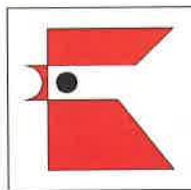


Bedienungsanleitung



**Warmhalteschrank
HBB-Serie**



ubert®

1 Inhalt

1	Inhalt.....	3
2	Wichtige Hinweise.....	4
2.1	Grundlegende Sicherheitshinweise.....	4
2.2	Gewährleistung und Haftung	5
2.3	Symbol- und Hinweiserklärung	5
2.4	Urheberrecht	5
2.5	Besondere Sicherheitshinweise.....	6
3	Produktinformationen.....	8
3.1	Einführung und Arbeitsweise	8
3.2	Besondere Merkmale und Vorteile.....	8
3.3	Technische Daten.....	8
4	Aufstellung und Inbetriebnahme.....	10
4.1	Auspacken.....	10
4.2	Aufstellung.....	10
4.3	Elektroanschluss	10
4.4	Vorbereitung des Betriebes	11
5	Betrieb	12
5.1	Bedienungselemente, Kontrollinstrumente und Bedienung.....	12
6	Wartung	13
6.1	Reinigung und Pflege	13
6.2	Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“	16
6.3	Störungsbeseitigung.....	18
6.4	Schaltpläne.....	19
6.5	Ersatzteile.....	20
6.6	CE-Konformitätserklärung	22

2 Wichtige Hinweise

2.1 Grundlegende Sicherheitshinweise

2.1.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

- Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb dieses Gerätes ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise und der Sicherheitsvorschriften.
- Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um das Gerät sicherheitsgerecht zu betreiben.
- Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an dem Gerät arbeiten.
- Darüber hinaus sind die für den Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

2.1.2 Verpflichtung des Betreibers

Der Betreiber verpflichtet sich, nur Personen an dem Gerät arbeiten zu lassen, die:

- mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung vertraut und in die Handhabung des Gerätes eingewiesen sind.
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung gelesen, verstanden und durch ihre Unterschrift bestätigt haben.

Das sicherheitsbewusste Arbeiten des Personals ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.

2.1.3 Verpflichtung des Personals

Alle Personen, die mit Arbeiten an dem Gerät beauftragt sind, verpflichten sich vor Arbeitsbeginn:

- die grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung zu beachten.
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung zu lesen und durch ihre Unterschrift zu bestätigen, dass sie diese verstanden haben.

2.1.4 Gefahren im Umgang mit dem Gerät

„HBB-Serie“ Warmhalteschränke sind nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei nicht sach- und ordnungsgemäßer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen an dem Gerät oder an anderen Sachwerten entstehen. Das Gerät ist nur zu benutzen:

- für die bestimmungsgemäße Verwendung.
- in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand.

Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen.

2.1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die „HBB-Serie“ Warmhalteschränke sind ausschließlich für das Warmhalten von Lebensmitteln bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung ist nur nach Rücksprache mit der Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH erlaubt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen, haftet die Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH nicht. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch:

- das Beachten aller Hinweise aus der Betriebsanleitung.
- die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsarbeiten.

2.2 Gewährleistung und Haftung

Grundsätzlich gelten unsere "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen". Diese stehen dem Betreiber spätestens seit Vertragsabschluss zur Verfügung. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes.
- Unsachgemäßes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen und Warten des Gerätes.
- Betreiben des Gerätes bei defekten Sicherheitseinrichtungen oder nicht ordnungsgemäß angebrachten oder nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen.
- Nichtbeachten der Hinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Transport, Lagerung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Rüsten des Gerätes.
- Eigenmächtige bauliche Veränderungen an dem Gerät.
- Eigenmächtiges Verändern der Leistung.
- Mangelhafte Überwachung von Geräteteilen, die einem Verschleiß unterliegen.
- Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen.
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt.

2.3 Symbol- und Hinweiserklärung

In der Betriebsanleitung werden folgende Benennungen und Zeichen für Gefährdungen verwendet:



Dieses Symbol bedeutet eine möglicherweise oder unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen bzw. eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen zur Folge haben und/oder zu Sachbeschädigungen führen!



Dieses Symbol gibt wichtige Hinweise für den sachgerechten Umgang mit dem Gerät.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Störungen an dem Gerät oder in der Umgebung führen!



