

STAPELGERÄTE FAHRBAR, BEHEIZT:
TELLERSPENDER 2 SHE/2 SHVS
KORBSPENDER CHV
BÜHNENSPENDER CHV/CEH
UNIVERSALSPENDER UNI-H/UNI-H KIDS

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	6
	Einsatzbedingungen	6
	Produktmerkmale	6
Sicherheit	Allgemeines	9
	Zu diesem Produkt	9
	Transport	10
	Inbetriebnahme	10
	Bedienung und Betrieb	11
	Außerbetriebnahme	14
	Reinigung und Pflege	15
	Wartung	16
	Reparatur	16
	Normen und Richtlinien	16
	Produktkennzeichnung	16
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	17
	Lieferumfang	17
	Auspacken	17
	Verpackungsmaterial entsorgen	17
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	18
	Erstinbetriebnahme	18
	Tellerspender: Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen	19
	Stapelgut-Ausgabehöhe testen	20
	Bühnen- und Universalspender: Abdeckblech des Federkastens entfernen	22
	Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	23
	Bühnen- und Universalspender: Abdeckblech des Federkastens anbringen	25
	Halteclip für Abdeckhaube anbringen	26
	Gerät anschließen	27
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	28
	Bedienelemente – Übersicht	32
	Anwendungsfälle – Übersicht	32
	Soll-Temperatur einstellen	33
	Tellerspender: Klappdeckel entriegeln/verriegeln	34
	Gerät beschicken	35
	Gerät an neuen Standort bringen	36
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	37
	Geschirr aufheizen und warmhalten	38
	Geschirr entnehmen	38

**Zusatzinformationen für
den Einsatz in KITA- und
Schulverpflegungen**

Einsatzzweck	39
Einsatzbereich	39
Aufsichtspflicht	39
Stromversorgung	39
Missbrauch als Spielgerät	39
Missbrauch als Lagerplatz	39
Gefahren des Missbrauchs	39
Heiße Oberflächen	39
Temperaturregelung	39

Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	40
--------------------------	----------------------------	----

Hilfe im Problemfall	Betriebsanzeige leuchtet nicht	41
	Betriebsanzeige leuchtet, aber Geschirr wird nicht ausreichend aufgeheizt/warmgehalten	41
	Betriebsanzeige leuchtet, aber Geräteinnenraum bleibt kalt	41
	Gerät heizt immer auf maximale Temperatur, unabhängig von der Regler-Einstellung	41
	Tellerspender: Teller sind zu groß oder zu klein für die Stapelröhre	41
	Korrosion an Edelstahlteilen	42
	Gerät ist äußerlich beschädigt	42

Reinigung und Pflege	Edelstahl	43
	Reinigungsintervall	43
	Reinigungsmethoden	43
	Reinigungsmittel	44
	Gerät reinigen	44

Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	46
	Rollenfeststeller kontrollieren	46
	Tellerspender: Klappdeckeldichtung kontrollieren	46
	Tellerspender: Klappdeckeldichtung pflegen	46
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	46
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	46

Reparatur	Befugte Personen	47
	Defekt-Beschreibung	47
	Austausch von Komponenten	47
	Ersatzteile	47
	Adresse	48

Entsorgung	Gerät entsorgen	48
-------------------	-----------------	----

Technische Daten	Allgemeine Daten	49
	Elektrische Daten	50
	Umwelt	51
Bestellangaben	Tellerspender 2 SHE 21-26	52
	Tellerspender 2 SHE 26-31	52
	Tellerspender 2 SHVS 26	52
	Korbspender CHV 53/53	52
	Korbspender CHV 66/54	52
	Bühnenspender CHV 58/58	52
	Bühnenspender CEH 65/45	52
	Universalspender UNI-H 59/29	52
	Universalspender UNI-H 59/29 Kids	52
	Universalspender UNI-H 58/58	52
	Betriebsanleitung	52
Zubehör	Wachskernteller zur Wärmespeicherung	53
	Abdeckhaube	53
	Körbe für Korbspender	53
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	53
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	53
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	54
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	54
	Verordnungen, Vorschriften	54

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Die beheizten fahrbaren Stapelgeräte sind für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Aufbewahrung/Bevorratung von trockenem Geschirr
- Bereitstellung/Ausgabe von Geschirr
- Aufheizen und Warmhalten von trockenem Geschirr

Die Geräte dürfen nicht zur Trocknung von Geschirr eingesetzt werden.

Die Geräte dürfen nicht als Raumheizung verwendet werden.

Die Geräte dürfen nicht verwendet werden für die Aufbewahrung, das Erhitzen oder die Lagerung von Speisen.

Die Geräte dürfen nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/Flüssigkeiten benutzt werden.

Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät, sowie dessen Anbauten, ist nicht zulässig.

Das Gerät darf nicht als „Leiterersatz“ oder als Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr).

Die beheizten fahrbaren Stapelgeräte eignen sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen betrieben werden.

Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü. N. entwickelt worden.

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**

Die beheizten fahrbaren Stapelgeräte sind in Edelstahl ausgeführt. Die Edelstahloberfläche ist mikroliert.

Alle beheizten fahrbaren Stapelgeräte sind von einem Gehäusemantel umschlossen.

Bedienung und Betrieb

Das Stapelgut wird auf einer Stapelplattform gestapelt. Die Ausgabehöhe der Stapelplattform kann durch das Ein- und Aushängen von Federn eingestellt werden.

Die Geräte sind mit vier Lenkrollen ausgestattet, zwei davon mit Rollenfeststellern.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine einfache Fortbewegung des Geräts.

Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Die Tellerspender SHE sind mit einer statischen Heizung ausgestattet, alle anderen Stapelgeräte mit einer Umluftheizung.

Die Temperatur-Regelung beruht auf einem Kapillarrohr-Thermostat.

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über einen Drehregler unterhalb des Schiebegriffs stufenlos eingestellt werden (Ausnahme: Tellerspender 2 SHVS 26).

Die Maximalstellung „10“ entspricht einer Temperatur von ca. 110 °C.

Beim Tellerspender 2 SHVS 26 ist eine Soll-Temperatur von ca. +140 °C fest voreingestellt.

Das Gerät besitzt einen Ein-/Ausschalter.

Ein Überlastschutz verhindert eine Überhitzung des Geräts.

Tellerspender 2 SHE

Der Tellerspender ist mit einer Stapelplattform ausgestattet, die als Drahtkorb ausgeführt ist.

Der Tellerspender eignet sich für Menüteller mit Durchmessern von 210 bis 260 mm bzw. 260 bis 310 mm.

Die Führungsstäbe in der Stapelröhre lassen sich an den Tellerdurchmesser anpassen (drei Einstellbereiche für kleine, mittlere und große Teller).

Der Tellerspender ist optional mit einer Deckelarretierung erhältlich.

Tellerspender 2 SHVS

Der Tellerspender ist mit einer Stapelplattform ausgestattet, die als Drahtkorb ausgeführt ist.

Der mit 2 Umluftheizungen ausgestattete Tellerspender ist nur für das Aufheizen von Wachskerntellern konzipiert.

Der Tellerspender eignet sich für Wachskernteller mit einem Durchmesser von 260 mm.

Die Metalldeckel des Tellerspenders sind verriegelbar.

Korbspender

Der Korbspender ist mit einer Stapelplattform aus Edelstahl ausgestattet.

Der Korbspender ist für die Stapelung von Körben konstruiert, die mit Geschirr (Tassen, Teller, Schüsseln und Schalen) befüllt werden können.

Der Korbspender kann mit Körben einer Höhe von 75 und 115 mm beschickt werden.

Bei einer Korbhöhe von 75 mm lassen sich 9 Körbe übereinander stapeln, bei einer Korbhöhe von 115 mm 6 Körbe.

Bühnenspender

Der Bühnenspender ist mit einer Stapelplattform aus Edelstahl ausgestattet.

Die Stapelplattform kann direkt mit Geschirr (Tassen, Teller, Schüsseln und Schalen) und/oder Kannen beschickt werden.

Der Bühnenspender ist mit einer Innenverkleidung versehen, die ein Verklemmen von Geschirr verhindert

Bühnenspender CEH

Der Bühnenspender ist mit einer Stapelplattform aus Edelstahl ausgestattet.

Der Bühnenspender ist mit 2 Umluftheizungen ausgestattet.

Die Stapelplattform kann direkt mit Geschirr (Tassen, Teller, Schüsseln und Schalen) und/oder Kannen beschickt werden.

Der Bühnenspender ist mit einer Innenverkleidung versehen, die ein Verklemmen von Geschirr verhindert.

Der isolierte Metalldeckel des Bühnenspenders ermöglicht ein energieeffizientes Aufheizen des Innenraums.

Universalspender

Der Universalspender ist mit einer Stapelplattform aus Edelstahl ausgestattet.

Die Stapelplattform kann direkt mit Geschirr (Tassen, Teller, Schüsseln und Schalen) beschickt werden.

Die Stapelplattform lässt sich mit Hilfe von Führungsstäbe variabel in verschiedene Bereiche unterteilen.

Der Universalspender ist mit einer Innenverkleidung versehen, die ein Verklemmen von Geschirr verhindert.

Ein Gerät mit der Typ-Bezeichnung Kids ist in einer reduzierten Korpushöhe ausgeführt und verfügt über keinen Temperaturregler.

Reinigung

Die Stapelplattform 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.

Reinigung und Wartung

Das Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz trennen. Den Netz- und/oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

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, z. B. 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 15° nicht überschreiten.

Gerät nur mit gelösten Rollenfeststellern transportieren. Gerät gegen Verrutschen sichern.

