

TABLETT-TRANSPORTWAGEN

TTW 16/20/24/30 EN/GN,
TTW 24 EN DZE, TTW 24 GN DZG,
TTW 16/20/32/40 U, TTW 32/40 U PK,
TTW 16/20/24/30 EN/GN PK,
TTW 24 EN PK DZE, TTW 24 GN PK DZG,
TTW 16/20 - 115 EZE/EZG/EEU/DZE/DZG/DEU,
TTW 24/30 - 115 EDE/EDG/DDE/DDG,
TTW 24 - 115 DZE/DZG, TTW 32/40 - 115 EZU/DZU,
TTW-PK 16/20/24 - 115 DZE/DZG,
TTW-PK 24/30 - 115 DDE/DDG,
TTW-PK 32/40 - 115 DZU

Original-Betriebsanleitung



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.

Inhaltsverzeichnis

1	Zu dieser Betriebsanleitung	5
1.1	Produktdokumentation	5
1.2	Darstellungskonventionen	5
1.3	Warnhinweise	5
2	Zu diesem Produkt	5
2.1	Einsatzzweck	5
2.2	Einsatzbedingungen	6
2.3	Produktmerkmale	6
3	Sicherheit	8
3.1	Sichere Verwendung	8
3.2	Allgemeines	8
3.3	Betreiberpflichten	9
3.4	Einweisung Dritter	9
3.5	Einsatzbedingungen	9
3.6	Transport	9
3.7	Inbetriebnahme	9
3.8	Bedienung und Betrieb	10
3.9	Standortwechsel	11
3.10	Außerbetriebnahme	14
3.11	Reinigung und Pflege	14
3.12	Hygiene	14
3.13	Normen und Richtlinien	14
3.14	Produktkennzeichnung	14
4	Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen	15
5	Transport	16
5.1	Transportschäden prüfen/abwickeln	16
5.2	Lieferumfang	16
5.3	Auspacken	16
5.4	Verpackungsmaterial entsorgen	16
6	Übersicht	17
6.1	Geräteübersicht	17
7	Inbetriebnahme	18
7.1	Erstreinigung durchführen	18
7.2	Inbetriebnahme nach längerem Stillstand	18
8	Bedienung und Betrieb	18
8.1	Gerätetür öffnen	18
8.2	Gerätetür schließen	20
8.3	Kondenswasser-Auffangschale leeren	20
8.4	Eutektische Platten (Kühlakkus) einsetzen	21
8.5	Gerät beschicken	21
8.6	Gerät an neuen Standort bringen	22
8.7	Speisen entnehmen	27
9	Außerbetriebnahme	28
9.1	Gerät außer Betrieb nehmen	28
10	Hilfe im Problemfall	28

11	Reinigung und Pflege	29
11.1	Hinweise zur Reinigung von Edelstahl	29
11.2	Reinigungsintervall	29
11.3	Reinigungsmethoden	30
11.4	Reinigungsmittel	30
11.5	Gerät reinigen	31
11.6	Innenkorpus reinigen	32
11.7	Wartung	33
12	Reparatur	34
12.1	Defekt-Beschreibung	34
12.2	Ersatzteile	34
12.3	Adresse	34
12.4	Gewährleistung	34
13	Entsorgung	34
14	Technische Daten	35
15	Bestellangaben und Zubehör	39
16	Normen, Richtlinien, Prüfsiegel	41
16.1	Richtlinien für CE Kennzeichnung/EU Konformitätserklärung	41
16.2	Verordnungen, Vorschriften	41
17	Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen	42

1 Zu dieser Betriebsanleitung

1.1 Produktdokumentation

Dies ist die Original-Betriebsanleitung.

Zielgruppe:

Bedienpersonal, Küchenleiter.

1.2 Darstellungskonventionen

- ① **Erläuternde Information, Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle
- ↪ **Querverweis** auf ein Kapitel 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.

1.3 Warnhinweise



Signalwort! Art und Quelle der Gefahr!

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

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

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

2 Zu diesem Produkt

2.1 Einsatzzweck

Die Tablett-Transportwagen sind für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Transport von abgedeckten Speisen auf Gastronom-, Euronorm- oder Kompakt-Tabletts zur Ausgabestelle
- Kurzfristiges Kühlhalten von Speisen in Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) (**nur** doppelwandiger Tablett-Transportwagen)

Der Tablett-Transportwagen darf ausschließlich zum kurzfristigen Transport von Lebensmitteln in abgedeckten Behältnissen verwendet werden.

Der Tablett-Transportwagen eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Nicht zulässig sind folgende Verwendungen:

- Transport von Personen mit oder auf dem Gerät sowie dessen Anbauten
- Verwendung als Leiterersatz, Steighilfe oder Klettergerüst
- Transport oder Lagerung gefährlicher oder giftiger Stoffe/Flüssigkeiten
- Dauereinsatz und langfristige Lagerung von Speisen
- Transport von nicht-abgedeckten Speisen
- Langfristiges Kühl- oder Warmhalten von Speisen

2.2 Einsatzbedingungen

Allgemein

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Einsatzzweck verwendet werden. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts. Das Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben. Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung eingewiesen sein und die Betriebsanleitung verstanden haben.

Umgebung

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen oder in überdachten Bereichen, ohne jedoch den Witterungsbedingungen ausgesetzt zu sein, betrieben werden.

2.3 Produktmerkmale

Allgemein

Der Tablett-Transportwagen ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

- Je nach Geräteausführung ist der Gerätekörper ein- oder doppelwandig ausgeführt. Bei der doppelwandigen Ausführung ist der Gerätekörper isoliert.
- Jedes Gerätefach ist mit einer doppelwandigen, isolierten Tür mit umlaufender Dichtung und Rastverschluss versehen.
- Das Fahrwerk der Tablett-Transportwagen mit einem Fach besteht aus vier Lenkrollen, davon zwei mit Radfeststeller.
- Das Fahrwerk der Tablett-Transportwagen mit zwei oder drei Fächern besteht aus zwei Lenkrollen mit Radfeststeller und zwei Bockrollen.

Gerätebezeichnungen

Die Gerätebezeichnung enthält eine Kurzbezeichnung der Geräteausführung. TTW steht für Tablett-Transportwagen, PK für passive Kühlung. Die nachfolgenden Ziffern und Buchstaben haben folgende Bedeutung:

Bezeichnung mit 1 Ziffernfolge gefolgt von einer Buchstabenfolge:

- Die erste und zweite Ziffer bezeichnen die Aufnahmekapazität (16, 20, 24, 30, 32, 40 Tablette), z. B. TTW **16** EN
- Die Buchstabenfolge steht für den Tablett-Typ, z. B. TTW 16 **EN**:
 - GN = Gastronorm-Tablett
 - EN = Euronorm- oder Kompakt-Tablett
 - Universal = Gastronorm- und Euronorm- oder Kompakt-Tabletts

Bezeichnung mit 2 Ziffernfolgen gefolgt von einer Buchstabenfolge:

- Die erste und zweite Ziffer bezeichnen die Aufnahmekapazität (16, 20, 24, 30, 32, 40 Tablette), z. B. TTW **16**-115 EZG
- Die dritte, vierte und fünfte Ziffer geben den Abstand der Auflagesicken an (115 mm), z. B. TTW 16-**115** EZG
- Der erste Buchstabe bezeichnet die Ausführung der Wände, z. B. TTW 16-115 **E**ZG:
 - E = Einwandig
 - D = Doppelwandig
- Der zweite Buchstabe steht für die Anzahl der Fächer, z. B. TTW 16-115 **EZ**G:
 - E = 1 Fach
 - Z = 2 Fächer
 - D = 3 Fächer
- Der letzte Buchstabe steht für den Tabletttyp, z. B. TTW 16-115 **EZG**:
 - G = Gastronormtablets
 - E = Euronormtablets oder Kompakt-Tabletts
 - U = Gastronorm- und Euronormtablets oder Kompakt-Tabletts

① Die Ausführungen für Kompakttablets sind nicht näher gekennzeichnet.

Zuordnung der Tablett-Typen

Tablett-Typ	Geräte	Erläuterung
Gastronorm-Tabletts	– TTW 16/20/24/30 GN – TTW 16/20-115 EZ G /DZ G – TTW 24/30-115 ED G /DD G – TTW-PK 16/20-115 DZ G – TTW-PK 24/30-115 DD G	Die Tabletts werden mit der Schmalseite voran eingeschoben.
Euronorm-Tabletts	– TTW 16/20/24/30 EN – TTW 16/20-115 EZ E /DZ E – TTW 24/30-115 ED E /DDE E – TTW-PK 16/20-115 DZ E – TTW-PK 24/30-115 DDE E	Die Tabletts werden mit der Schmalseite voran eingeschoben.
Gastronorm- und Euronormtablets	– TTW 16/20/32/40 Universal – TTW 16/20-115 EE U /DE U – TTW 32/40-115 EZ U /DZ U – TTW-PK 32/40 DZ U	– Die Tabletts werden mit der Längsseite voran eingeschoben. – Es passen pro Sickenauflage 2 Tabletts in ein Gerätefach.
Kompakt-Tabletts	– TTW 16/20/24/30 EN – TTW 16/20-115 EZ E /DZ E – TTW 24/30-115 ED E /DDE E – TTW-PK 16/20-115 DZ E – TTW-PK 24/30-115 DDE E	Die Tabletts werden mit der Schmalseite voran eingeschoben.
	– TTW 16/20/32/40 Universal – TTW 16/20-115 EE U /DE U – TTW 32/40-115 EZ U /DZ U – TTW-PK 32/40 DZ U	– Die Tabletts werden mit der Längsseite voran eingeschoben. – Es passen pro Sickenauflage 2 Tabletts in ein Gerätefach.

Bedienung und Betrieb

- Senkrecht verlaufende Schiebegriffe auf beiden Stirnseiten ermöglichen ein einfaches Manövrieren des Tablett-Transportwagens. Umlaufende Stoßschutzleisten schützen vor Beschädigung.
- Die Gerätetüren sind mit einem selbstschließenden Türverschluss versehen. Sie lassen sich um ca. 270° öffnen und an den Außenseiten arretieren. Bei Geräten mit 3 Gerätefächern lässt sich die mittlere Tür um ca. 180° öffnen und arretieren.
- Die Seiteninnenwände sind mit Auflagesicken ausgeführt.
- Bei Geräteausführungen für Gastronorm- und Euronormtablets sind oberhalb der Auflagesicken jeweils zwei Prägungen angebracht. Sie verhindern ein ungewolltes Abkippen beim Herausziehen des Tablett.