Unter diesem Symbol erhalten Sie Anwendungstips und besonders nützliche Informationen.

Sie helfen Ihnen, alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen!

2.4 Urheberrecht

Das Urheberrecht an dieser Betriebsanleitung verbleibt bei der Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH. Diese Betriebsanleitung ist nur für den Betreiber und dessen Personal bestimmt. Sie enthält Vorschriften und Hinweise, die weder vollständig noch teilweise:

- vervielfältigt
- verbreitet oder
- anderweitig mitgeteilt werden dürfen.

Zu widerhandlungen können strafrechtliche Folgen nach sich ziehen.



2.5 Besondere Sicherheitshinweise

2.5.1 Schutzeinrichtungen

- Vor jedem Ingangsetzen des Gerätes müssen alle Schutzvorrichtungen sowie sämtliche entnehmbaren Teile sachgerecht angebracht und funktionsfähig sein.
- Schutzvorrichtungen dürfen nur entfernt werden:
nach Stillstand und Absicherung gegen Wieder-Ingangsetzen des Gerätes.
- Bei Lieferung von Teilkomponenten sind diese durch den Betreiber oder ggf. einen autorisierten Servicetechniker vorschriftsmäßig anzubringen.

2.5.2 Informelle Sicherheitsmaßnahmen

- Die Betriebsanleitung ist ständig am Einsatzort des Gerätes aufzubewahren.
- Ergänzend zur Betriebsanleitung sind die allgemeingültigen sowie die örtlichen Regelungen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz bereitzustellen und zu beachten.
- Alle Sicherheits- und Gefahrenhinweise an dem Gerät sind in lesbarem Zustand zu halten.

2.5.3 Ausbildung des Personals

- Nur geschultes und eingewiesenes Personal darf an dem Gerät arbeiten.
- Die Zuständigkeiten des Personals sind klar festzulegen für das Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen, Rüsten, Warten und Instandsetzen.
- Anzulernendes Personal darf nur unter Aufsicht einer erfahrenen Person an dem Gerät arbeiten.

2.5.4 Gerätesteuerung

- Nur eingewiesenem Personal ist es erlaubt, die Steuerung zu betätigen.

2.5.5 Sicherheitsmaßnahmen im Normalbetrieb

- Gerät nur betreiben, wenn alle Schutzeinrichtungen voll funktionsfähig sind.
- Mindestens einmal pro Schicht das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen überprüfen.

2.5.6 Gefahren durch elektrische Energie

- Arbeiten an der elektrischen Versorgung nur von einer Elektrofachkraft ausführen lassen.
- Ebenso muss der elektrische Anschluss dieses Gerätes an die Versorgung durch eine Elektrofachkraft ausgeführt werden; der Anschluss muss den örtlichen Bestimmungen entsprechen.
- Die elektrische Ausrüstung des Gerätes regelmäßig überprüfen. Lose Verbindungen und angeschmorte Kabel sofort beseitigen lassen.
- Sind Arbeiten an spannungsführenden Teilen notwendig, ist eine zweite Person hinzuzuziehen, die notfalls den Hauptschalter ausschaltet.

2.5.7 Besondere Gefahrenstellen

- Teile wie Hordengestell, Abdeckblech des Lüfters, Schublade etc. nur bei abgeschaltetem, erkaltetem Gerät entnehmen!
- Vorsicht bei Entnahme der Produkte (Wärmestrahlung)!

2.5.8 Wartung und Instandhaltung, Störungsbeseitigung

- Vorgeschriebene Einstell-, Wartungs- und Inspektionsarbeiten fristgemäß durchführen bzw. durch einen autorisierten Servicetechniker durchführen lassen.
- Bedienungspersonal vor Beginn der Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten informieren.
- Bei allen Wartungs-, Inspektions- und Reparaturarbeiten Geräte spannungsfrei schalten und Hauptschalter gegen unerwartetes Wiedereinschalten sichern.
- Gelöste Schraubverbindungen auf festen Sitz kontrollieren.
- Nach Beendigung der Wartungsarbeiten Sicherheitseinrichtungen auf Funktion überprüfen.