Eine Transportsicherung mit den Rollenfeststellern ist nicht zulässig.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Schutzfolien

Beim Auspacken des Geräts eventuell vorhandene Schutzfolien abziehen. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Inbetriebnahme Einstellung der Führungsstäbe

Tellerspender 2 SHE

Die Führungsstäbe müssen korrekt auf die verwendete Tellergröße eingestellt sein.

Andernfalls besteht die Gefahr, dass Teller zwischen den Führungsstäben hindurchrutschen und sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Der Geräteinnenraum wird beim Heizbetrieb heiß.

Vor Einstellung der Führungsstäbe sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.

Wenn die Einstellung der Führungsstäbe geändert wird, muss die Stapelplattform um die lotrechte Achse gedreht werden, damit die Stapelplattform innerhalb der Führungsstäbe ohne Spiel geführt wird. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt.

Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

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 können Finger oder die Hand gequetscht werden, wenn in das Gerät gefasst wird.

Der Geräteinnenraum wird beim Heizbetrieb heiß. Vor Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.

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

Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Die Federn müssen so eingehängt werden, dass der Federanfang nicht zur Röhrenmitte zeigt.

Standort

Gerät nicht neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine).
Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.
Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder. Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.
Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Netzanschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.
Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken.
Ansonsten kann die Geräteelektrik und Netzsteckdose beschädigt werden.
Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.



Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.
Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.
Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.
Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern. Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.
➔ Kapitel „Reparatur“

Hinweisschilder

Am Gerät ist folgendes Hinweisschild angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung – Anbringort
	„Warnung vor heißer Oberfläche“ nach DIN 4844-2
	„Kunststoffkörbe nur bis Stellung 8“ Wenn das Gerät mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden.

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

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 können Finger oder die Hand gequetscht werden, wenn in das Gerät gefasst wird.

Der Geräteinnenraum wird beim Heizbetrieb heiß. Vor Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen. Die Federn müssen so eingehängt werden, dass der Federanfang nicht zur Röhrenmitte zeigt.

Orientierung der Stapelplattform

Tellerspender

Die Stapelplattform darf ausschließlich mit der offenen Seite nach unten in die Stapelröhre eingeführt werden.

Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich bei der Beladung des Stapelgeräts die Stapelplattform verklemmt.

Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen.

In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Des Weiteren besteht bei falsch orientierter Stapelplattform die Gefahr, dass Finger eingeklemmt und gequetscht werden.

Wenn die Einstellung der Führungsstäbe geändert wird, muss die Stapelplattform um die lotrechte Achse gedreht werden, damit die Stapelplattform innerhalb der Führungsstäbe ohne Spiel geführt wird. Ansonsten besteht die Gefahr, dass sich die Stapelplattform verklemmt.

Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Beschickung

Kein Kunststoffgeschirr in das Gerät einsetzen. Das Gerät und/oder das Kunststoffgeschirr können beschädigt werden.

Die Plattformfläche muss jederzeit gleichmäßig beschickt/beladen werden, um ein Verklemmen der Plattform und Kippen des Stapelgutes zu vermeiden.

Tellerspender

In die Tellerspender dürfen nur Teller bis zu dem kleinsten Durchmesser eingeführt werden, für den der Tellerspender ausgelegt ist (210 mm bzw. 260 mm).

Ansonsten besteht die Gefahr, dass Teller zwischen den Führungsstäbe hindurchrutschen und sich die Stapelplattform verklemmt.

Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

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

Im Tellerspender dürfen keine Teller der Quadro-Linie gestapelt werden.

Im Tellerspender 2 SHVS 26 dürfen nur Wachskernteller gestapelt werden. Bei Beschickung mit Porzellantellern besteht die Gefahr der Tellerbeschädigung durch den auf der Deckelinnenseite angebrachten Bügel.

Korbspender

Die Stapelplattform darf ausschließlich mit Körben beschickt werden, niemals direkt mit Geschirr.

Bei der Beschickung mit Geschirr besteht die Gefahr, dass Stapelgut die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen. Die Körbe dürfen jeweils nur so weit befüllt werden, dass das Stapelgut nicht über die Oberkante des Korbs hinausragt. Ansonsten besteht die Gefahr, dass über den Korbrand ragendes Stapelgut die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen.

In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Wenn das Gerät mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden. Ansonsten können die Kunststoffkörbe beschädigt werden.

Tragfähigkeiten

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

Abdeckhauben

Wird das Gerät für längere Zeit ohne Abdeckhaube beheizt, entstehen hohe Wärmeverluste.

Gerät im Heizbetrieb stets mit Abdeckhaube abdecken. Die Abdeckhaube darf nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Geschirr abgenommen werden.

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltene Gegenstände (Geschirr) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +110 °C, beim 2 SHVS 26 bis ca. +140 °C) und können Verbrennungen verursachen.

Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Ein Gerät mit der Typ-Bezeichnung Kids heizt den Geräteinnenraum auf 44 °C auf. Somit ist ein kritischer Temperaturbereich an der Geräteaußenseite, welcher bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen kann, nicht möglich.

Zugang zur Temperatur-Regelung

Wenn das Gerät ohne Aufsicht frei für Gäste zugänglich ist, muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann.

Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.

Rollenfeststeller

Gerät stets mit Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.

Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel den Netzstecker ziehen. Andernfalls kann die Netzanschlussleitung oder die bauseitige Netzsteckdose beschädigt werden.

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Gerät immer mit zwei Händen am Rohr des Schiebegriffs schieben.

Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, ist eine Überbelastung der Rollen zu vermeiden:

- Gerät nicht mit arretierten Rollenfeststellern bewegen
- Stöße vermeiden
- Gerät vorsichtig (ohne Schwung) über Schwellen oder Stufen ziehen.

Steht das Gerät auf einer schrägen Fläche, muss es zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen ein unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.

Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 15°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 15° befahren.

Das Gerät kann beim Schieben über eine schräge Fläche seitlich ausbrechen.

Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit 2 Personen (an jeder Seite des Geräts eine) schieben.

Außerbetriebnahme

Ziehen des Netzsteckers

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken, da sonst die Geräteelektrik und die Netzsteckdose beschädigt werden kann.

Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzsteckergehäuse ziehen.

Reinigung und Pflege

Netzstecker

Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

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

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltenen Gegenstände (Geschirr) werden bei Betrieb heiß (Verbrennungsgefahr!).

Gerät vor der Reinigung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

Wartung **Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit**

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Rollenfeststeller

Rollenfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↳ Kapitel „Reparatur“.



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:

- Stapelgerät fahrbar, beheizt
- Zubehör (z. B. Körbe)
- Betriebsanleitung

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

Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Eventuell vorhandene Schutzfolien am Gerät entfernen.

Verpackungsmaterial entsorgen

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

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Eventuell vorhandene Schutzfolie vollständig entfernt

Erstinbetriebnahme

Leeres Gerät erstmalig aufheizen

- ☞ Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung führen.
Aus diesem Grund empfiehlt B.PRO, vor der ersten Nutzung das Gerät im leeren Zustand ca. 2 Stunden zu heizen.

- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
-
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum oder auf der Geräteoberseite befinden.
 - Netzstecker in die Steckdose stecken.
 - Gerät am Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige leuchtet.
 - Drehregler, sofern vorhanden, auf die höchste Stufe stellen.
 - Gerät ca. 2 Stunden heizen.
 - Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige erlischt.
 - Gerät nach dem Abkühlen reinigen.

☞ Kapitel „Reinigung und Pflege“

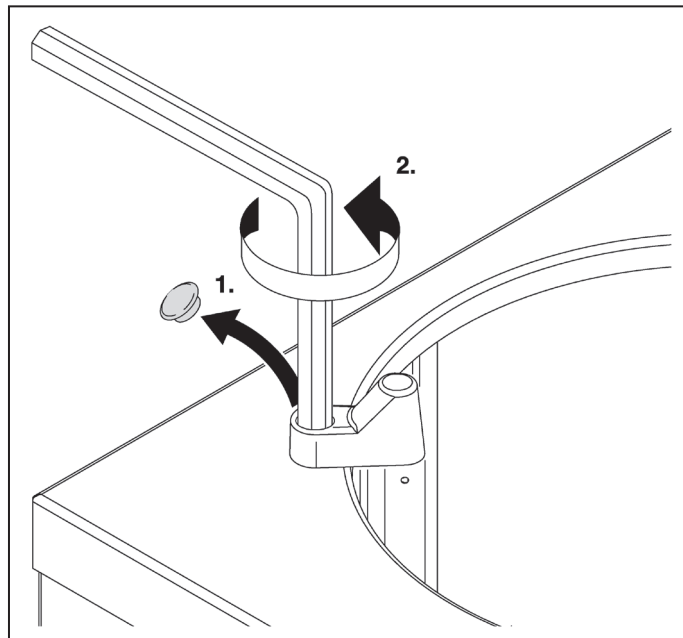
**Tellerspender:
Führungsstäbe an den
Tellerdurchmesser
anpassen**

Tellerspender 2 SHE

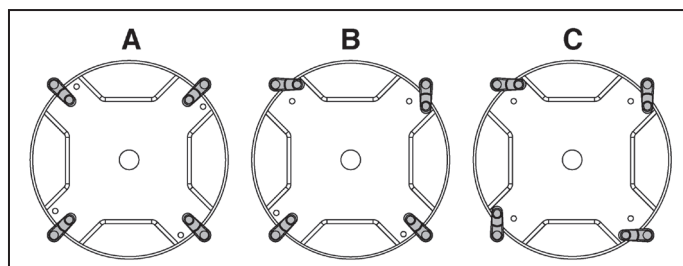
❗ Die Führungsstäbe der Tellerspender können auf drei Tellerdurchmesser-Bereiche (kleine, mittlere und große Tellerdurchmesser) eingestellt werden.

