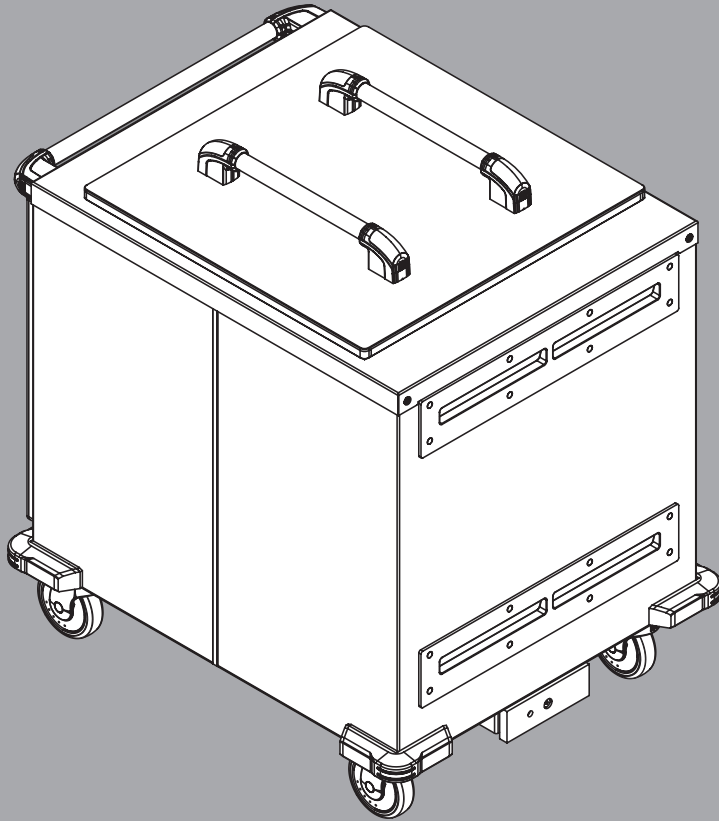




UNIVERSALSPENDER FÜR ZENTRALKÜHLSTATION UNI 60/60 ZKS

Original-Betriebsanleitung

Allgemeines

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

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

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

Typografische Konventionen

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

Geräteausführung XYZ

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

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

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

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	7
	Einsatzbedingungen	7
	Produktmerkmale	7
	Standardausführung	8
	Optionen/Zubehör	9
Sicherheit	Allgemeines	10
	Zu diesem Produkt	10
	Transport	10
	Inbetriebnahme	11
	Bedienung und Betrieb	11
	Reinigung und Pflege	13
	Wartung	14
	Reparatur	14
	Normen und Richtlinien	14
	Produktkennzeichnung	14
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	15
	Lieferumfang	15
	Auspacken	15
	Verpackungsmaterial entsorgen	15
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	16
	Stapelgut-Ausgabehöhe testen	16
	Stapelplattform entnehmen	18
	Abdeckblech des Federkastens entfernen	19
	Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	20
	Abdeckblech des Federkastens anbringen	21
	Stapelplattform einsetzen	22
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	24
	Gerät an neuen Standort bringen	25
	Fahren über Rampen, Kühlen, schräge Flächen	25
	Spenderabdeckung abnehmen und ablegen	26
	Gerät beschicken	27
	Gerät an Zentralkühlstation andocken	28
	Gerät vorkühlen	29
	Geschirr oder Speisen kühlen	29
	Geschirr oder Speisen entnehmen	29
	Gerät von Zentralkühlstation abdocken	29

Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen

Einsatzzweck	30
Einsatzbereich	30
Aufsichtspflicht	30
Missbrauch als Spielgerät	30
Missbrauch als Fahrzeug	30
Missbrauch als Lagerplatz	30
Rollenfeststeller	30

Hilfe im Problemfall

Geschirr oder Speisen im Gerät werden nicht ausreichend gekühlt	31
Korrosion an Edelstahlteilen	31
Gerät ist äußerlich beschädigt	31

Reinigung und Pflege

Edelstahl	32
Reinigungsintervall	32
Reinigungsmethoden	32
Reinigungsmittel	33
Plexiglas®/Makrolon®	33
Reinigungsmethode für Plexiglas®/Makrolon®	34
Geeignete Reinigungsmittel für Plexiglas®/Makrolon®	34
Nicht geeignete Reinigungsmittel für Plexiglas®/Makrolon®	34
Gerät reinigen	34
Innenkorpus reinigen	35

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen	36
Rollenfeststeller kontrollieren	36
Dichtung der Spenderabdeckung kontrollieren	36
Dichtung der Spenderabdeckung pflegen	36

Reparatur

Befugte Personen	37
Defekt-Beschreibung	37
Austausch von Komponenten	37
Ersatzteile	37
Adresse	38

Entsorgung

Technische Daten

Allgemeine Daten	40
Umwelt	40

Bestellangaben	Universalspender für Zentralkühlstation UNI 60/60 ZK	41
	Betriebsanleitung	41
	Körbe für Bühnenspender	41
	Führungstäbe für Universalspender	41
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	41
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	41
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften		
	Normen	42
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	42
	Verordnungen, Vorschriften	42

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck	Der gekühlte fahrbare Universalspender ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert: • Aufbewahrung/Bevorratung von trockenem Geschirr • Bereitstellung/Ausgabe von Geschir In Verbindung mit einer Zentralkühlstation erweitert sich der Einsatzzweck um die Funktionen: • Kühlhalten von Geschirr und vorgekühlten Speisen an einer Zentralkühlstation • Herunterkühlen von warmem Geschirr an einer Zentralkühlstation Das Gerät ist nicht geeignet zum Herunterkühlen von warm eingebrachten Speisen. Der Universalspender für Zentralkühlstation darf nur nach Andocken an eine eingeschaltete Zentralkühlstation zur Kühlung und Lagerung von vorgekühlten Speisen verwendet werden. Der Universalspender UNI-ZKS darf ausschließlich zur Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln in Behältnissen verwendet werden. Eine direkte Befüllung des Geräts mit Lebensmitteln ist nicht zulässig. Lagerung und Transport von Gütern, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen, ist nicht zulässig. Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/Flüssigkeiten benutzt werden. Der Transport von Personen mit oder auf dem Gerät, sowie dessen Anbauten, ist nicht zulässig. Das Gerät darf nicht als „Leiterersatz“ oder als Klettergerät (Kinder) benutzt werden (Kippgefahr). Das Gerät eignet 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 +4 °C bis +32 °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 Das Gerät ist in Edelstahl ausgeführt und von einem Gehäusemantel umschlossen. Die Geräteoberseite wird durch eine Spenderabdeckung geschlossen. Bedienung und Betrieb Das Gerät ist mit einer Stapelplattform aus Edelstahl ausgestattet. Geschirrtteile (z. B. Teller, Schüsseln und Schalen) können wahlweise direkt auf der Stapelplattform oder in als Zubehör erhältlichen Geschirrkörben gestapelt werden.

