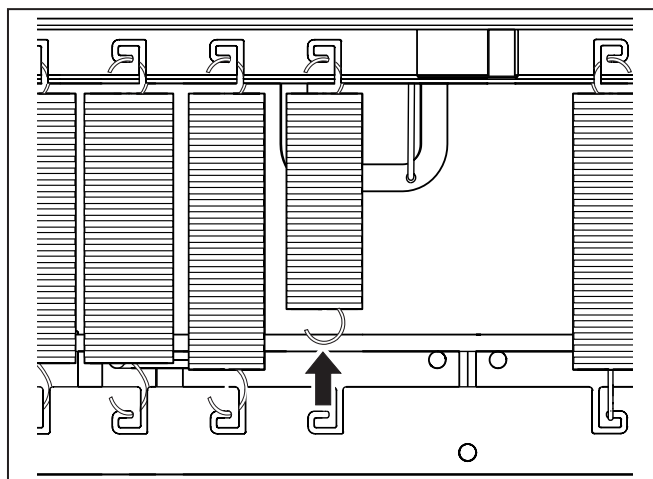


Forsigtig!

Fjederens ende har skarpe kanter

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

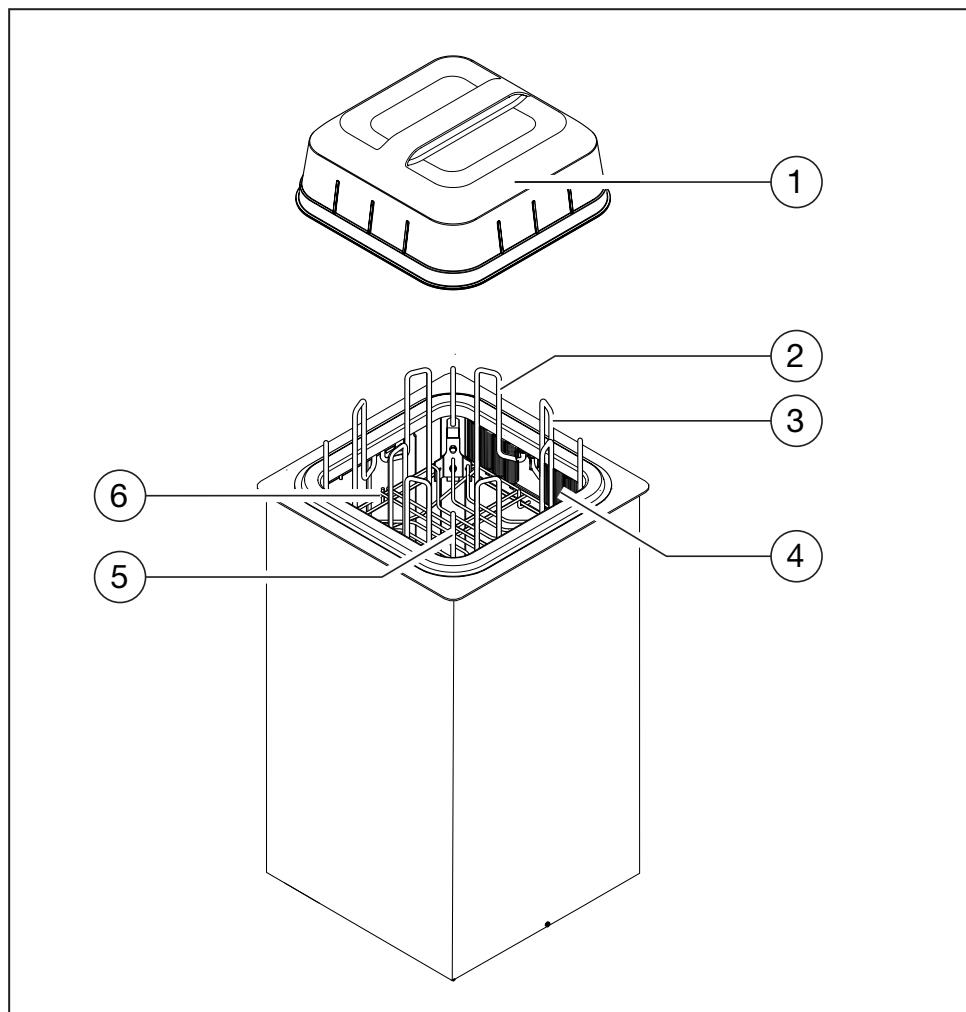
- Når fjedrene sættes i, skal det sikres, at fjederens ende i begge sider ikke vender ind mod rørets midte.
- 🔧 Når der på et senere tidspunkt skal stables andre genstande i stableapparatet, så en ændring af frigivelseshøjden er påkrævet, skal fjernede fjedre igen tilføjes, eller der skal fjernes yderligere 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) Afdækningsskærm (ekstraudstyr)
- (2) Tallerkenføringsstang
- (3) Ekstra tallerkenføringsstang (ekstraudstyr)
- (4) Fjedre til justering af frigivelseshøjden for de stablede genstande
- (5) Efterfyldningssignal (ekstraudstyr)
- (6) Stableplatform

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 afdækningsskærmen (hvis en sådan findes).

Udtagning af service

- Tag afdækningsskærm af (hvis en sådan findes)
- 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.

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.

Hjælp i tilfælde af problemer

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. ► 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, højtryksrenser, 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

- ✓ Der er ingen stablede genstande i apparatet
- ✓ Apparatet har opnået rumtemperatur

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.