Standardausführung

Die Standardausführung des Tablett-Transportwagens umfasst:

- Je nach Modell ein- oder doppelwandiger Gerätekörper aus Edelstahl
- Je nach Modell ein bis drei Fächer
- Doppelwandige Flügeltür für jedes Gerätefach
- Türdichtungsprofil(e), umlaufend und herausnehmbar
- Türverschluss selbstschließend
- Sickenabstand 115 mm
- Tiefgezogene Sickenauflagen mit Kippsicherung
- Zwei Schiebegriffe an jeder Geräteseitenwand
- Umlaufende Stoßschutzleiste
- 4 Lenkrollen, davon zwei mit Radfeststeller (Geräte mit einem Gerätefach)
- Zwei Lenkrollen mit Radfeststeller, zwei Bockrollen (Geräte mit zwei oder drei Gerätefächern)
- Rollenordnung "A": Rollen an den Geräteecken

Optionen/Zubehör

Der Tablett-Transportwagen ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

Optionale Ausstattung	Erläuterung
Seitenwandausführung für Kompakt-Tabletts	–
Korpus-Hygieneausführung H1	–
Waschanlagentauglichkeit	nur bei Hygieneausführung H1
Diverse Rollenausführungen	–
Rollenanordnung „D“	Lenkrollen an den Geräteecken und zwei zusätzliche Bockrollen mittig an beiden Gerätelängsseiten
Rollenoption mit Zentralfeststeller und/oder mit zentralem Richtungsfeststeller	–
CNS-Schiebegriffe	–
Stoßleisten umlaufend gefräßt	–
Dachstoßleisten	– umlaufend – umlaufend gefräßt
Korpus-Stoßschutz 3-seitig	–
Transportsicherung Türen	–
Antistatikband	–
Dach-Galerie	– umlaufend – 3-seitig
Deichsel und Kupplung	–
Beladungsgewicht (inklusive TTW)	– bis 335 kg – ab 335 kg
Verschiedene Durchmesser der Deichselaufnahme	–
Ablaufstutzen im Grundboden	–
Folie abgezogen	–
Seefrachtverpackung	–
Eutektische Platten (Kühlakkus)	nur geeignet für Gerätefächer mit Gastronorm-Abmessungen und doppelwandiger Ausführung bzw. Geräteausführung mit passiver Kühlung (TTW-PK)

3 Sicherheit

3.1 Sichere Verwendung



- Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme und Verwendung des Geräts sorgfältig lesen und beachten.
- Angaben zur sicheren Verwendung, Sicherheitshinweise und Warnhinweise lesen und beachten.
- Betriebsanleitung so aufbewahren, dass sie jederzeit für das Bedienpersonal zugänglich ist.

3.2 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. Eine unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.

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

Warnhinweise

- Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

3.3 Betreiberpflichten

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

- Sicherstellen, dass die Benutzer des Geräts gemäß dieser Betriebsanleitung in die Bedienung und den Umgang mit diesem Gerät eingewiesen sind und diese verstanden haben.
- Sicherstellen, dass die Anwender die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

3.4 Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte weitergegeben, diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts einweisen und auf mögliche Gefahren aufmerksam machen.

3.5 Einsatzbedingungen

Kippgefahr!

Gerät kann umkippen. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät **nicht** als "Leiterersatz" nutzen oder von Kindern als "Klettergerät" verwenden lassen.
- Gerät von Kindern fernhalten.
- Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungs- und Witterungsbedingungen betreiben.

↪ „2.2 Einsatzbedingungen“ auf Seite 6

- Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.
- Gerät bei Beschädigung vor versehentlicher Verwendung sichern.

Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Fehlfunktion auftritt, Gerät **nicht** mehr verwenden und unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

↪ "Reparatur" auf Seite 34

3.6 Transport

Schweres, kippendes Gerät!

Eine unsachgemäßer Transport des Geräts kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät **nur** aufrecht stehend transportieren.

Sachschäden am Gerät durch unsachgemäßen Transport!

- Gerät nur in einem Lastfahrzeug mit ausreichend dimensionierter Laderampe oder in einem Lieferwagen transportieren.
- Sicherstellen, dass die Laderampe einen Neigungswinkel von 10° **nicht** überschreitet.
- Gerät auf der Palette gegen Verrutschen sichern (Sicherungsgurte).
 - Gerät nur mit gelösten Radfeststellern transportieren.
 - Eine Transportsicherung nur mit Rollenfeststellern ist **nicht** ausreichend.
- Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.
- Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.
- Sicherstellen, dass das Gerät sicher verstaut ist und während des Transports nicht verrutschen oder von der Ladefläche herunterfallen kann.

3.7 Inbetriebnahme

- Beim Auspacken des Geräts alle vorhandenen Schutzfolien abziehen.

3.8 Bedienung und Betrieb

Ungesichertes Gerät!

Das unbeabsichtigte Wegrollen des Geräts kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät immer mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern.
- Speisen auf Gastronorm-/Euronormtablets immer mit Clochen abdecken.
- Speisen auf Tellern immer mit Clochen abdecken.

Beeinträchtigte Lebensmittelqualität!

Durch Unterbrechungen während der Lagerung oder Regeneration kann die Qualität der im Gerät befindlichen Lebensmittel beim Warm- oder Kühlhalten beeinflusst werden.

- Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.
- Kerntemperatur prüfen.
- Prüfen, ob die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt ist.
- Lebensmittel ggf. entsorgen.

Beschickung

Schweres, kippendes Gerät!

Der Schwerpunkt des Geräts kann durch falsche Beschickung zur Geräteoberseite verlagert werden und das Kippen des Geräts begünstigen. Das Kippen des Geräts kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät **nur** von unten nach oben beschicken.
- Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
- Gerät stets von oben nach unten entladen.
- Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung nicht überschreiten.

🔗 "Technische Daten" auf Seite 35

Geräteausführung mit Aufnahmekapazität 2 Tablett je Sickenpaar

Ungesicherte Ladung!

Wenn die Sickenauflagen nicht vollständig bestückt sind, können Tablett beim Standortwechsel verrutschen. Dies kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Jedes Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit zwei Tablett, bestücken.
- Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten.

Eutektische Platten (Kühlakkus)

Stark gekühlte eutektische Platten!

Gekühlte Eutektische Platten sind sehr kalt. Der Kontakt mit nackter Haut kann zu lokalen Erfrierungen führen.

- Gekühlte Eutektische Platten nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfassen.

Rutschgefahr durch auslaufendes Kondenswasser!

Eutektische Platten können beim Erwärmen mit Kondenswasser anlaufen, welches aus dem Gerät auslaufen kann. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Keine eutektischen Platten während dem Warmhalten von Speisen verwenden.
- Auffangschale regelmäßig leeren.
- Auf den Boden gelangtes Kondenswasser vollständig aufwischen.

Zulässige Flächenlast:

- Geräteoberseite: 20 kg

Gerätetüren

Ungesicherte Ladung!

Wenn das Gerät auf einer schrägen Fläche steht, können beim Öffnen der Gerätetüren Tablett und Speisen aus dem Gerät rutschen. Dies kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Gerätetüren nur öffnen, wenn das Gerät auf einer waagrechten Fläche steht.

Klemm- und Quetschgefahr durch öffnende/schließende Türen und Scharniere!

Beim Öffnen, Arretieren und Schließen der Gerätetüren können Gliedmaßen (z. B. Finger) eingeklemmt und gequetscht werden. Dies kann zu Quetschungen führen.

- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür sicherstellen, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.
- Gerätetüren vorsichtig und ohne Schwung öffnen, arretieren und schließen.

Heiße Gegenstände und Speisen

Verbrennungen durch heiße Flächen und Gegenstände!

Beim Warmhalten von Speisen können Oberflächen und eingebrachte Gegenstände (z. B. Geschirr) sehr heiß werden. Der Kontakt mit heißen Oberflächen und Gegenständen kann zu Verbrennungen führen.

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

Verbrühungen durch heiße flüssige Speisen!

Heiße flüssige Speisen können über den Tellerrand fließen. Der Kontakt kann zu Verbrühungen führen.

- Tablett mit heißen flüssigen Speisen waagrecht halten.
- Ruckartige Bewegungen der Tablett mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen vermeiden.
- Bedienpersonen im Umgang mit heißen flüssigen Speisen besonders unterweisen.

3.9 Standortwechsel

- Sicherstellen, dass der Standort des Geräts die Verordnungen, Vorschriften, weiteren berufsgenossenschaftliche Regeln und ggf. weitere nationale Bestimmungen der Länder in der jeweils aktuellen Fassung erfüllt.

Kippgefahr beim Befahren von schrägen Flächen!

Das Gerät kann umkippen, insbesondere beim Befahren von schrägen Flächen. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

Das Gerät ist im Stand kippstabil bis zu einer **Neigung von 10°**.

- Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren.

Seitlich ausbrechendes Gerät bei Fahrten über schräge Flächen!

Das Gerät kann auf schrägen Flächen seitlich ausbrechen, sodass das Gerät kippen oder wegrollen kann. Dies kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

- Gerät immer mit **zwei** Personen (an jeder Geräteseitenwand eine) über schräge Flächen schieben.

Unkontrollierbares Gerät!

Unsachgemäßer Transport kann zur Beschädigung des Geräts (z. B. an den Rollen) führen, sodass das Gerät kippen oder wegrollen und Ladung verrutschen oder herunterfallen kann. Dies kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät **nicht** mit arretierten Rollenfeststellern bewegen.
- Stöße vermeiden.
- Schwellen oder Stufen **vorsichtig** (ohne Schwung) überfahren.
- **Keine** unebenen Böden befahren.
- Gerät nur schieben, **nicht** ziehen.

Unbeabsichtigtes Wegrollen des Geräts!

Eine Beschädigung der Rollenfeststeller oder eine mangelhafte Bremsleistung kann ein unkontrolliertes Rollen des Geräts verursachen und zu Personen- und Sachschäden führen.

- Vor dem Transportieren des Geräts die Bremsleistung der Rollen prüfen, indem das Gerät auf einer ebenen Fläche abgestellt und die Rollen festgestellt werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät sicher steht, nicht rollt und nicht rutscht.
- Wenn Anzeichen von Beschädigungen an den Rollenfeststellern oder eine mangelhafte Bremsleistung erkennbar sind:
Gerät **nicht** verwenden und sofort den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

🔧 "Reparatur" auf Seite 34

- Wenn das Gerät auf einer schrägen Fläche steht:
Gerät zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen unbeabsichtigtes Wegrollen sichern.

Klemmgefahr beim Lösen und Arretieren der Radfeststeller!

Beim Lösen und Arretieren der Radfeststeller kann der Fuß eingeklemmt werden. Dies kann zu Verletzungen führen.

- Fuß nicht zwischen die Radfeststeller und den umlaufenden Stoßschutz halten.

Quetschgefahr beim Schieben des Geräts!

Beim Transport des Geräts können die Hände zwischen der Wand oder anderen Gegenständen (z. B. Schrank) und dem Gerät eingeklemmt und gequetscht werden. Dies kann zu Quetschungen führen.

- Sicherstellen, dass Hände und Finger nicht in die Nähe der Wand oder des Geräts gelangen, während es geschoben wird.

Unangemessen hohe Geschwindigkeit!

