

EINBAU-TELLERSPENDER TSE-1 18-33 ET 630/750

Original-Betriebsanleitung

Allgemeines

Copyright Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Technische Änderungen Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

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

Typografische Konventionen

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

Geräteausführung XYZ

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

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

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

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	5
	Einsatzbedingungen	5
	Produktmerkmale	5
Sicherheit	Allgemeines	7
	Zu diesem Produkt	7
	Transport	8
	Inbetriebnahme	8
	Bedienung und Betrieb	8
	Reinigung und Pflege	9
	Reparatur	10
	Normen und Richtlinien	10
	Produktkennzeichnung	10
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	11
	Lieferumfang	11
	Auspacken	11
	Verpackungsmaterial entsorgen	11
Montage	Montage-voraussetzungen	12
	Einbaumaße	12
	Gerät einbauen	12
	Gerät reinigen	12
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	13
	Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen	13
	Stapelgut-Ausgabehöhe testen	13
	Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	14
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	15
	Gerät beschicken	15
	Geschirr entnehmen	15
Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen	Einsatzzweck	16
	Einsatzbereich	16
	Aufsichtspflicht	16
	Missbrauch als Spielgerät	16
	Missbrauch als Lagerplatz	16
	Gefahren des Missbrauchs	16
Hilfe im Problemfall	Teller sind zu groß oder zu klein für die Stapelröhre	17
	Korrosion an Edelstahlteilen	17
	Gerät ist äußerlich beschädigt	17

Reinigung und Pflege	Edelstahl	18
	Reinigungsintervall	18
	Reinigungsmethoden	18
	Reinigungsmittel	19
	Gerät reinigen	19
	Tellerstapelröhre aus-/einbauen	20
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	21
Reparatur	Befugte Personen	22
	Defekt-Beschreibung	22
	Austausch von Komponenten	22
	Ersatzteile	22
	Adresse	23
Entsorgung	Gerät entsorgen	23
Technische Daten	Allgemeine Daten	24
	Umwelt	24
Bestellangaben	Einbau-Tellerspender TSE-1 18-33 ET 630	25
	Einbau-Tellerspender TSE-1 18-33 ET 750	25
	Betriebsanleitung	25
	Abdeckhaube PC für Tellerspender	25
	Abdeckhaube EPP für Tellerspender	25
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	25
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	25
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	26
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	26
	Verordnungen, Vorschriften	26

Zu diesem Produkt

- Einsatzzweck** Der Einbau-Tellerspender ist konstruiert für folgende Einsatzzwecke:
- Stationäre Aufbewahrung/Bevorratung von trockenem Geschirr
 - Stationäre Bereitstellung/Ausgabe von Geschirr
- Das Gerät darf nicht verwendet werden für die Aufbewahrung oder die Lagerung von Speisen.
- Die Lagerung von Lebensmittel nachteilig beeinflussenden Gütern ist nicht zulässig.
- Der Einbau-Tellerspender eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).
- Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/Flüssigkeiten benutzt werden.
- Einsatzbedingungen** **Umgebung**
Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von -10 °C bis +38 °C betrieben werden.
- Einweisung Dritter**
Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.
- Produktmerkmale** **Allgemein**
Der Einbau-Tellerspender ist in Edelstahl ausgeführt. Die Edelstahloberfläche ist mikroliert.
- Die Gerätebezeichnung enthält eine Kurzbezeichnung der Geräteausführung. Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen den Gerätetyp („TS“ entspricht **T**ellerspender), der dritte Buchstabe „E“ kennzeichnet das Gerät als **E**inbaugerät.
- Nach einem Bindestrich folgen weitere gerätetypische Merkmale.
- Das Gerät ist von einem Gehäusemantel umschlossen.
- Montage**
Der Einbau-Tellerspender eignet sich für den Einbau in Theken und Ausgabeanlagen.
- Das Gerät lässt sich auf einfache Weise einbauen ohne Bedarf an zusätzlichen Zubehörteilen.
- Der Einbau-Tellerspender wird von oben in die Theke bzw. Ausgabeanlage eingehängt.
- Bedienung und Betrieb**
Das Stapelgut wird auf einer Stapelplattform gestapelt. Die Ausgabehöhe der Stapelplattform kann durch das Ein- und Aushängen von Federn eingestellt werden.
- Die Tellerspender eignen sich für runde Teller mit einem Durchmesser von 180 bis 330 mm, sowie für eckige Teller von 180 x 180 bis 280 x 280 mm.
- Die Führungsstäbe in der Stapelröhre lassen sich an den Tellerdurchmesser anpassen.