2.5.9 Bauliche Veränderungen an dem Gerät

- Ohne Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten an dem Gerät vornehmen. Dies gilt auch für das Schweißen an tragenden Teilen.
- Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Bestätigung der Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH.
- Geräteteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.
- Nur Original Ersatz- und Verschleißteile verwenden.
- Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.

2.5.10 Reinigen des Gerätes und Entsorgung

Verwendete Stoffe und Materialien sachgerecht handhaben und entsorgen, insbesondere bei Arbeiten an Schmiersystemen und -einrichtungen. Verwendete Reinigungsmittel müssen den Richtlinien der Lebensmittelhygiene entsprechen.

3 Produktinformationen

3.1 Einführung und Arbeitsweise

Das Gerät arbeitet nach dem Umluft-Wärme-Prinzip. Um ggf. eine Luftbefeuchtung bereitzustellen, befindet sich eine am Geräteboden liegende Schublade. Ein Rohrheizkörper heizt das Wasserbad auf. Die Temperaturregelung erfolgt thermostatisch.

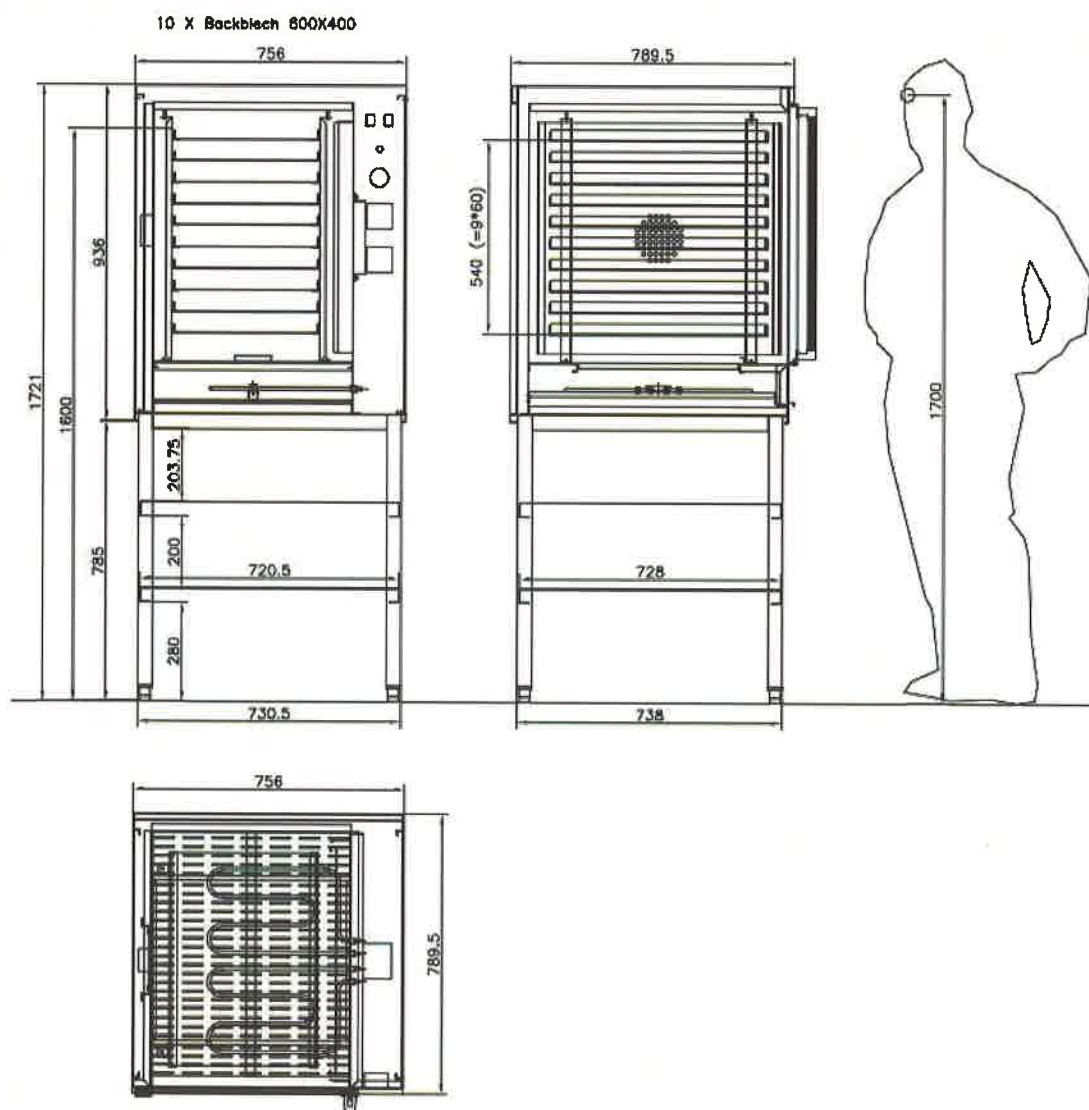
3.2 Besondere Merkmale und Vorteile

- Kompakte Bauweise
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Ausleuchtung

3.3 Technische Daten

3.3.1 Abmessungen (Alle Maße in [mm])

HBB10 & HBB10UG:



3.3.2 Gewicht

<u>Typ</u>	<u>Gewicht (in kg)</u>
HB10&HBB10UG	125

3.3.3 Elektrische Werte, Leistung etc.

<u>Typ</u>	<u>elektrischer Anschluss [EA]</u>	<u>Leistung</u>
HBB10	230V, 1/N, 50Hz	2.65kW

3.3.4 Lärmemission

<u>Typ</u>	<u>Lärmemission</u>
alle Typen	< 70 dB (A)

4 Aufstellung und Inbetriebnahme

Generell wird jeder „HBB-Serie“ Wärmeschrank nach der Endkontrolle transportsicher verpackt, damit sie unbeschadet den Bestimmungsort erreicht. Dennoch empfehlen wir Ihnen, das Gerät beim Auspacken auf seinen einwandfreien Zustand hin zu überprüfen.



Achtung! Melden Sie unverzüglich sichtbare Schäden!

4.1 Auspacken

- Öffnen Sie den Karton und entfernen Sie nun die Kartonage sowie sämtliche Verpackungs- und Schutzfolien um das Gerät herum.
- Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit (Lieferumfang gem. beiliegender Versandpapiere).

4.2 Aufstellung

Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf.

Bei der Aufstellung sind besonders die nachfolgenden Hinweise zu beachten:

- „HBB-Serie“ Wärmeschränke sind waagerecht auszurichten. Überprüfen Sie dies mittels einer Wasserwaage.
- Beachten Sie, dass alle Belüftungs- und Entlüftungsschlitze einen Freiraum von mindestens 10 cm haben.
- Halten Sie immer den Zugang zum Gerät frei, um Beschickungs-, Entnahme-, Säuberungs- und Wartungsarbeiten durchführen zu können.
- Die Aufstellung unter eine Dunsthaube oder ein Abzugssystem ist zweckmäßig und empfehlenswert.
- Das Gerät ist so aufzustellen, dass das Umfeld gereinigt werden kann.



4.3 Elektroanschluss

Achtung! Generell sind alle Anschluss- und Reparaturarbeiten am Gerät nur durch einen autorisierten Fachmann durchzuführen! Dabei sind neben den Vorschriften für den Elektroanschluss (u. a. VDE 100, TAB) auch die jeweils gültigen örtlichen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften zu beachten! Bei Arbeiten an elektrischen Bauteilen ist das Gerät vorher vom Netz zu trennen! Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr!



Der elektrische Anschlusswert Ihres Gerätes und die genauen technischen Daten sind dem Typenschild zu entnehmen.

- Die Übereinstimmung der örtlichen Stromart und Netzspannung mit den entsprechenden Angaben auf dem Typenschild ist zu überprüfen.
- Die Anschlussleitung ist so zu verlegen, dass ein unkontrollierter Kontakt zu Bauteilen des Gerätes ausgeschlossen ist.
- Der Schutzleiter muss an der gekennzeichneten Anschlussklemme angeschlossen sein.
- Bauseits müssen Stecker und Steckdose zugänglich sein oder alternativ ist ein allpolig wirkender Ausschalter einzubauen, damit das Gerät im Reparatur- oder Notfall spannungsfrei geschaltet werden kann.
- Weitere Informationen sind dem Schaltplan zu entnehmen (s. Anhang).

Achtung!

Nach Abschluss der Installation, Wartung oder Reparatur darauf achten, dass die Erdungskabel wieder fest mit dem Gehäuse verbunden sind.