Beim Fahren des Geräts mit hohen Geschwindigkeiten besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt oder durch das hohe Eigengewicht nicht mehr angehalten werden kann. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät immer in angemessener Geschwindigkeit (**nicht** schneller als 3 km/h – entspricht langsamem Gehen) an den neuen Standort bringen.

Eingeschränkter Sichtbereich!

Beim Bewegen des Geräts mit eingeschränktem Sichtbereich können Personen und Gegenstände übersehen werden. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät nur schieben, **nicht** ziehen.
- Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kühlen und schräge Flächen: Immer eine weitere Person zur Absicherung vorsehen.
- Gerät nur mit **zwei** Personen (an jeder Seite des Geräts eine) schieben.
- Beim Transport des Geräts sicherstellen, dass keine Personen und keine Gegenstände, die sich vor dem Gerät befinden, übersehen werden.

Schweres ungebremstes Gerät!

Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät immer mit zwei Händen an den Schiebegriffen auf der Geräteseite mit den Lenkrollen und Radfeststellern schieben.
- Sicherstellen, dass die Person, die das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage ist, das ggf. beladene Gerät im Ernstfall abzubremesen.

Transport von Gegenständen**Herunterfallende Gegenstände!**

Beim Schieben des Geräts können Gegenstände, Tablettts und Speisen von der Geräteoberseite oder aus dem Gerät rutschen. Herunterfallende Gegenstände können zu Personen- und Sachschäden führen.

- Gegenstände von der Oberseite des Geräts entfernen.
- Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten.

Geräteausführung mit Galerie

Bei Geräten mit Galerie ist der Transport von Gegenständen mit festem Stand auf der Geräteoberseite möglich. Um das Verrutschen zu vermeiden, müssen Gegenstände entsprechend ihrer jeweiligen Größe, Form und Gewicht zweckmäßig und ausreichend gesichert werden, z. B. mit:

- geeigneten Transportbehältern
- rutschfesten Unterlagen
- Spanngurten
- Gegenstände ausreichend sichern.
- Bauliche Gegebenheiten wie Durchfahrtshöhe oder Durchfahrtsbreite berücksichtigen.

Kippgefahr durch Schwerpunktverlagerung!

Durch Gegenstände auf der Geräteoberseite kann sich der Schwerpunkt des Geräts ungünstig verlagern. Das Gerät kann umkippen, insbesondere beim Befahren von schrägen Flächen. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Fahrweise an örtliche Umgebungsbedingungen anpassen.
- Beim Befahren von schrägen Flächen Gegenstände von der Oberseite des Geräts entfernen.

Standortwechsel im Zugbetrieb

Kippgefahr! Schweres Gerät!

Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potenzial. Beim Standortwechsel im Zugbetrieb besteht eine erhöhte Kippgefahr. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

Die Aufsichtspflicht im Zugbetrieb 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.

- Zugbetrieb nur durch Anwender durchführen lassen, welche vollständig im Fahren von Routenzügen unterwiesen wurden und über einen entsprechenden Befähigungsnachweis verfügen.
- Sicherstellen, dass Anwender die mit den Geräten im Zugbetrieb verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.
- Kinder von den Geräten fernhalten.
- Routenzug **nicht** unbeaufsichtigt lassen.
- Sicherheitsschuhe und ggf. weitere vorgeschriebene Sicherheitskleidung tragen.
- Wenn Anzeichen von Beschädigungen am Gerät erkennbar sind:
Gerät **nicht** verwenden, vor versehentlicher Verwendung sichern und umgehend die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.

🔗 "Reparatur" auf Seite 34

Hochschnellende Zugdeichsel!

Die heruntergeklappte Deichsel steht unter Federspannung. Unkontrolliertes Hochschnellen kann zu Verletzungen führen.

- Gliedmaße vom Schwenkbereich der Deichsel fernhalten.
- Sicherstellen, dass die Deichsel gesichert ist.

Unbeabsichtigtes Abkuppeln!

Die Verbindung der Geräte kann sich durch Unebenheiten oder durch einen beschädigten oder fehlenden Sicherungsbügel während des Transports von selbst lösen. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Kupplungsbolzen und die angekuppelte Deichsel **immer** mit einem Sicherungsbügel sichern.
- Sicherungsbügel vor dem Standortwechsel auf Beschädigungen prüfen.
- Gerät bei fehlendem oder beschädigtem Sicherungsbügel **nicht** ankoppeln / zusammenkoppeln. Bei Bedarf den Service von B.Pro kontaktieren.

🔗 Service von B.PRO

3.10 Außerbetriebnahme

Einschlussgefahr von Kindern

Einschließen von Kindern!

Das Gerät hat Schrankfächer mit einer Größe, in die Kinder hineinsteigen könnten. Kinder, die in leere Tablett-Transportwagen klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür geschlossen wird!

- Gerät **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Inbetriebnahme sowie vor der Deponierung des Geräts **prüfen**, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.
- Leere Transportwagen mit der Gerätetürseite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

3.11 Reinigung und Pflege

- Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und nationale Hygienebestimmungen beachten.

Rutschgefahr!

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen.
- Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.
- Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

3.12 Hygiene

- Beim Kühlhalten und beim Warmhalten von Speisen die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen beachten.
- Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr.852/2004 sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder einhalten.

① Optional erfüllt der Geräteinnenkorpus die Anforderungen der Hygieneausführung H1.

3.13 Normen und Richtlinien

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

- Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

3.14 Produktkennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Typenschild (siehe Kapitel 12.1 auf Seite 34) versehen.

- ① Beim Entfernen des Typenschilds erlischt die Gewährleistung.

4 Zusatzinformationen – Einsatz in KiTa- und Schulverpflegungen

Allgemeiner Sicherheitshinweis im Umgang mit Kindern.

- Alle Sicherheitshinweise im entsprechenden Sicherheitskapitel (siehe Kapitel 3.1 auf Seite 8) beachten, um einen sicheren Umgang mit diesem Gerät im Beisein von Kindern zu gewährleisten.

① Diese Zusatzinformation beschreibt die abschätzbaren, zusätzlichen Restgefahren, die sich durch den Zugang von Kindern/Jugendlichen zu diesem Produkt ergeben.



Gefahr! Einschließen von Kindern!

Das Gerät hat Schrankfächer mit einer Größe, in die Kinder hineinsteigen könnten. Kinder, die in leere Tablett-Transportwagen klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür geschlossen wird!

- Gerät **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Inbetriebnahme sowie vor der Deponierung des Geräts **prüfen**, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.
- Leere Transportwagen mit der Gerätetürseite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.



Vorsicht! Verbrennungen durch heiße Flächen und Gegenstände!

Beim Warmhalten von Speisen können Oberflächen und eingebrachte Gegenstände (z. B. Geschirr) sehr heiß werden. Der Kontakt mit heißen Oberflächen und Gegenständen kann zu Verbrennungen führen.

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



Vorsicht! Stark gekühlte eutektische Platten!

Gekühlte Eutektische Platten sind sehr kalt. Der Kontakt mit nackter Haut kann zu lokalen Erfrierungen führen.

- Gekühlte Eutektische Platten nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfassen.



Vorsicht! Klemm- und Quetschgefahr durch öffnende/schließende Türen und Scharniere!

Beim Öffnen, Arretieren und Schließen der Gerätetüren können Gliedmaßen (z. B. Finger) eingeklemmt und gequetscht werden. Dies kann zu Quetschungen führen.

- Beim Öffnen und Schließen der Gerätetür sicherstellen, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.
- Gerätetüren vorsichtig und ohne Schwung öffnen, arretieren und schließen.

Allgemeine und spezielle Gefahren

Einsatzbereich

- Gerät nur für den in dieser Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck einsetzen.

Aufsichtspflicht

- Gerät **nicht** unbeaufsichtigt bewegen oder betreiben.

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

Durch Missbrauch als Spielgerät kann das Gerät kippen und Personenschäden verursachen.

- Am Gerät **nicht** klettern.

Missbrauch als Lagerplatz

- Gerät **nicht** als Lagerplatz für Gegenstände und/oder Lebewesen benutzen.

Missbrauch als Fahrzeug

- Gerät **nicht** als Fahrzeug oder Transportmittel nutzen.
- **Nicht** unter das Gerät legen.

Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potenzial. Durch die vorgenannten Missbräuche können Personen verletzt z. B. überrollt oder eingequetscht werden.

Rollenfeststeller

Die Rollenfeststeller haben Öffnungen, die technisch bedingt sind. Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können in die Öffnungen der Rollenfeststeller hineinragende Gliedmaßen gequetscht werden. Durch unbeaufsichtigtes Öffnen eines Rollenfeststellers kann sich das Gerät in Bewegung setzen.

- Wenn das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist oder ein Standortwechsel notwendig ist: Vorhandene Rollenfeststeller betätigen.

5 Transport

5.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt.

Später gemeldete Transportschäden **müssen** durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

- Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrollieren (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.

5.2 Lieferumfang

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts sind in den Lieferpapieren dokumentiert.

Standardmäßiger Lieferumfang

- (1) Tablett-Transportwagen
- (2) Betriebsanleitung

5.3 Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen.
- Transportverpackung **nicht** aufreißen und **nicht** aufschneiden!
- Lieferumfang prüfen.
- Beim Auspacken des Geräts alle vorhandenen Schutzfolien abziehen.

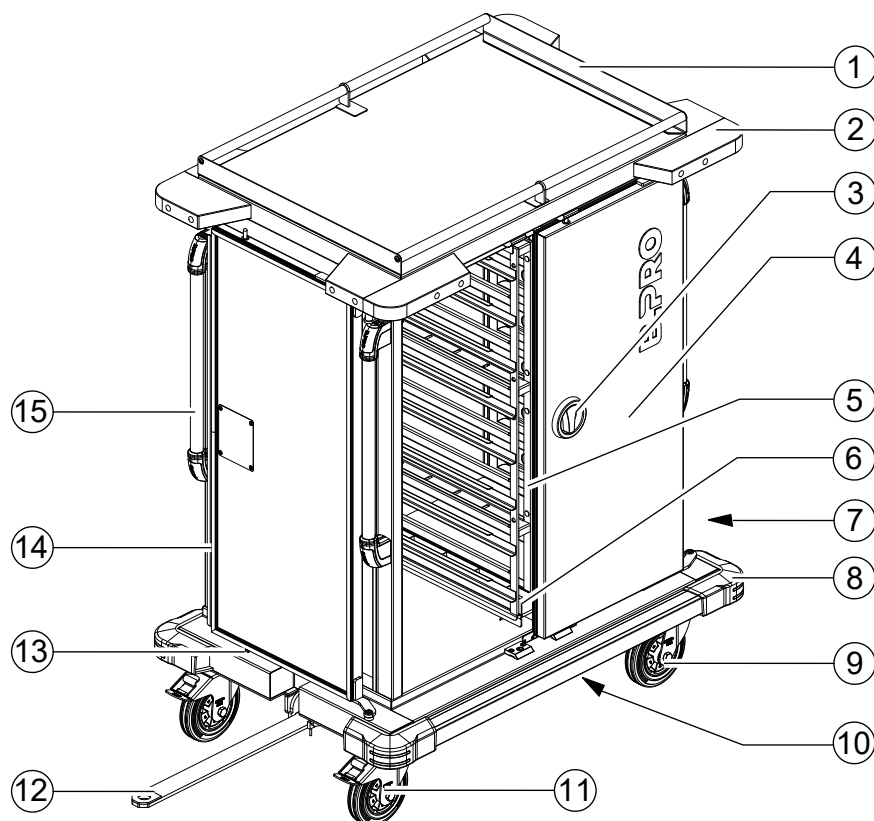
5.4 Verpackungsmaterial entsorgen

Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

- Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

6 Übersicht

6.1 Geräteübersicht



- (1) Galerie (optional)
- (2) Zusätzlicher Stoßschutz oben (optional)
- (3) Türverschluss (PK-Modelle)
- (4) Gerätetür
- (5) Mittelwand mit Auflagesicken und Einschubebenen für Eutektische Platten (PK-Modelle)
- (6) Kondenswasser-Auffangschale (PK-Modelle)
- (7) Befestigungsbolzen zur Aufnahme der Zugdeichsel
- (8) Stoßschutzleiste
- (9) Bockrolle
- (10) Antistatikband (optional)
- (11) Lenkrolle mit Radfeststeller
- (12) Zugdeichsel
- (13) Türarretierung
- (14) Umlaufendes Türdichtungsprofil
- (15) Schiebegriff