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

Reinigung

Die Stapelröhre kann für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

Sicherheit

Allgemeines Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Benutzung des Geräts diese Anleitung lesen.

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

Zu diesem Produkt **Einsatzzweck**

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

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

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Betriebsanleitung verstanden haben.



Vorsicht!

Personen- oder Sachschaden

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

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

Transport Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren. Die Laderampe darf einen Neigungswinkel von 10° nicht überschreiten.

Gerät gegen Verrutschen sichern.

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

Inbetriebnahme Einstellung der Führungsstäbe

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

Stapelgut-Ausgabehöhe

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

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

Bedienung und Betrieb Allgemeines

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

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

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

Stapelgut-Ausgabehöhe

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

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass die Federn ungleichmäßig be-

anspruch werden. Stärker belastete Federn unterliegen einem höheren Verschleiß. Die Federn müssen so eingehängt werden, dass der Federanfang nicht zur Röhrenmitte zeigt.

Beschickung

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

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

Tragfähigkeiten

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

Reinigung und Pflege

Hygiene

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

Reinigungsintervall

Geräteaußenseite nach jedem Gebrauch reinigen, Geräteinnenraum nach Bedarf.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

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

Reinigungsmittel allgemein

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

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

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

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

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

Reparatur **Befugte Personen**

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Produktkennzeichnung Das Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Beim Entfernen des Typenschildes erlischt die Gewährleistung.

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei B.PRO reklamieren.
– oder –
Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an B.PRO zurückgeben.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Einbau-Tellerspender
- Betriebsanleitung
- Zusätzliches Typenschild

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

- ☞ Der Betriebsanleitung ist ein zusätzliches Typenschild des Geräts beigelegt. Das zusätzliche Typenschild muss in diese Betriebsanleitung eingeklebt werden.
- ☞ Unterkapitel „Defekt-Beschreibung“

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.
- Zusätzliches Typenschild an die vorgesehene Stelle in dieser Betriebsanleitung einkleben.
- ☞ Unterkapitel „Defekt-Beschreibung“

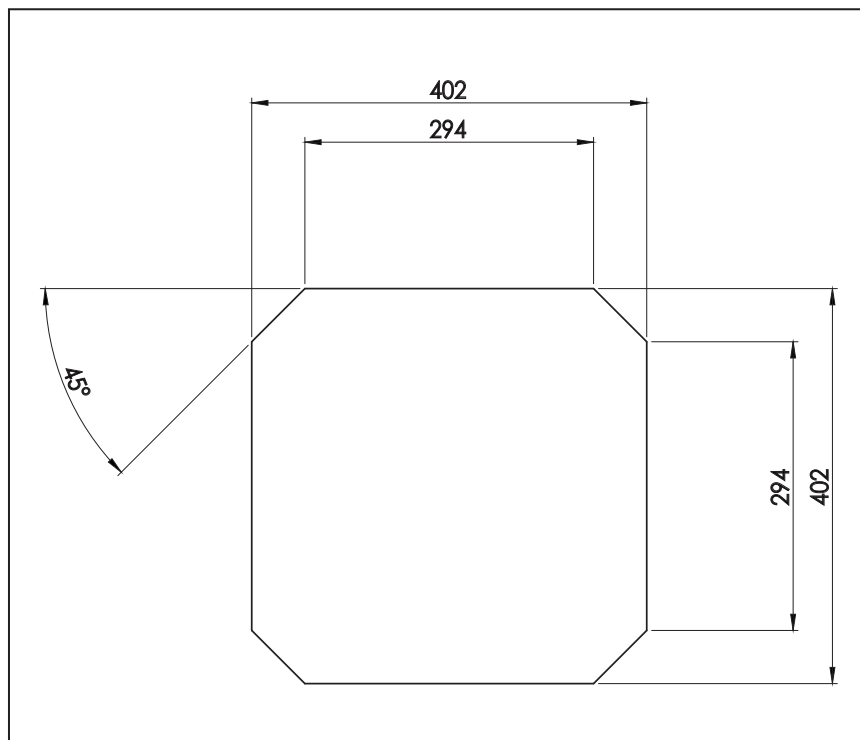
Verpackungsmaterial entsorgen

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

Montage

- Montagevoraussetzungen**
- ✓ Fachkundiges Personal
 - ✓ Werkzeug zur Vorbereitung der Theke