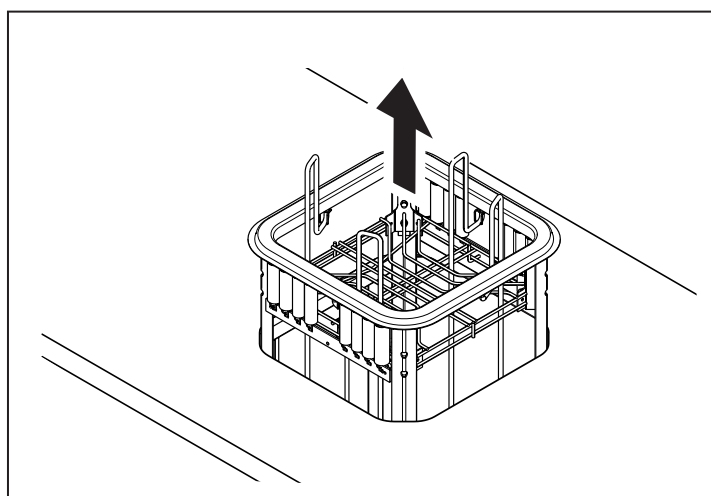
- Overfladen skal altid rengøres grundigt med rent vand og tørres af efter hver brug.

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



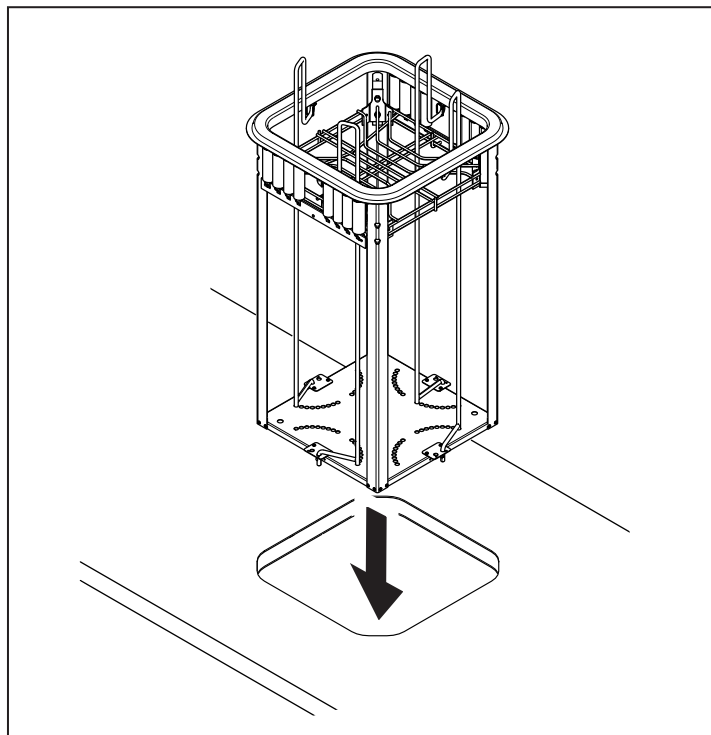
Forsigtig!

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

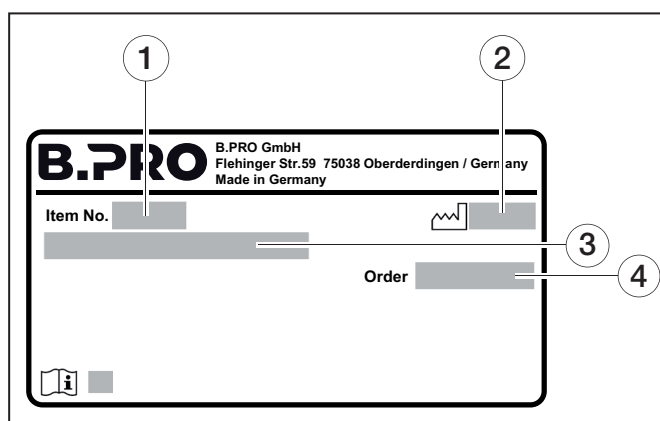
Sørg for at vedligeholde apparatet regelmæssigt

- ☞ 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.

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

- 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
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“

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-1 18-33 ET 630	425 x 425 x 760	Ø: 180 til 330	11
TSE-1 18-33 ET 750	425 x 425 x 875		12

Model	Indbygningsdybde i mm
TSE-1 18-33 ET 630	630
TSE-1 18-33 ET 750	750

Kapacitet/ladning (ca.)

Model	Kapacitet/fri højde i mm (afhængigt af det isatte service)	Stablehøjde i mm (med/uden afdækningsskærm)	Maks. last i kg
TSE-1 18-33 ET 630	70 tallerkener Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	685/670	65
TSE-1 18-33 ET 750	80 tallerkener Ø: 180 til 330 □: 180 x 180 til 280 x 280	800/785	75

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, polyamid, polyetylen
Afdækningsskærm pc (ekstraustyr):	Polykarbonat
Afdækningsskærm EPP (ekstraustyr):	Polypropylen
Føringsstænger:	Kunststofbelagt stål

Bestillingsoplysninger

Tallerkendispenser til indbygning

TSE-1 18-33 ET 630	Varenummer	374 296, 573 780
---------------------------	------------	------------------

Tallerkendispenser til indbygning

TSE-1 18-33 ET 750	Varenummer	374 297, 573 781
---------------------------	------------	------------------

Betjeningsvejledning	Dokumentnummer:	154 678
-----------------------------	-----------------	---------

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