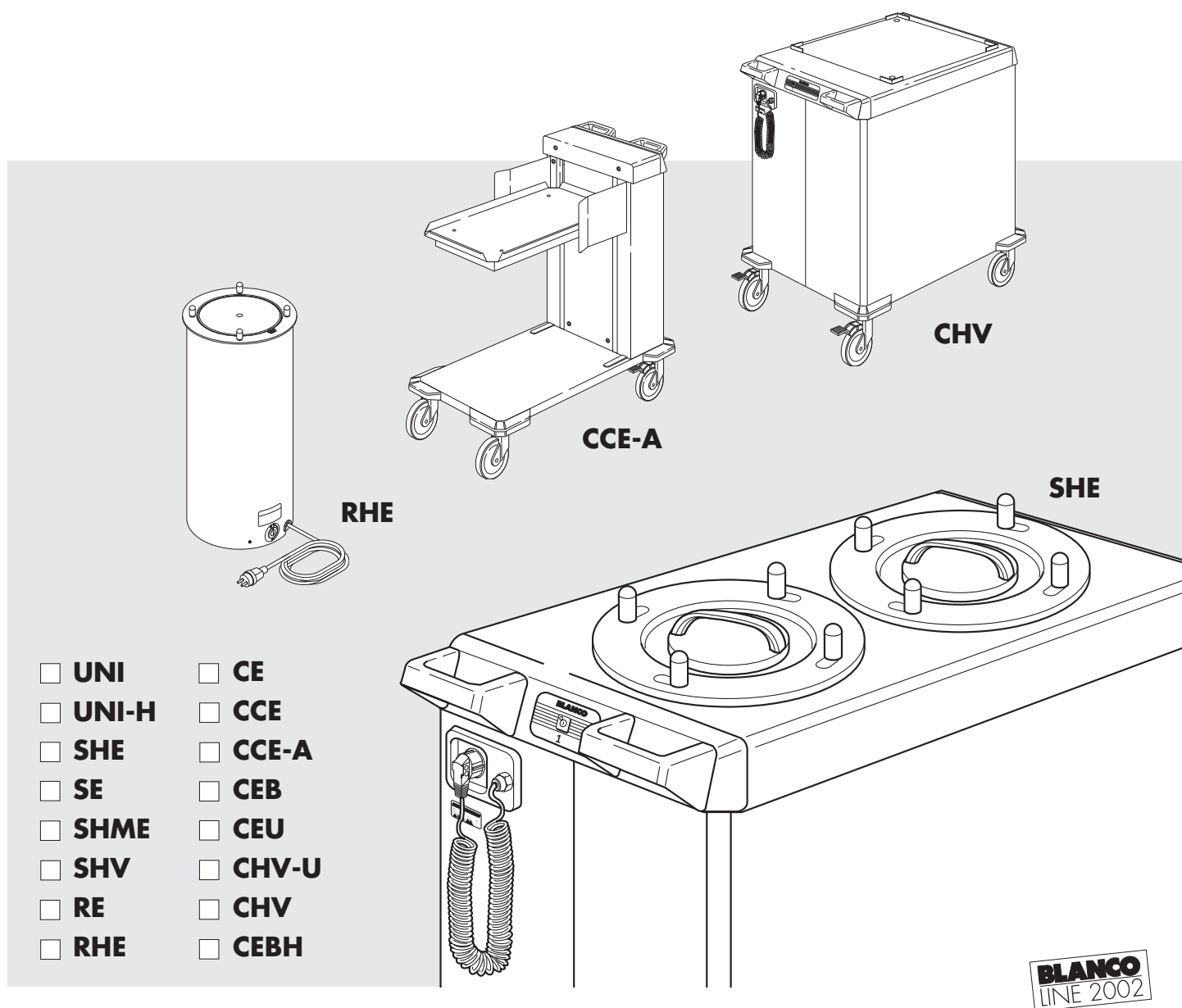




STAPELGERÄTE

Allgemeines

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 1

Einbauhinweise 2

Einbau stationärer Stapler 2

Reihenfolge beim Einbau 2

Einstellen 6

Thermostat einstellen 4

Ausgabehöhe anpassen 4

Bedienung 7

Vor dem Anschließen 6

Fahrbare Geräte anschließen 6

Fahrbare Geräte ein-/ausschalten 6

Einbau-Geräte ein-/ausschalten 6

Temperaturregelung 6

Fahrbare Geräte außer Betrieb setzen 6

Reinigung und Pflege 7

Wartung 8

Sicherheitstechnische Prüfung 8

Funktionstechnische Prüfung 8

Verhalten bei Störungen 8

Verhalten nach längerem Stillstand 8

Kundendienst 9

Reparatur 9

BLANCO-Kundendienst 9

Technische Daten 9

Garantiebestimmungen 9

Symbolerklärung

➔ bedeutet "ausführende Tätigkeit"

□ bedeutet "überwachende Tätigkeit"

⚠ bedeutet "wichtiger Hinweis"

Folgende sicherheits-
technische Bedingun-
gen sind erfüllt



Diese Norm enthält
Festlegungen im Rahmen des
Gerätesicherheitsgesetzes.