Die Stapelplattform lässt sich mit Hilfe von als Zubehör erhältlichen Führungsstäben variabel in unterschiedliche Bereiche unterteilen.

Geschirr mit gekühlten Speisen wird in Körben auf der Stapelplattform gestapelt. Der Universalspender kann mit Körben der Höhe von 75 und 115 mm beschickt werden. Bei einer Korbhöhe von 75 mm lassen sich 6 Körbe übereinanderstapeln, bei einer Korbhöhe von 115 mm 4 Körbe.

Die Ausgabehöhe der Stapelplattform kann durch das Ein- und Aushängen von Federn eingestellt werden.

Der Universalspender ist mit vier Lenkrollen ausgestattet, zwei davon mit Rollenfeststellern.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine einfache Fortbewegung des Geräts. Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

An der dem Schiebegriff gegenüberliegenden Geräteseite ist je eine Kühlluft ein- und -auslassöffnung angebracht. Nach dem Andocken an eine Zentralkühlstation zirkuliert durch diese Öffnungen gekühlte Luft im Gerät zum Kühlhalten von Speisen oder Geschirr oder zum Herunterkühlen von warmem Geschirr.

Eine andockseitig angebrachte Gegenpolplatte ermöglicht die elektromechanische Verriegelung mit der Zentralkühlstation.

Reinigung

Die Stapelplattform und das auf dem Boden aufliegende Luftleitblech können für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

Standardausführung

Die Standardausführung des Universalspenders für Zentralkühlstation umfasst:

- Gerätekorpus doppelwandig und isoliert
- Kunststoffsteckprofile zur thermischen Trennung
- Außenkorpus Edelstahl, microliert
- Innenkorpus pulverbeschichtet, mit Schlitzfenstern versehen
- Bodenwanne mit integriertem Ablauf
- Luftleitblech aus Edelstahl, entnehmbar
- Stapelplattform aus Edelstahl, entnehmbar
- Veränderbare Rückstellkraft der Stapelplattform
- 4 Lenkrollen aus Kunststoff, davon 2 mit Rollenfeststellern
- Stoßschutzecken
- Sicherheits-Schiebegriff mit zusätzlichem Stoßschutz
- Gegenpolplatte zur elektromechanischen Verriegelung mit der Zentralkühlstation
- Kühlluft ein- und -auslassöffnungen an der dem Schiebegriff gegenüberliegenden Geräteschmalen Seite
- Selbstständig schließende Klappen an den Kühlluft ein- und -auslassöffnungen
- Abdeckung transparent, mit umlaufender Dichtung und Tragegriffen
- Deckelhalterung

Optionen/Zubehör Der Universalspender für Zentralkühlstation ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Schiebegriff aus Edelstahl
- Stoßleiste umlaufend
- Rollenausführung Edelstahl
- Rollenausführung Stahl verzinkt

Zum Universalspender für Zentralkühlstation ist nachstehendes Zubehör erhältlich:

- Geschirrkörbe 500 x 500 mm bzw. 525 x 525 mm
- Kunststoff-Führungsstäbe

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 nur mit gelösten Rollenfeststellern transportieren. Gerät gegen Verrutschen sichern. Eine Transportsicherung mit den Rollenfeststellern ist nicht zulässig.

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

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

Die Stapelplattform des Geräts immer gleichmäßig beladen. Bei ungleichmäßiger Beladung resultiert ein übermäßiger Verschleiß der Führungen der bis zum Verklemmen der Stapelplattform führen kann. 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

Die in den technischen Daten angegebene 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.

Kühlung

Das Gerät darf nur nach Andocken an eine eingeschaltete Zentralkühlstation zur Kühlung und Lagerung von vorgekühlten Speisen oder zum Herunterkühlen von warmem Geschirr verwendet werden. Wenn weder Speisen noch Geschirr entnommen werden, muss das Gerät mit der Spenderabdeckung abgedeckt sein.

Rollenfeststeller

Gerät stets mit Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Standortwechsel

Gerät stets in angemessener Geschwindigkeit (nicht schneller als 3 km/h) an seinen neuen Standort bringen. In jedem Fall muss die Person, die das Gerät an seinen neuen Standort bringt, in der Lage sein, das Gerät im Ernstfall abzubremsen. Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen, sowie beim Fahren über Rampen, Kühlen und schräge Flächen, ist stets eine weitere Person zur Absicherung erforderlich.

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Gerät immer mit zwei Händen am Rohr des Schiebegriffs schieben. Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

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

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

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

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

Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung < 10° befahren.

Das Gerät kann beim Schieben über eine schräge Fläche seitlich ausbrechen. Gerät über Rampen und Kühlen nur mit 2 Personen (an jeder Seite des Geräts eine) schieben.

Reinigung und Pflege

Hygiene

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

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch innen und außen gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

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

Reinigungsmittel allgemein

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

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

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

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

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

Wartung Rollenfeststeller

Rollenfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

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

➞ Kapitel „Reparatur“.

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

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

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

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

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

Lieferumfang

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Universalspender für Zentralkühlstation
- Betriebsanleitung

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

Auspacken

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

Verpackungsmaterial entsorgen

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

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf

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.

Beschickung mit Körben

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



Warnung!