7 Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Keine erkennbaren Defekte, keine sichtbaren Schäden am Gerät
- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Schutzfolien entfernt
- ✓ Gerät standsicher aufgestellt

7.1 Erstreinigung durchführen

- Nach Anlieferung an dem Gerät eine Erstreinigung durchführen.
 - Kartonagen, Schutzschichten aus Papier, Folien und Klebebänder vollständig entfernen.
 - Oberflächen mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen.
- ↳ "Reinigung und Pflege" auf Seite 29

7.2 Inbetriebnahme nach längerem Stillstand

- Das Gerät vor der Inbetriebnahme reinigen und prüfen.
 - Gerät gründlich reinigen.
- ↳ "Reinigung und Pflege" auf Seite 29
- Funktion von Rollen, Radfeststellern, Türen, Türverschlüssen, Türdichtungen und Griffen prüfen.
 - Bei Defekt Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.
- ↳ "Reparatur" auf Seite 34

8 Bedienung und Betrieb

8.1 Gerätetür öffnen



Vorsicht! Beeinträchtigte Lebensmittelqualität!

Durch Unterbrechungen während der Lagerung oder Regeneration kann die Qualität der im Gerät befindlichen Lebensmittel beim Warm- oder Kühlhalten beeinflusst werden.

- Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.



Vorsicht! Ungesicherte Ladung!

Wenn das Gerät auf einer schrägen Fläche steht, können beim Öffnen der Gerätetüren Tablett und Speisen aus dem Gerät rutschen. Dies kann zu Personen- und Sachschäden führen.

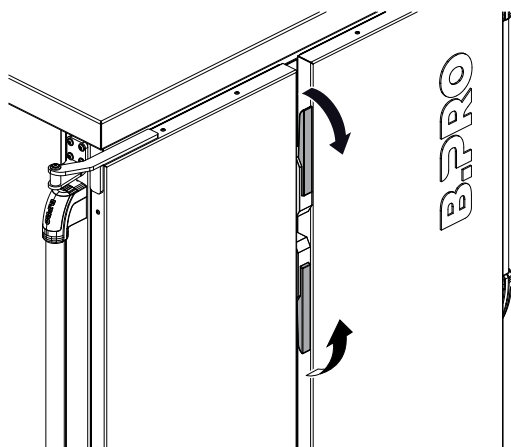
- Gerätetüren nur öffnen, wenn das Gerät auf einer waagrechten Fläche steht.



Vorsicht! Klemm- und Quetschgefahr durch öffnende Türen und Scharniere!

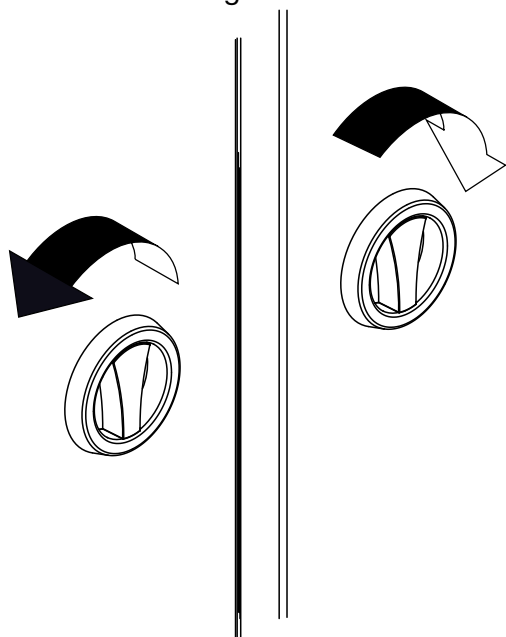
Beim Öffnen und Arretieren der Gerätetüren können Gliedmaßen (z. B. Finger) eingeklemmt und gequetscht werden. Dies kann zu Quetschungen führen.

- Beim Öffnen der Gerätetür sicherstellen, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.
- Gerätetüren vorsichtig und ohne Schwung öffnen und arretieren.



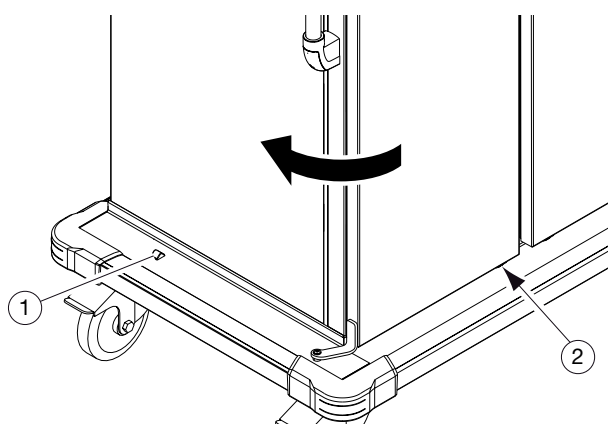
- ✓ Gerät steht auf waagrechter Fläche.
- Türgriff am Türverschluss in Pfeilrichtung ziehen und Gerätetür öffnen.
- Gerätetür vorsichtig und ohne Schwung öffnen und arretieren.

Geräteausführung PK-Modelle



- ✓ Gerät steht auf waagrechter Fläche.
- Türverschluss bis zum Anschlag in Pfeilrichtung drehen und Gerätetür öffnen.
- Gerätetür vorsichtig und ohne Schwung öffnen und arretieren.

Gerätetür arretieren



- Gerätetür vollständig öffnen (270°) und an die Schmalseite des Geräts andrücken. Der Türschnäpper (1.) rastet spürbar in die Türsicherung (2.) ein.

8.2 Gerätetür schließen



Gefahr! Einschließen von Kindern!

Das Gerät hat Schrankfächer mit einer Größe, in die Kinder hineinsteigen könnten. Kinder, die in leere Tablett-Transportwagen klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür geschlossen wird!

- Gerät **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Inbetriebnahme sowie vor der Deponierung des Geräts **prüfen**, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.
- Vor dem Schließen der Gerätetüren sicherstellen, dass sich keine Kinder im Gerät befinden.



Vorsicht! Klemm- und Quetschgefahr durch schließende Türen und Scharniere!

Beim Schließen der Gerätetüren können Gliedmaßen (z. B. Finger) eingeklemmt und gequetscht werden. Dies kann zu Quetschungen führen.

- Beim Schließen der Gerätetür sicherstellen, dass sich keine Gliedmaßen in der Türöffnung oder den Türscharnieren befinden.
- Gerätetüren vorsichtig und ohne Schwung schließen.

- Gerätetür vorsichtig von der Türarretierung ziehen.
- Gerätetür ohne Schwung schließen.
- Gerätetür in das Schloss drücken, bis sie hör- und spürbar einrastet.

8.3 Kondenswasser-Auffangschale leeren

Geräteausführung TTW-PK

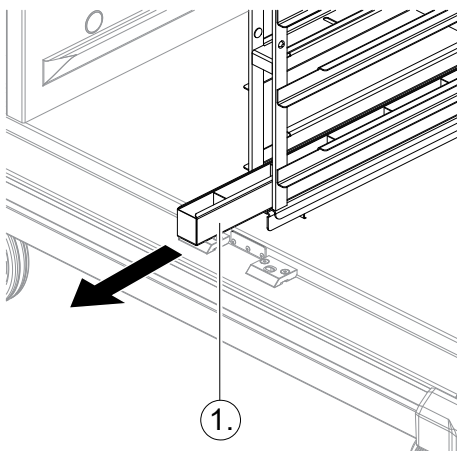
- ① Durch Abkühlung der Umgebung bildet sich an gekühlten Eutektischen Platten Kondenswasser. Das Gerät ist mit einer Auffangschale zur Aufnahme des entstehenden Kondenswassers ausgestattet. Der Kondenswasser-Anfall hängt in hohem Maß von den Umgebungsbedingungen ab (Temperatur, Luftfeuchtigkeit).



Vorsicht! Rutschgefahr durch auslaufendes Kondenswasser!

Eutektische Platten können beim Erwärmen mit Kondenswasser anlaufen, welches aus dem Gerät auslaufen kann. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Keine eutektischen Platten während dem Warmhalten von Speisen verwenden.
- Auffangschale regelmäßig leeren.
- Auf den Boden gelangtes Kondenswasser vollständig aufwischen.



- Gerätetüren öffnen.
- Kondenswasser-Auffangschale an geformten Griff langsam aus dem Gerät ziehen (1).
- Kondenswasser-Auffangschale leeren.
- Stopfen des Kondenswasserablaufs im Geräteboden ziehen und Kondenswasser ablassen. Ggf. einen geeigneten Behälter darunterstellen.
- Geräteboden trocken wischen.
- Stopfen des Kondenswasserablaufs wieder einstecken.
- Kondenswasser-Auffangschale an unterster Position in die Mittelwand einschieben.

8.4 Eutektische Platten (Kühlakkus) einsetzen



Vorsicht! Stark gekühlte eutektische Platten!

Gekühlte Eutektische Platten sind sehr kalt. Der Kontakt mit nackter Haut kann zu lokalen Erfrierungen führen.

- Gekühlte eutektische Platten nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfassen.

Geräteausführung TTW-PK

Die Mittelwand im Innenraum des Geräts ist mit Halterungen zur Aufnahme von eutektischen Platten der Größe GN 1/1 ausgestattet.

- ✓ Eutektische Platten vorgekühlt
- ✓ Leere Kondenswasser-Auffangschale in der Mittelwand eingesetzt
- ✓ Gerätetür offen
- Eutektische Platten mit der Schmalseite voran von oben nach unten in die Führungsschiene der Mittelwand einschieben.
- Gerätetüren schließen.