Diese Norm enthält
Unfallverhütungsvorschriften
für elektrische Anlagen und
Betriebsmittel.



Prüfung durchgeführt von
VDE-Prüfstelle Offenbach



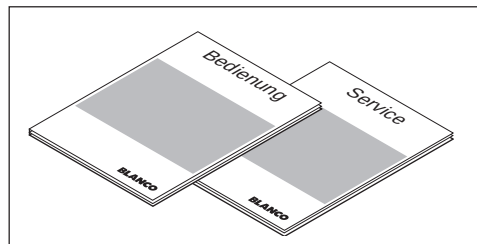
Mobile und stationäre Stapelgeräte zum Vorwärmen und Bereitstellen von Geschirr oder zum Bereitstellen von Tablettts. Einstellbare Niveauregulierung für ergonomische Beschickung der Geräte. Elektrisch beheizbarer Stapelraum. Bedienung über Folientastatur, Funktionsanzeige über Kontrolleuchten.

Lesen Sie

vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise im laufenden Text.

Bewahren Sie

diese Bedienungsanleitung sorgfältig und für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich auf. Neben dieser Bedienungsanleitung finden Sie auch Anweisungen und Informationen für Ihr Servicepersonal. Diesen Serviceteil können Sie bei Bedarf herausnehmen und separat aufbewahren.



Verwenden Sie

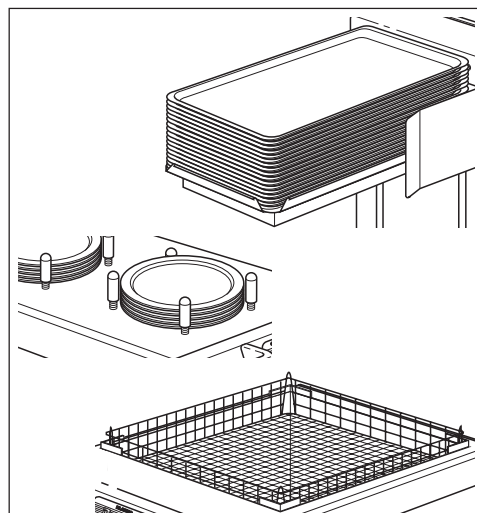
die Stapelgeräte nur für die Aufnahme und den Transport von Geschirrgut und Tablettts. Art und Ausführung des Geschirrgutes/der Tablettts sind abhängig vom Typ des Stapelgerätes. Angaben hierzu finden Sie im BLANCO-Produktkatalog "Speisenverteilung".

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung, wie z.B.

- zur Aufnahme von Besteck oder Kochtöpfen,
- zum Garen von Speisen,
- als Raumheizung oder
- zum Transport von Personen oder Gegenständen,

gilt als nicht bestimmungsgemäß.

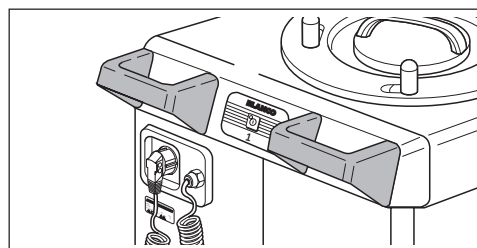
Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferer nicht.



Transportieren Sie

BLANCO-Geräte nur in ihrer Originalverpackung. Sie vermeiden damit unnötige Schäden und Kosten.

- Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.
- Geräte auf Beschädigungen prüfen.



Bewegen Sie

die mobilen Stapelgeräte mit den Sicherheits-Schiebegriffen.

Entfernen Sie

die POLYETHYLEN-Schutzfolie.

- Nach dem Entfernen Kleberückstände mit handelsüblicher Verdünnung auflösen.
- Oberflächen mit Chromnickelstahlreinigungsmittel nachbehandeln.

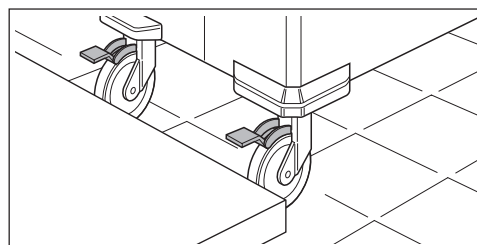
Sichern Sie Ihr Gerät

Zwei Lenkrollen sind mit Feststellern versehen. Benützen Sie die Feststeller, um ein Wegrollen des Gerätes zu vermeiden.