B.PRO empfiehlt, mit den verwendeten Tellern zu testen, welcher Einstellbereich am besten geeignet ist.

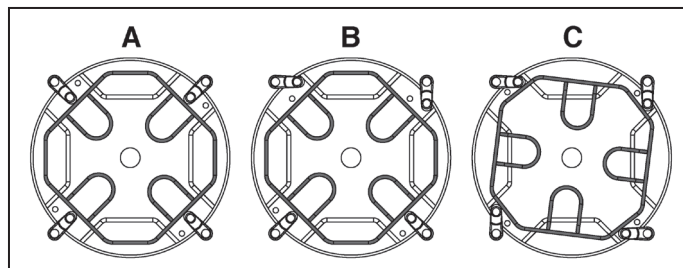
- ✓ Inbusschlüssel, Schlüsselweite SW 5
- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Stapelplattform aus dem Stapelgerät nehmen.
- Bei allen vier Führungsstäbe Abdeckkappen mit flachem Gegenstand entfernen (1.).
- Befestigungsschrauben lösen und etwas herausdrehen (2.).



- Führungsstäbe hochziehen.
- Führungsstäbe wie folgt verdrehen und im Geräteboden in die entsprechenden Führungslöcher einstecken:
 - A: kleine Tellerdurchmesser
 - B: mittlere Tellerdurchmesser
 - C: große Tellerdurchmesser



- Befestigungsschrauben festziehen.
- Abdeckkappen aufstecken.
- Stapelplattform je nach Einstellung der Führungsstäbe wie folgt einsetzen:
 - A: kleine Tellerdurchmesser
 - B: mittlere Tellerdurchmesser
 - C: große Tellerdurchmesser



Stapelgut-Ausgabehöhe testen

- ❗ Die Stapelgut-Ausgabehöhe der Stapelplattform wird über Federn reguliert, mit denen die Stapelplattform an der Oberseite des Gerätegehäuses aufgehängt ist.
 - ❗ Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe können bei Bedarf einzelne Federn ein- oder ausgehängt werden.
 - ❗ Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert (nicht 2 SHVS 26). B.PRO empfiehlt, die Stapelgut-Ausgabehöhe mit dieser Federeinstellung zu testen und bei Bedarf zu ändern.
- ☞ Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Stapelgut im Gerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.

Tellerspender

- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn ca. 4 bis 5 Teller über die Gehäuseoberkante hinausragen.
- 11 Teller auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn mehr oder weniger als 4 bis 5 Teller über die Gehäuseoberkante 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.

Korbspender

- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn der oberste Korb 2 bis 3 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt.
- 2 beladene Körbe auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn der oberste Korb mehr oder weniger als 2 bis 3 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt, alle Körbe 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.

Bühnenspenders, Universalspenders

- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn das Stapelgut 4 bis 5 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt.



Warnung!

Verklemmen der Stapelplattform

Wenn der Test der Stapelgut-Ausgabehöhe bei abmontiertem Abdeckblech des Federkastens vorgenommen wird, kann Stapelgut in den Federkasten rutschen und sich die Stapelplattform verklemmen. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

- Stapelgut-Ausgabehöhe stets mit angeschraubtem Abdeckblech des Federkastens testen.

- Typische Menge an Stapelgut auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn das Stapelgut mehr oder weniger als 4 bis 5 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt, Stapelgut entnehmen, Abdeckblech des Federkastens entfernen und Federeinstellung ändern.
- ↳ Unterkapitel „Bühnen- und Universalspenders: Abdeckblech des Federkastens entfernen“
- ↳ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“
- Nach Änderung der Federeinstellung Abdeckblech anbringen und Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
- ↳ Unterkapitel „Bühnen- und Universalspenders: Abdeckblech des Federkastens anbringen“
- Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Stapelgut-Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

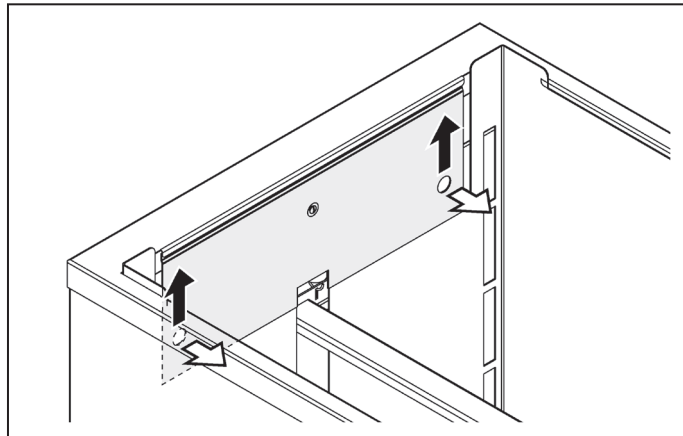
Bühnen- und Universalspender: Abdeckblech des Federkastens entfernen

☞ Bei den Teller- und Korbspendern sind die Federn frei zugänglich (nach Entnahme der Stapelplattform).

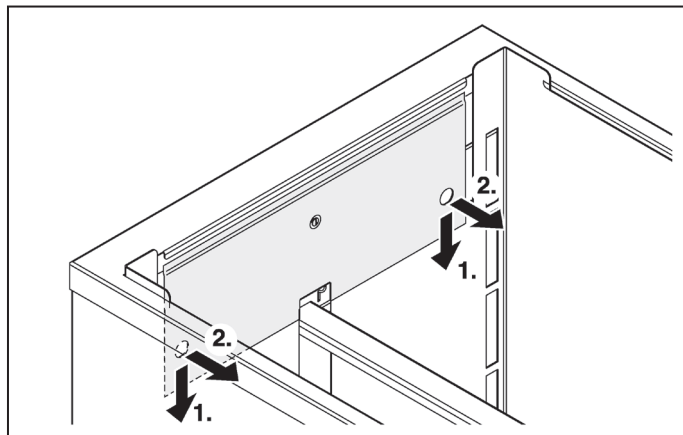
Bühnenspender, Universalspender

① Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe befinden sich bei den Bühnen- und Universalspendern hinter einem Abdeckblech, das mit einer Schraube am Gerätegehäuse befestigt ist.

- ✓ Schraubendreher, Kreuzschlitz
- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Stapelplattform aus dem Stapelgerät nehmen.
- Am Abdeckblech Befestigungsschraube lösen und entfernen.
- Abdeckblech an den Grifföchern nach oben schieben, bis es unten aus der Führung ausrastet.



- Abdeckblech an den Grifföchern nach unten schieben (1.) und an der Unterseite nach vorne herausziehen (2.).



Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen

- ① Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe werden einzelne Federn ein- oder ausgehängt.
- ① Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert (nicht 2 SHVS 26).

- ☞ 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.



Vorsicht!

Scharfkantiger Federanfang

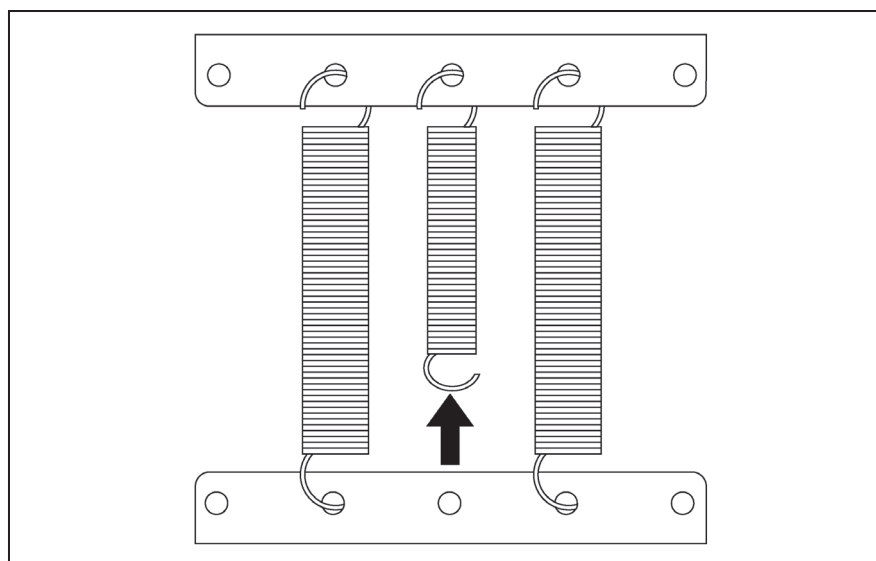
Der scharfkantige Federanfang kann, bei falscher Montage, Verletzungen an Arm, Hand und Fingern verursachen.

- 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 Gerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.

Tellerspender

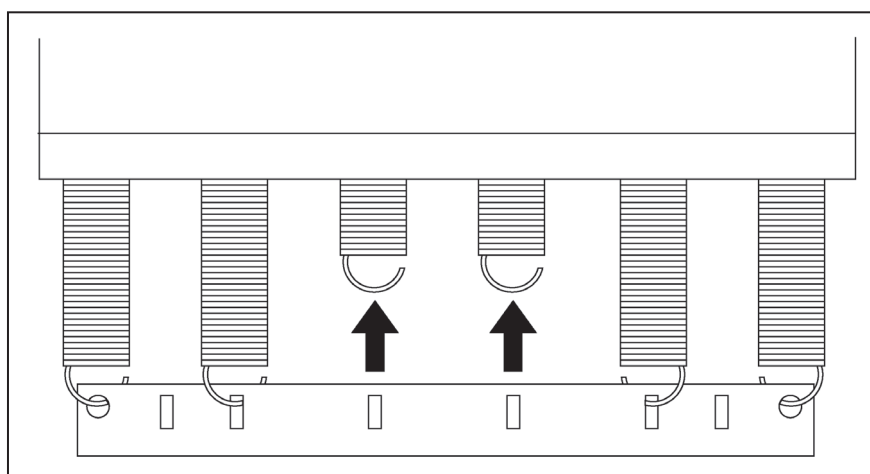
- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Stapelplattform entnehmen.
- Auf zwei gegenüberliegenden Einstellseiten jeweils eine der inneren Federn an der unteren Aufhängung aushängen.