4.4 Vorbereitung des Betriebes

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, ist der „HBB-Serie“ Wärmeschrank incl. der entnehmbaren Teile (z. B. Hordengestell, Leitbleche etc.) mit einem fettlösenden Reinigungsmittel auszuwaschen (z.B. mit einer milden Seifenlauge). Anschließend sind alle Flächen trocken zu reiben.

Achtung! Verwenden Sie keine brennbare Flüssigkeit zur Gerätereinigung. Unterlassen Sie eine Reinigung mit Wasserstrahl-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern! Im Kapitel Reinigung und Pflege werden Ihnen detaillierte Anleitungen gegeben.



Durch diese Grundreinigung werden Fremdgerüche und Geruchsbildung bei der Erstinbetriebnahme minimiert. Somit werden Sie auf hygienische und sichere Art und Weise die Produkte warm und knusprig halten.

5 Betrieb

Im Folgenden werden Position und Funktion aller für die Bedienung des „Top Line“ Wärmeschrankes wichtigen Komponenten aufgeführt und erläutert.

5.1 Bedienungselemente, Kontrollinstrumente und Bedienung

Bedienblende



Hauptschalter (links): Diesen Schalter betätigen Sie, um den Lüfter und die Rohrheizkörper zu aktivieren, die das Umluft-Arbeitsprinzip Ihres Gerätes gewährleisten.

Achtung! Bei jeder Inbetriebnahme Ihres Gerätes muss zuerst der Lüfter eingeschaltet werden, bevor eine Regelung der Temperatur am Thermostat möglich ist. Diese konstruktive Sicherheitsmaßnahme dient dazu, eine zu große Wärmeentwicklung und eventuell hieraus resultierende Schäden am Gerät zu verhindern.



Schalter – Beleuchtung (rechts): Die Beleuchtung Ihres Wärmeschrankes dient der Ausleuchten des Gerätes. Die Beleuchtung kann unabhängig vom Hauptschalter aktiviert werden.

Die Anzeige beider Funktionen erfolgt durch je eine Beleuchtung im Schalter.

Thermostat Regler: Das Thermostat dient zum Einstellen der gewünschten Temperatur. Der empfohlene Temperaturbereich zum Warmhalten von Speisen liegt zwischen 60°C und 80°C.

Thermometer: Die eingestellte Temperatur kann am Thermometer abgelesen werden.



Schublade: Die Schublade kann bei Fleisch- und Frischwaren mit Wasser befüllt werden. Bei Produkten wie beispielsweise Backwaren (Gebäck, Baguettes etc.) erfolgt keine Befüllung.

6 Wartung

Nachfolgend erhalten Sie Hinweise betreffend der Wartung und Pflege, eventueller Störungsbeseitigungen sowie eines Servicefalles bei Ihrem Warmhalteschrank.

6.1 Reinigung und Pflege

- Bevor Sie mit Reinigungs- und Pflegearbeiten beginnen, ist das Gerät spannungsfrei zu schalten (Netzstecker ziehen bzw. Sicherungsautomat abschalten)!
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, scharfen oder metallhaltigen Gegenstände zur Gerätereinigung! Unterlassen Sie eine Reinigung mit Wasserstrahl-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern!
- Tragen Sie säure- bzw. laugenfeste Gummihandschuhe bei der Reinigung der Teile um Hautreizungen zu vermeiden.



6.1.1 Allgemeine Hinweise

- Das Gerät ist täglich zu reinigen.
- Verwenden Sie nur lebensmittelgerechte, neutrale oder alkalische Reinigungs- und Pflegemittel, auch bei unansehnlichen und hartnäckigen Rückständen.
- Nach dem Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln sind alle Bestandteile mit klarem Wasser abzuwaschen und trocken zu reiben. Alle Reinigungsmittelrückstände müssen entfernt werden.
- Unbedingt sind die folgenden Grundsätze einzuhalten, um die Lebensdauer und Haltbarkeit eines Edelstahlgerätes zu sichern:
 - Oberflächen sauber halten
 - Oberflächen gut belüften
 - Oberflächenberührung mit rostenden Teilen verhindern.
- Zur Reinigung dürfen keine bleichenden oder chlorhaltigen Mittel eingesetzt werden.
- Setzen Sie zur Reinigung Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten ein.
- Stellen Sie Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen fest, beseitigen Sie diese sofort, um eine weitere Korrosion zu verhindern!