Vermeiden Sie

- das Überfahren von Schwellen und Stufen,
- das Bewegen im festgestellten Zustand,
- das Befahren unebener Böden.

Sie schonen damit die Rollen Ihres Gerätes.



Das Gerät nur in technisch einwandfreiem Zustand betreiben. Schadhafte Gerät nicht in Betrieb nehmen. Lieferanten benachrichtigen.

Einbauhinweise

Einbau stationärer Stapler

Verschiedene Stapler-Typen werden als Einbaugeräte für den stationären Betrieb geliefert. Sie müssen vor Ort installiert und, je nach Ausführung, elektrisch angeschlossen werden.



Elektrisch beheizbare Einbau-Spender nur von einer Elektrofachkraft anschließen lassen.

Reihenfolge beim Einbau

- Einbaumaße aus der Tabelle entnehmen und den Thekenausschnitt entsprechend vorbereiten.
- Thermostat (RHE und CEBH) auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Temperatur probefahren.
- Ausgabehöhe des Stapelguts einstellen.
- Den leeren Einbau-Spender in den Thekenausschnitt einsetzen.
- Höhenverstellbare Füße (CEB und CEBH) einstellen.
- Netzstecker (RHE und CEBH) in die Steckdose einführen.

Einbau-Spender Typ CEBH

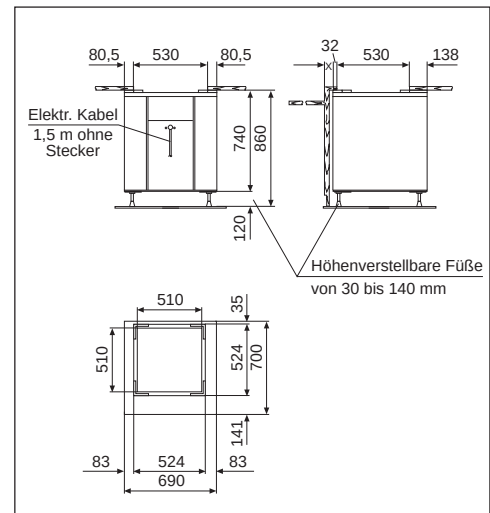
Einbau: von unten

Anschluß: über Netzkabel 1,5 m lang

Justierung: durch höhenverstellbare Füße

Einbaumaße: siehe Tabelle und Einbauzeichnung (Maßangaben in Millimeter)

Modell	Länge	Breite	Höhe
CEBH	700	690	770- 880



Einbau-Spender Typ CEB

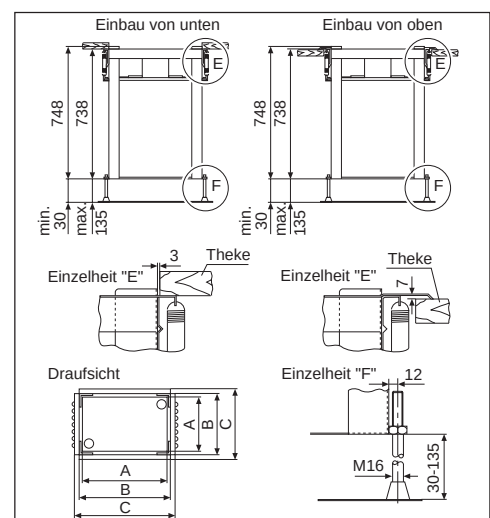
Einbau: wahlweise von unten oder von oben

Anschluß: ohne

Justierung: durch höhenverstellbare Füße

Einbaumaße: siehe Tabelle und Einbauzeichnung (Maßangaben in Millimeter)

Modell		CEB-47/36	CEB-53/37	CEB-50/50	CEB-65/53
Plattformgröße	A	480 x 370	530 x 370	510 x 510	650 x 530
Winkelabstand	B	494 x 384	544 x 384	524 x 524	664 x 544
Außenmaß	C	565 x 404	615 x 404	599 x 544	739 x 564
Thekenausschnitt:					
Einbau von unten		500 x 390	550 x 390	530 x 530	670 x 550
Einbau von oben		585 x 400	635 x 400	615 x 540	755 x 560
Flanschauflage:					
Einbau von oben		625 x 460	675 x 460	655 x 600	795 x 620
Flansch Best.-Nr.		590101	590102	590103	590104