- Stapelgut-Ausgabehöhe testen und bei Bedarf auf den beiden anderen gegenüberliegenden Einstellseiten jeweils eine der inneren Federn aushängen.

Korbspender, Bühnenspender, Universalspender

- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Stapelplattform entnehmen.
- Bühnen- und Universalspender: Abdeckblech des Federkastens entfernen.
- ↳ Unterkapitel „Bühnen- und Universalspender: Abdeckblech des Federkastens entfernen“
- Auf beiden Geräteseiten jeweils aus der Mitte 1 bis 2 Federn an der unteren Aufhängung aushängen.



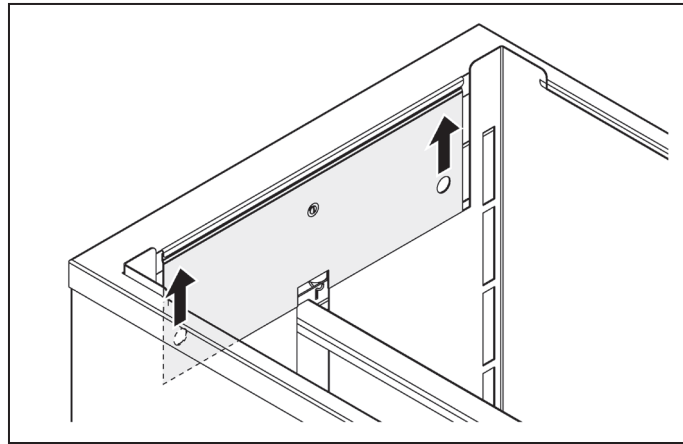
- Stapelgut-Ausgabehöhe testen und bei Bedarf auf beiden Seiten jeweils weitere Federn aushängen.

**Bühnen- und
Universalspender:
Abdeckblech des
Federkastens anbringen**

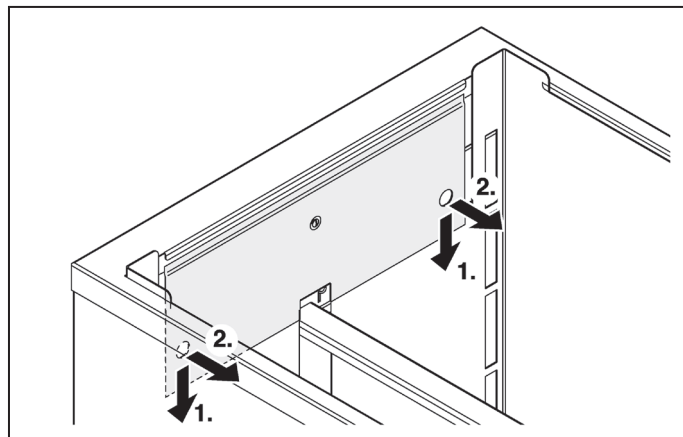
Bühnenspender, Universalspender

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe getestet und korrekt eingestellt
- ✓ Stapelplattform befindet sich nicht in der Stapelröhre
- ✓ Schraubendreher, Kreuzschlitz

- Abdeckblech einführen und an den Grifföffnern bis zum Anschlag nach oben schieben.



- Abdeckblech an der Unterseite in Richtung Gehäuse drücken und gedrückt halten (1.).
- Abdeckblech an den Grifföffnern nach unten schieben, bis es in der Führung einrastet (2.).



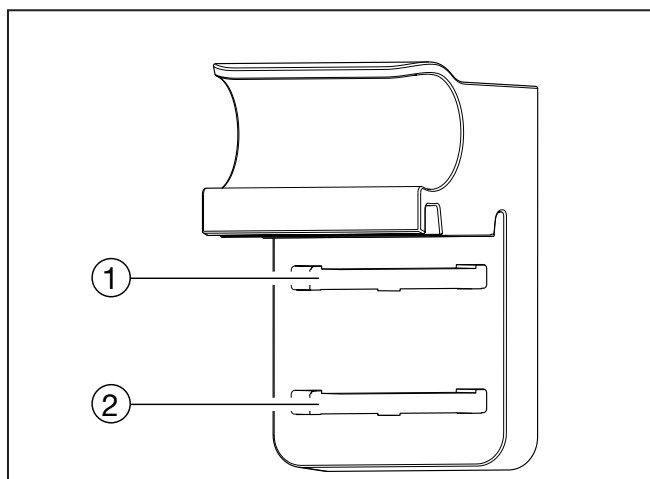
- Befestigungsschraube einsetzen und festdrehen.
- Stapelplattform in die Stapelröhre einsetzen.

**Halteclip für
Abdeckhaube anbringen**

Tellerspender 2 SHE

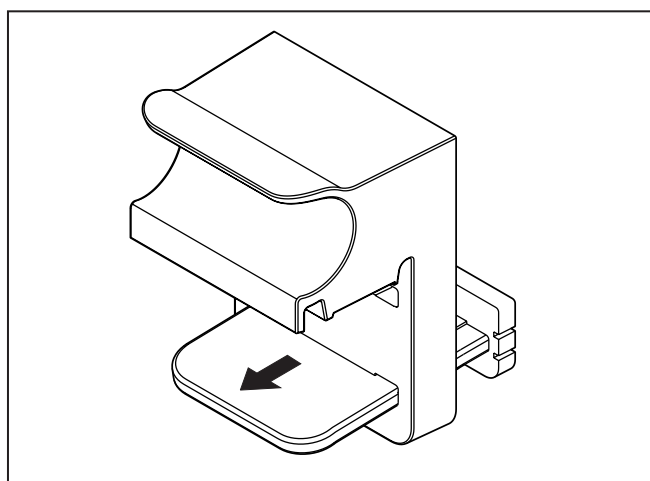
Halteclip zusammenstecken

☞ Je nach Position der Haltezunge, dient der Halteclip der Aufnahme von zwei Abdeckhauben PC oder einer Abdeckhaube EPP.



- (1) Position zur Aufnahme von Abdeckhauben PC
- (2) Position zur Aufnahme von Abdeckhaube EPP

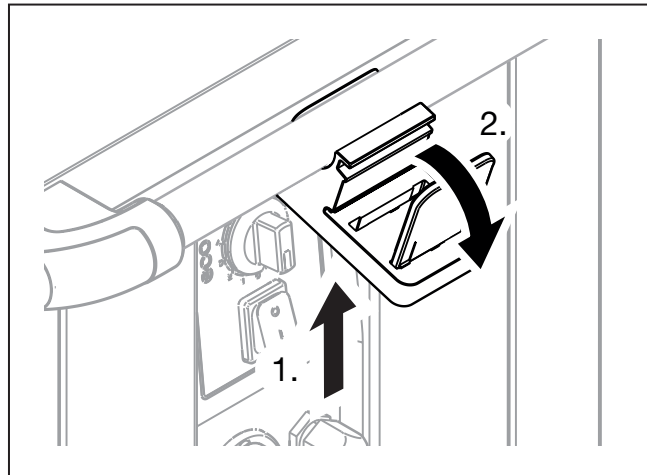
► Haltezunge von hinten in die gewünschte Aufnahme bis zum Anschlag einschieben.



Die Haltezunge rastet spürbar in den Grundkörper des Halteclips ein.

Halteclip anbringen

- Den Halteclip von unten über das Rohr des Schiebegriffs schieben (1.) bis er einrastet.



- Halteclip bis zum Anschlag nach unten drehen (2.).

Gerät anschließen

- ✓ Gerät ausgeschaltet



Vorsicht!