Einbaumaße ☞ Die Tellerspender werden von oben in einen Ausschnitt in der Theke eingehängt.



- Gerät einbauen**
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
 - ✓ Eventuell vorhandene Schutzfolie vollständig entfernt
 - Theke entsprechend den Maßvorgaben aus dem vorherigen Unterkapitel vorbereiten.
☞ Unterkapitel „Einbaumaße“
 - Leeres Gerät von oben in den Thekenausschnitt einhängen.
- Gerät reinigen**
- Stapelgerät nach der Montage gründlich reinigen.
☞ Kapitel „Reinigung und Pflege“

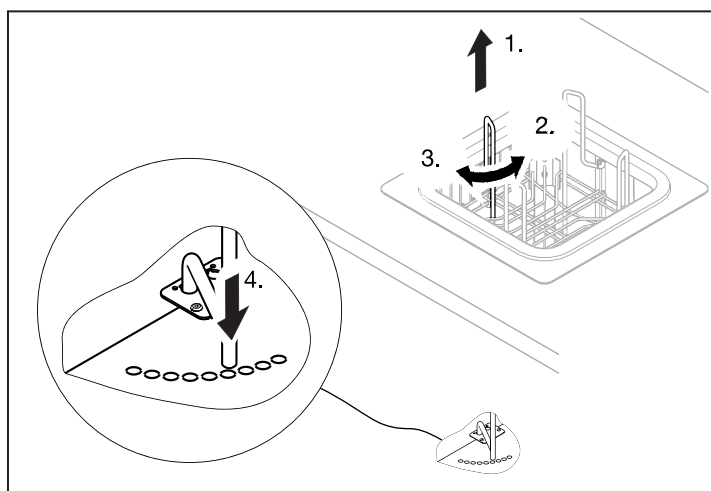
Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

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

Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen

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



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

Stapelgut-Ausgabehöhe testen

- ① Die Stapelgut-Ausgabehöhe der Stapelplattform wird über Federn reguliert, mit denen die Stapelplattform an der Oberseite des Gerätegehäuses aufgehängt ist.
- ① Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe können bei Bedarf einzelne Federn ein- oder ausgehängt werden.
- ① Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert. Wir empfehlen die Stapelgut-Ausgabehöhe mit dieser Federeinstellung zu testen und bei Bedarf zu ändern.
- ☞ Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Stapelgut im Stapelgerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.
- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn der oberste Teller oberhalb der Geräteabdeckung liegt.

- 11 Teller auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn der oberste Teller nicht über die Geräteoberseite hinausragt oder mehrere Teller über die Gräteoberseite hinausragen, alle Teller entnehmen und Federeinstellung ändern.
- ↳ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“
- Nach Änderung der Federeinstellung Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
- Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Stapelgut-Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen

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

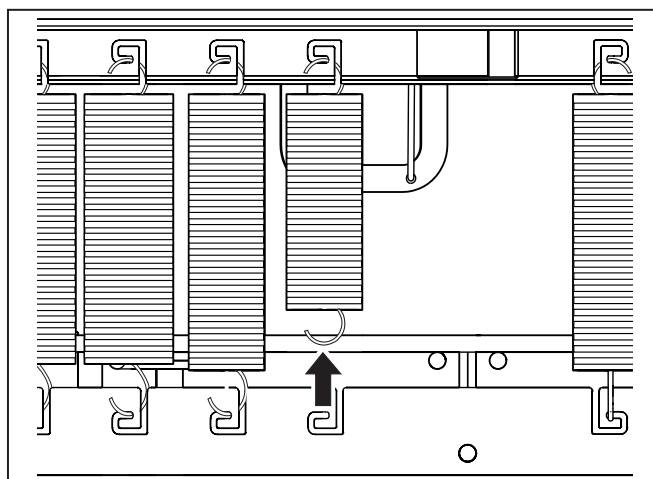


Vorsicht!