8.5 Gerät beschicken



Warnung! Schweres, kippendes Gerät!

Der Schwerpunkt des Geräts kann durch falsche Beschickung zur Geräteoberseite verlagert werden und das Kippen des Geräts begünstigen. Das Kippen des Geräts kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät **nur** von unten nach oben beschicken.
- Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.
- Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung nicht überschreiten.
- 👉 "Technische Daten" auf Seite 35

Geräteausführung mit Aufnahmekapazität 2 Tablett je Sickenpaar



Vorsicht! Ungesicherte Ladung!

Wenn die Sickenauflagen nicht vollständig bestückt sind, können Tablett beim Standortwechsel verrutschen. Dies kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Jedes Auflagesickenpaar stets vollständig, z. B. mit zwei Tablett, bestücken.
- Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten.

- ✓ Gastronorm-/Euronormtablett: Speisen mit Clochen abgedeckt
- ✓ Kompakt-Tablett: Tablettunterteil- und -oberteil mit Verschlusschieber verriegelt
- Gerätetüren öffnen (siehe Kapitel 8.1 auf Seite 18).
- Tablett so einschieben, dass die Tabletränder auf den Sicken aufliegen.
- Bei Gastronorm- und Euronormtablett sicherstellen, dass die Tabletränder nicht auf den Prägungen für die Kippsicherung aufliegen.
- Gerätetüren schließen (siehe Kapitel 8.2 auf Seite 20).

8.5.1 Speisen kühl halten

Geräteausführung TTW-PK

In Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) kann das Gerät zum kurzzeitigen Kühlhalten von Speisen verwendet werden.

- Vorgekühlte eutektische Platte/n in die spezielle Mittelwand einschieben.
- ↳ "Eutektische Platten (Kühlakkus) einsetzen" auf Seite 21

8.5.2 Speisen warm halten



Vorsicht! Rutschgefahr durch auslaufendes Kondenswasser!

Eutektische Platten können beim Erwärmen mit Kondenswasser anlaufen, welches aus dem Gerät auslaufen kann. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Keine eutektischen Platten während dem Warmhalten von Speisen verwenden.

Geräteausführung doppelwandig, isoliert

In Kombination mit geeigneten Wärmespeichern und mit Clochen bzw. Tablettoberteilen kann das Gerät zum kurzzeitigen Warmhalten von Speisen verwendet werden.

Das Gerät eignet sich **nicht** zum längeren Warmhalten von Speisen. Die entsprechenden Normen sind zu beachten.

8.6 Gerät an neuen Standort bringen

8.6.1 Standortwechsel

① Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen besondere Vorkehrungen getroffen werden.

↳ "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 27

① Sicherheitshinweise zum Standortwechsel beachten:

↳ "Standortwechsel" auf Seite 11

- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen
- ✓ **Zwei** Personen

8.6.2 Manueller Standortwechsel



Vorsicht! Klemmgefahr beim Lösen und Arretieren der Radfeststeller!

Beim Lösen und Arretieren der Radfeststeller kann der Fuß eingeklemmt werden. Dies kann zu Verletzungen führen.

- Fuß nicht zwischen die Radfeststeller und den umlaufenden Stoßschutz halten.

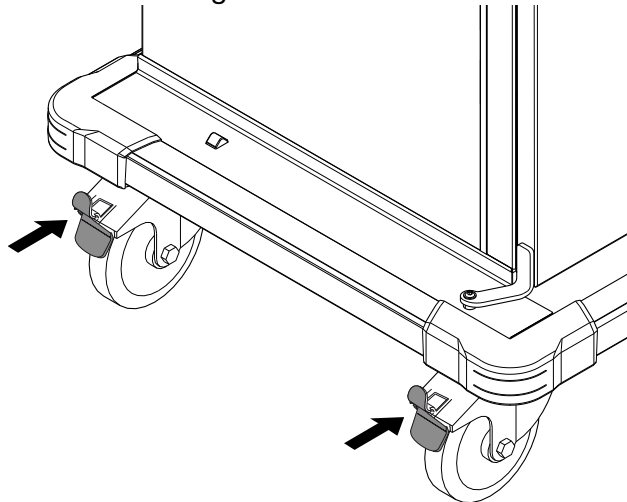


Warnung! Eingeschränkter Sichtbereich!

Beim Bewegen des Geräts mit eingeschränktem Sichtbereich können Personen und Gegenstände übersehen werden. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

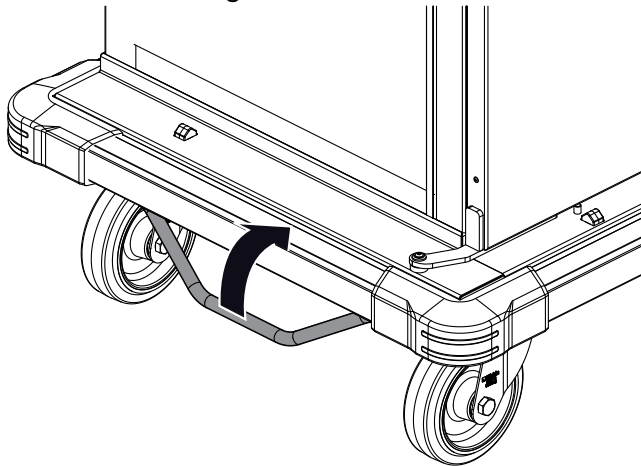
- Gerät nur schieben, **nicht** ziehen.
- Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen: Immer eine weitere Person zur Absicherung vorsehen.
- Gerät nur mit **zwei** Personen (an jeder Seite des Geräts eine) schieben.
- Beim Transport des Geräts sicherstellen, dass keine Personen und keine Gegenstände, die sich vor dem Gerät befinden, übersehen werden.

Geräteausführung mit Radfeststeller



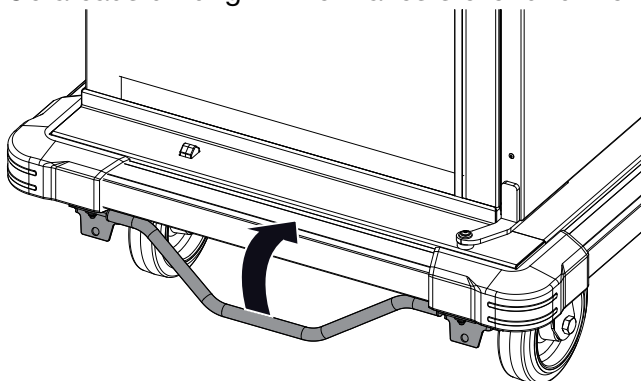
► Radfeststeller lösen.

Geräteausführung mit Zentralfeststeller



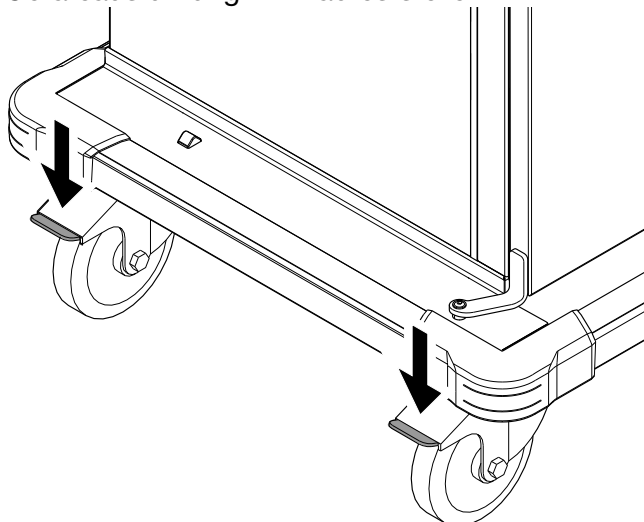
► Zentralfeststeller lösen.

Geräteausführung mit Zentralfeststeller und Richtungsfeststeller



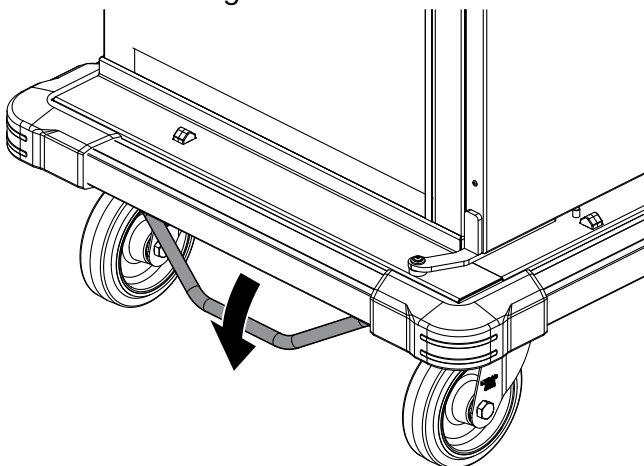
► Zentralfeststeller und Richtungsfeststeller lösen.

Geräteausführung mit Radfeststeller



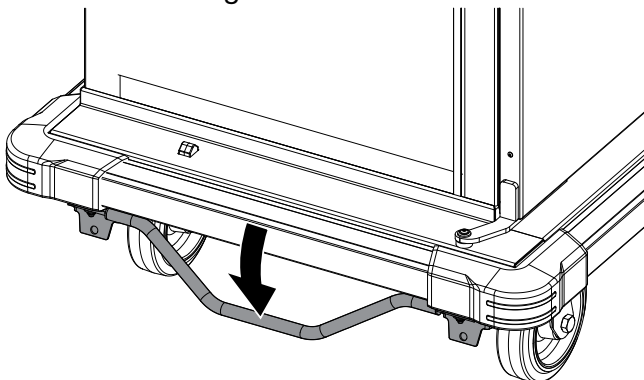
- Gerät mit beiden Händen an den Schiebegriffen an neuen Standort schieben.
- Radfeststeller arretieren.

Geräteausführung mit Zentralfeststeller



- Gerät mit beiden Händen an den Schiebegriffen an neuen Standort schieben.
- Zentralfeststeller arretieren.

Geräteausführung mit Zentralfeststeller und Richtungsfeststeller



- Gerät mit beiden Händen an den Schiebegriffen an neuen Standort schieben.
- Zentralfeststeller und Richtungsfeststeller arretieren.

8.6.3 Geräte zusammenkuppeln

Geräteausführung mit Zugdeichsel



Vorsicht! Hochschnellende Zugdeichsel!

Die heruntergeklappte Deichsel steht unter Federspannung. Unkontrolliertes Hochschnellen kann zu Verletzungen führen.

- Gliedmaße vom Schwenkbereich der Deichsel fernhalten.
- Sicherstellen, dass die Deichsel gesichert ist.



Warnung! Unbeabsichtigtes Abkuppeln!