Sachschaden an der Geräteelektrik

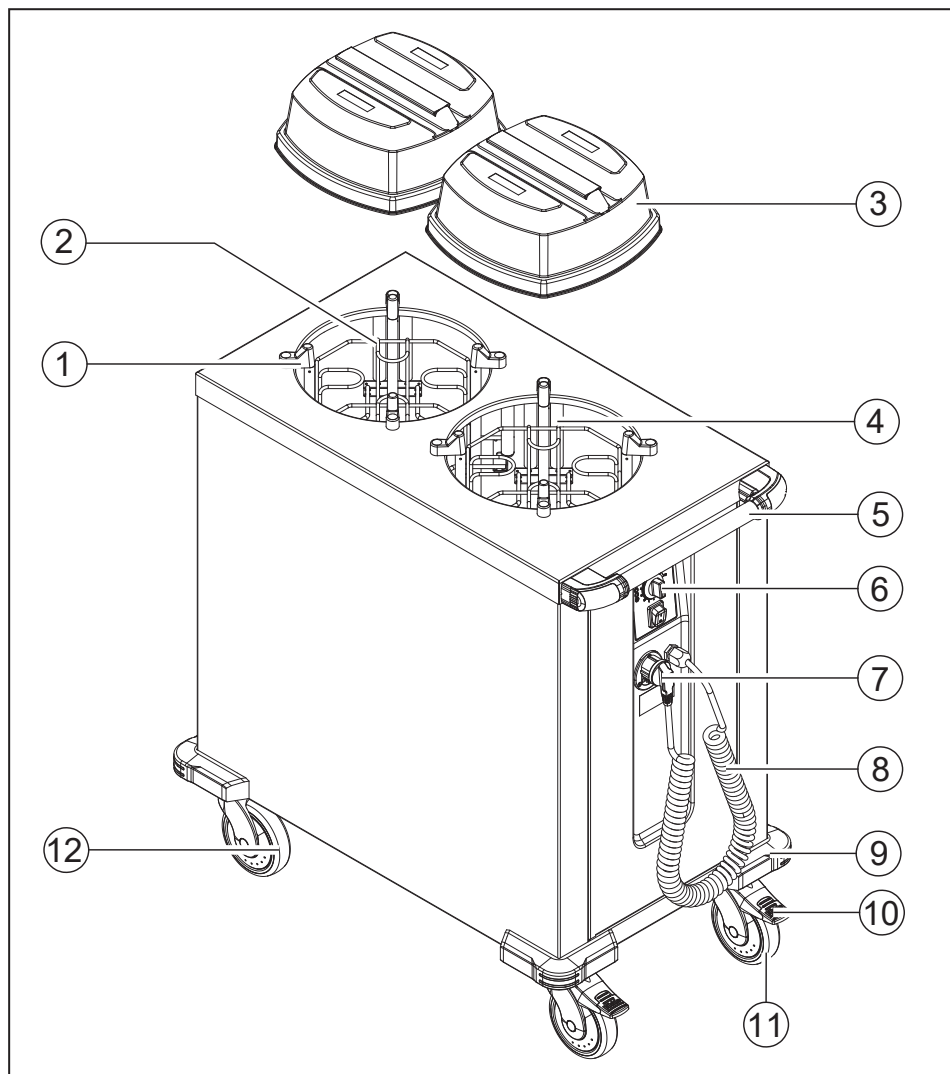
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

- Sicherstellen, dass sich außen am Gerät und im Gerät keine Schutzfolien mehr befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

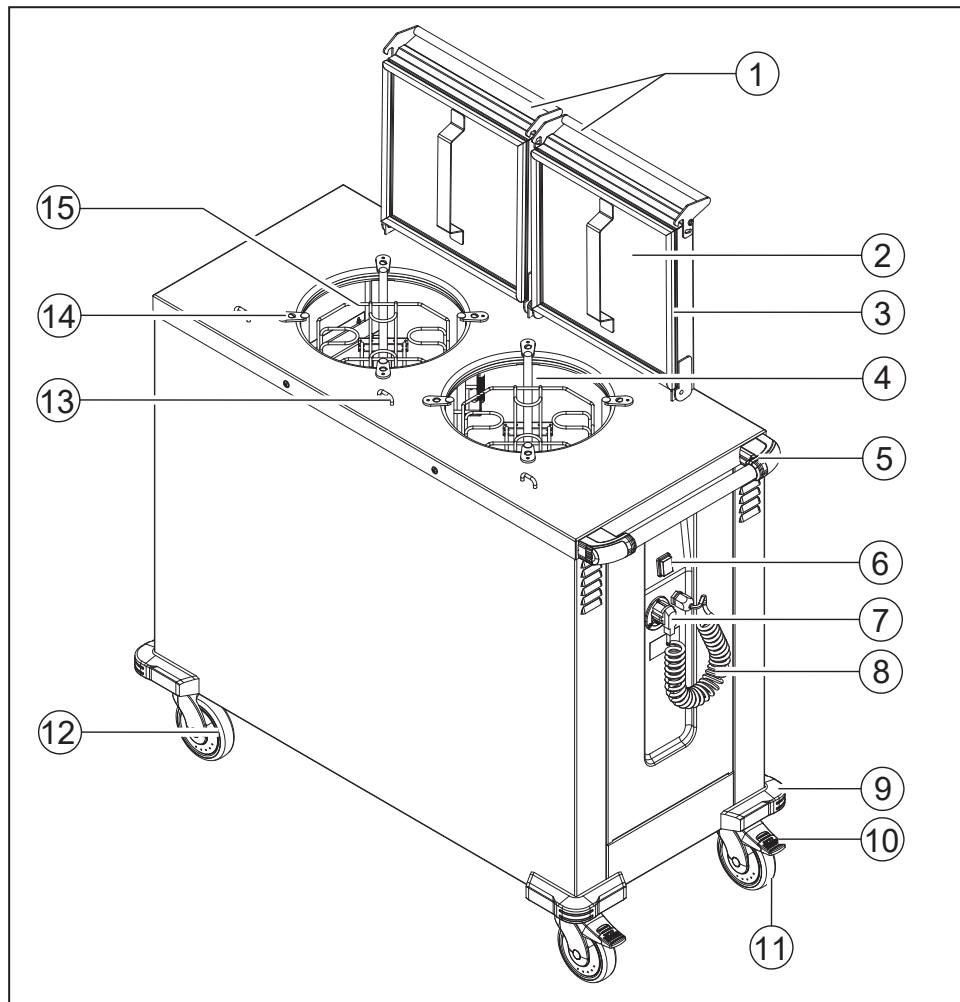
Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht Tellerspender 2 SHE



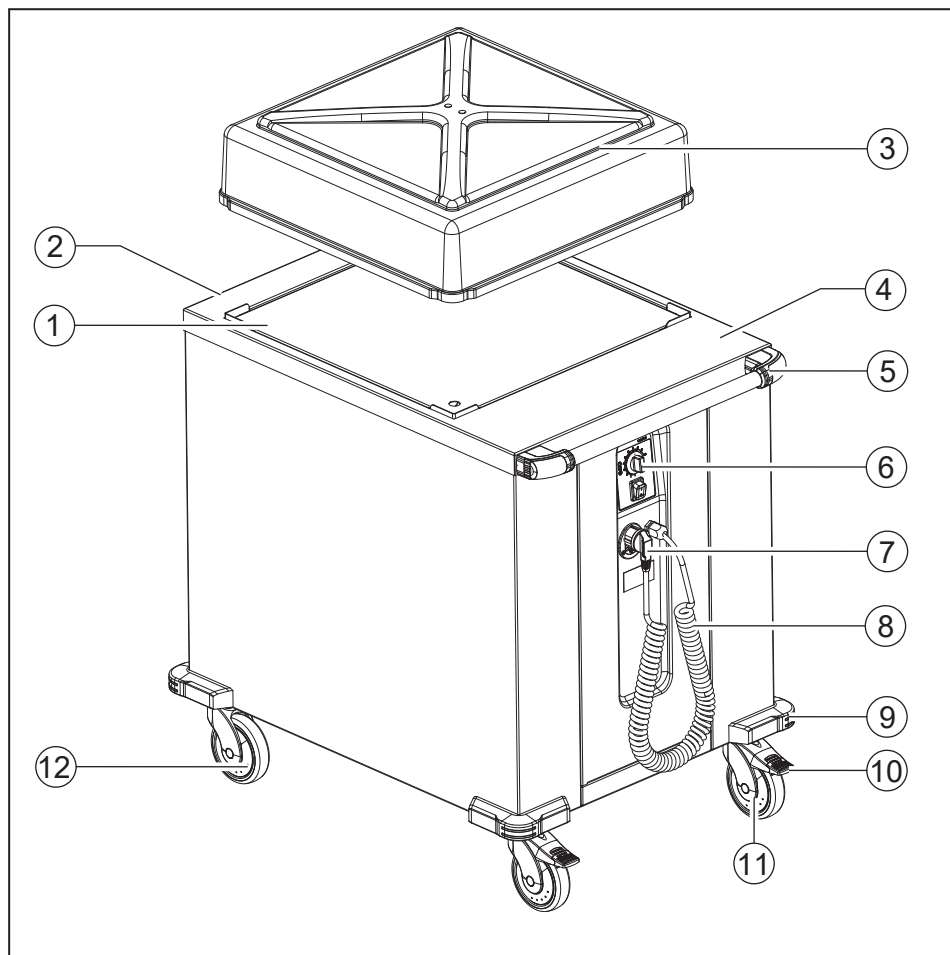
- (1) Führungsstange
- (2) Stapelplattform (herausnehmbar)
- (3) Abdeckhaube
- (4) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (5) Schiebegriff
- (6) Temperatur-Regelung
- (7) Netzstecker-Halterung
- (8) Netzkabel
- (9) Stoßbecke
- (10) Rollenfeststeller
- (11) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (12) Lenkrolle ohne Rollenfeststeller