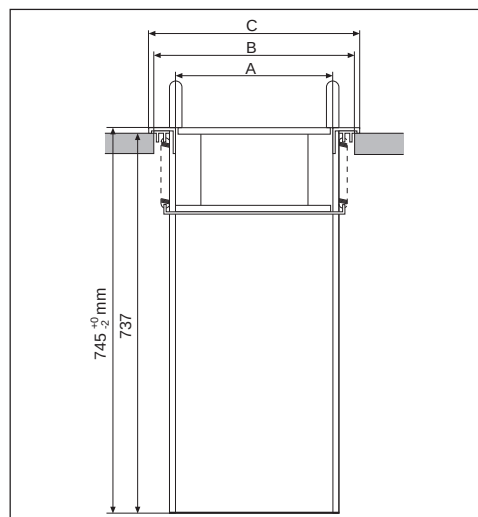


**Einbau-Spender
Typ RE**

Einbau: von oben
Anschluß: ohne
Justierung: ohne
Einbaumaße: siehe Tabelle und Einbau-
 zeichnung (Maßangaben in Millimeter)

Modell	Ausschnitt B	Auflage C
RE-16	226	245
RE-21	295	315
RE-24	325	345
RE-26	345	365
RE-28	365	385
RE-31	395	415

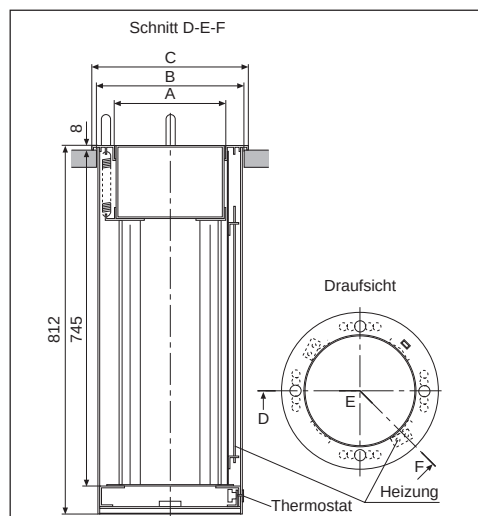
Standard-Einbautiefe: 737 mm
 oder 670 mm nach Wahl


**Einbau-Spender
Typ RHE**

Einbau: von oben
Anschluß: über Netzkabel 1,5 m lang
Justierung: ohne
Einbaumaße: siehe Tabelle und Einbau-
 zeichnung (Maßangaben in Millimeter)

Modell	Abmessungen		
	A	B	C
RHE-24	245	325	345
RHE-26	265	345	365
RHE-28	285	365	385
RHE-31	315	395	415

Standard-Einbautiefe: 804 mm
 oder 670 mm/600 mm nach Wahl

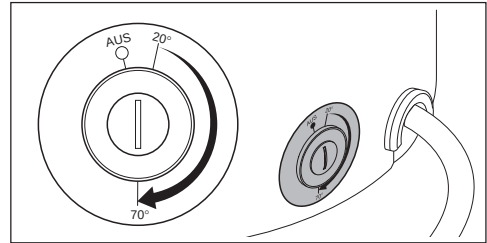


Einstellen

Thermostat einstellen

Die Einbau-Spender vom Typ RHE und CEBH verfügen über einen eingebauten Thermostat-Regelknopf. Sie können damit die Temperatur im Stapelraum zwischen +20 °C und +70 °C stufenlos einstellen.

- Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen.
- Einbau-Spender einschalten.
- Die Temperatur im Stapelraum steigt an.
- Nach ca. 2 Stunden Temperatur kontrollieren und gegebenenfalls Einstellung korrigieren.



Ausgabehöhe anpassen

Alle Stapelgeräte sind ab Werk für maximale Tragkraft ausgerüstet. Die Tragkraft und damit die Ausgabehöhe müssen Sie dem jeweiligen Gewicht Ihres Stapelgutes anpassen. Verringern Sie dazu die Anzahl der Zugfedern an der Stapelplattform.



Ausgabehöhe unbedingt einstellen.

Einstellung zu tief: Finger können eingequetscht werden.

Einstellung zu hoch: Das Stapelgut kann kippen.

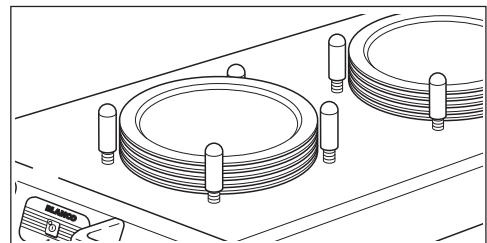


Nur am ausgeschalteten und abgekühlten Gerät Ausgabehöhe einstellen.

Ausgabehöhe Teller-Spender überprüfen

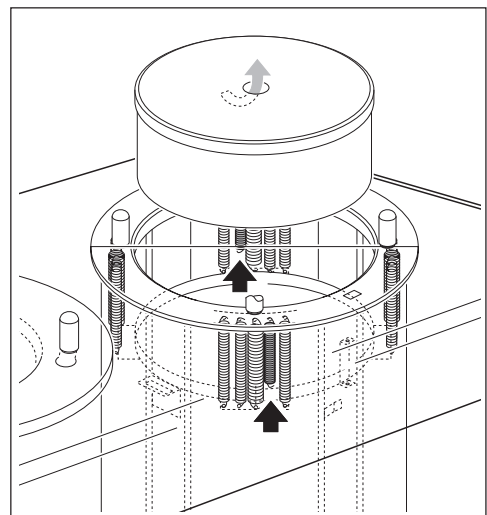
- 11 Teller auf die Plattform stellen.
- Die Ausgabehöhe ist dem Geschirrgut richtig angepaßt, wenn 4-5 Teller sichtbar bleiben.