Die Verbindung der Geräte kann sich durch Unebenheiten oder durch einen beschädigten oder fehlenden Sicherungsbügel während des Transports von selbst lösen. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Kupplungsbolzen und die angekuppelte Deichsel **immer** mit einem Sicherungsbügel sichern.
- Sicherungsbügel vor dem Standortwechsel auf Beschädigungen prüfen.
- Gerät bei fehlendem oder beschädigtem Sicherungsbügel **nicht** ankoppeln / zusammenkoppeln.



Warnung! Kippgefahr, Schweres Gerät!

Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potenzial. Beim Standortwechsel im Zugbetrieb besteht eine erhöhte Kippgefahr. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Sicherheitshinweise zum Zugbetrieb beachten.
- ↳ "Standortwechsel" auf Seite 11
- Kinder von den Geräten fernhalten.
- Routenzug **nicht** unbeaufsichtigt lassen.
- Wenn Anzeichen von Beschädigungen am Gerät erkennbar sind:
Gerät **nicht** verwenden, vor versehentlicher Verwendung sichern und umgehend die Reparatur durch eine befugte Servicestelle veranlassen.
- ↳ "Reparatur" auf Seite 34

Vor dem Zugbetrieb

- Vor dem Zugbetrieb beachten:
 - Maximal 4 Geräte zusammenkoppeln.
 - Gekoppelte Geräte nur in Zugrichtung ziehen.
 - Geräteausführung mit Richtungsfeststeller nur mit arretierten Richtungsfeststellern bewegen.
 - **Keine** defekten Geräte im Zugbetrieb verwenden.
 - **Keine** Gegenstände auf den Geräteoberseiten (Galerie) transportieren.
- Geräte korrekt beschicken (siehe Kapitel 8.5 auf Seite 21).
- Türen der Schrankfächer verriegeln und sichern (siehe Kapitel 8.2 auf Seite 20).
- Geeignete Zugmaschine wählen. Dabei die Vorgaben des Zugmaschinen-Herstellers berücksichtigen, z. B. Geschwindigkeit, Schleppkurve, Einschlagwinkel und/oder die zulässige Anhängelast.
- ↳ Siehe separate Betriebsanleitung der Zugmaschine.
- Höhe der Kupplung an der Zugmaschine so wählen, dass die Zugdeichsel eines angekoppelten Geräts parallel zum Untergrund ausgeklappt ist.
- ① Beschränkungen bei der Wahl der Zugmaschine ergeben sich in der Regel durch die im Zugbetrieb genommenen Geräte (z. B. Geschwindigkeit, Schleppkurve, Einschlagwinkel und/oder die zulässige Anhängelast).

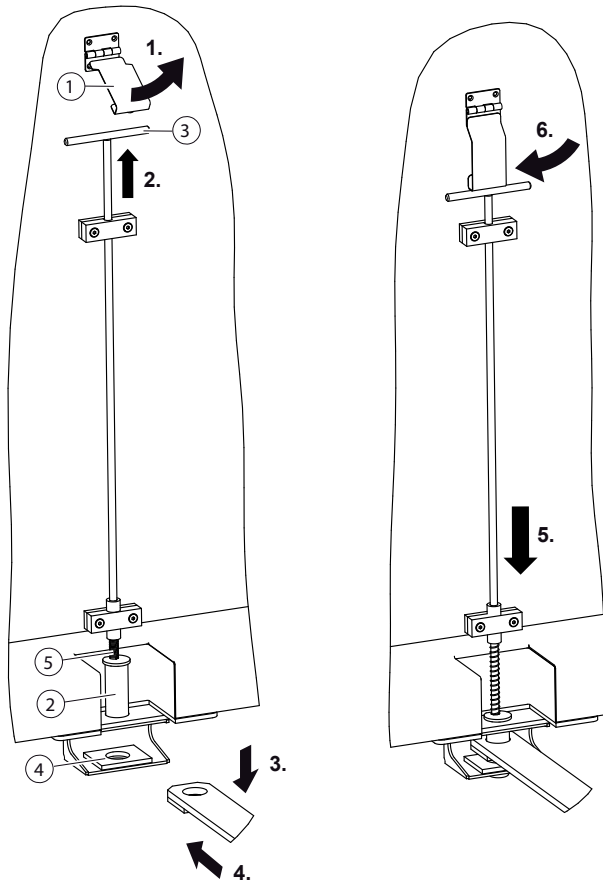
Zugbetrieb

**Warnung! Kippendes Gerät!**

Geräte sind im Stand kippsicher bis zu einer **Neigung von 10°**.

Im Fahrbetrieb kann dies aufgrund verschiedenster Einflussfaktoren nicht gewährleistet werden. Es besteht eine erhöhte Kippgefahr. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Fahrweise an die örtlichen Umgebungsbedingungen anpassen.
- Geschwindigkeitsbeschränkungen gemäß Informationen in den Auftragspapieren einhalten.
- Geräte mit einer Geschwindigkeit von **maximal 6 km/h** bewegen.



- Gerät so stellen, dass die Seite mit Deichsel des einen Geräts zum Kupplungsbolzen des anderen Geräts zeigt.
- Sicherungsbügel (1) am Kupplungsbolzen (2) des Geräts, an das angekuppelt werden soll, herausklappen (1.).
- Kupplungsbolzen am Griff (3) nach oben ziehen (2.).
- Deichsel des anzukuppelnden Geräts nach unten drücken (3.), in die Kupplungsöffnung (4) des Geräts, an das angekuppelt wird, führen (4.) und Kupplungsbolzen loslassen. Die Feder (5) drückt den Kupplungsbolzen nach unten (5.).
- Sicherungsbügel am Gerät, an dem angekuppelt wurde, komplett einklappen (6.). Der Kupplungsbolzen und die Deichsel sind gesichert.

8.6.4 Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen



Warnung! Kippgefahr beim Befahren von schrägen Flächen!

Das Gerät kann umkippen, insbesondere beim Befahren von schrägen Flächen. Dies kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer **Neigung von 10°**.

- Nur schräge Flächen mit einer Neigung von <10° befahren.



Warnung! Seitlich ausbrechendes Gerät bei Fahrten über schräge Flächen!

Das Gerät kann auf schrägen Flächen seitlich ausbrechen, sodass das Gerät kippen oder wegrollen kann. Dies kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

- Gerät immer mit **zwei** Personen (an jeder Geräteseitenwand eine) über schräge Flächen schieben.

① Alle Sicherheitshinweise für den Standortwechsel auf ebener Fläche gelten auch für das Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen.

- Sicherheitshinweise zum Standortwechsel beachten:

↳ "Standortwechsel" auf Seite 11

① Sicherheitshinweise zur Beschickung beachten.

↳ "Bedienung und Betrieb" auf Seite 10

Geräteausführung TTW-PK

- ✓ Kondenswasser-Auffangschale leer

- ✓ **Zwei** Personen

- Prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.

- Gerät vorsichtig mit zwei Personen (an jeder Geräteseitenwand eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

8.7 Speisen entnehmen



Vorsicht! Verbrennungen durch heiße Flächen und Gegenstände!

Beim Warmhalten von Speisen können Oberflächen und eingebrachte Gegenstände (z. B. Geschirr) sehr heiß werden. Der Kontakt mit heißen Oberflächen und Gegenständen kann zu Verbrennungen führen.

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



Warnung! Schweres, kippendes Gerät!

Der Schwerpunkt des Geräts kann durch falsche Beschickung zur Geräteoberseite verlagert werden und das Kippen des Geräts begünstigen. Das Kippen des Geräts kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen.

- Gerät stets von oben nach unten entladen.



Vorsicht! Verbrühungen durch heiße flüssige Speisen!

Heiße flüssige Speisen können über den Tellerrand fließen. Der Kontakt kann zu Verbrühungen führen.

- Tabletts mit heißen flüssigen Speisen waagrecht halten.
- Ruckartige Bewegungen der Tabletts mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen vermeiden.
- Bedienpersonen im Umgang mit heißen flüssigen Speisen besonders unterweisen.

- Gerätetür vollständig öffnen und arretieren.

↳ "Gerätetür öffnen" auf Seite 18

- Tabletts **von oben** entnehmen.

9 Außerbetriebnahme

9.1 Gerät außer Betrieb nehmen



Gefahr! Einschließen von Kindern!

Das Gerät hat Schrankfächer mit einer Größe, in die Kinder hineinsteigen könnten. Kinder, die in leere Tablett-Transportwagen klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür geschlossen wird!

- Gerät **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Inbetriebnahme sowie vor der Deponierung des Geräts **prüfen**, ob sich Kinder oder andere Lebewesen in diesen Schrankfächern befinden.
- Leere Transportwagen mit der Gerätetürseite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

- Gerät entleeren.
- Gerät reinigen (siehe Kapitel 17 auf Seite 42).
- Gerätetüren schließen (siehe Kapitel 8.2 auf Seite 20).
- Leeres Gerät an einen sicheren Ort bewegen und mit der Gerätetürseite vor eine Wand aufbewahren.
- ↳ "Gerät an neuen Standort bringen" auf Seite 22

10 Hilfe im Problemfall

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ "Außerbetriebnahme" auf Seite 28 ■ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ■ Gerät mit entsprechendem, deutlich sichtbaren Hinweis kennzeichnen. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 34

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten. ■ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ "Reparatur" auf Seite 34

11 Reinigung und Pflege



Vorsicht! Rutschgefahr!

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr. Das Ausrutschen auf dem ausgelaufenen Wasser kann zu Verletzungen führen.

- Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen.
- Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.
- Auf den Boden gelangtes Reinigungswasser vollständig aufwischen.

11.1 Hinweise zur Reinigung von Edelstahl

Edelstahl Rostfrei ist eine Bezeichnung für besonders korrosionsbeständige und hygienische Stähle. Der bei B.PRO derzeit eingesetzte Edelstahl (Werkstoff 1.4301) besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel. Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl 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 Passivschicht kann durch die Einwirkung spezifischer Angriffsmittel geschädigt werden. In niedriger Konzentration kommen solche Stoffe auch im Trinkwasser vor, wie z. B. Chlorid. Durch Verdunstung des Wassers kann es zu einer kritischen Aufkonzentration der Stoffe kommen. Ablagerungen von Fett, Kalk, Stärke und Eiweiß können die Ausbildung bzw. Neubildung einer Passivschicht beeinträchtigen.

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.

Folgende Hinweise zu Reinigung und Pflege beachten.

- Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

① B.PRO empfiehlt:

Bei stark beanspruchten Edelstahloberflächen die zusätzlichen Hinweise beachten:

- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken sofort entfernen/abtrocknen.
- Wasser, Feuchtigkeit und Wasserflecken **nicht** verdunsten, **nicht** eintrocknen lassen.
- Sichtbare Ablagerungen durch Abwischen entfernen.
- Anschließend die gereinigte Oberfläche mit einem weichen Tuch auswischen und trockenreiben.
- Oberfläche nach dem Trocknen **nicht** abdecken.
- Oberfläche mit DeepClean Stainless Steel behandeln.