Tellerspender 2 SHVS



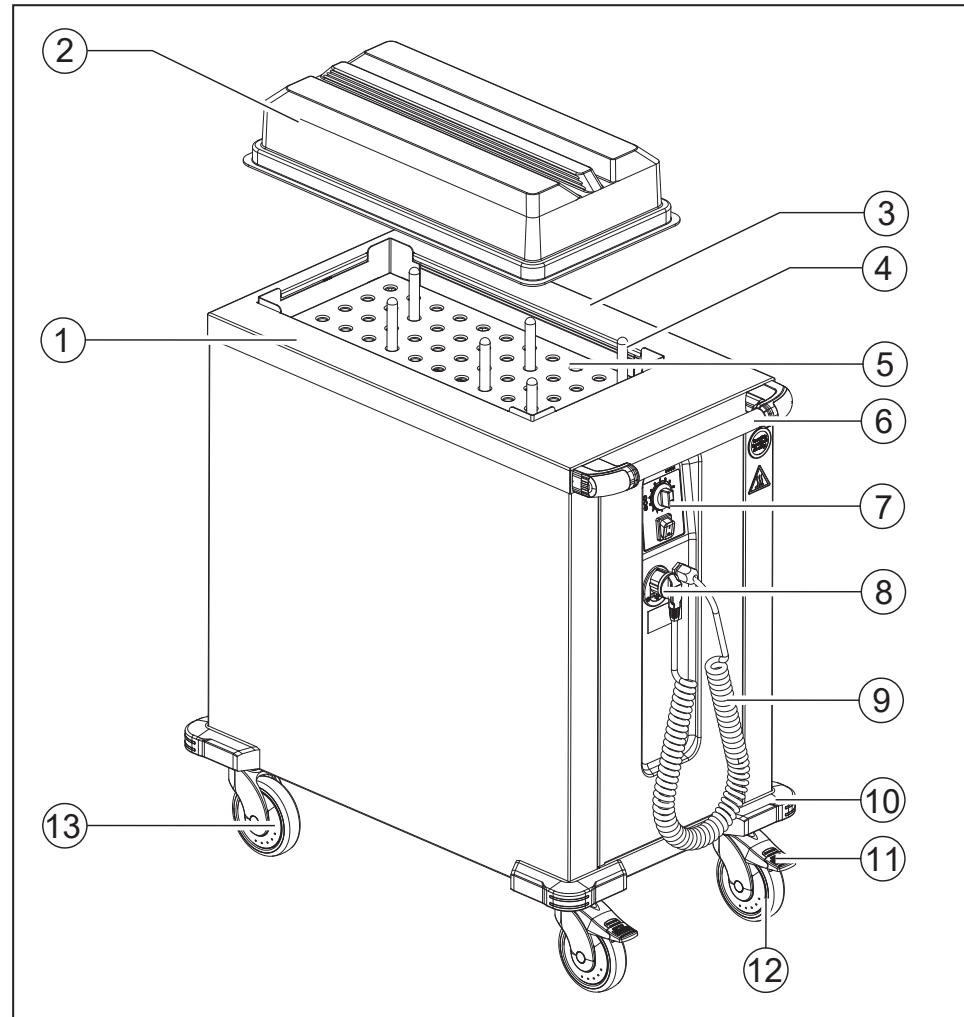
- (1) Klappdeckelverriegelung
- (2) Klappdeckel
- (3) Klappdeckeldichtung
- (4) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (5) Schiebegriff
- (6) Ein-/Ausschalter
- (7) Netzstecker-Halterung
- (8) Netzkabel
- (9) Stoßbecke
- (10) Rollenfeststeller
- (11) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (12) Lenkrolle ohne Rollenfeststeller
- (13) Öse für Deckelarretierung
- (14) Stapelplattform (herausnehmbar)
- (15) Führungsstange

Korb- und Bühnenspender



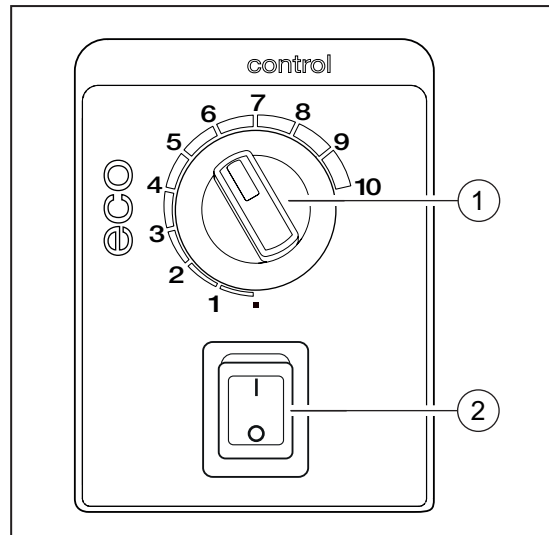
- (1) Stapelplattform (herausnehmbar)
- (2) Federkasten mit Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (3) Abdeckhaube
- (4) Federkasten mit Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (5) Schiebegriff
- (6) Temperatur-Regelung
- (7) Netzstecker-Halterung
- (8) Netzkabel
- (9) Stoßecke
- (10) Rollenfeststeller
- (11) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (12) Lenkrolle ohne Rollenfeststeller

Universalspender



- (1) Federkasten mit Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (2) Abdeckhaube
- (3) Federkasten mit Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (4) Führungsstange
- (5) Stapelplattform (herausnehmbar)
- (6) Schiebegriff
- (7) Temperatur-Regelung (bei Kids-Ausführung nicht vorhanden)
- (8) Netzstecker-Halterung
- (9) Netzkabel
- (10) Stoßbecke
- (11) Rollenfeststeller
- (12) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (13) Lenkrolle ohne Rollenfeststeller

**Bedienelemente –
Übersicht**



- (1) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät (entfällt bei 2 SHVS 26 und bei UNI-H 59/29 Kids)
- (2) Ein-/Ausschalter mit Betriebsanzeige

- ☞ Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos eingestellt werden. Der Einstellwert „10“ entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von +110 °C.
- ☞ Der Tellerspender 2 SHVS 26 hat keinen Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät. Bei dem Gerät ist eine Soll-Temperatur von ca. +140 °C fest voreingestellt.

**Anwendungsfälle –
Übersicht**

Es werden folgende drei Anwendungsfälle unterschieden:

Küchenbereich, Betrieb mit Bedienpersonal

Wenn das Gerät in einer Küche mit Bedienpersonal betrieben wird, gibt es keine Einschränkungen bei der Temperatureinstellung, bis auf eine Ausnahme:

Wenn die Temperatur im Gerät über +60 °C beträgt, hat das Bedienpersonal Sorge zu tragen, dass durch geeignete Sicherheitsmaßnahmen kein Schaden entsteht. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen beispielsweise die heiße Geräteoberseite und heißes Geschirr nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) angefasst werden.

Korbspender

Wenn der Korbspender mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden.

Außenbereich, Betrieb mit Bedienpersonal

Wenn das Gerät im Außenbereich mit Bedienpersonal betrieben wird, gibt es keine Einschränkungen bei der Temperatureinstellung, bis auf eine Ausnahme:

Wenn die Temperatur im Gerät über +60 °C beträgt, hat das Bedienpersonal Sorge zu tragen, dass durch geeignete Sicherheitsmaßnahmen kein Schaden entsteht.

Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen beispielsweise die heiße Geräteoberseite und heißes Geschirr nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) angefasst werden.

Wenn aus Gründen der Optik auf Schutzmaßnahmen verzichtet werden soll, darf die Temperatur im Gerät nicht mehr als +60 °C betragen.

Korbspender

Wenn der Korbspender mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden.

Außenbereich, Betrieb mit Selbstentnahme durch Gäste

Wenn das Gerät im Außenbereich betrieben wird und Gäste am Gerät selbst Geschirr entnehmen, darf die Temperatur im Geräteinnenraum maximal +60 °C betragen.

Des Weiteren muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann.

Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.

Soll-Temperatur einstellen

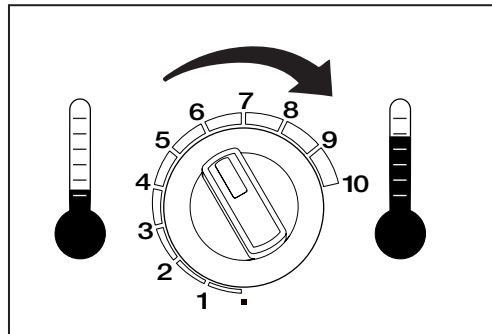
- ☞ Wenn das Gerät für Gäste frei zugänglich ist, darf eine Soll-Temperatur von +60 °C nicht überschritten werden. Die Temperatur muss so eingestellt werden, dass man sich am Geschirr und auf der Geräteoberseite nicht die Finger verbrennen kann. B.PRO empfiehlt, die Temperatur auf der Geräteoberseite ca. 45 Minuten nach dem Einschalten vorsichtig (!) mit der Hand zu prüfen und gegebenenfalls die Temperatur-Einstellung zu ändern.
- ☞ Wenn Gäste am Gerät selbst Geschirr entnehmen können, muss das Gerät so platziert werden, dass die Temperatur-Regelung nicht durch Unbefugte verstellt werden kann. Beispielsweise kann die Geräteseite mit der Temperatur-Regelung gegen eine Wand gestellt werden.
- ☞ Der Tellerspender 2 SHVS 26 hat keinen Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät. Bei dem Gerät ist eine Soll-Temperatur von ca. +140 °C fest voreingestellt.

Korbspender

Wenn der Korbspender mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden.

Ein Gerät mit der Typ-Bezeichnung Kids heizt den Geräteinnenraum auf 44 °C auf. Somit ist ein kritischer Temperaturbereich an der Geräteaußenseite, welcher bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen kann, nicht möglich.

- Drehregler auf die gewünschte Stufe stellen.



Tellerspender:
**Klappdeckel entriegeln/
verriegeln**

Tellerspender 2 SHVS

- ☞ Die Klappdeckel müssen im Heizbetrieb immer geschlossen sein, sonst entstehen sehr hohe Wärmeverluste.



Warnung!

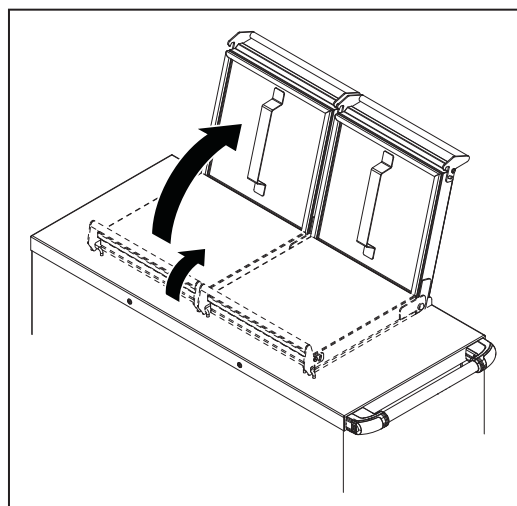
Heiße Geräteoberseite

Im Heizbetrieb wird die Geräteoberseite im Bereich um die Klappdeckel heiß und kann Verbrennungen verursachen.