Scharfkantiger Federanfang

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

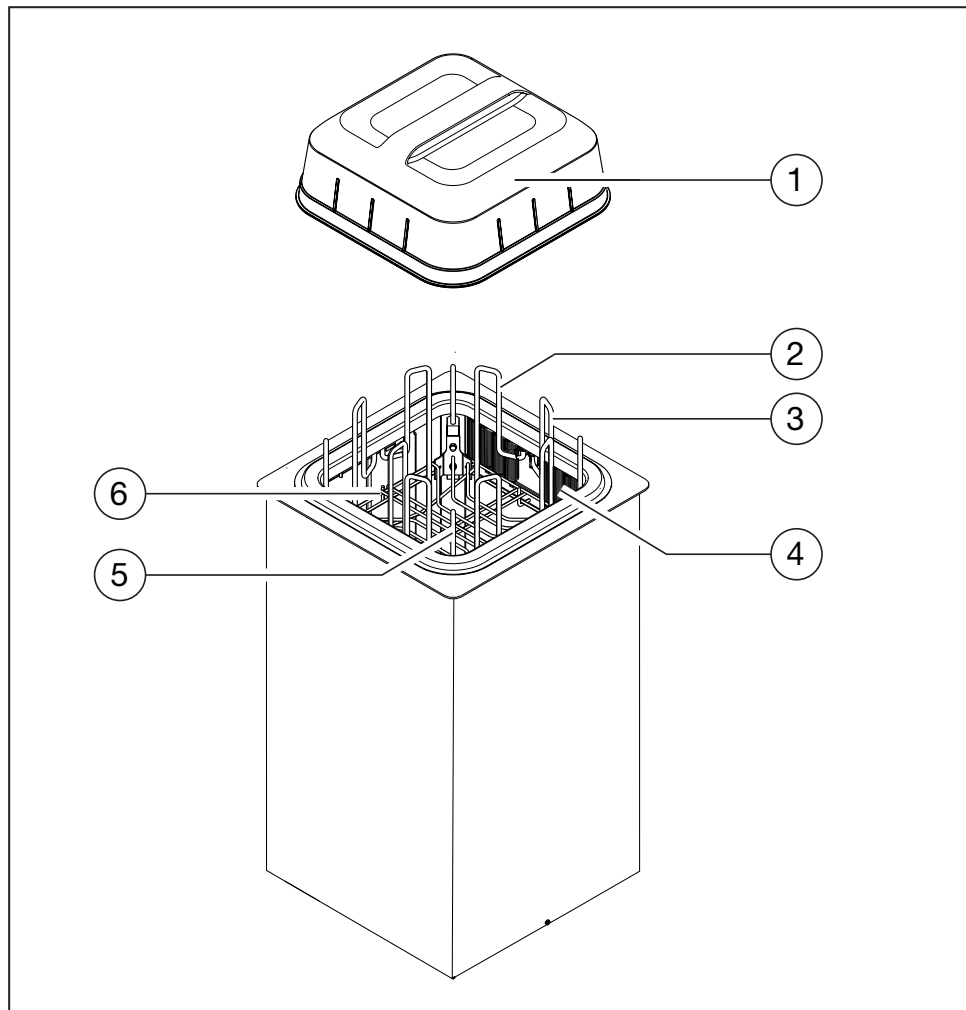
- Beim Einhängen der Federn ist darauf zu achten, dass der beidseitige Federanfang nicht in die Röhrenmitte zeigt.
-
- ↳ Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Stapelgut im Stapelgerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.
 - Stapelgut vollständig entnehmen.
 - Auf zwei gegenüberliegenden Einstellseiten jeweils eine der inneren Federn an der unteren Aufhängung ein- oder aushängen.