! Andernfalls müssen Sie die Ausgabehöhe einstellen.



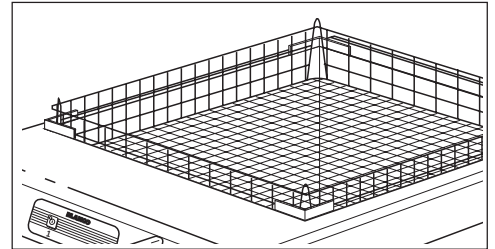
Ausgabehöhe einstellen

- Plattform nach oben herausnehmen.
- Rundum jeweils eine der dünnen Einstellfedern aushängen. 
- Plattform wieder einsetzen.
- Ausgabehöhe überprüfen.
- Gegebenenfalls weitere Federn aushängen.



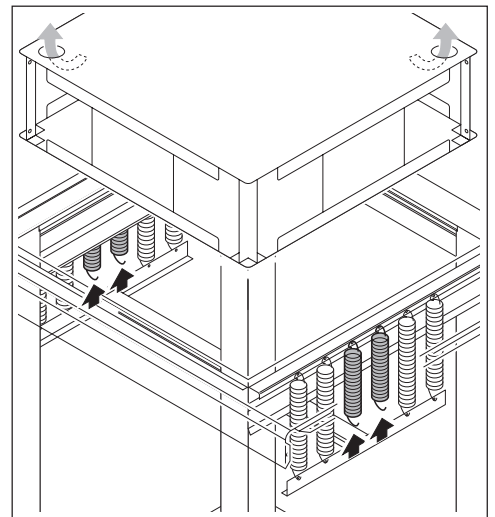
Ausgabehöhe Korb-Spender überprüfen

- 2 beladene Körbe oder 11 Tablett auf die Plattform stellen.
- Die Ausgabehöhe ist richtig eingestellt, wenn das Stapelgut 2-3 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt.
- ! Andernfalls müssen Sie die Ausgabehöhe einstellen.



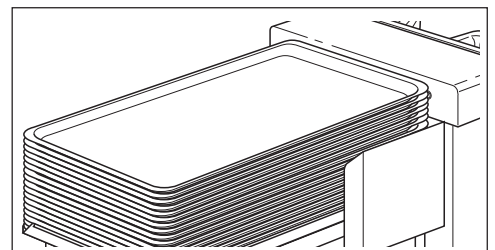
Ausgabehöhe einstellen

- Plattform nach oben herausnehmen.
- Auf beiden Seiten 1-2 Federn aus der Mitte aushängen. 
- Plattform wieder einsetzen.
- Ausgabehöhe überprüfen.
- Gegebenenfalls weitere Federn aushängen.



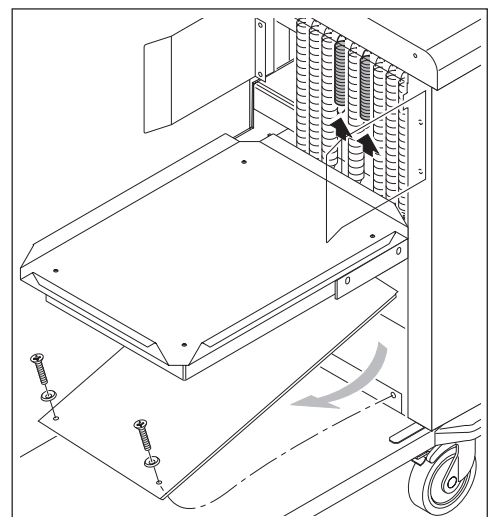
Ausgabehöhe Tablett-Spender überprüfen

- 2 beladene Körbe oder 11 Tablett auf die Plattform stellen.
- Die Ausgabehöhe ist richtig eingestellt, wenn die Oberkante des Ladegutes mit dem Federkasten bündig abschließt.
- ! Andernfalls müssen Sie die Ausgabehöhe einstellen.



Ausgabehöhe einstellen

- Beide Schrauben an der Unterseite des Abdeckblechs herausschrauben.
- Abdeckblech entfernen.
- 1-2 Federn aus der Mitte aushängen. 
- Ausgabehöhe überprüfen.
- Gegebenenfalls weitere Federn aushängen.
- ! Abdeckblech am Federkasten unbedingt wieder montieren, nachdem die richtige Ausgabehöhe eingestellt ist.