6.1.2 Reinigungs- und Pflegemittel

Um eine schnelle und mühelose Reinigung zu gewährleisten, weisen wir auf spezielle Reinigungs- und Pflegemittel aus unserem Lieferprogramm hin:

- Grill- und Backofenreiniger:
Für hartnäckig eingebrannten Schmutz auf Metallflächen
- Intensivreiniger:
Reinigungsmittel für Metall- und Kunststoffflächen
- Grillscheibenreiniger:
Zum fettlösenden Reinigen der Scheiben des Gerätes
- Edelstahl-Pflegemittel:
Aus etwa 25 cm Abstand auf die Oberfläche sprühen und anschließend mit weichem, trockenem Tuch abwischen. Bei kleinen Flächen auf ein Staubtuch sprühen und putzen. Somit wird eine mühelose Reinigung mit streifenfreiem Glanz möglich.



6.1.3 Spezielle Reinigungshinweise

Im Folgenden wird noch einmal auf die gerätespezifischen Besonderheiten bei der Reinigung eingegangen:

- Lampe:
Die Lampe ist feucht abzuwischen
- Glastür:
Entfernen Sie Staub und Ablagerungen von der Glasfläche mit einem weichen Tuch unter leichtem Druck, um ein Zerkratzen zu vermeiden.



Nachfolgende Teile können werkzeuglos aus dem Gerät entfernt und an separater Stelle gereinigt werden:

- Schublade:
ziehen Sie die Schublade vollständig aus dem Gerät heraus.
- Hordengestelle:
Heben Sie zunächst das linke Hordengestell an. Schwenken Sie es anschließend unten leicht nach rechts und senken Sie es dann ab, um es vollständig aus dem Gerät zu nehmen.



Entnehmen Sie anschließend das rechte Hordengestell in gleicher Weise, wobei Sie es nach dem Anheben unten leicht nach links schwenken müssen

- Gelochtes Bodenblech:
Heben Sie das gelochte Bodenblech am Griff an und schwenken Sie es links nach oben. Entfernen Sie es anschließend vollständig aus dem Gerät.



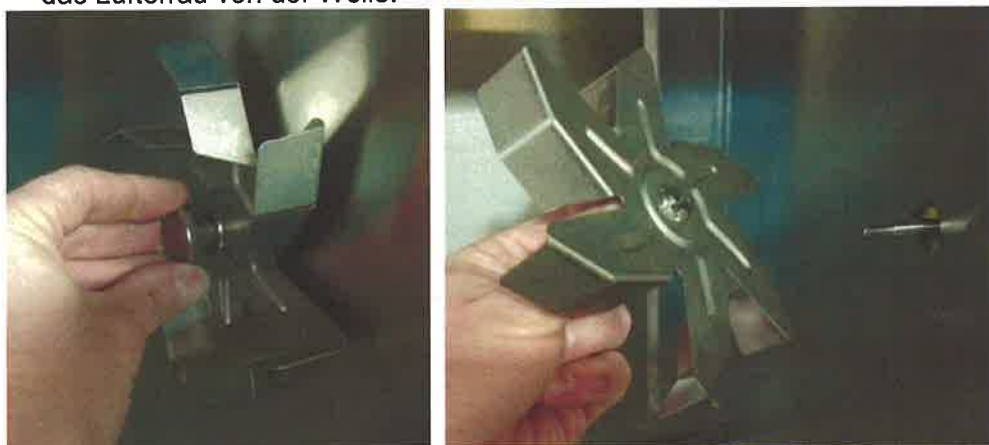
- **Luftleitblech:**

Lösen Sie die 4 Rändelmutter, mit denen das Leitblech gehalten wird. Fixieren Sie es solange mit einer Hand. Schwenken Sie es anschließend leicht aus den Halterungen und entnehmen Sie es dann vollständig aus dem Gerät.



- **Lüfterrad:**

Lösen Sie die Rändelmutter (Achtung: Linksgewinde!). Halten Sie ggf. das Lüfterrad mit der anderen Hand fest. Entnehmen Sie die Rändelmutter und ziehen Sie das Lüfterrad von der Welle.