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

Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Abdeckhaube (optional)
- (2) Tellerführungsstab
- (3) Zusätzlicher Tellerführungsstab (optional)
- (4) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (5) Nachfüllsignal (optional)
- (6) Stapelplattform

Gerät beschicken

- ☞ Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.
- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- ✓ Führungsstäbe an den aktuellen Tellerdurchmesser angepasst
- Stapelgerät mit Tellern beschicken.
- Stapelgerät mit Abdeckhaube abdecken (falls vorhanden).

Geschirr entnehmen

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

Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen

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

Allgemeine und spezielle Gefahren

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

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

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

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

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

Hilfe im Problemfall

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

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

**Korrosion an
Edelstahlteilen**

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

**Gerät ist äußerlich
beschädigt**

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

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

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

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

B.PRO empfiehlt:

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

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

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

Alle weiteren Reinigungsmethoden müssen von B.PRO zugelassen werden.

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

☞ Keinesfalls eine ggf. integrierte Heizung zur Trocknung verwenden.

Reinigungsmittel Folgende Reinigungsmittel dürfen für Edelstahloberflächen eingesetzt werden:

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

Reinigungsmittel, die für Edelstahloberflächen nicht geeignet sind:

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

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

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

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

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

Gerät reinigen

- ✓ Im Gerät befindet sich kein Stapelgut
- ✓ Das Gerät hat Raumtemperatur angenommen

B.PRO empfiehlt:

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

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

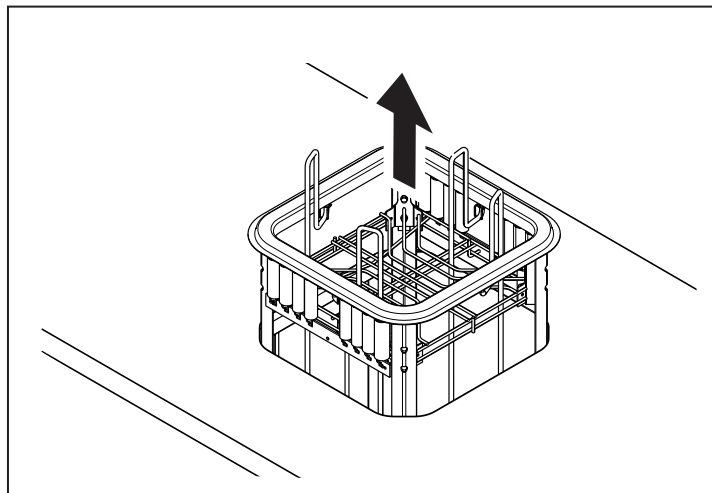
- Die Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.

Tellerstapelröhre aus-/ einbauen

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

Stapelröhre ausbauen

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



Stapelröhre einbauen



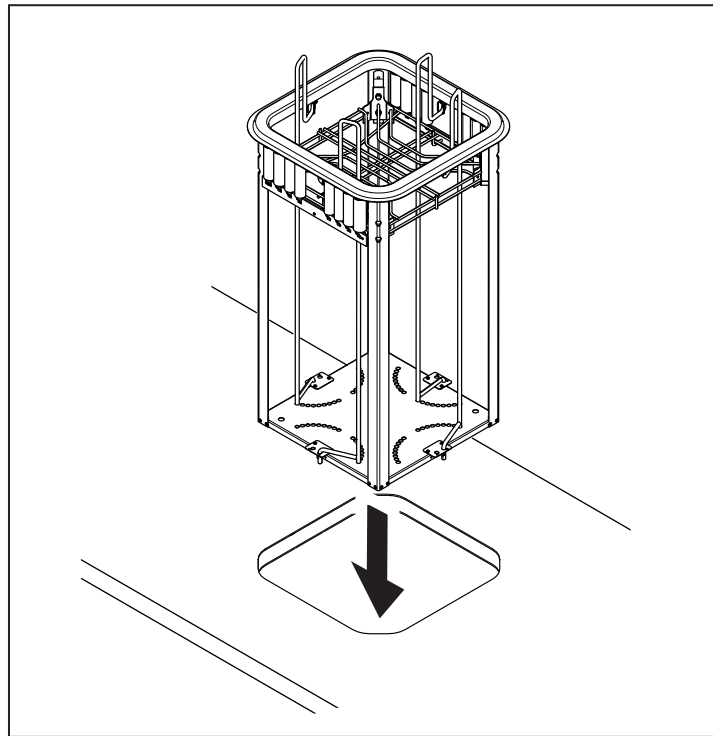
Vorsicht!