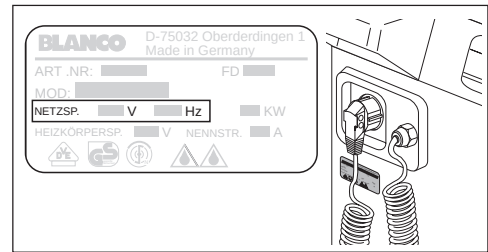


Bedienung

Vor dem Anschließen

- ☐ Vergleichen Sie die elektrischen Anschlußbedingungen vor Ort mit den Angaben auf dem Typenschild.

Die Anschlußwerte müssen übereinstimmen. Sie finden diese Angaben auch in Ihren Liefer- und Bestellpapieren.

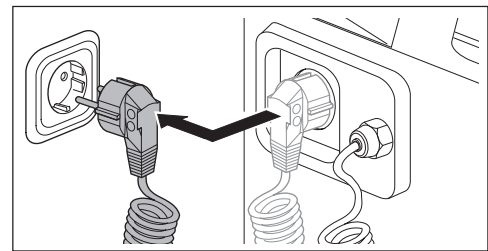


Fahrbare Geräte anschließen

- Netzstecker aus der Halterung ziehen und in die Steckdose einführen.



In Naßräumen kein Verlängerungskabel verwenden!



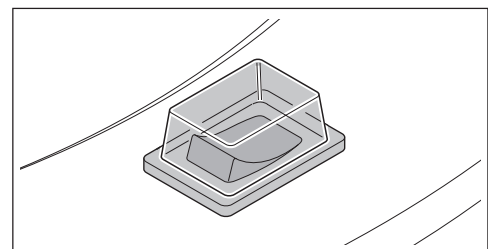
Fahrbare Geräte ein-/ausschalten

- Folientaste drücken.
- ☐ Grüne Kontrollleuchte leuchtet, das Gerät ist eingeschaltet und die Temperatur im Stapelraum steigt an.
- Folientaste erneut drücken.
- ☐ Kontrollleuchte erlischt, das Gerät ist ausgeschaltet und die Temperatur im Stapelraum sinkt ab.



Einbau-Geräte ein-/ausschalten

- Kippschalter betätigen.
- ☐ Grüne Kontrollleuchte im Schalter leuchtet, das Gerät ist eingeschaltet und die Temperatur im Stapelraum steigt an.
- Kippschalter erneut betätigen.
- ☐ Kontrollleuchte im Schalter erlischt, das Gerät ist ausgeschaltet und die Temperatur im Stapelraum sinkt ab.



! Wenn beim Wiedereinschalten die grüne Kontrollleuchte nicht leuchtet: Netzstecker ziehen und Kundendienst verständigen.

Temperaturregelung

Die Temperatur im Stapelraum wird über Thermostat konstant gehalten.
 Max. Geschirrtemperatur bei statischer Beheizung: ca. 60 - 65 °C.
 Max. Geschirrtemperatur bei Umluftbeheizung: ca. 85 - 90 °C.
 Max. Aufheizzeit: ca. 150 min.

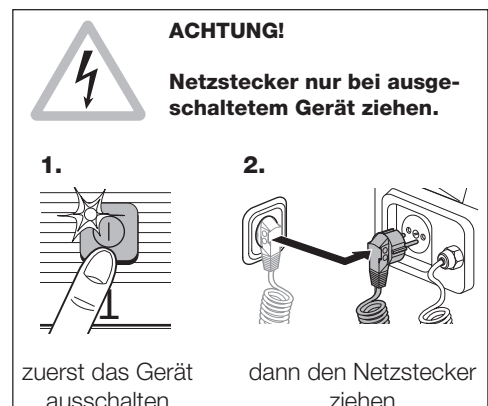


Metallflächen und -teile können bei Betrieb heiß werden. Diese Teile nicht berühren.

Fahrbare Geräte außer Betrieb setzen

- ! Nicht den Netzstecker ziehen, solange das Gerät eingeschaltet ist.

- Folientaste drücken.
- ☐ Kontrollleuchte erlischt.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Halterung einführen.



Reinigung und Pflege



**Vor Reinigung des Gerätes
Netzstecker ziehen.**

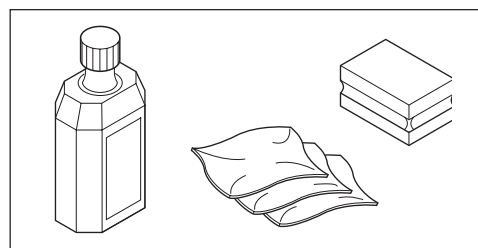
- Stapelplattform herausnehmen.
- Innenraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

- ⚠ Nicht verwenden: Reinigungsgeräte aus Metall.
- Nicht verwenden: chlorhaltige Reinigungsmittel, wie z.B. Domestos.