Zusammenbau

Der Zusammenbau nach der Reinigung erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim Aufstecken des Lüfterrades darauf, dass die geschlitzte Nabe des Lüfterrades auf dem Mitnehmerstift positioniert wird.



6.2 Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

6.2.1 Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

Großküchengeräte werden üblicherweise aus nichtrostenden Edelstählen mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 bzw. 1.4511
= magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571
= nicht magnetisierbare Chromstähle

Chromstähle haben günstige wärmetechnische Eigenschaften. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften. Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl stark chemisch beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen.

Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen, usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost
(z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff
(z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

6.2.2 Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
Nehmen Sie zur Reinigung chloridarme Reinigungsmittel z.B. Pril Supra.
Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.

- Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten aus Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem unbenutztem Schleifpapier beseitigen.

6.3 Störungsbeseitigung

Sollte Ihr Wärmeschrank einmal nicht zufriedenstellend arbeiten, so möchten wir mit der folgenden Checkliste eine erste Hilfestellung für eine eigenständige Überprüfung geben. Erst nach einer Prüfung dieser Punkte wenden Sie sich bitte:

a) an die für Sie zuständige Servicestelle bzw. Ihren Fachhändler oder

b) direkt an die Firma: **UBERT GASTROTECHNIK GmbH**
 Werk II Gewerbegebiet Nord
 Vennekenweg 17
 46348 Raesfeld
 Tel.: 02865 / 602-226
 Service-Tel.: 0172 / 2 82 86 31
 Fax: 02865 / 602-102 (oder -103)

Die Durchführung von Serviceleistungen sowie der Austausch defekter Teile sind ausschließlich durch diese Stellen gestattet. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises oder bei Manipulationen durch Dritte verfällt sofort jeder Gewährleistungsanspruch!