Verklemmen der Stapelplattform

Wenn die Stapelplattform ungleichmäßig beladen wird, resultiert daraus ein übermäßiger Verschleiß der Führungen der bis zum Verklemmen der Stapelplattform führen kann. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

- Stapelplattform immer gleichmäßig beladen.
-
- 2 gleichmäßig 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, Abdeckblech des Federkastens entfernen und Federeinstellung ändern.
 - ☞ Unterkapitel „Abdeckblech des Federkastens entfernen“.
 - ☞ 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.
 - Abdeckblech anbringen.
 - ☞ Unterkapitel „Abdeckblech des Federkastens anbringen“

Beschickung ohne Körbe

- ☞ Die Stapelgut-Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn das Stapelgut 2 bis 3 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt.



Warnung!

Verklemmen der Stapelplattform

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

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



Warnung!

Verklemmen der Stapelplattform

Wenn die Stapelplattform ungleichmäßig beladen wird, resultiert daraus ein übermäßiger Verschleiß der Führungen der bis zum Verklemmen der Stapelplattform führen kann. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

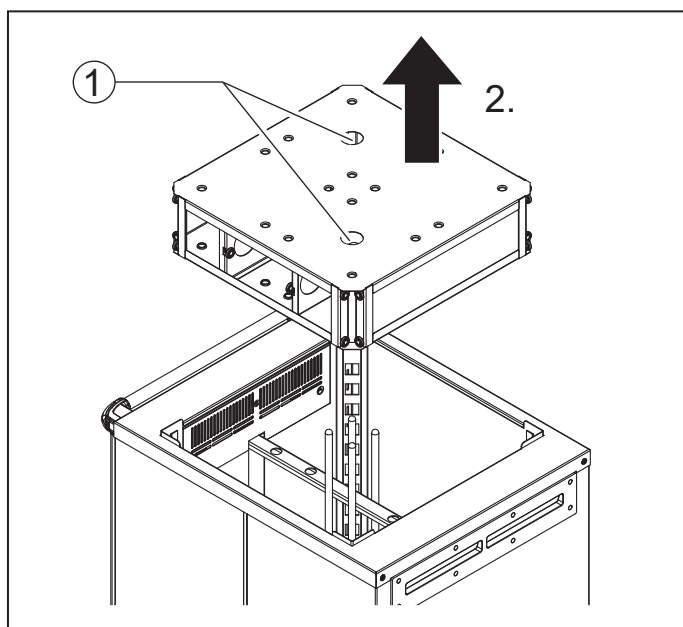
- Stapelplattform immer gleichmäßig beladen.
- Typische Menge an Stapelgut auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn das Stapelgut mehr oder weniger als 2 bis 3 cm über die Gehäuseoberkante hinausragt, Stapelgut entnehmen, Abdeckblech des Federkastens entfernen und Federeinstellung ändern.
 - ☞ Unterkapitel „Stapelplattform entnehmen“
 - ☞ Unterkapitel „Abdeckblech des Federkastens entfernen“
 - ☞ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“
- Nach Änderung der Federeinstellung Abdeckblech anbringen und Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
 - ☞ Unterkapitel „Abdeckblech des Federkastens anbringen“
 - ☞ Unterkapitel „Stapelplattform einsetzen“
- Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Stapelgut-Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

Stapelplattform entnehmen

❶ Die Stapelplattform kann zu Reinigungszwecken und für notwendige Einstellarbeiten aus dem Gerät genommen werden.

- ✓ Gerät von Zentralkühlstation ZKS-UK/UKI abgedockt
- ✓ Spenderabdeckung abgenommen
- ✓ Stapelgut komplett entnommen
- ✓ Führungsstäbe entnommen

- Stapelplattform an zwei diagonal gegenüberliegenden Grifföffnern (1) greifen und aus dem Gerät nach oben herausheben (2.)



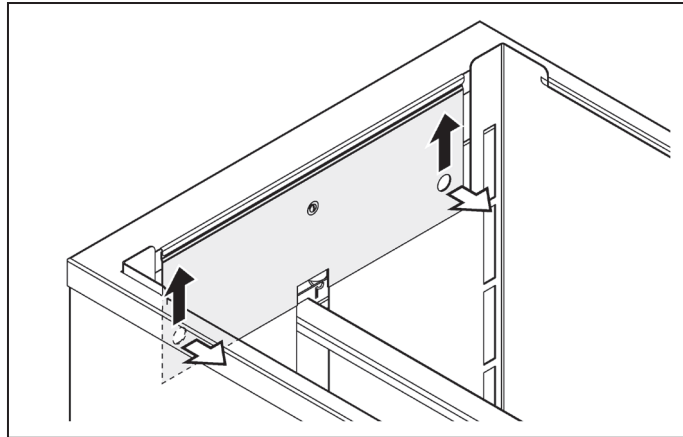
- Stapelplattform ablegen.

Abdeckblech des Federkastens entfernen

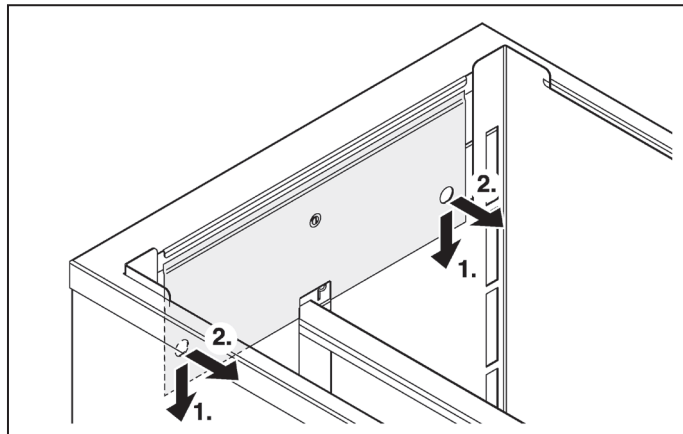
❶ Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe befinden sich hinter einem Abdeckblech, das mit einer Schraube am Gerätegehäuse befestigt ist.

✓ Schraubendreher, Kreuzschlitz

- Stapelplattform aus dem Stapelgerät nehmen.
- Am Abdeckblech Befestigungsschraube lösen und entfernen.
- Abdeckblech an den Grifföchern nach oben schieben, bis es unten aus der Führung ausrastet.