- Bei starken Verschmutzungen mit handelsüblichen Edelstahl-Reinigungsmitteln nachreinigen (z.B. Topfreiniger und Schwammtuch).
- Mit einem feuchten Tuch Reinigungsmittel rückstandsfrei entfernen.



**Keine Hochdruckreiniger
verwenden.**



Schutzart:



Die Geräte sind strahlwassergeschützt (**IP X5**) nach DIN 40 053 Teil 4 (geschützt gegen Wasserstrahl aus einer Düse Größe 6 mit einem Wasserdruck an der Düse von 0,3 bar bei 12,5 l/min).

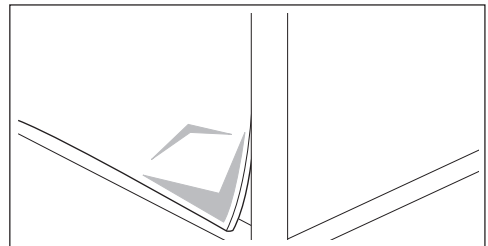
Wartung

Sicherheitstechnische Prüfung



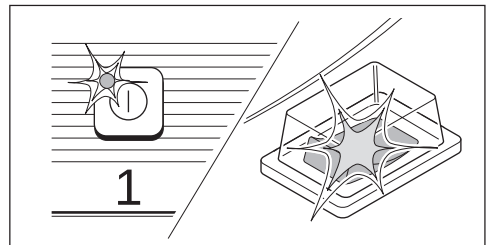
Vor Wartung des Gerätes Netzstecker ziehen.
Wartungsarbeiten nur von einer autorisierten Fachkraft oder einer elektro-technisch unterwiesenen Person durchführen lassen.

- Mindestens alle 6 Monate Anschlußkabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigungen und Überalterung prüfen.
- ! Bei Austausch der Netzanschlußleitung muß ein Kabel vom Typ H 05 RN-F verwendet werden.
- (Original-BLANCO-Ersatzteil einsetzen.)
- Mindestens alle 6 Monate Schutzleiterprüfung durchführen.
- ! Der maximal zulässige Grenzwert für den Schutzleiterwiderstand beträgt nach VDE 0701:
- $\leq 100 \text{ m}\Omega$.
- Wöchentlich das Gerät auf mechanische Beschädigungen, scharfe Ecken und Kanten untersuchen.
- Wöchentlich die Spritzwasser-Abdeckung am Kippschalter Gerät RHE auf mechanische Beschädigungen untersuchen.
- ! Schäden umgehend beseitigen.



Funktionstechnische Prüfung

- Gerät anschließen und durch Drücken der Folientaste/des Kippschalters überprüfen, ob die grüne Kontrollleuchte am Bedienfeld/im Kippschalter funktioniert.



- Funktion von Stapelplattform, Rollen, Griffen und Blenden prüfen.
- Gerät auf Korrosion (Lochfraß) und Überhitzung (Verfärbungen) prüfen.
- Prüfen, ob das Gerät ohne abnormale Geräusche und Vibrationen arbeitet.
- Standsicherheit prüfen.

Verhalten bei Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Stapelgerät wird nicht warm. Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Bauseitige Sicherungseinrichtung defekt. Netzanschlußkabel oder Netzstecker defekt. Schaltkreis defekt.	Sicherung überprüfen und ggf. instandsetzen. Von einer Elektro-Fachkraft Unterbrechung suchen und beseitigen lassen. Von einer Elektro-Fachkraft Schaltkreis überprüfen und ggf. instandsetzen lassen.
Korrosion an Edelstahlteilen.	Starke Verschmutzung.	Täglich nach Gebrauch reinigen. Korrodierte Stellen entfernen.



Eine weiterführende Fehlersuche und Fehlerbeseitigung darf nur von einer autorisierten BLANCO-Fachkraft durchgeführt werden.

Verhalten nach längerem Stillstand

Gerät reinigen und eine sicherheitstechnische und funktionstechnische Prüfung durchführen.

Reparatur Zur Ausführung von Reparaturen benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren BLANCO-Fachbetrieb oder
- den BLANCO-Werkskundendienst.

Der Kundendienst benötigt die folgenden Angaben auf dem Typenschild:

- **Artikel-Nr.**
- **Fertigungs-Datum**
- **Modell**
- sowie eine möglichst exakte Störungsbeschreibung

BLANCO		D-75032 Oberderdingen 1	
		Made in Germany	
ART .NR:		FD	
MOD:			
NETZSP.		V	Hz
			KW
HEIZKÖRPERSP.		V	NENNSTR.
			A

BLANCO-Kundendienst Sie können unseren BLANCO-Wartungsservice in Anspruch nehmen. Von BLANCO gewartete Geräte erkennen Sie an der Prüfplakette neben dem Typenschild.