Quetschgefahr durch Einklemmen der Hände

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

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

- Die Stapelröhre vorsichtig in die Öffnung im Gerätekorpus ablassen.



Wartung

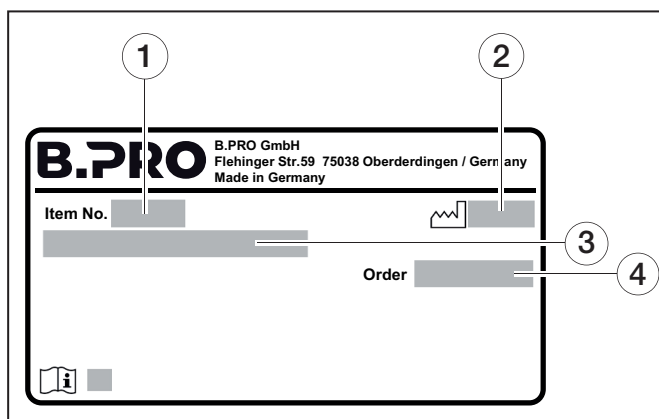
Gerät regelmäßig warten lassen

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

Reparatur

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

- Defekt-Beschreibung** Der Service von B.PRO benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:
- Artikelnummer
 - Modell
 - Seriennummer
 - Fertigungsdatum
 - Fertigungsauftragsnummer



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

- Austausch von Komponenten** ☞ Defekte Komponenten dürfen ausschließlich durch folgende befugte Servicestellen ausgetauscht werden:
- Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

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

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
Telefon +49 (0)7045 44 - 81416
Telefax +49 (0)7045 44 - 81508
E-Mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Entsorgung

Gerät entsorgen ► Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.

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

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

☞ Kapitel „Reparatur“

Technische Daten

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

Allgemeine Daten **Abmessungen und Gewicht (ca.)**

Modell	Außenmaße in mm (L x B x H)	Lichtes Maß in mm	Leergewicht in kg
TSE-1 18-33 ET 630	425 x 425 x 760	Ø: 180 bis 330	11
TSE-1 18-33 ET 750	425 x 425 x 875		12

Modell	Einbautiefe in mm
TSE-1 18-33 ET 630	630
TSE-1 18-33 ET 750	750

Kapazität/Zuladung (ca.)

Modell	Kapazität/Lichtes Maß in mm (Abhängig von eingesetztem Geschirr)	Stapelhöhe in mm (mit/ohne Abdeckhaube)	Max. Zuladung in kg
TSE-1 18-33 ET 630	70 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	685/670	65
TSE-1 18-33 ET 750	80 Teller Ø: 180 bis 330 □: 180 x 180 bis 280 x 280	800/785	75

Umwelt **Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Temperatur: -10 °C bis +38 °C

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: -10 °C bis +40 °C

Emissionen

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

Werkstoffe

Gerätekörper: Edelstahl, Polyamid, Polyethylen
 Abdeckhaube PC (optional): Polycarbonat
 Abdeckhaube EPP (optional): Polypropylen
 Führungsstäbe: Kunststoffbeschichteter Stahl