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



Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen

- ① Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe werden einzelne Federn ein- oder ausgehängt.
- ① Das Gerät wird werkseitig mit vollständig eingehängten Federn geliefert.

- ☞ 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.
- ☞ 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.



Warnung!

Verklemmen der Stapelplattform

Wenn Federn unsymmetrisch aus-/eingehängt werden oder wenn die Federn von außen nach innen ausgehängt werden, kann sich die Stapelplattform verklemmen. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

- Federn stets in symmetrischer Weise aus- und einhängen.
- Federn stets von innen nach außen aushängen bzw. von außen nach innen einhängen.



Vorsicht!

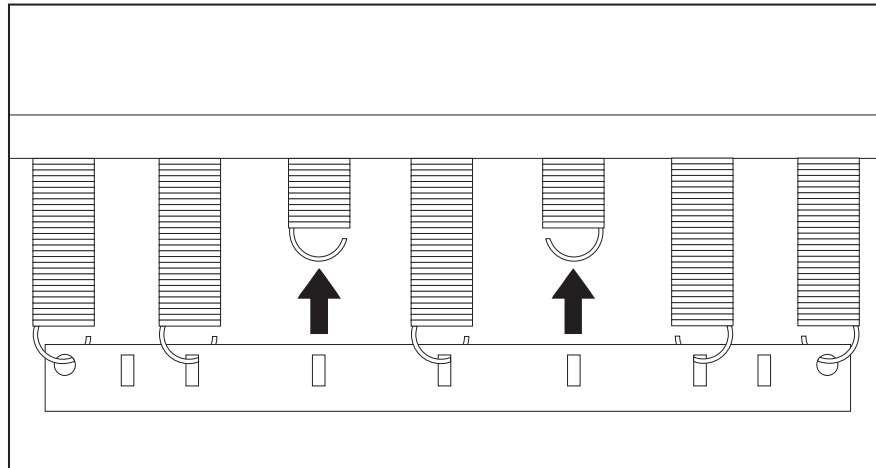
Scharfkantiger Federanfang

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.

-
- Stapelplattform entnehmen.
 - Abdeckblech des Federkastens entfernen.
 - ☞ Unterkapitel „Abdeckblech des Federkastens entfernen“

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

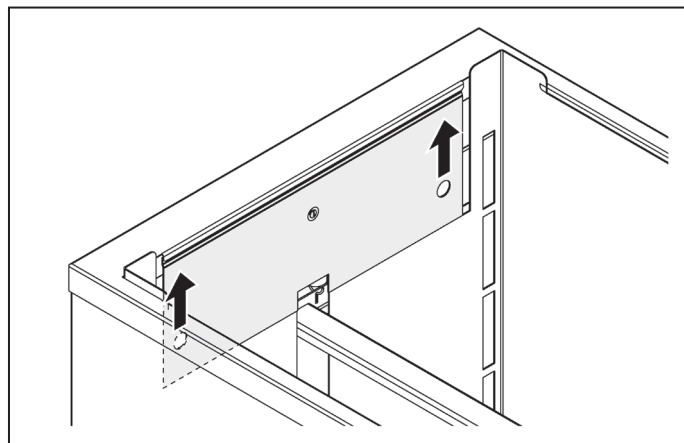


- Stapelgut-Ausgabehöhe testen und bei Bedarf auf beiden Seiten jeweils weitere Federn aushängen.

Abdeckblech des Federkastens anbringen

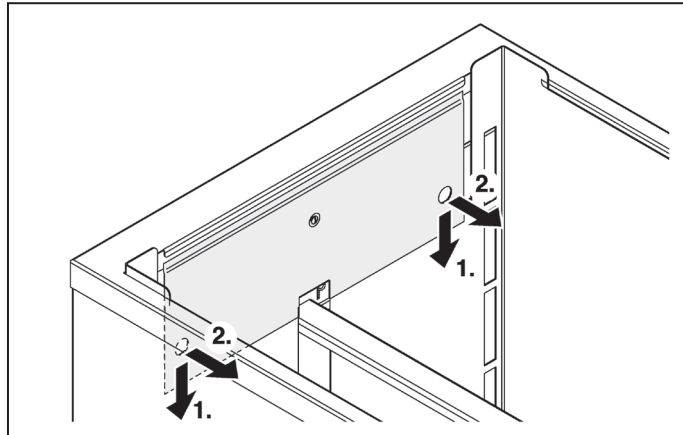
- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe getestet und korrekt eingestellt
- ✓ Stapelplattform befindet sich nicht in der Stapelröhre
- ✓ Schraubendreher, Kreuzschlitz

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



- Abdeckblech an der Unterseite in Richtung Gehäuse drücken und gedrückt halten (1.).

- Abdeckblech an den Grifföffnern nach unten schieben, bis es in der Führung einrastet (2.).



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

Stapelplattform einsetzen

- ① Die Stapelplattform darf ausschließlich so in das Gerät eingesetzt werden, dass die Führungselemente und seitlichen Verstärkungswinkel der Stapelplattform im eingesetzten Zustand nach oben weisen, d. h. sichtbar sind.

- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- ✓ Abdeckblech des Federkastens angebracht
- ✓ Luftleitblech eingelegt



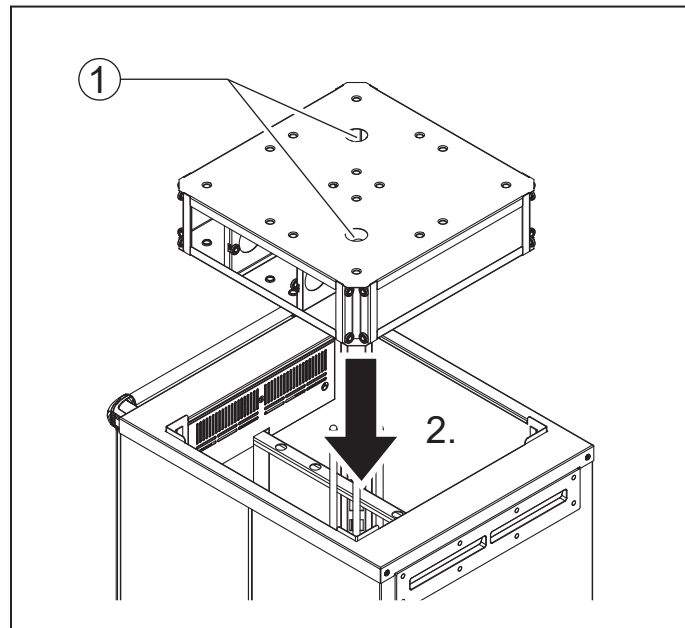
Warnung!