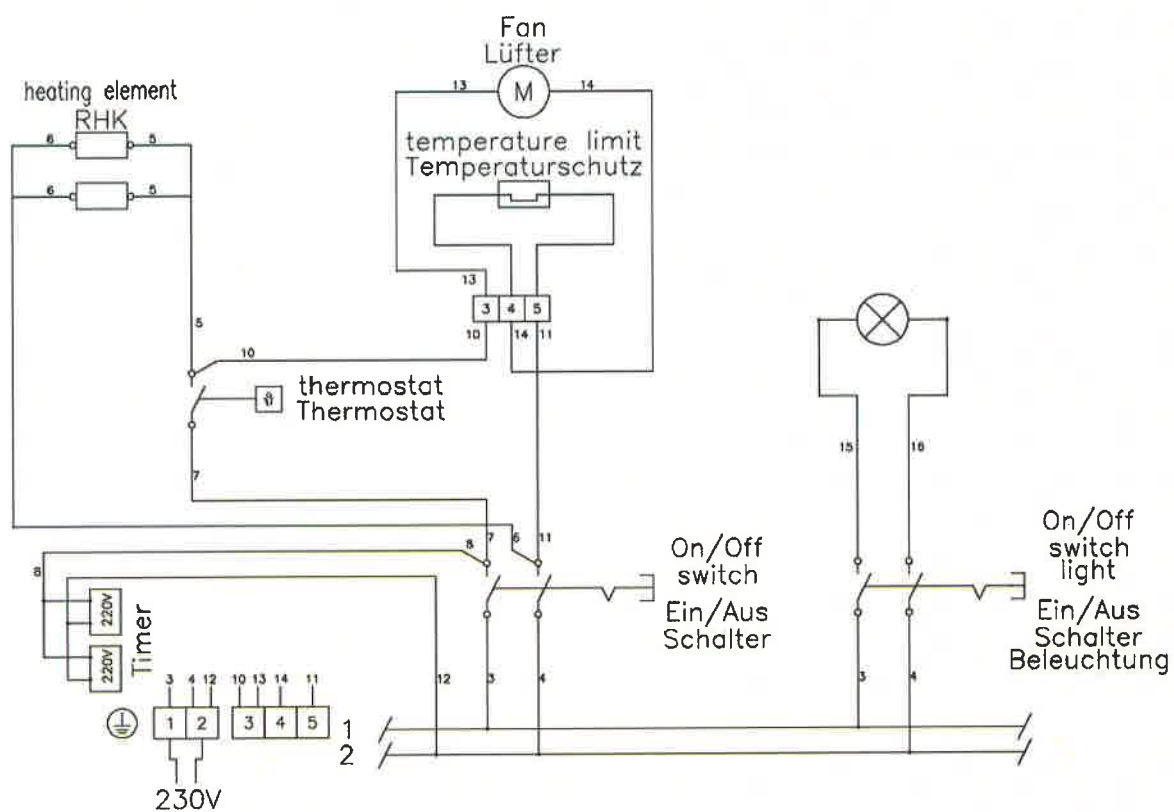


Checkliste für Ihren Wärmeschrank:

Störung		Mögliche Ursache	Abhilfe
1.	Gerät arbeitet nicht	Stromzufuhr nicht in Ordnung Haussicherung defekt	Sicherungsautomaten überprüfen! Gerätestecker richtig eingesteckt? Örtlichen Elektriker informieren!
2.	Lüftermotor läuft nicht	mechanische Behinderung Lüftermotor defekt	Gerät abschalten, Schutzblech mit Lüftungsgitter entfernen, Ventilatoren auf mechanische Behinderung überprüfen (z.B. Bei Feststellung von verharzten Fettrückständen diese vorsichtig entfernen)! Kundendienst informieren, Gerät nicht in Betrieb nehmen!
3.	Lampe arbeitet nicht	nicht ordnungsgemäß eingeschaltet Leuchtmittel defekt	Schalterstellung überprüfen! Ersatzleuchtmittel einbauen!
4.	Luftfeuchte zu niedrig	Wasserschublade leer	Nachfüllen

6.4 Schaltpläne

6.4.1 HBB10



6.5 Ersatzteile

Defekte Teile sind ausschließlich durch Originalersatzteile der Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH zu ersetzen; der Austausch ist nur durch deren Servicepersonal oder durch das Servicepersonal der für Sie zuständigen Servicestelle gestattet. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises oder bei Manipulationen durch Dritte verfällt sofort jeder Gewährleistungsanspruch! Ebenso verlieren alle Zertifikate (wie z.B. CE, UL, VDE, GS etc.) sofort ihre Gültigkeit!



6.5.1 Explosionszeichnung

HBB10:

6.5.2 Ersatzteilliste HBB10

[illegible]

6.6 CE-Konformitätserklärung

UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Gewerbegebiet Ost + Nord
D-46348 Raesfeld

Telefon: +49 (0) 28 65 / 602-0
Fax: +49 (0) 28 65 / 602-102
Internet: www.ubert.com
e-mail: info@ubert.com



CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DECLARATION OF CONFORMITY CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Hiermit erklären wir, daß nachfolgend bezeichnete Geräte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der beachteten EG-Richtlinien entsprechen. Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Produktbezeichnung: Warmhalteschrank

Modell: HBB5 / HBB8 / HBB10

Beachtete EG-Richtlinien: EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
EG-Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
EG-Richtlinie umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte 2009/25/EG

Harmonisierte Europäische Normen: EN 55014 Elektromagnetische Verträglichkeit – Anforderungen an Haushaltsgeräte
EN 61000-6-2 Elektromagnetische Verträglichkeit – Fachgrundnorm Störfestigkeit
EN 60335-1 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 60335-2 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke

Angewandte nationale Normen und technische Spezifikationen: BGR111 Arbeiten in Küchenbetrieben
VDE 0700 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke

Diese Erklärung beinhaltet keine Zusicherung von Eigenschaften.

Die Sicherheitshinweise der mitgelieferten Produktdokumentation sind zu beachten.

Es ist durch interne Maßnahmen sichergestellt, daß die Seriengeräte stets den Anforderungen der aktuellen EG-Richtlinien und den angewandten Normen entsprechen.

Die Unterzeichner sind zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen berechtigt.

Raesfeld, 20.03.15
UBERT GASTROTECHNIK GMBH

C. Stephan

Christoph Stephan
Leiter Entwicklung / Konstruktion

Raesfeld, 20.03.15
UBERT GASTROTECHNIK GMBH

M. Peters

Michael Peters
Service / Werksnormung

Hergestellt von: Fehlt AutoText-Eintrag nicht definiert.