Persönliche Schutzausrüstung

- Persönliche Schutzausrüstung (z. B. Sicherheitsschuhe, Schutzhandschuhe, Schutzbrille, etc.) tragen.
- Hinweise der Hersteller der Reinigungsmittel beachten (Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel).

11.2 Reinigungsintervall

- Gerät nach **jedem** Gebrauch gründlich reinigen und abtrocknen.

11.3 Reinigungsmethoden

- **Kein** Dampfstrahlgerät, **keinen** Hochdruckreiniger, **keine** Wasserbrause oder ähnliche Reinigungsgeräte verwenden.
- Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung

- Wischreinigung mit einem feuchten Tuch
 - Schlauchreinigung **nur** für Geräte der Hygieneausführung H1 (optional).
 - Schlauchreinigung und Wagenwaschanlagen **nur** für Geräte der Hygieneausführung H1 mit Waschanlagentauglichkeit (optional).
 - Hartnäckige Verschmutzungen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernen.
- ① Alle weiteren Reinigungsmethoden **müssen** von B.PRO zugelassen werden.

11.4 Reinigungsmittel



Vorsicht! Materialschaden!

Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche von Kunststoffteilen.

- Nur von B.PRO zugelassene Reinigungsmittel und -methoden verwenden.
- keines der folgenden Reinigungsmittel oder Reinigungsmitteln mit folgenden Inhaltsstoffen für Kunststoffteile verwenden:
 - Ethanol, Isopropanol oder höhere Alkohole
 - Aceton
 - Reinigungsbenzin
 - Terpentin
 - Essigsäureester

Der Kontakt von Edelstahl mit verschiedenen Substanzen kann Korrosion verursachen.

- Nur von B.PRO zugelassene Reinigungsmittel verwenden.
- Geräteteile/Flächen keinesfalls unsachgemäß reinigen (keine Scheuermittel, keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände, keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel), da ansonsten Materialschäden auftreten können.
- Geräteteile/Flächen ausschließlich mit den zulässigen Reinigungsmethoden und -mitteln reinigen.

Folgende Reinigungsmittel sind für Edelstahloberflächen geeignet:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel ohne Chloride, z. B. *DeepClean Stainless Steel*
- Handelsübliche Reinigungsmittel ohne Chloride auf Wasserbasis
- Handelsübliche Entkalkungsmittel auf Basis organischer bzw. für Edelstahl nicht schädlicher anorganischer Säuren (z. B. Essigsäure, Zitronensäure, Amidosulfonsäure, Phosphorsäure), Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel beachten.
- Weiches Reinigungstuch bzw. feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch

Eine Liste geprüfter Reinigungsmittel für Edelstahl ist über die Internetseite der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. unter www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE) erhältlich. Weitere Hinweise zur Reinigung sind über die Internetseite der Informationsstelle Edelstahl Rostfrei im Bereich "Publikationen" erhältlich: www.edelstahl-rostfrei.de

Reinigungsmittel – für Edelstahloberflächen NICHT geeignet:

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

Reinigungsmittel – für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile sowie Kunststoff- und Glasteile geeignet:

- 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 mit handelsüblichen Glasreinigern gesäubert werden.

Reinigungsmittel – für sonstige Metalloberflächen, pulverbeschichtete Geräteteile sowie Kunststoff- und Glasteile NICHT geeignet:

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen
- 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)
- Spitze, scharfkantige, metallische Reinigungsmittel

Reinigungsmittel – für eutektische Platten (Kühlakkus) geeignet (optional)

- Handelsübliche Reinigungsmittel auf Wasserbasis
- Feuchtes Mikrofaser-Reinigungstuch zur Reinigung nach jedem Gebrauch
- Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen
- Gewerbespülmaschine mit einer maximalen Temperatur von + 90°C (Wasser-/Trockentemperatur)

Reinigungsmittel – für eutektische Platten (Kühlakkus) NICHT geeignet (optional)

- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen
- 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)
- Granulatspülmaschine

11.5 Gerät reinigen

① B.PRO empfiehlt:

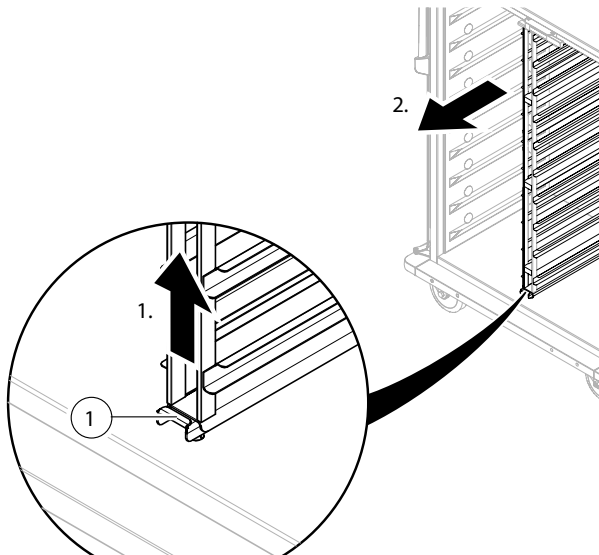
Vor der Anwendung von chemischen Reinigungsmitteln die Verträglichkeit mit der Oberfläche immer an einer verdeckten Stelle prüfen. So werden ungewollte Verfärbungen oder andere Reaktionen zwischen Reiniger und Oberfläche vermieden.

- Sollte beim Reinigen mineralischer oder metallischer Staub aufgenommen werden, Putz Hilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausspülen, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Oberfläche unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser reinigen und abtrocknen.
- Oberflächen aus Edelstahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.
- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Gerät vollständig ausgeräumt
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit klarem Wasser nachwischen und trockenreiben.

11.6 Innenkorpus reinigen

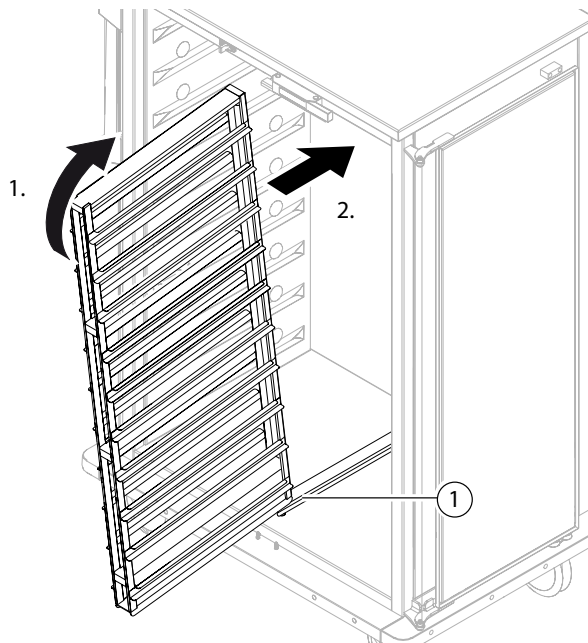
Geräteausführung TTW-PK

Mittelwand ausbauen



- Gerätetüren öffnen.
- Kondenswasser-Auffangschale entnehmen.
- ↳ "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 20
- Mittelwand anheben (1.), bis sie sich oberhalb der Arretierung auf dem Führungsprofil (1) befindet.
- Mittelwand nach vorne herausziehen (2.).
- Innenkorpus reinigen.
- ↳ "Gerät reinigen" auf Seite 31

Mittelwand einbauen



- Gerätetüren öffnen
- Mittelwand unten auf die Führung (1) aufsetzen und oben in den Wagen einschwenken (1.), bis sie senkrecht steht.
- Mittelwand bis zum Anschlag nach hinten schieben, bis die Vorderkante in die Arretierung auf dem Führungsprofil einrastet.
- Kondenswasser-Auffangschale einsetzen.
- ↳ "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 20

Geräteausführung H1 Korpus (optional)

- ① Geräte dieser Ausführung sind für die Schlauchreinigung geeignet und zugelassen.

Geräteausführung H1 Korpus und Waschanlagentauglichkeit (optional)

- ① Geräte dieser Ausführung sind für die Schlauchreinigung und Wagenwaschanlagen geeignet und zugelassen.

11.7 Wartung

- ① Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.
- Durchgeführte Wartungen dokumentieren und zugehörigen Dokumente entsprechend archivieren.

Rollenfeststeller kontrollieren

- Rollenfeststeller (jeder Option) nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüfen.
- Rollenfeststeller arretieren und dann das Gerät versuchsweise (ohne Gewalt!) etwas fortbewegen.
- Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Gerätetüren kontrollieren

- Gerätetüren regelmäßig auf Beschädigungen und Verformungen prüfen.
- Gerätetüren auf korrektes Öffnen und Schließen, ohne Blockieren und Verkanten, prüfen.
- Bei festgestelltem Mangel unmittelbar den Austausch der defekten Teile durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Türdichtung kontrollieren

- Bei jeder Reinigung Türdichtung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprüfung).
- Im Schadensfall eine der folgenden Stellen mit der Reparatur beauftragen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

Dichtungen pflegen

- Dichtungen regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.

12 Reparatur

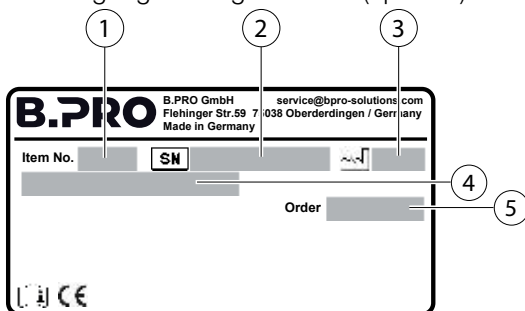
- Reparaturen **ausschliesslich** durch folgende Servicestellen ausgeführt lassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

12.1 Defekt-Beschreibung

① Das Typenschild befindet sich seitlich am Gerät.

Der Service von B.PRO benötigt neben der genauen Beschreibung des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Fertigungsauftragsnummer (optional)



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell
- (5) Fertigungsauftragsnummer (optional)

- Defekte Komponenten **ausschliesslich** durch folgende Servicestellen austauschen lassen:
 - Hausinternes, durch B.PRO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch B.PRO geschulter Kundendienst
 - Service von B.PRO

12.2 Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

☞ Siehe Service-Informationssystem im Internet (www.bpro-solutions.com).

12.3 Adresse

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 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

12.4 Gewährleistung

① Bei Reparaturen durch von B.PRO nicht zugelassene Servicestellen erlischt die Gewährleistung.

13 Entsorgung

- Gerät **nicht** zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgen.
 - Gerät und Türverschlüsse vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
 - Restentleertes Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.
- ① Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.
- ☞ "Adresse" auf Seite 34

14 Technische Daten

① Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder den spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten

Abmessungen und Gewichte (ca.)