Verklemmen der Stapelplattform

Wenn die Stapelplattform mit der Oberseite nach unten in das Gerät eingebaut wird, kann sich die Stapelplattform verklemmen. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersehbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

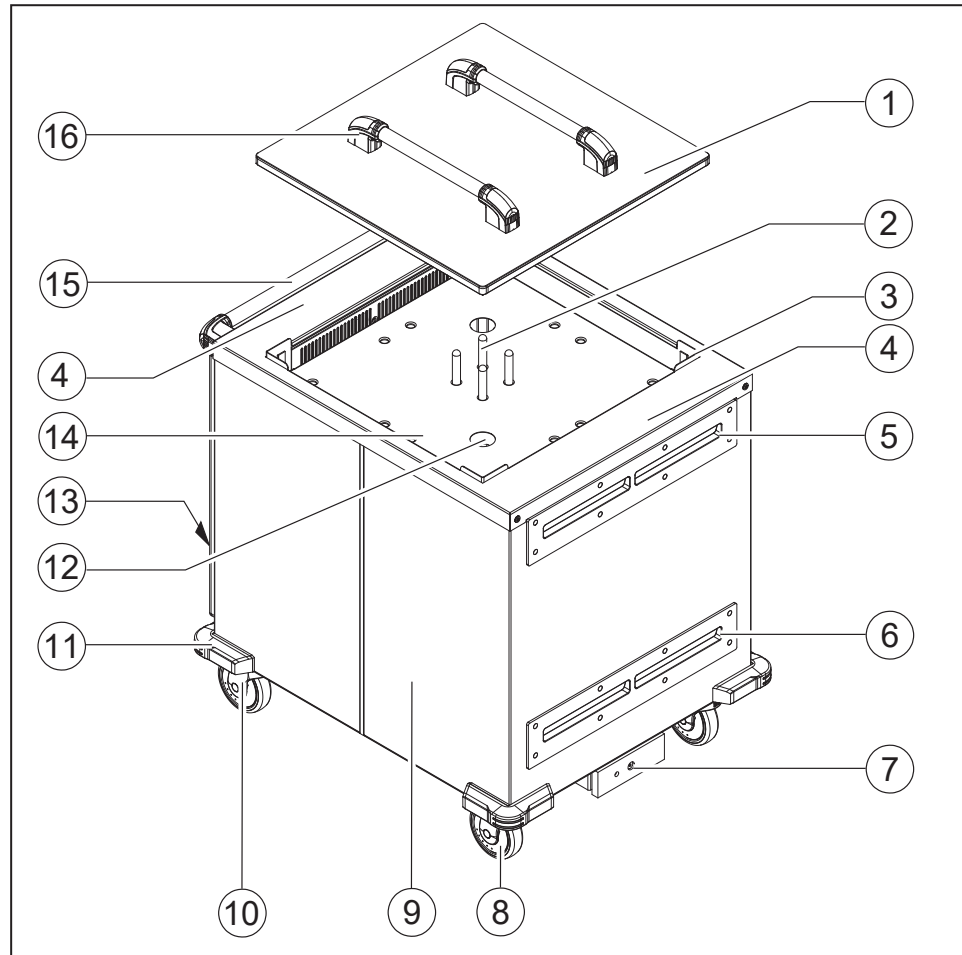
- Stapelplattform stets so einsetzen, dass die Führungselemente und Verstärkungswinkel sichtbar sind.

- Stapelplattform mit der Oberseite nach oben an zwei diagonal gegenüberliegenden Griffflächen (1) greifen und in die Stapelröhre absenken (2).



Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Spenderabdeckung
- (2) Führungsstangen
- (3) Deckelarretierung
- (4) Federkasten mit Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (5) Kühllufteinlassöffnung
- (6) Kühlluftauslassöffnung
- (7) Gegenpolplatte
- (8) Lenkrolle
- (9) Gehäusemantel
- (10) Lenkrolle mit Rollenfeststeller
- (11) Stoßschutzecke
- (12) Griffloch
- (13) Deckelhalterung
- (14) Stapelplattform
- (15) Schiebegriff
- (16) Tragegriff

Gerät an neuen Standort bringen



Vorsicht!

Personen- und/oder Sachschäden durch unangemessene Geschwindigkeit

Beim Fortbewegen des Geräts mit unangemessener Geschwindigkeit kann das Gerät im Ernstfall nicht abgebremst werden. Das Gerät kann kippen und damit Verletzungen und Sachschäden verursachen.

- Gerät nicht schneller als 3 km/h schieben.
- Gerät so schieben, dass es in jedem Fall abgebremst werden kann.
- Bei eingeschränktem Sichtbereich, unübersichtlichen Transportsituationen, sowie beim Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen das Gerät mit zwei Personen schieben.

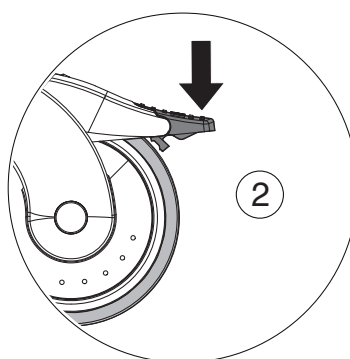
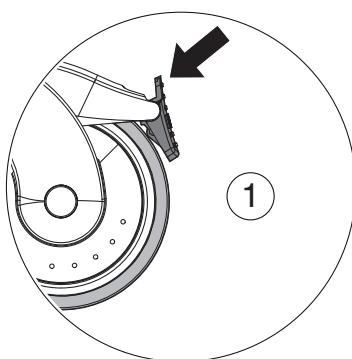


Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß

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

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



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

Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

- ✓ Zwei Personen

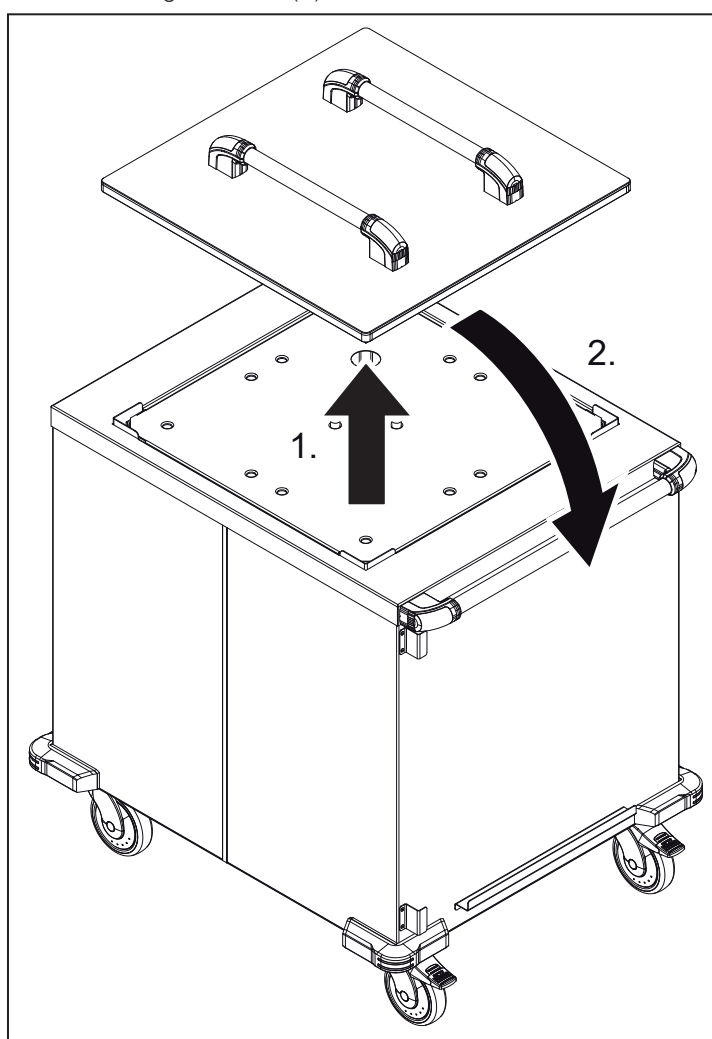
- Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
- Gerät vorsichtig mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.

Spenderabdeckung abnehmen und ablegen

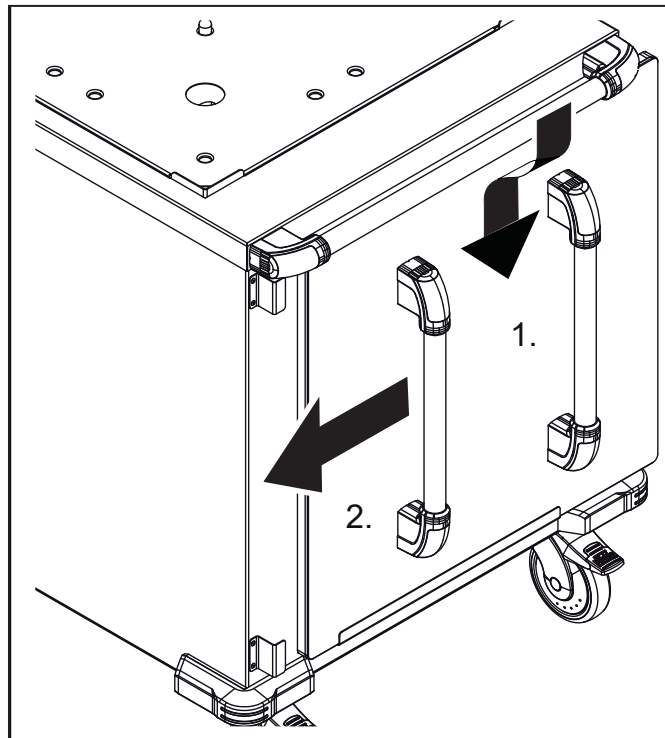
☞ Die Halterung für die Spenderabdeckung ist an der Gerätestirnseite unterhalb des Schiebegriffs angebracht.

Abdeckung abnehmen

- Spenderabdeckung an den beiden Griffrohren greifen, nach oben über die Deckelarretierungen abheben, drehen (1.) und mit der Schmalseite nach unten auf die Ablageschiene der Deckelhalterung absenken (2.).



- Abdeckung an den Griffrohren in die untere Führungsschiene einführen und flächig an den Korpus drücken (1.). Anschließend die Abdeckung in die beiden Kippsicherungen schieben (2.).



Gerät beschicken

- ① B.PRO empfiehlt, das Gerät bei längerer Geschirraufbewahrung mit der vorgesehenen Abdeckhaube (Zubehör) abzudecken. Werden Geschirr oder Speisen kühlgehalten oder warmes Geschirr heruntergekühlt, muss das Gerät immer mit dem Spenderabdeckung abgedeckt werden.
- ① Bei der Beschickung mit warmem Geschirr zum Herunterkühlen sind die Maximaltemperaturen des Geschirrs zu beachten.
- 👉 Siehe separate Betriebsanleitung Zentralkühlstation ZKS.
- 👉 Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.
- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt

- Spenderabdeckung vom Gerät abnehmen.



Warnung!

Verklemmen der Stapelplattform

Wenn die Stapelplattform ungleichmäßig beladen wird, resultiert daraus ein übermäßiger Verschleiß der Führungen der bis zum Verklemmen der Stapelplattform führen kann. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

- Stapelplattform immer gleichmäßig beladen.