Bestellangaben

**Einbau-Tellerspender
TSE-1 18-33 ET 630** Artikelnummer 374 296, 573 780

**Einbau-Tellerspender
TSE-1 18-33 ET 750** Artikelnummer 374 297, 573 781

Betriebsanleitung Dokumentnummer: 154 657

Zubehör

**Abdeckhaube PC für
Tellerspender** Artikelnummer 573 771

**Abdeckhaube EPP für
Tellerspender** Artikelnummer 573 767

**B.PRO-Mikrofaser-
Reinigungstuch** Artikelnummer 126 999

**Edelstahlreinigungs- und
-pflegemittel DeepClean
Stainless Steel** Artikelnummer 511 895

Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften

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

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



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

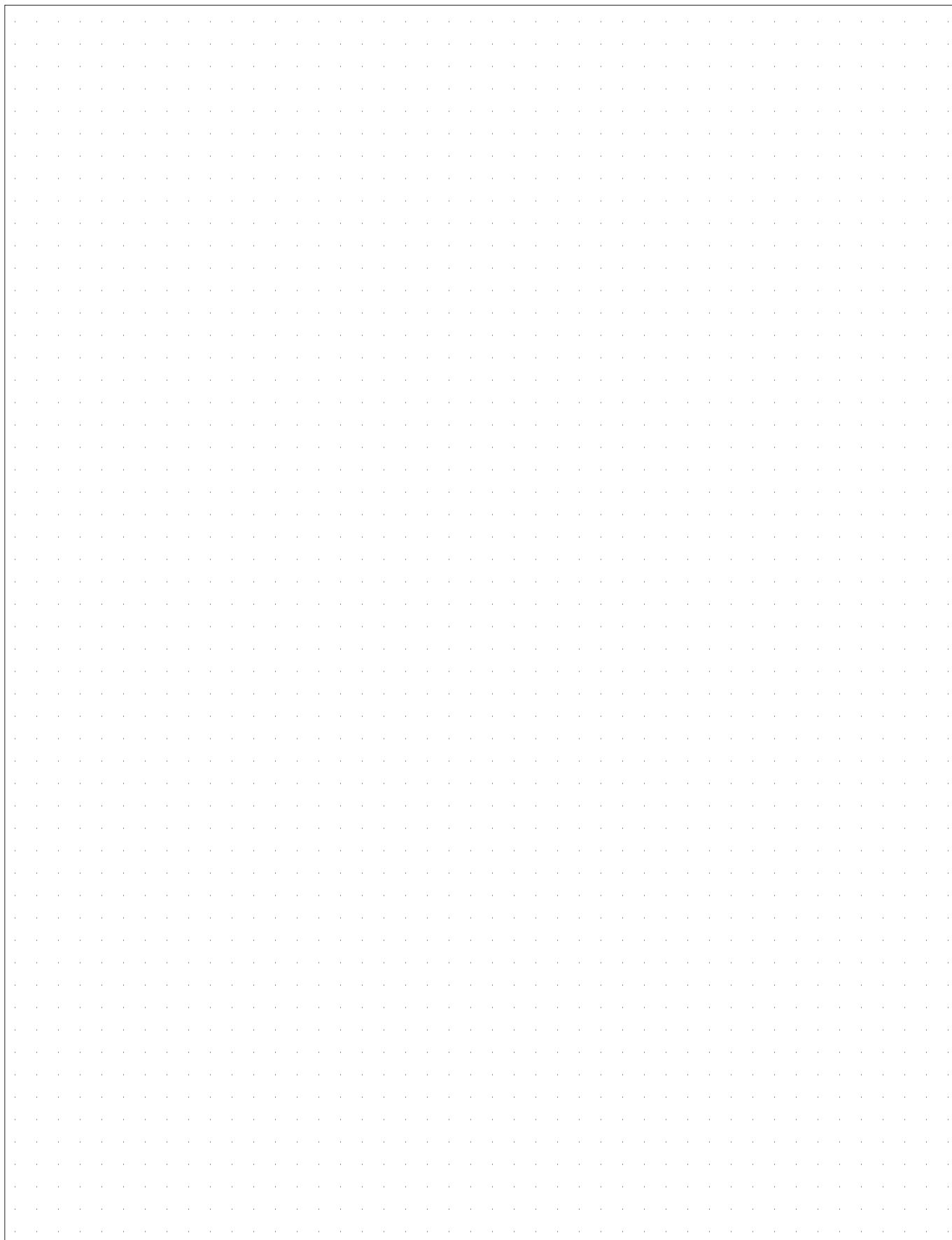
- 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- 2006/42/EG Maschinenrichtlinie
- 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU EMV-Richtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie
- 2014/68/EU Druckgeräterichtlinie

**Verordnungen,
Vorschriften**

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

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

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



B.PRO GmbH

Postfach 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Telefon +49 (0)7045 44 - 81416

Telefax +49 (0)7045 44 - 81508

E-Mail service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS