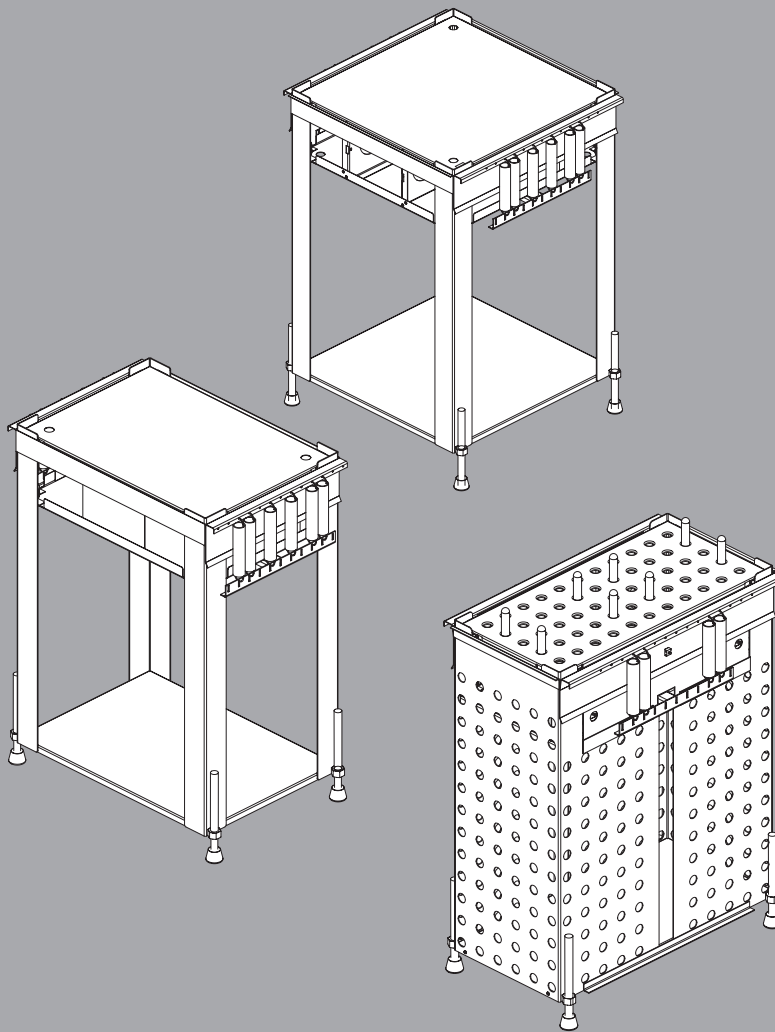




EINBAU-STAPELGERÄTE,
UNBEHEIZT:
KORBSPENDER CEB
TABLETTSPENDER CEB
UNIVERSALSPENDER UNI-B

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 Original-Betriebsanleitung. Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

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

Geräteausführung XYZ

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

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

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

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	5
	Einsatzbedingungen	5
	Produktmerkmale	5
Sicherheit	Allgemeines	7
	Zu diesem Produkt	7
	Transport	7
	Inbetriebnahme	8
	Bedienung und Betrieb	8
	Reinigung und Pflege	9
	Reparatur	10
	Normen und Richtlinien	10
	Produktkennzeichnung	10
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	11
	Lieferumfang	11
	Auspacken	11
	Verpackungsmaterial entsorgen	11
Montage	Montage-voraussetzungen	12
	Einbaumaße	12
	Gerät einbauen	16
	Potentialausgleich sicherstellen	17
	Gerät reinigen	17
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	18
	Stapelgut-Ausgabehöhe testen	18
	Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	19
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	21
	Gerät beschicken	24
Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen	Einsatzzweck	25
	Einsatzbereich	25
	Aufsichtspflicht	25
	Missbrauch als Spielgerät	25
	Missbrauch als Fahrzeug	25
	Missbrauch als Lagerplatz	25
	Rollenfeststeller	25
Hilfe im Problemfall	Korrosion an Edelstahlteilen	26
	Gerät ist äußerlich beschädigt	26

Reinigung und Pflege	Edelstahl	27
	Reinigungsintervall	27
	Reinigungsmethoden	27
	Reinigungsmittel	28
	Gerät reinigen	29
Reparatur	Befugte Personen	30
	Defekt-Beschreibung	30
	Austausch von Komponenten	30
	Ersatzteile	30
	Adresse	31
Entsorgung		
Technische Daten	Allgemeine Daten	33
	Umwelt	33
Bestellangaben	Korbspender CEB 50/50	34
	Tablettspender CEB 47/36 ohne Einbaufansch	34
	Tablettspender CEB 47/36 mit Einbaufansch	34
	Tablettspender CEB 53/37 ohne Einbaufansch	34
	Tablettspender CEB 53/37 mit Einbaufansch	34
	Universalspender UNI-B 59/29	34
	Flansch UNI-B 59/29 für den Einbau von oben	34
	Betriebsanleitung	34
	Körbe für Korbspender	34
	Abdeckhaube	34
	Einbaufansche	34
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	34
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	34
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	35
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	35
	Verordnungen, Vorschriften	35

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Die unbeheizten Einbau-Stapelgeräte sind für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Stationäre Aufbewahrung/Bevorratung von trockenem Geschirr oder Tablettts
- Stationäre Bereitstellung/Ausgabe von Geschirr oder Tablettts

Die Geräte dürfen nicht verwendet werden für die Aufbewahrung oder den Transport von Speisen.

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

Die unbeheizten Einbau-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 betrieben werden.

Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale **Allgemein**

Die unbeheizten Einbau-Stapelgeräte sind in Edelstahl ausgeführt. Die Edelstahloberfläche ist mikroliert.

Alle Stapelgeräte sind offen ausgeführt (ohne Gehäusemantel).

Montage

Die unbeheizten Einbau-Stapelgeräte eignen sich für den Einbau in Theken und Ausgabeeinrichtungen.

Die Geräte lassen sich auf einfache Weise einbauen.

Korbspender

Der Korbspender wird als Unterbaugerät eingebaut. Zusammen mit dem passenden Einbaufansch (Zubehör) kann der Korbspender auch von oben eingebaut werden. Der Korbspender ist mit höhenverstellbaren Schraubfüßen ausgestattet.

Tablettspender

Der Tablettspender ist in folgenden zwei Standardausführungen erhältlich:

- Unterbaugerät (ohne Einbaufansch)
- Gerät für den Einbau von oben (mit Einbaufansch)

Der Tablettspender ist mit höhenverstellbaren Schraubfüßen ausgestattet.

Universalspender

Der Universalspender wird als Unterbaugerät eingebaut. Zusammen mit dem passenden Einbaufansch (Zubehör) kann der Universalspender auch von oben eingebaut werden. Der Universalspender ist mit höhenverstellbaren Schraubfüßen ausgestattet.

Bedienung und Betrieb

Das Geschirr bzw. die Tablettts werden auf einer Stapelplattform gestapelt. Die Ausgabehöhe der Stapelplattform kann durch das Ein- und Aushängen von Federn eingestellt werden.

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.

Tablettspender

Der Tablettspender ist mit einer Stapelplattform aus Edelstahl ausgestattet.

Der Tablettspender eignet sich für Gastronorm- und Euronormtablettts. Die Stapelung von Formschlussablettts ist möglich.

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 Führungsstäben variabel in verschiedene Bereiche unterteilen.

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

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.

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.

Transport **Aufrechte Transportposition**

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

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

Gerät gegen Verrutschen sichern.

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

Inbetriebnahme 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.

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.

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“

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.

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.

Beschickung

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.

Tragfähigkeiten

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

Reinigung und Pflege

Hygiene

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

Reinigungsintervall

Zugängliche Teile der 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 kratzen die Oberfläche.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

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

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

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

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

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

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

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

Lieferumfang

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Einbau-Stapelgerät, unbeheizt
- Zubehör (z. B. Körbe, Abdeckhaube, Einbaufansch)
- 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.

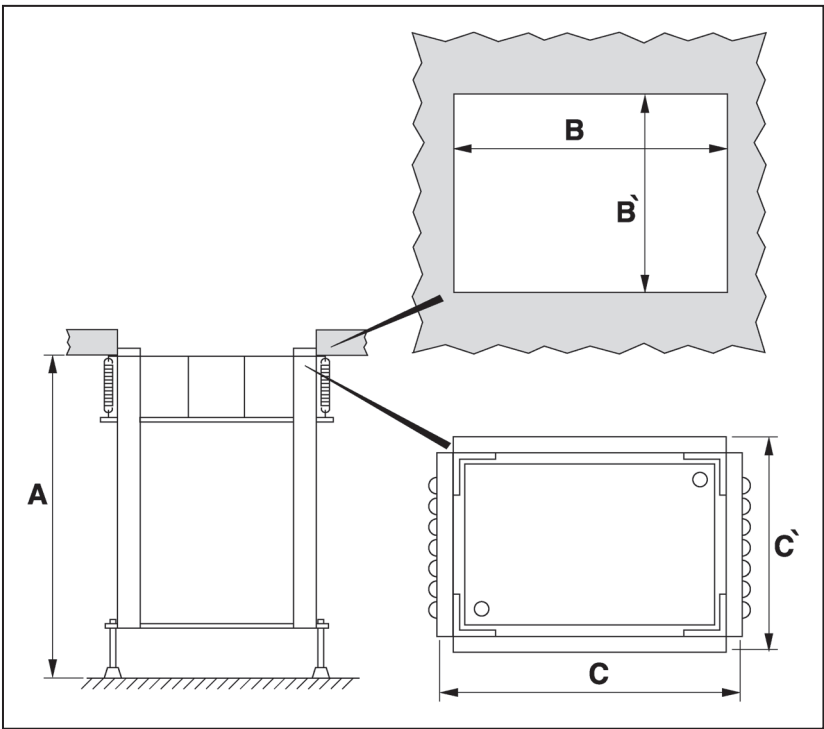
Montage

- Montage-
voraussetzungen
- ✓

Fachkundiges Personal
- ✓

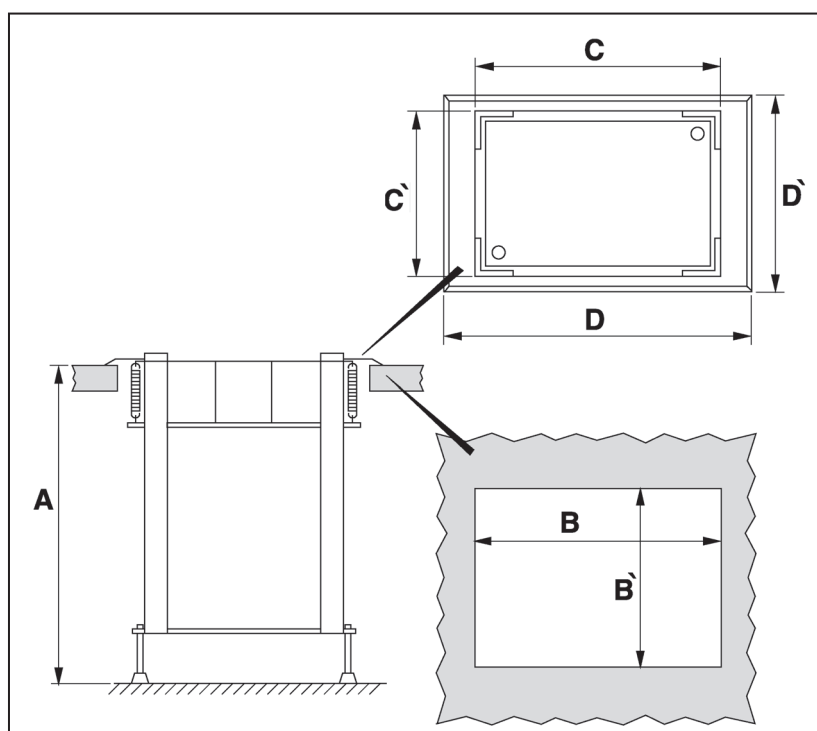
Werkzeug zur Vorbereitung der Theke

Einbaumaße Korbspender, Tablettspender – Einbau als Unterbaugerät (ohne Einbaufansch)



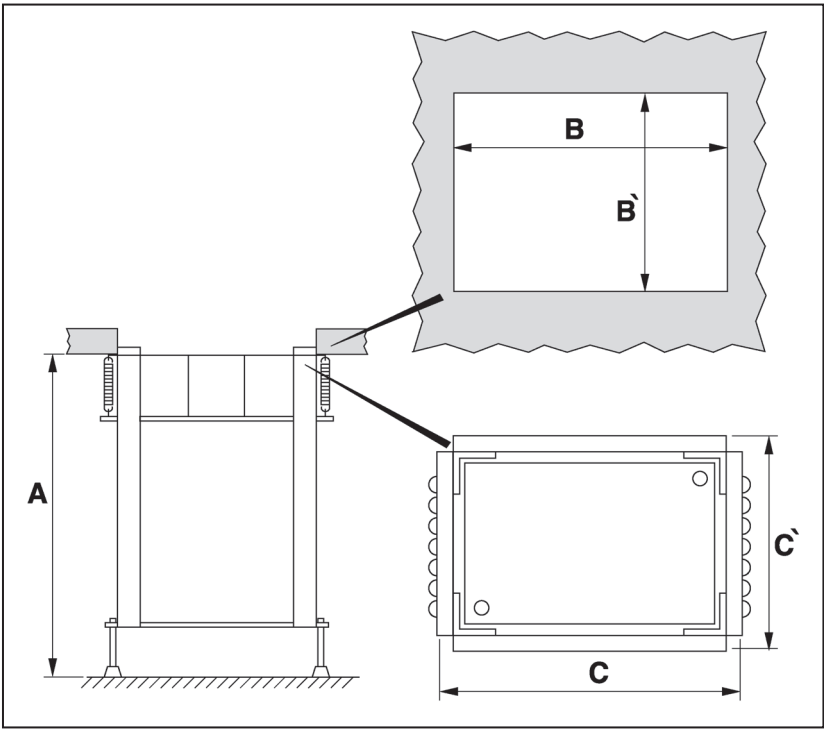
Modell	Einbautiefe A [mm]	Thekenausschnitt B x B [mm]	Geräteaußenmaße C x C' [mm]
CEB 47/36	768 bis 873	500 x 390	565 x 404
CEB 53/37	768 bis 873	550 x 390	615 x 404
CEB 50/50	768 bis 873	530 x 530	599 x 544

Korbspender, Tablettspender – Einbau von oben (mit Einbauflansch)



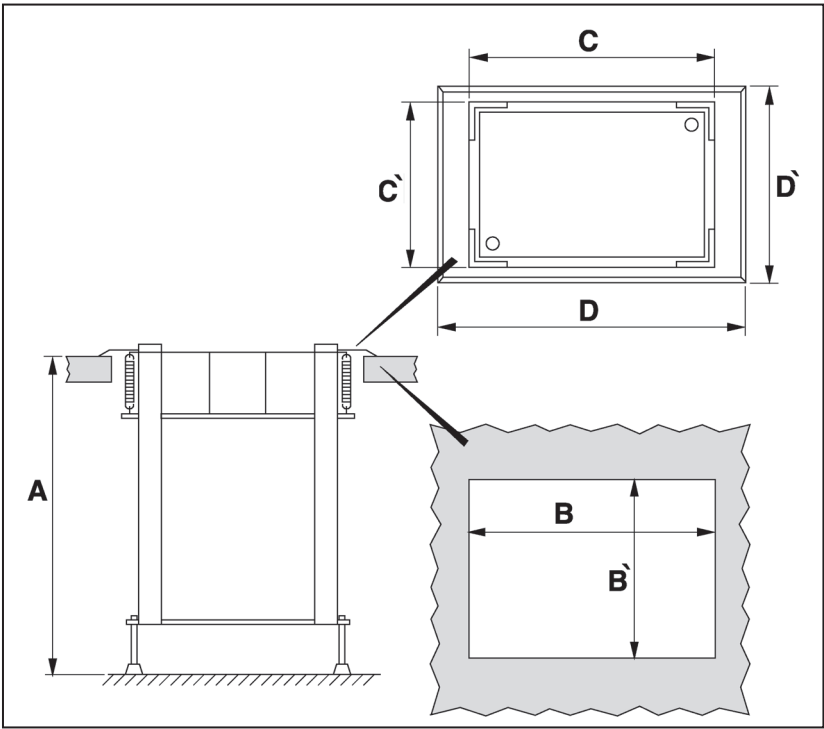
Modell	Einbautiefe A [mm]	Thekenauschnitt B x B [mm]	Geräteaußenmaße C x C' [mm]	Außenmaße des Einbauflanschs D x D' [mm]
CEB 47/36	768 bis 873	585 x 400	565 x 404	625 x 460
CEB 53/37	768 bis 873	635 x 400	615 x 404	675 x 460
CEB 50/50	768 bis 873	615 x 540	599 x 544	655 x 600

Universalspender – Einbau als Unterbaugerät (ohne Einbauflansch)



Modell	Einbautiefe A [mm]	Thekenausschnitt B x B [mm]	Geräteaußenmaße C x C' [mm]
UNI-B 59/29	765 bis 865	599 x 299	613 x 375

Universalspender – Einbau von oben (mit Einbaufansch)



Modell	Einbautiefe A [mm]	Thekenauschnitt B x B [mm]	Geräteaußenmaße C x C' [mm]	Außenmaße des Einbauflanschs D x D' [mm]
UNI-B 59/29	765 bis 865	629 x 391	613 x 375	725 x 430

Gerät einbauen

Einbau als Unterbaugerät (ohne Einbaufansch)

- ☞ Der Korbspender wird als Unterbaugerät eingebaut.
Zusammen mit dem passenden Einbaufansch (Zubehör) kann der Korbspender auch von oben eingebaut werden (siehe nachfolgende Einbau-Variante).
- ☞ Der Tablettspender ist erhältlich als Unterbaugerät (ohne Einbaufansch) oder als Gerät für den Einbau von oben (mit Einbaufansch). Der Einbau mit Einbaufansch wird in der nachfolgenden Einbau-Variante beschrieben.
- ☞ Der Universalspender ist erhältlich als Unterbaugerät (ohne Einbaufansch) oder als Gerät für den Einbau von oben (mit Einbaufansch).

- Theke entsprechend den Maßvorgaben aus dem vorherigen Unterkapitel vorbereiten.
- ↳ Unterkapitel „Einbaumaße“
- ↳ Kapitel „Technische Daten“
- Leeres Gerät unter den Thekenausschnitt schieben.
- Höhe des Geräts mit den Schraubfüßen so einstellen, dass die Oberseite des Gerätegehäuses an der Unterseite der Theke dicht anliegt.

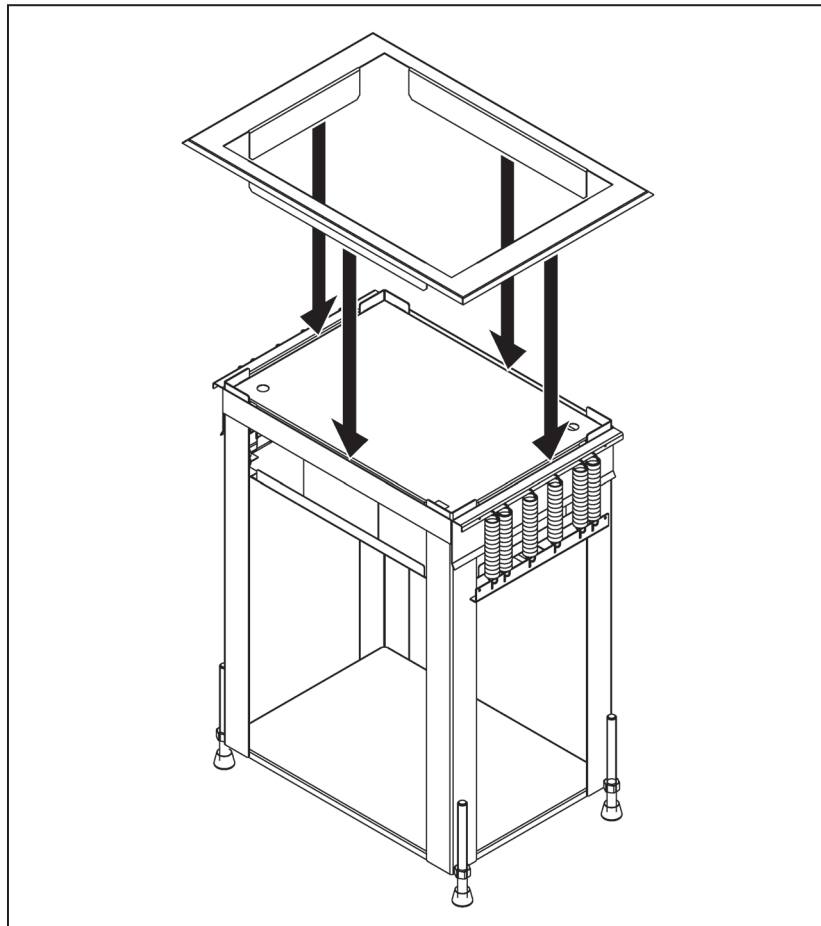
- ☞ Im Anschluss an die Montage muss vor der Nutzung des Geräts die Stapelgut-Ausgabehöhe getestet und bei Bedarf eingestellt werden.
- ↳ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe testen“

Einbau von oben (mit Einbaufansch)

- ☞ Der Korbspender wird als Unterbaugerät eingebaut.
Zusammen mit dem passenden Einbaufansch (Zubehör) kann der Korbspender auch von oben eingebaut werden. Der Einbaufansch wird auf das Gerät gesteckt und liegt auf der Theke auf.
- ☞ Der Tablettspender ist erhältlich als Unterbaugerät (ohne Einbaufansch) oder als Gerät für den Einbau von oben (mit Einbaufansch). Der Einbaufansch wird auf das Gerät gesteckt und liegt auf der Theke auf.
- ☞ Der Universalspender ist erhältlich als Unterbaugerät (ohne Einbaufansch) oder als Gerät für den Einbau von oben (mit Einbaufansch). Der Einbaufansch wird auf das Gerät gesteckt und liegt auf der Theke auf.

- Theke entsprechend den Maßvorgaben aus dem vorherigen Unterkapitel vorbereiten.
- ↳ Unterkapitel „Einbaumaße“
- ↳ Kapitel „Technische Daten“
- Leeres Gerät (ohne Flansch) unter den Thekenausschnitt schieben.
- Höhe des Geräts mit den Schraubfüßen so einstellen, dass die Oberseite des Gerätegehäuses ca. 20 mm über die Theke hinausragt.

- Einbauflansch auf das Gerät aufstecken.



- Höhe des Geräts mit den Schraubfüßen soweit verringern, dass der Einbauflansch bündig auf der Theke aufliegt.

☞ Im Anschluss an die Montage muss vor dem Betrieb des Geräts die Ausgabehöhe eingestellt werden.

☞ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe testen“

Gerät reinigen

- Stapelgerät nach der Montage gründlich reinigen.
- ☞ Kapitel „Reinigung und Pflege“

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät korrekt eingebaut
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Eventuell vorhandene Schutzfolie vollständig entfernt

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.
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.

Korbspender

- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn der oberste Korb 2 bis 3 cm über die Gehäuse- oder Thekenoberfläche 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.

Tablettspender

- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn ca. 4 bis 5 Tablets über die Gehäuse- oder Thekenoberfläche hinausragen.
- 11 Tablets auf die Stapelplattform legen.
 - Wenn mehr oder weniger als 4 bis 5 Tablets über die Gehäuseoberkante hinausragen, Tablets entnehmen und Federeinstellung ändern.
- ☞ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“
- Nach Änderung der Federeinstellung Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
 - Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.
-

Universalspender

- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn das Stapelgut 4 bis 5 cm über die Gehäuseoberkante hinausragen.
 - Typische Menge an Stapelgut auf die Stapelplattform stellen.
 - Wenn das Stapelgut mehr oder weniger als 4 bis 5 cm über die Gehäuseoberkante hinausragen, Stapelgut entnehmen und Federeinstellung ändern.
 - ☞ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“
 - Nach Änderung der Federeinstellung Abdeckblech anbringen und Ausgabehöhe erneut testen.
 - Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.
-

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.

- ☞ 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!

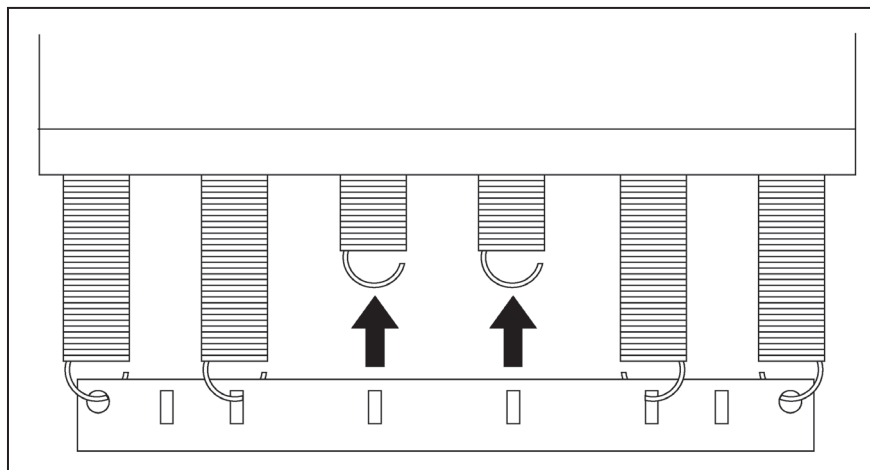
Scharfkantiger Federanfang

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.

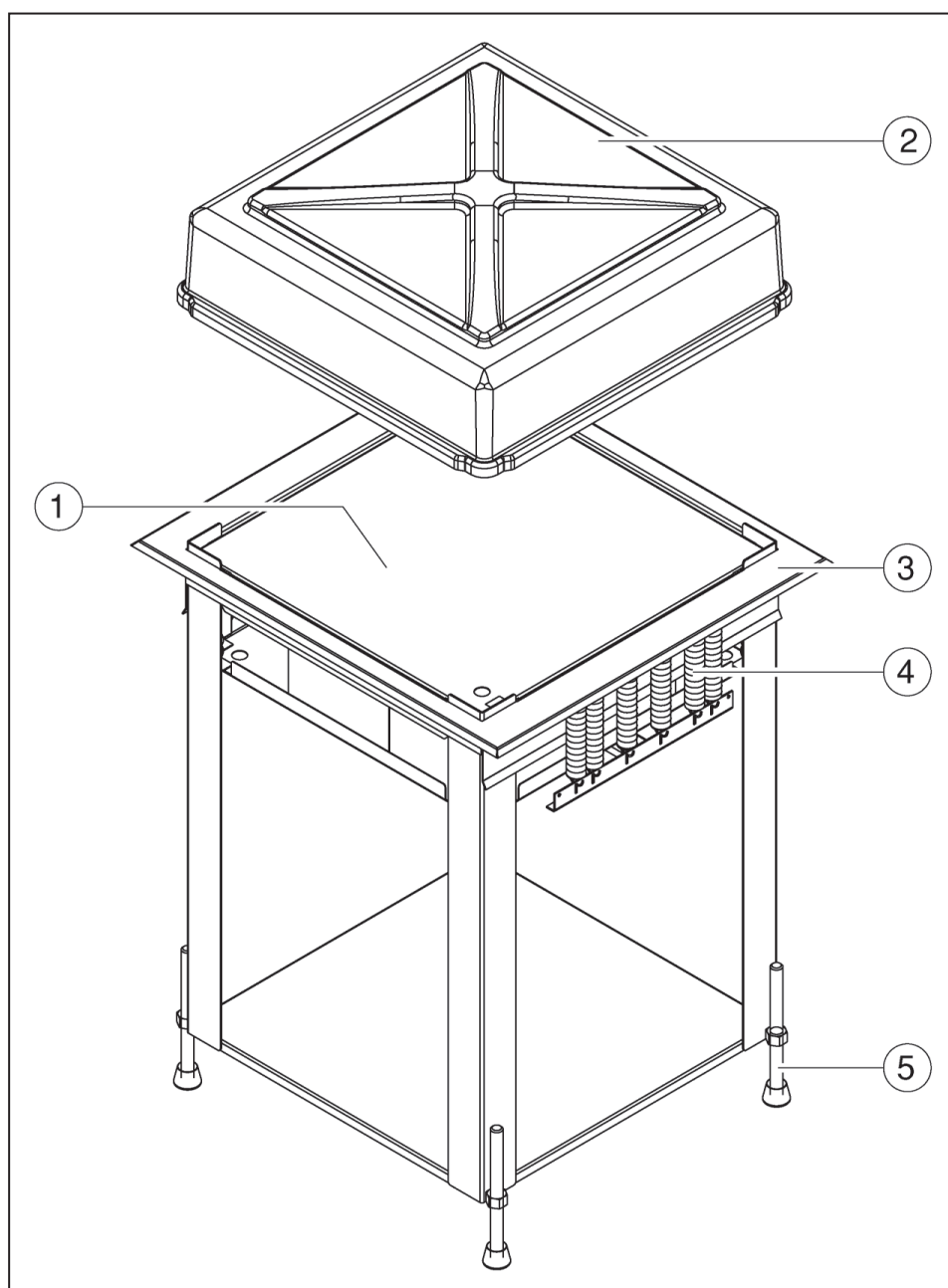
- Stapelplattform entnehmen.
- Auf beiden Geräteseiten jeweils aus der Mitte 1 bis 2 Federn an der unteren Aufhängung aushängen.



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

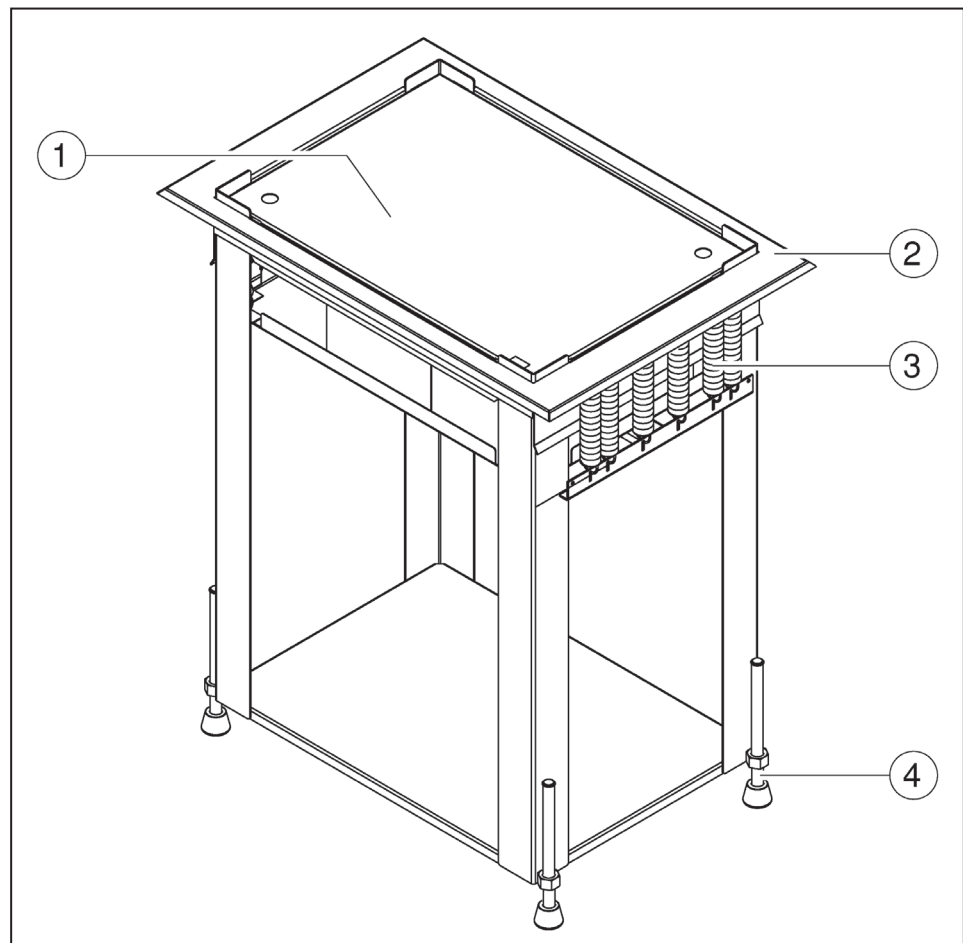
Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht Korbspender



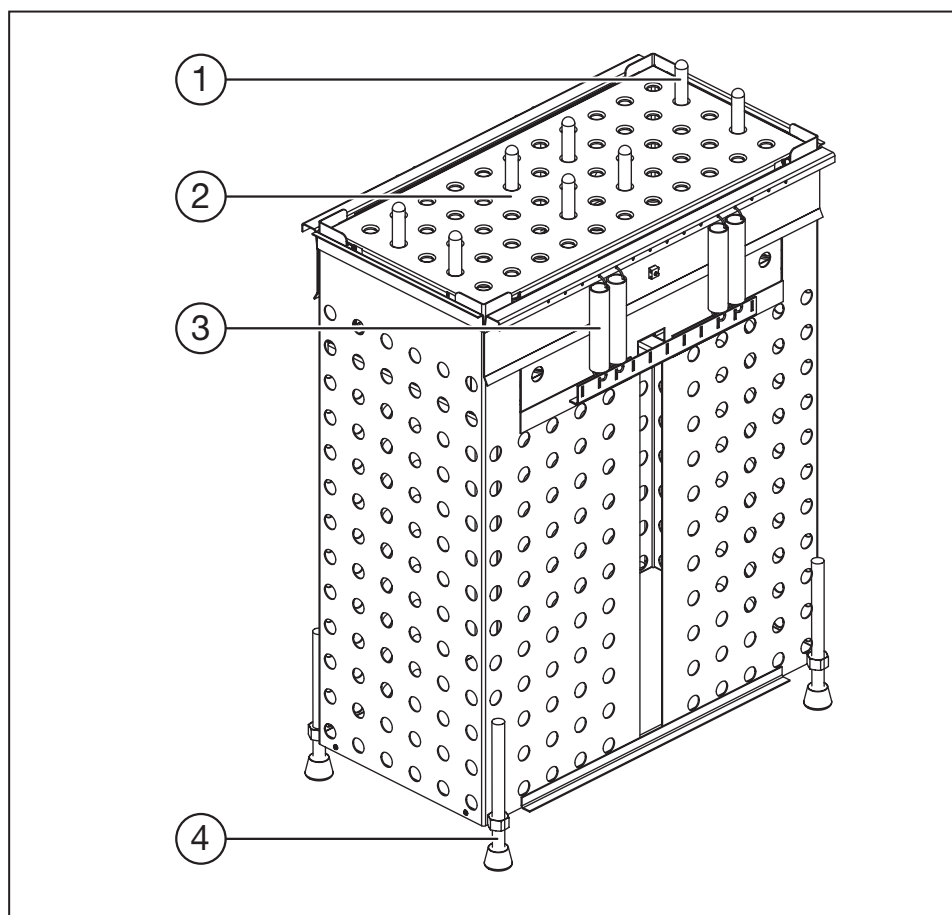
- (1) Stapelplattform (herausnehmbar)
- (2) Abdeckhaube (Zubehör)
- (3) Einbaufansch (Zubehör für Einbau von oben)
- (4) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (5) Schraubfuß

Tablettspender



- (1) Stapelplattform (herausnehmbar)
- (2) Einbauflansch (nur bei Geräteausführung „Einbau von oben“)
- (3) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (4) Schraubfuß

Universalspender UNI-B



- (1) Führungsstange
- (2) Stapelplattform (herausnehmbar)
- (3) Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (4) Schraubfuß

Gerät beschicken

- ☞ Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.

Korbspender

- ① B.PRO empfiehlt, das Gerät bei längerer Geschirraufbewahrung mit der vorgesehenen Abdeckhaube (Zubehör) abzudecken.
- ☞ 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.
- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- Gerät mit bereits bestückten Körben beschicken.
 - oder –Nacheinander leere Körbe auf die Stapelplattform stellen und jeweils mit Geschirr bestücken.