- Geräteoberseite nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Klappdeckel öffnen

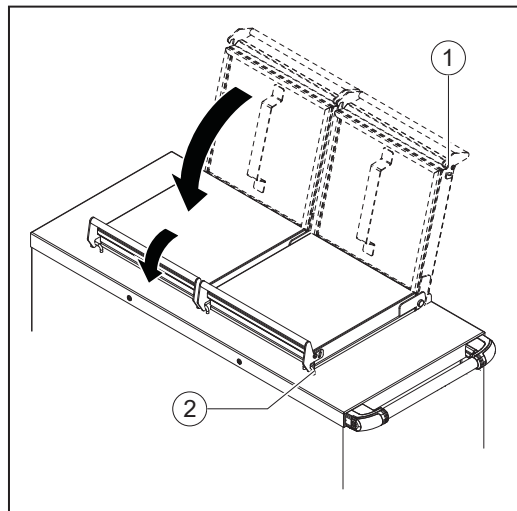
- Klappdeckelverriegelung nach oben klappen.
- Klappdeckel öffnen.



Klappdeckel schließen

- Klappdeckel herunterklappen.
- Klappdeckelverriegelung schließen.

Die Haken (1) des Verriegelungsbügels müssen in die Ösen (2) auf der Geräteoberseite greifen.



Gerät beschicken

- ☞ Wenn das Gerät ohne Abdeckhaube beheizt wird, entstehen hohe Wärmeverluste.
Das Gerät während des Heizbetriebs stets mit Abdeckhaube abdecken.
Das Gerät nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Geschirr öffnen.
- ☞ Kein Kunststoffgeschirr in das Gerät einsetzen.
Das Gerät und/oder das Kunststoffgeschirr kann beschädigt werden.
- ☞ Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.

Tellerspender 2 SHE

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- ✓ Führungsstäbe an den aktuellen Tellerdurchmesser angepasst
- ✓ Stapelplattform mit offener Seite nach unten eingesetzt
- Stapelgerät mit Tellern beschicken.
- Stapelgerät mit Abdeckhaube abdecken.

Tellerspender 2 SHVS

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- ✓ Stapelplattform mit offener Seite nach unten eingesetzt
- Klappdeckel entriegeln und öffnen.
- Stapelgerät mit Wachskerntellern bestücken.
- Klappdeckel schließen und verriegeln.

Korbspender

- ☞ Die Stapelplattform darf ausschließlich mit Körben beschickt werden, niemals direkt mit Geschirr.
- ☞ Die Körbe dürfen jeweils nur so weit befüllt werden, dass das Stapelgut nicht über die Oberkante des Korbs hinausragt.
- ☞ Wenn das Gerät mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden.
- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- Gerät mit bereits bestückten Körben beschicken.
 - oder –
 - Nacheinander leere Körbe auf die Stapelplattform stellen und jeweils mit Geschirr bestücken.
- Gerät mit Abdeckhaube abdecken.

Bühnensponder

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- Gerät mit Geschirr beschicken.
- Gerät mit Abdeckhaube abdecken.

Universalsponder

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- ❗ Die Positionen der Führungsstäbe können jederzeit an die Größe der zu stapelnden Geschirrtile angepasst werden.
- Bei Bedarf Führungsstäbe entnehmen und an neuer Position durch die Stapelplattform hindurch senkrecht wieder in das Gerät einführen.
- Gerät mit Geschirr beschicken.
- Gerät mit Abdeckhaube abdecken.

Gerät an neuen Standort bringen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Netzstecker in der Netzsteckerhalterung

Tellersponder 2 SHVS

- ✓ Klappdeckel geschlossen und verriegelt

Tellersponder mit Deckelarretierung

- ❗ Bei Bedarf können die Deckel arretiert werden.
- Bei Bedarf Deckel durch Aufschrauben der Deckelarretierungen arretieren.

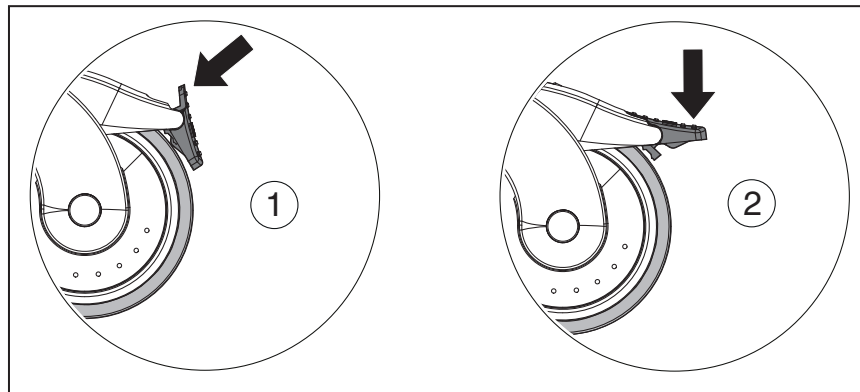


Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß

Beim Lösen und Arretieren der Rollenfeststeller kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Rollenfeststeller und die Rolle oder Geräteverkleidung gerät.



- Rollenfeststeller lösen (1).
- Gerät mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.
- Rollenfeststeller arretieren (2).

**Fahren über Rampen,
Kuhlen, schräge Flächen**

- ✓ Zwei Personen



Vorsicht!

Heiße Geräteoberseite

Die Geräteoberseite ist direkt nach dem Betrieb heiß.

Wenn das Gerät von zwei Personen geschoben wird, kann sich eine Person, welche die Geräteoberseite direkt mit der Hand berührt, die Hand verbrennen.

- Heiße Geräteoberseite zum Schieben des Geräts nur mit Schutzhandschuhen anfassen.

- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Gerät vorsichtig mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

Geschirr aufheizen und warmhalten

- ✓ Gerät beschickt
- ✓ Gerät mit Abdeckhaube abgedeckt oder Klappdeckel geschlossen und verriegelt
- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Gerät befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Gerät am Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige leuchtet.
- Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
- ↳ Unterkapitel „Soll-Temperatur einstellen“

Tellerspender 2 SHE

- Geschirr mindestens 150 Minuten aufheizen.

Universalspender, Korbspender, Bühnenspender

- Geschirr mindestens 120 Minuten aufheizen.

Tellerspender 2 SHVS

- Wachskerteller mindestens 180 Minuten aufheizen.

- Bei eingeschaltetem Gerät Geschirr so lange warm halten, wie gewünscht.

Geschirr entnehmen



Warnung!

Heiße Geräteoberseite/Heißer Geräteinnenraum/Heißes Geschirr

Im Heizbetrieb werden die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltenes Geschirr heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

- Abdeckhaube abnehmen.
- 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.

Stromversorgung Durch den Einsatz eines elektrisch betriebenen Gerätes ergibt sich für die Aufsichtsperson eine erhöhte Aufsichtspflicht.
Die Stromversorgung des Gerätes darf NICHT ohne Beaufsichtigung erfolgen.

B.PRO empfiehlt:

Gerät an Steckdosen betreiben, die durch einen Haupt-/Zentralschalter abgeschaltet werden können. Dieser Haupt-/Zentralschalter muss außerhalb der Erreichbarkeit von Kindern installiert sein.

Zugbelastung des Netzanschlusskabels vermeiden. Dies gilt ebenso beim Einsatz eines Spiralkabels.

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.

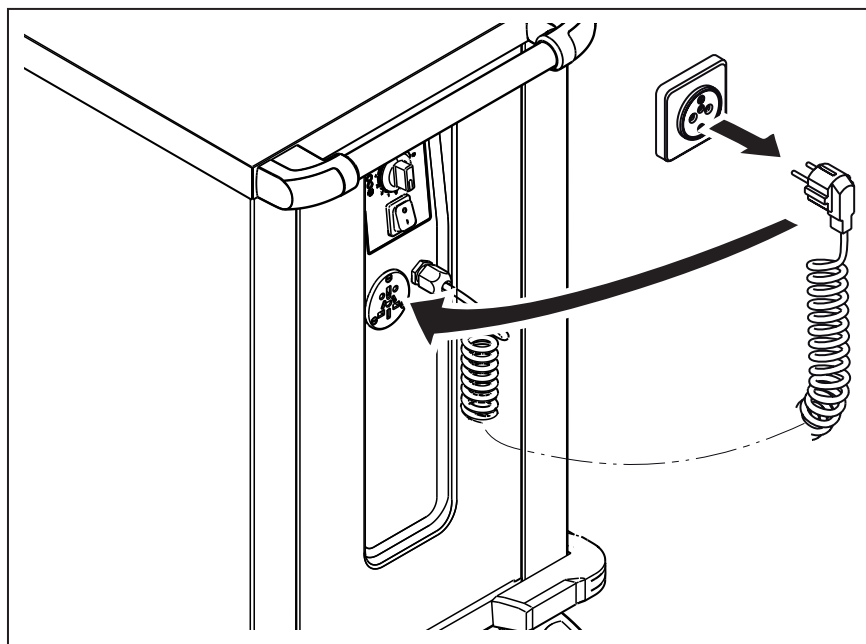
Heiße Oberflächen Das Gerät in der Kids-Ausführung heizt den Geräteinnenraum auf 44 °C auf. Somit ist ein kritischer Temperaturbereich an der Geräteaußenseite, welcher bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen kann, nicht möglich.

Temperaturregelung Die Temperaturregelung entfällt bei Geräten der Kids-Ausführung.

Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen

- Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige erlischt.
- Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Hilfe im Problemfall

**Betriebsanzeige leuchtet
nicht**

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt.	► Netzstecker in die Steckdose stecken.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	► Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	► Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

**Betriebsanzeige leuchtet,
aber Geschirr wird nicht
ausreichend aufgeheizt/
warmgehalten**

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt (nicht 2 SHVS 26).	► Höhere Temperatur einstellen. ↳ Kapitel „Soll-Temperatur einstellen“
Gerät nicht mit Abdeckhaube abgedeckt.	► Gerät mit Abdeckhaube abdecken.
Geräteelektrik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

**Betriebsanzeige leuchtet,
aber Geräteinnenraum
bleibt kalt**

Ursache	Maßnahme
Überlastschutz hat ausgelöst.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Geräteelektrik defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

**Gerät heizt immer auf
maximale Temperatur,
unabhängig von der
Regler-Einstellung**

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Regelung defekt.	► Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

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

Ursache	Maßnahme
Führungsstäbe nicht korrekt eingestellt.	► Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen. ↳ Unterkapitel „Tellerspender: Führungsstäbe an den Tellerdurchmesser anpassen“
Tellergröße ist für das Stapelgerät nicht geeignet.	Keine. Das Stapelgerät darf auf keinen Fall mit zu kleinen Tellern beschickt werden! Ansonsten besteht die Gefahr, dass Teller zwischen den Führungsstäbe hindurchrutschen und sich die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

**Korrosion an
Edelstahlteilen**

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

**Gerät ist äußerlich
beschädigt**

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ ➤ 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.

☞ Die Abdeckhaube darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Aufgrund der hohen Temperatur in der Spülmaschine können sich Spannungsrisse in der Abdeckhaube bilden.

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)

Folgende Reinigungsmittel dürfen für sonstige Metalloberflächen, 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 sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile sowie Kunststoff- und Glasteile nicht geeignet sind:

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen/-tuch
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel
- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (z. B. Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen)
- Korrosion fördernde, aggressive Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel (z. B. auf Basis von fluorierter Kieselsäure, Phosphorsäure, sowie Salz- und Schwefelsäure)

Gerät reinigen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen
- ✓ Gerät innen und außen abgekühlt
- ✓ Im Gerät befindet sich kein Stapelgut



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser

Bei Reinigungsarbeiten am angeschlossenen Gerät kann eindringendes Wasser in das Gehäuse zu einem Kurzschluss oder einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät am bauseitigen Ein-/Ausschalter ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.

☞ Die Stapelplattform kann für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

Universalspender

Beim Universalspender werden die Führungsstäbe nur durch die Stapelplattform geführt und gehalten.

Vor dem Entnehmen der Stapelplattform müssen zuerst die Führungsstäbe entnommen werden, weil diese sonst ins Gerät fallen.

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 Putzhilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) 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.

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.



Warnung!

Spannungsführende Komponenten

Bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen am angeschlossenen Gerät kann das Berühren spannungsführender Komponenten zu einem elektrischen Schlag führen.

- Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, Netzstecker ziehen.
- Netzstecker in die Netzstecker-Halterung stecken.

Rollenfeststeller kontrollieren

- ☞ Die Rollenfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Rollenfeststeller arretieren.
- Versuchen, das Gerät (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

☞ Kapitel „Reparatur“

Tellerspender: Klappdeckeldichtung kontrollieren

Tellerspender 2 SHVS

- ☞ Die Klappdeckeldichtung muss regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden.
- Klappdeckeldichtung auf Beschädigung prüfen (Sichtprobe).
- Im Schadensfall den Austausch durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

☞ Kapitel „Reparatur“

Tellerspender: Klappdeckeldichtung pflegen

Tellerspender 2 SHVS

- Um die Lebensdauer der Dichtungen des Geräts zu erhöhen, Dichtungen regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

- Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

- Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

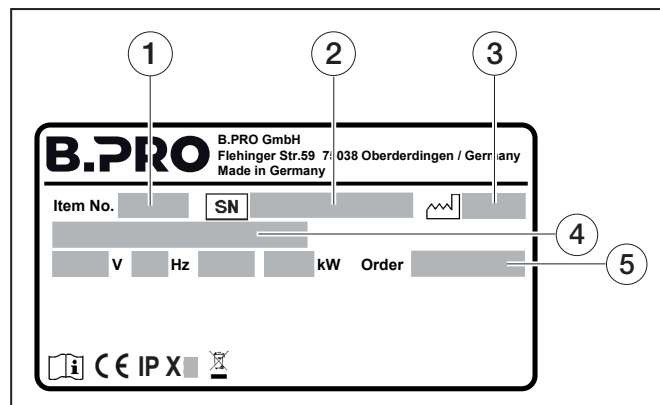
Befugte Personen

- ☞ 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) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modellbezeichnung
- (5) Fertigungsauftragsnummer

Austausch von Komponenten

- ☞ Defekte Komponenten, das Netzkabel mit eingeschlossen, dürfen ausschließlich durch folgende 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
Deutschland

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



❗ Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.

Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zugeführt werden.

Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet.

Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle zuführen.
- Das Gerät kann kostenlos bei B.PRO zurückgegeben werden.

☞ 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 „Adresse“

Technische Daten

- ① Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (elektrische 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 L x B x H [mm]	Lichtes Maß [mm]	Leergewicht [kg]
Tellerspender			
2 SHE 21-26	885 x 520 x 937	Ø: 210 bis 260	45
2 SHE 26-31	1005 x 520 x 937	Ø: 260 bis 310	50
2 SHVS 26	1168 x 548 x 1067	Ø: 260	82
Korbspender			
CHV 53/53	885 x 700 x 911	535 x 535	70
CHV 66/54	1025 x 700 x 911	660 x 540	75
Bühnenspender			
CHV 58/58	945 x 700 x 911	581 x 581	85
CEH 65/45	1184 x 619 x 1020	656 x 456	110
Universalspender			
UNI-H 59/29	885 x 520 x 944	590 x 290	68
UNI-H 58/58	944 x 520 x 944	581 x 581	91
UNI-H 59/29 Kids	885 x 520 x 794	590 x 290	64

Kapazität/Zuladung (ca.)

Modell	Kapazität	Stapelhöhe [mm] (mit/ohne Abdeckhaube)	Max. Zuladung [kg]
Tellerspender			
2 SHE 21-26	120 Teller Ø: 210 bis 260 mm	620/670	90
2 SHE 26-31	120 Teller Ø: 260 bis 310 mm	620/670	90
2 SHVS 26	98 Wachskernteller Ø: 260 mm	664/- (Betrieb nur mit geschlossenem Klappdeckel zugelassen)	120
Korbspender			
CHV 53/53	6 Körbe (H: 115 mm) oder 9 Körbe (H: 75 mm) L x B: 500 x 500 oder 525 x 525 mm	540/680	200

Modell	Kapazität	Stapelhöhe [mm] (mit/ohne Abdeckhaube)	Max. Zuladung [kg]
CHV 66/54	6 Körbe (H: 115 mm) oder 9 Körbe (H: 75 mm) L x B: 650 x 530 mm	540/680	200
Bühnenspender			
CHV 58/58	Abhängig von der Geschirrart	540/680	200
CEH 65/45	Abhängig von der Geschirrart	610/570	220
Universalspender			
UNI-H 59/29	Abhängig von der Geschirrart	540/680	150
UNI-H 58/58	Abhängig von der Geschirrart	540/680	200
UNI-H 59/29 Kids	Abhängig von der Geschirrart	390/530	200

Temperaturbereich (Geräteinnenraum)

+30 °C bis +110 °C

+140 °C (nur 2 SHVS 26)

+44 °C (nur UNI-H 59/29 Kids)

Elektrische Daten
Anschlusswerte

Modell	Spannung	Leistung (maximal) [kW]
Tellerspender		
2 SHE 21-26	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,8 kW
2 SHE 26-31	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,8 kW
2 SHVS 26	220 bis 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
Korbspender		
CHV 53/53	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,8 kW
CHV 66/54	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,8 kW
Bühnenspender		
CHV 58/58	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,8 kW
CEH 65/45	220 bis 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
Universalspender		
UNI-H 59/29	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 58/58	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 59/29 Kids	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	1,5 kW

Schutzart

IP X 5 (Das Gerät ist gegen Strahlwasser geschützt).

Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur:	+15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur:	–10 °C bis +40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

Emissionen

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

Werkstoffe

Gerätekörper:	Edelstahl
Abdeckhaube:	Polycarbonat; Expandiertes Polypropylen

Bestellangaben

Tellerspender
2 SHE 21-26

Artikelnummer

574 836; 383 048

Tellerspender
2 SHE 26-31

Artikelnummer

574 837; 383 047

Tellerspender 2 SHVS 26

Artikelnummer

574 902; 383 371

Korbspender CHV 53/53

Artikelnummer

574 903; 383 376

Korbspender CHV 66/54

Artikelnummer

574 904; 383 377

Bühnenspender
CHV 58/58

Artikelnummer

574 890; 383 372

Bühnenspender
CEH 65/45

Artikelnummer

575 291; 388 123

Universalspender
UNI-H 59/29

Artikelnummer

574 909; 383 387

Universalspender
UNI-H 59/29 Kids

Artikelnummer

575 630; 392 570

Universalspender
UNI-H 58/58

Artikelnummer

574 910; 383 389

Betriebsanleitung

Dokumentnummer:

154 165

Zubehör

Wachskernteller zur Wärmespeicherung	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO
Abdeckhaube	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO
Körbe für Korbspender	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO
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 Druckgeräte richtlinie

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.

Notizen

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