Ihr zuständiger BLANCO-Fachservice-Betrieb:



Technische Daten

Netzspannung: 230 VAC/50 Hz
 Stromaufnahme: siehe Angabe auf dem Geräte-Typenschild
 Anschluß: Schutzkontakt-Steckdose

Geschirrtemperatur bei Umluftbeheizung: ca. 85 °C. Maximale Aufheizzeit: 150 Minuten.
 Geschirrtemperatur bei statischer Beheizung: ca. 60 °C. Maximale Aufheizzeit: 150 Minuten.

Schutzart: Die Geräte sind strahlwassergeschützt (**IP X5**) nach DIN 40 053 Teil 4 (geschützt gegen Wasserstrahl aus einer Düse Größe 6 mit einem Wasserdruck an der Düse von 0,3 bar bei 12,5 l/min).



Weiterführende Daten entnehmen Sie bitte unserem Produktkatalog.

Garantiebestimmungen

Mit diesem Gerät haben Sie ein BLANCO-Qualitätsprodukt gekauft. Dieses Gerät wurde mit Sorgfalt unter Verwendung hochwertiger Materialien und moderner Produktionstechniken hergestellt, so daß Sie Ihre Freude daran haben. Wichtig ist, daß Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung lesen und beachten.

Sie haben auf dieses Gerät 1 Jahr Garantie,

gerechnet ab Kaufdatum. Diese Garantie umfaßt alle durch Material und Fabrikation bedingten Störungen und Fehler. Ausgeschlossen sind Störungen und Fehler, die durch unsachgemäße Handhabung und äußere Einwirkungen entstehen.

Sollten Sie dennoch innerhalb der Garantiezeit Anlaß zu berechtigten Beanstandungen haben, werden diese kostenlos behoben.

Mit dem Kaufbeleg, der das Kaufdatum trägt, können Sie diese Garantieleistung geltend machen. Die Klärung erfolgt über den BLANCO-Reklamationsbericht.

Es gelten unsere Geschäfts- und Lieferungsbedingungen.

Transportschäden bitten wir bei Auslieferung sofort bei dem Transportunternehmen zu reklamieren und den Schaden auf dem Frachtbrief bestätigen zu lassen, damit eine ordnungsgemäße Schadensregulierung möglich ist.

STAMMHAUS

BLANCO GmbH + Co. KG
Postfach 11 60
D-75032 Oberderdingen
Flehinger Straße 59
D-75038 Oberderdingen
Tel. 0 70 45 / 4 40
Telex 7 263 891
Telefax 0 70 45 / 4 42 99

Abt. Service

Tel. 0 70 45 / 4 44 19
Telefax 0 70 45 / 4 45 74

VERKAUFSBÜROS UND AUSLIEFERUNGSLAGER

BLANCO GmbH + Co. KG
Verkaufsbüro Nord
Postfach 70 01 62
D-32529 Bad Oeynhausen
Bleichstraße 81
D-32545 Bad Oeynhausen
Tel. 0 57 31 / 98 89 - 0
Telex 9 724 781
Telefax 0 57 31 / 98 89 - 30

BLANCO GmbH + Co. KG
Verkaufsbüro Ost
An der Spreeschanze 2 - 4
D-13599 Berlin
Tel. 0 30 / 33 80 04 - 0
Telex 305 048
Telefax 0 30 / 3 34 27 03

BLANCO GmbH + Co. KG
Auslieferungslager
Drei-Quellen-Straße 23
D-99094 Erfurt
Tel. 03 61 / 6 43 08 15
Telefax 03 61 / 6 43 83 45

BLANCO GmbH + Co. KG
Verkaufsbüro West
Postfach 11 08
D-40831 Ratingen
Stadionring 28
D-40878 Ratingen
Tel. 0 21 02 / 2 60 71 - 4
Telex 8 585 225
Telefax 0 21 02 / 2 54 99

BLANCO GmbH + Co. KG
Verkaufsbüro Mitte
Postfach 11 27
D-63231 Neu-Isenburg
Dornhofstraße 14
D-63263 Neu-Isenburg
Tel. 0 61 02 / 2 70 57 - 9
Telex 4 17 632
Telefax 0 61 02 / 1 70 66

BLANCO GmbH + Co. KG
Verkaufsbüro Süd
Postfach 20
D-85230 Bergkirchen/Feldgeding
Dachauer Straße 39
D-85232 Bergkirchen/Feldgeding
Tel. 0 81 31 / 70 04 - 0
Telex 5 26 607
Telefax 0 81 31 / 70 04 - 34

BLANCO



Das Papier dieser Dokumentation
wurde aus chlorfrei gebleichtem
Zellstoff hergestellt.