Tablettspender

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- Gerät mit Tablett beschicken.

Universalspender

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- ① Die Positionen der Führungsstäbe können jederzeit an die Größe der zu stapelnden Geschirrtteile 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.

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 dieser Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck eingesetzt werden.

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

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

Missbrauch als Fahrzeug Das Gerät darf NICHT als Fahrzeug oder Transportmittel genutzt werden. Nicht unter das Gerät legen. Das Gerät hat ein hohes Gewicht und dadurch im bewegten Zustand ein hohes energetisches Potential.
Durch die vorgenannten Missbräuche können Personen verletzt z. B. überrollt oder eingequetscht werden.

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

Rollenfeststeller Sobald das Gerät nach einem Standortwechsel an seinem Bestimmungsstandort positioniert ist, oder aber ein Standortwechsel notwendig ist, sind die vorhandenen Rollenfeststeller zu betätigen. Die Rollenfeststeller haben Öffnungen die technisch bedingt leider nicht anders ausgeführt werden können.
Beim unbeaufsichtigten Betätigen der Rollenfeststeller können diese Öffnungen zu Quetschungen von Gliedmaßen führen.

Hilfe im Problemfall

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	➤ Korrosionsstellen entfernen. ➤ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	➤ Gerät außer Betrieb nehmen. ➤ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.  Kapitel „Reparatur“

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

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

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

B.PRO empfiehlt:

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

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

Universalspender

Die Führungsstangen müssen regelmäßig auf Verunreinigungen kontrolliert und bei Bedarf gereinigt 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 fluoriertem Kieselsäure, Phosphorsäure, sowie Salz- und Schwefelsäure)

Gerät reinigen ☞ 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 Putzmittel (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.

Reparatur

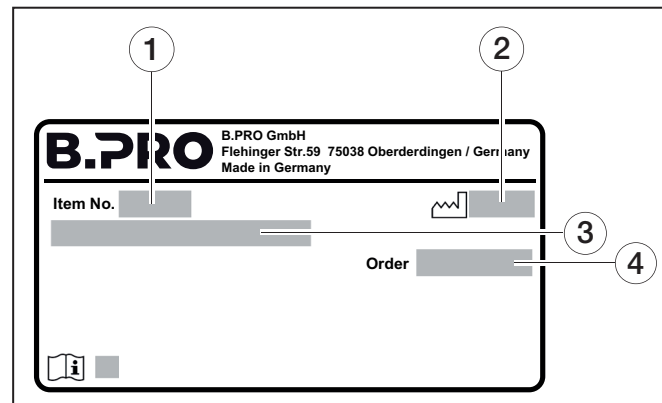
Befugte Personen

- ☞ 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
- Fertigungsdatum
- Fertigungsauftragsnummer



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

Austausch von Komponenten

- ☞ Defekte Komponenten 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
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 einem Wertstoff-Center zuführen.
- ☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.
- ☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder beim Service von B.PRO erhältlich.
- ☞ Unterkapitel „Adresse“

Technische Daten

① Je nach Ausführung kann ein dieser Betriebsanleitung unterliegendes Gerät auch abweichende technische Daten (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]
Korbspender			
CEB 50/50	600 x 545 x (765 bis 865)	520 x 520	19
Tablettspender (ohne Einbaufansch)			
CEB 47/36	565 x 405 x (765 bis 865)	490 x 380	16,5
CEB 53/37	615 x 405 x (765 bis 865)	540 x 380	17,5
Universalspender (ohne Einbaufansch)			
UNI-B 59/29	613 x 375 x (765 bis 865)	590 x 290	32

Kapazität/Zuladung (ca.)

Modell	Kapazität	Stapelhöhe [mm] (mit/ohne Abdeckhaube)	Max. Zuladung [kg]
Korbspender			
CEB 50/50	6 Körbe (H: 115 mm) oder 9 Körbe (H: 75 mm) L x B: 500 x 500	540/680	200
Tablettspender			
CEB 47/36	100 Tablett L x B: max. 470 x 360 mm	–	150
CEB 53/37	100 Tablett L x B: max. 530 x 370 mm	–	150
Universalspender			
UNI-B 59/29	Abhängig von der Geschirrrart	540/680	150

Umwelt

Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur: +15 °C bis +38 °C

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur: –10 °C bis +40 °C

Emissionen

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

Werkstoffe

Gerätekörper:

Edelstahl CNS 18/10

Abdeckhaube:

Polycarbonat; Expandiertes Polypropylen

Bestellangaben

Korbspender CEB 50/50	Artikelnummer	590 025; 294 079
Tablettspender CEB 47/36 ohne Einbaufansch	Artikelnummer	590 023; 294 077
Tablettspender CEB 47/36 mit Einbaufansch	Artikelnummer	564 021; 294 077
Tablettspender CEB 53/37 ohne Einbaufansch	Artikelnummer	590 024; 294 078
Tablettspender CEB 53/37 mit Einbaufansch	Artikelnummer	564 022; 294 078
Universalspender UNI-B 59/29	Artikelnummer	572 470; 364 826
Flansch UNI-B 59/29 für den Einbau von oben	Artikelnummer	572 472
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 186

Zubehör

Körbe für Korbspender	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO
Abdeckhaube	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO
Einbaufansche	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.

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