Modell	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe [mm]	Leergewicht [kg]	Max. Zuladung [kg]
TTW 16 EN	1115	754	1365	*	96
TTW 20 EN	1115	754	1595	*	120
TTW 24 EN	1537	754	1365	*	144
TTW 30 EN	1537	754	1595	*	180
TTW 24 EN DZE	1115	754	1825	*	144
TTW 16 GN	1025	754	1365	*	96
TTW 20 GN	1025	754	1595	*	120
TTW 24 GN	1402	754	1365	*	144
TTW 30 GN	1402	754	1595	*	180
TTW 24 GN DZG	1025	754	1825	*	144
TTW 16 U	870	956	956	*	96
TTW 20 U	870	956	1595	*	120
TTW 32 U	1452	956	1365	*	192
TTW 40 U	1452	956	1595	*	240
TTW 16 EN PK	1115	754	1365	*	96
TTW 20 EN PK	1115	754	1595	*	120
TTW 24 EN PK	1657	854	1365	*	144
TTW 30 EN PK	1657	854	1595	*	180
TTW 24 EN PK DZE	1115	754	1825	*	144
TTW 16 GN PK	1025	754	1365	*	96
TTW 20 GN PK	1025	754	1595	*	120
TTW 24 GN PK	1402	754	1365	*	144
TTW 30 GN PK	1402	754	1595	*	180
TTW 24 GN PK DZG	1025	754	1825	*	144
TTW 32 U PK	1452	956	1365	*	192
TTW 40 U PK	1452	956	1595	*	240
TTW 16-115 EZE	1115	754	1365	84	96
TTW 20-115 EZE	1115	754	1595	94	120
TTW 24-115 EDE	1537	754	1365	158	144
TTW 30-115 EDE	1537	754	1595	162	180
TTW 16-115 EZG	1025	754	1365	80	96
TTW 20-115 EZG	1025	754	1595	90	120
TTW 24-115 EDG	1402	754	1365	150	144
TTW 30-115 EDG	1402	754	1595	154	180
TTW 16-115 EEU	870	956	956	**	96
TTW 20-115 EEU	870	956	1595	**	120
TTW 32-115 EZU	1452	956	1365	**	192
TTW 40-115 EZU	1452	956	1595	**	240

Modell	Länge [mm]	Breite [mm]	Höhe [mm]	Leergewicht [kg]	Max. Zuladung [kg]
TTW 16-115 DZE	1115	754	1365	97	96
TTW 20-115 DZE	1115	754	1595	110	120
TTW 24-115 DDE	1537	754	1365	175	144
TTW 30-115 DDE	1537	754	1595	182	180
TTW 24-115 DZE	1115	754	1825	145	144
TTW 16-115 DZG	1025	754	1365	92	96
TTW 20-115 DZG	1025	754	1595	105	120
TTW 24-115 DDG	1402	754	1365	170	144
TTW 30-115 DDG	1402	754	1595	174	180
TTW 24-115 DZG	1025	754	1825	**	144
TTW 16-115 DEU	870	956	956	**	96
TTW 20-115 DEU	870	956	1595	**	120
TTW 32-115 DZU	1452	956	1365	**	192
TTW 40-115 DZU	1452	956	1595	**	240
TTW-PK 16-115 DZE	1115	754	1365	**	96
TTW-PK 20-115 DZE	1115	754	1595	**	120
TTW-PK 24-115 DDE	1657	854	1365	**	144
TTW-PK 30-115 DDE	1657	854	1595	**	180
TTW-PK 24-115 DZE	1115	754	1825	**	144
TTW-PK 16-115 DZG	1025	754	1365	**	96
TTW-PK 20-115 DZG	1025	754	1595	**	120
TTW-PK 24-115 DDG	1402	754	1365	**	144
TTW-PK 30-115 DDG	1402	754	1595	**	180
TTW-PK 24-115 DZG	1025	754	1825	**	144
TTW-PK 32-115 DZU	1452	956	1365	**	192
TTW-PK 40-115 DZU	1452	956	1595	**	240

* Bei Konfigurationsartikeln hängt das Leergewicht stark vom Konfigurationsumfang des Artikels ab. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

** Die Daten standen zu Redaktionsschluss noch nicht fest. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Abmessungen und Gewichte (ca.) – Veränderungen durch Option

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg
Galerie	1050 – 1274	570 – 776	110	1,5 – 3
Stoßschutz Dach	869 – 1636	750 – 842	35	7,5 – 22
Zugdeichsel und Kupplung	766 – 1430	640 – 845	591	12 – 14
Zentralfeststeller	227	626 – 831	197	5
Zentraler Richtungsfeststeller	245	626 – 831	195	6
Zentralfeststeller mit zentralem Richtungsfeststeller	897 – 1121	626 – 831	197	11

Anzahl Gerätefächer und Fassungsvermögen Tablettts

Modell	Anzahl Gerätefächer	Fassungsvermögen GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW 16 EN TTW 16 EN PK TTW-PK 16-115 DZE TTW 16-115 EZE TTW 16-115 DZE	2	16 EN
TTW 20 EN TTW 20 EN PK TTW 20-115 EZE TTW 20-115 DZE TTW-PK 20-115 DZE	2	20 EN
TTW 24 EN TTW 24 EN DZE TTW 24-115 EDE TTW 24 EN PK TTW 24 EN PK DZE TTW 24-115 DDE TTW 24-115 DZE TTW-PK 24-115 DDE TTW-PK 24-115 DZE	3	24 EN
TTW 30 EN TTW 30 EN PK TTW 30-115 EDE TTW 30-115 DDE TTW-PK 30-115 DDE	3	30 EN
TTW 16 GN TTW 16 GN PK TTW 16-115 EZG TTW 16-115 DZG TTW-PK 16-115 DZG	2	16 GN
TTW 20 GN TTW 20 GN PK TTW 20-115 EZG TTW 20-115 DZG TTW-PK 20-115 DZG	2	20 GN
TTW 24 GN TTW 24 GN DZG TTW 24 GN PK TTW 24 GN PK DZG TTW 24-115 EDG TTW 24-115 DDG TTW 24-115 DZG TTW-PK 24-115 DDG TTW-PK 24-115 DZG	3	24 GN
TTW 30 GN TTW 30 GN PK TTW 30-115 EDG TTW 30-115 DDG TTW-PK 30-115 DDG	3	30 GN

Modell	Anzahl Gerätefächer	Fassungsvermögen GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW 16 U TTW 16-115 EEU TTW 16-115 DEU	1	16 EN oder 16 GN oder 16 Kompakt-Tabletts
TTW 20 U TTW 20-115 EEU TTW 20-115 DEU	1	20 EN oder 20 GN oder 20 Kompakt-Tabletts
TTW 32 U TTW 32 U PK TTW 32-115 EZU TTW 32-115 DZU TTW-PK 32-115 DZU	2	32 EN oder 32 GN oder 32 Kompakt-Tabletts
TTW 40 U TTW 40 U PK TTW 40-115 EZU TTW 40-115 DZU TTW-PK 40-115 DZU	2	40 EN oder 40 GN oder 40 Kompakt-Tabletts

Tragfähigkeit

Bauteil	Zulässige Flächenlast [kg]
Geräteoberseite	20

Auflagensicken

Parameter	Werte
Abstand der Auflagensicken	115 mm

Umwelt**Umgebungsbedingungen – Betrieb**

Parameter	Werte
Temperatur	+15 °C bis +38 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

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

Werkstoffe

Parameter	Werte
Werkstoff	Chromnickelstahl 18/10, Kunststoff
Isoliermaterial	PUR-Schaum-Platten

15 Bestellangaben und Zubehör

Bestellangaben

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
TTW 16 EN	390231
TTW 20 EN	390232
TTW 24 EN	390233
TTW 30 EN	390234
TTW 24 EN DZE	390253
TTW 16 GN	390235
TTW 20 GN	390236
TTW 24 GN	390237
TTW 30 GN	390238
TTW 24 GN DZG	390254
TTW 16 U	390239
TTW 20 U	390240
TTW 32 U	390241
TTW 40 U	390242
TTW 16 EN PK	390243
TTW 20 EN PK	390244
TTW 24 EN PK	390245
TTW 30 EN PK	390246
TTW 24 EN PK DZE	390255
TTW 16 GN PK	390247
TTW 20 GN PK	390248
TTW 24 GN PK	390249
TTW 30 GN PK	390250
TTW 24 GN PK DZG	390256
TTW 32 U PK	390251
TTW 40 U PK	390252
TTW 16-115 EZE	575553
TTW 20-115 EZE	575554
TTW 24-115 EDE	575555
TTW 30-115 EDE	575556
TTW 16-115 EZG	575557
TTW 20-115 EZG	575558
TTW 24-115 EDG	575559
TTW 30-115 EDG	575560
TTW 16-115 EEU	575561
TTW 20-115 EEU	575562
TTW 32-115 EZU	575563
TTW 40-115 EZU	575564
TTW 16-115 DZE	575565
TTW 20-115 DZE	575566
TTW 24-115 DDE	575567
TTW 30-115 DDE	575568
TTW 24-115 DZE	575587
TTW 16-115 DZG	575569

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
TTW 20-115 DZG	575570
TTW 24-115 DDG	575571
TTW 30-115 DDG	575572
TTW 24-115 DZG	575588
TTW 16-115 DEU	575573
TTW 20-115 DEU	575574
TTW 32-115 DZU	575575
TTW 40-115 DZU	575576
TTW-PK 16-115 DZE	575577
TTW-PK 20-115 DZE	575578
TTW-PK 24-115 DDE	575579
TTW-PK 30-115 DDE	575580
TTW-PK 24-115 DZE	575589
TTW-PK 16-115 DZG	575581
TTW-PK 20-115 DZG	575582
TTW-PK 24-115 DDG	575583
TTW-PK 30-115 DDG	575584
TTW-PK 24-115 DZG	575590
TTW-PK 32-115 DZU	575585
TTW-PK 40-115 DZU	575586
Betriebsanleitung	154666

Zubehör

Bezeichnung / Artikel	Artikelnummer / Dokumentnummer
Gastronorm-/Euronorm-/Kompakt-Tablett	↪ B.PRO-Preisliste
Geschirr	↪ B.PRO-Preisliste
Clochen	↪ B.PRO-Preisliste
Artikelnummern	↪ B.PRO-Preisliste
Eutektische Platten	↪ B.PRO-Preisliste
B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	126999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	511895

16 Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

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

16.1 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

16.2 Verordnungen, Vorschriften

Bei der Handhabung und Nutzung dieses Geräts 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: | Branche Küchenbetriebe |
| – DGUV Vorschrift 3: | Unfallverhütungsvorschrift für elektrische Anlagen und Betriebsmittel |

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

17 Wartungsarbeiten – Ausfüllbogen

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

Datum	Name leserlich in Druckbuchstaben	Was wurde geprüft / gewartet / getauscht / repariert?	Firmenstempel der beauftragten Firma	Unterschrift

Gerätemodell:	
Artikelnummer:	
Seriennummer:	

Datum	Name <u>leserlich</u> in Druckbuchstaben	Was wurde geprüft / gewartet / getauscht / repariert?	Firmenstempel der beauftragten Firma	Unterschrift

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