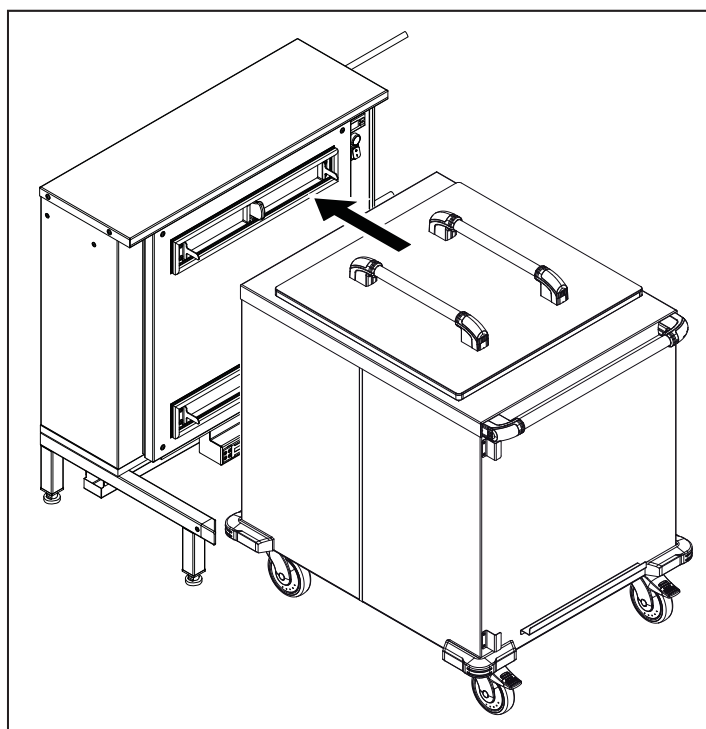
- Gerät mit Geschirr oder Speisen beschicken.
- Gerät mit Spenderabdeckung abdecken.

Gerät an Zentralkühlstation andocken

- ☞ Beim Andocken des Geräts an die Zentralkühlstation ZKS-UK/UKI öffnen sich die Klappen der Kühlluftaus- und -elassöffnungen am Gerät und an der Zentralkühlstation. Gleichzeitig startet der Lüfter der Zentralkühlstation ZKS-UK/UKI.
- ☞ Beim Betrieb des Geräts an der Zentralkühlstation sind auch die Inhalte der Betriebsanleitung der Zentralkühlstation ZKS-UK/UKI zu beachten.
- ☞ Siehe separate Betriebsanleitung Zentralkühlstation ZKS-UK/UKI.

- ✓ Zentralkühlstation eingeschaltet

- Zum Andocken Gerät langsam bis zum Anschlag in die jeweilige Andockstelle der Zentralkühlstation ZKS-UK/UKI einschieben.



Gerät ist an der Zentralkühlstation ZKS-UK/UKI angedockt und elektromechanisch verriegelt.

- Rollenfeststeller arretieren.

Gerät vorkühlen

- ① Die Temperatur im Geräteinnenraum ist abhängig von den Temperatureinstellungen der Zentralkühlstation.
- ① Um eine Erwärmung des vorgekühlten Geschirrs oder der vorgekühlten Speisen nach dem Beschicken zu vermeiden, muss das Gerät, je nach gewünschter Kühltemperatur und Umgebungstemperatur, vorgekühlt werden.

- ✓ Gerät an Zentralkühlstation angedockt
- ✓ Gerät mit Spenderabdeckung abgedeckt

- Gerät vorkühlen.

Geschirr oder Speisen kühlen

- ① Die Temperatur im Geräteinnenraum ist abhängig von den Temperatureinstellungen der Zentralkühlstation.
- ① Das Gerät darf nur nach dem Andocken an eine eingeschaltete Zentralkühlstation zur Kühlung und Lagerung von vorgekühlten Speisen verwendet.

- ☞ Beim Kühlhalten von Speisen die entsprechenden lebensmittelspezifischen Eigenschaften beachten.
- ☞ Um einen möglichst geringen Kälteverlust zu erreichen, das Gerät während des Kühlbetriebs nicht unnötig abdocken oder die Spenderabdeckung abnehmen.

- ✓ Zentralkühlstation in Betrieb
- ✓ Gerät ausreichend vorgekühlt, abhängig von der Umgebungstemperatur
- ✓ Gerät mit Spenderabdeckung abgedeckt

- Geschirr oder Speisen solange wie gewünscht Kühlhalten.

Geschirr oder Speisen entnehmen

- ☞ Um Kälteverluste zu vermeiden, muss das Gerät, wenn kein Geschirr oder keine Speisen entnommen werden, mit der Spenderabdeckung abgedeckt sein.

- Spenderabdeckung abnehmen und in Halterung ablegen.
- ↳ Unterkapitel „Spenderabdeckung abnehmen und ablegen“
- Geschirr oder Speisen nach Bedarf entnehmen.
- Gerät mit Spenderabdeckung abdecken.

Gerät von Zentralkühlstation abdocken

- Rollenfeststeller lösen
- ↳ Unterkapitel „Gerät an neuen Standort bringen“
- Taste zum Lösen der elektromechanischen Verriegelung an der Zentralkühlstation betätigen.
- ↳ Siehe separate Betriebsanleitung Zentralkühlstation ZKS.
- Gerät am Schiebegriff aus der Zentralkühlstation herausziehen.

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

Geschirr oder Speisen im Gerät werden nicht ausreichend gekühlt

Ursache	Maßnahme
Gerät nicht an Zentralkühlstation angedockt.	Gerät bis zum Anschlag in die Zentralkühlstation einschieben, bis beide Geräte elektromechanisch miteinander verbunden sind.
Dichtung an der Kühlluftauslass- und/oder -einlassöffnung der Zentralkühlstation beschädigt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Soll-Temperatureinstellung der Zentralkühlstation zu hoch.	- Soll-Temperatureinstellung prüfen und gegebenenfalls ändern lassen. ↳ Siehe separate Betriebsanleitung Zentralkühlstation ZKS.
Gerät nicht mit Spenderabdeckung abgedeckt.	Gerät mit Spenderabdeckung abdecken.
Kühlluft zirkuliert nicht im Gerät. Lüfter der Zentralkühlstation defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Kühlung der Zentralkühlstation ausgefallen.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

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.

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 fluorierte Kieselsäure, Phosphorsäure, sowie Salz- und Schwefelsäure)

Plexiglas®/Makrolon®

Plexiglas®/Makrolon® ist ein Markenname für Acrylglas/Polycarbonat (glasähnlicher Kunststoff). Auf deren porenlosen Oberfläche kann Schmutz kaum haften. Kunststoffe können sich jedoch im Allgemeinen elektrostatisch aufladen. Das kann dazu führen, dass die Teile dann Staub anziehen. Im Freien wird dies durch Regen und Luftfeuchtigkeit normalerweise verhindert, kann aber in Innenräumen durch mechanisches Reiben der Kunststoffoberflächen, Luftbewegungen und trockene Raumluft begünstigt werden.

Reinigungsmethode für Plexiglas®/Makrolon®

Zur täglichen Routinereinigung wird die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch empfohlen. Den Feuchtigkeitsfilm nicht trocken reiben, sondern trocknen lassen. Niemals die Oberfläche trocken abreiben. Dies führt zu Schlieren oder ggf. Kratzer. In jedem Fall fördert dies die elektrostatische Aufladung.

Geeignete Reinigungsmittel für Plexiglas®/Makrolon®

- Lauwarmes Wasser mit ein wenig handelsüblichem Spülmittel versetzt
- Weiches fusselfreies Reinigungstuch, weicher Schwamm oder Ledertuch
- B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser verwenden)
- Bei Fleckenrückständen, insbesondere Fettspritzern und Fettablagerungen: warme 30%-ige Schmierseifenlösung
- Antistatischer Kunststoffreiniger
- Spezielle Poliermilch/-paste in Verbindung mit weichem Poliertuch

Nicht geeignete Reinigungsmittel für Plexiglas®/Makrolon®

- NIEMALS alkoholhaltige Reinigungsmittel verwenden, da diese die Rissbildung fördern und die Oberfläche eintrüben.
- Edelstahlreinigungsmittel oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel
- Scheuerlappen/-tuch
- Lösungsmittelhaltige Reinigungsmittel
- Alle Reinigungsmittel, die Chloride oder Hypochlorite enthalten können (Entkalker auf Basis von Salzsäure, Chlorbleichlaugen etc.)

Gerät reinigen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Keine externen Geräte angeschlossen
- ✓ Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser

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

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

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, etc.) permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.

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

Innenkorpus reinigen

Stapelplattform entnehmen

✓ Rollenfeststeller arretiert.

- Spenderabdeckung abnehmen.
- Stapelplattform nach oben aus der Stapelröhre entnehmen.

↳ Unterkapitel „Stapelplattform entnehmen“

Luftleitblech entnehmen

☞ Das Luftleitblech liegt lose auf dem Geräteboden auf.

✓ Stapelplattform entnommen

- Luftleitblech nach oben aus dem Gerät entnehmen.
- Gerät und ausgebaute Teile mit zugelassenen Reinigungsmitteln und Reinigungsmethoden reinigen.

↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“

Luftleitblech einbauen

- Luftleitblech mit der Oberseite nach oben in das Gerät einlegen.

Stapelplattform einsetzen

- Stapelplattform mit der Oberseite nach oben in Gerät einsetzen.

↳ Unterkapitel „Stapelplattform einsetzen“

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

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

Rollenfeststeller kontrollieren

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

Dichtung der Spenderabdeckung kontrollieren

- ☞ Die Dichtung der Spenderabdeckung muss nach jeder Reinigung auf Beschädigung oder Überalterung geprüft werden.
 - Dichtung der Spenderabdeckung auf Beschädigung und Überalterung prüfen (Sichtprobe).
 - Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:
 - Im Schadensfall eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen.
- ☞ Kapitel „Reparatur“

Dichtung der Spenderabdeckung pflegen

- Um die Lebensdauer der Dichtung der Spenderabdeckung zu erhöhen, Dichtung regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Pflegemittel behandeln.

Reparatur

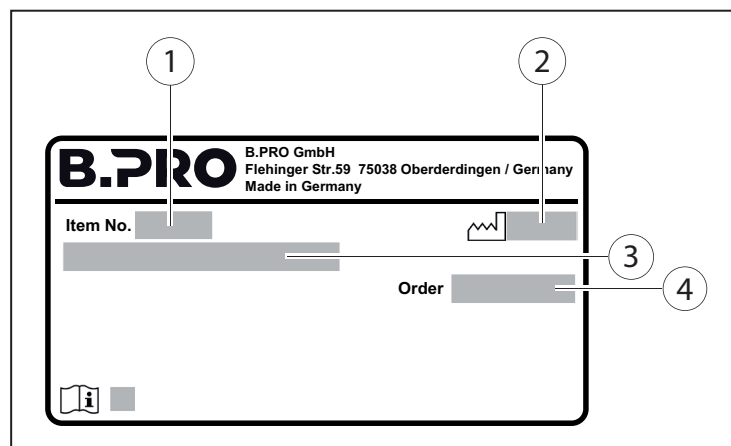
Befugte Personen

- ☞ 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 (elektrische und kältetechnische Angaben, Maße) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder den spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten Abmessungen und Gewicht (ca.)

Modell	Außenmaße ohne/mit Abdeckung L x B x H [mm]	Lichtes Maß [mm]	Leergewicht [kg]
UNI 60/60 ZKS	904 x 752 x 933/980	597 x 597	100

Kapazität/Zuladung (ca.)

Modell	Kapazität	Stapelhöhe [mm]	Max. Zuladung [kg]
UNI 60/60 ZKS	Abhängig von der Geschirrrart – oder – 4 Körbe (H: 115 mm) oder 6 Körbe (H: 75 mm)	495	180

Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur: +4 °C bis +32 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

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

Emissionen

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

Werkstoffe

Gerätekörper außen, Stapelplattform: Edelstahl
Gerätekörper innen: Edelstahl beschichtet
Spenderabdeckung: Polycarbonat
Kunststoffteile: Polyamid
Isoliermaterial: Polystyrol

Bestellangaben

**Universalspender für
Zentralkühlstation
UNI 60/60 ZK**

Artikelnummer 383 384; 574 915

Betriebsanleitung

Dokumentnummer: 154 548

Zubehör

Körbe für Bühnenspender

Artikelnummer siehe Preisliste von B.PRO

**Führungsstäbe für
Universalspender**

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