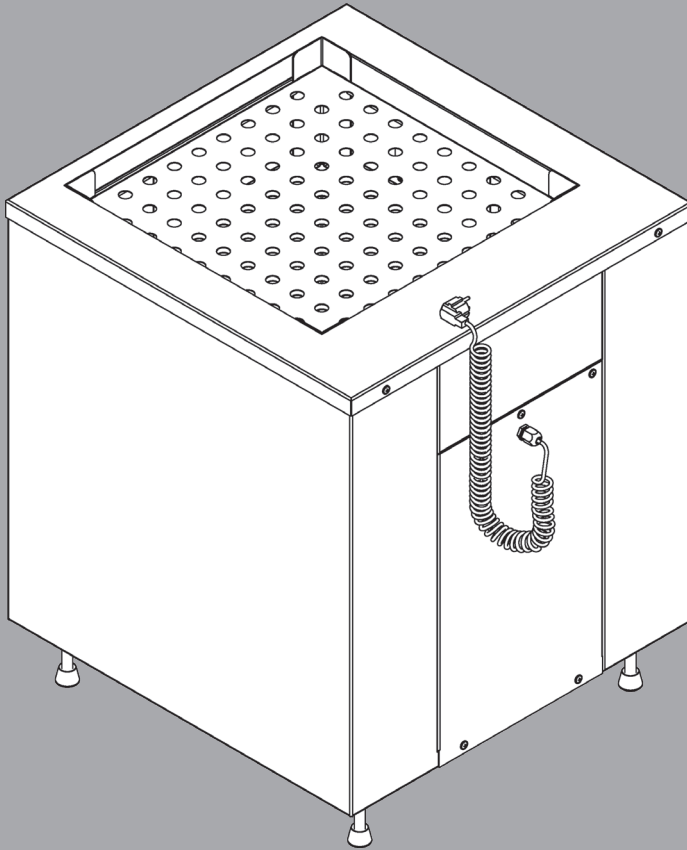




EINBAU-KORBSPENDER CEBH

Original-Betriebsanleitung

Allgemeines

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

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

Produktdokumentation Original-Betriebsanleitung. Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

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

Geräteausführung XYZ

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

Warnhinweise



Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

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

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	6
	Einsatzbedingungen	6
	Produktmerkmale	6
Sicherheit	Allgemeines	8
	Zu diesem Produkt	8
	Transport	9
	Montage	9
	Inbetriebnahme	10
	Bedienung und Betrieb	10
	Außerbetriebnahme	12
	Reinigung und Pflege	12
	Wartung	13
	Reparatur	13
	Normen und Richtlinien	14
	Produktkennzeichnung	14
Transport	Transportschäden prüfen/abwickeln	15
	Lieferumfang	15
	Auspacken	15
	Verpackungsmaterial entsorgen	15
Montage	Montage-voraussetzungen	16
	Einbaumaße	16
	Gerät einbauen	17
	Potentialausgleich sicherstellen	17
	Soll-Temperatur einstellen	17
	Gerät anschließen	18
	Gerät reinigen	19
Inbetriebnahme	Betriebsvoraussetzungen	20
	Erstinbetriebnahme	20
	Stapelgut-Ausgabehöhe testen	20
	Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen	21
Bedienung und Betrieb	Geräteübersicht	23
	Anwendungsfälle – Übersicht	24
	Gerät beschicken	24
	Geschirr aufheizen und warmhalten	25
	Geschirr entnehmen	25

Zusatzinformationen für den Einsatz in KITA- und Schulverpflegungen

Einsatzzweck	26
Einsatzbereich	26
Aufsichtspflicht	26
Stromversorgung	26
Missbrauch als Spielgerät	26
Missbrauch als Lagerplatz	26
Gefahren des Missbrauchs	26
Heiße Oberflächen	26

Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	27
--------------------------	----------------------------	----

Hilfe im Problemfall	Geräteinnenraum bleibt kalt	28
	Geschirr wird nicht ausreichend aufgeheizt/warmgehalten	28
	Korrosion an Edelstahlteilen	28
	Gerät ist äußerlich beschädigt	28

Reinigung und Pflege	Edelstahl	29
	Reinigungsintervall	29
	Reinigungsmethoden	29
	Reinigungsmittel	30
	Gerät reinigen	31

Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	32
	Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen	32
	Anschlusskabel und Netzstecker prüfen	32

Reparatur	Befugte Personen	33
	Defekt-Beschreibung	33
	Austausch von Komponenten	33
	Ersatzteile	33
	Adresse	34

Entsorgung	Gerät entsorgen	35
-------------------	-----------------	----

Technische Daten	Allgemeine Daten	36
	Elektrische Daten	36
	Umwelt	37

Bestellangaben	Korbspender CEBH 50/50	38
	Betriebsanleitung	38
	Körbe	38
	Abdeckhaube	38
	B.PRO-Mikrofaser-Reinigungstuch	38
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel DeepClean Stainless Steel	38
Normen, Richtlinien, Verordnungen, Vorschriften	Normen	39
	Richtlinien für CE-Kennzeichnung/EU-Konformitätserklärung	39
	Verordnungen, Vorschriften	39

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der beheizte Einbau-Korbspender ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Stationäre Aufbewahrung/Bevorratung von trockenem Geschirr
- Stationäre Bereitstellung/Ausgabe von Geschirr
- Stationäres Aufheizen und Warmhalten von trockenem Geschirr

Das Gerät darf nicht zur Trocknung von Geschirr eingesetzt werden.

Das Gerät darf nicht als Raumheizung verwendet werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden für die Aufbewahrung, das Erhitzen oder die Lagerung von Speisen.

Das Gerät darf nicht zum Transport oder zur Lagerung von gefährlichen oder giftigen Stoffen/Flüssigkeiten benutzt werden.

Der beheizte Einbau-Korbspender eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Party-service) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Einsatzbedingungen **Umgebung**

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von -10 °C bis +38 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) in geschlossenen Räumen betrieben werden.

Das Gerät ist für einen Einsatz bis 2000 m ü. N. entwickelt worden.

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**

Der beheizte Einbau-Korbspender ist in Edelstahl ausgeführt. Die Edelstahloberfläche ist mikroliert.

Das Gerät ist von einem Gehäusemantel umschlossen.

Montage

Der beheizte Einbau-Korbspender eignet sich für den Einbau in Theken und Ausgabeanlagen.

Das Gerät lässt sich auf einfache Weise einbauen ohne Bedarf an zusätzlichen Zubehörteilen.

Das Gerät wird als Unterbaugerät in die Theke eingebaut und ist mit höhenverstellbaren Schraubfüßen ausgestattet.

Das Gerät verfügt über keinen Ein-/Ausschalter.

Bedienung und Betrieb

Das Stapelgut wird auf einer Stapelplattform gestapelt. Die Ausgabehöhe der Stapelplattform kann durch das Ein- und Aushängen von Federn eingestellt werden.

Das Gerät ist für die Stapelung von Körben konstruiert, die mit Geschirr (Tassen, Teller, Schüsseln und Schalen) befüllt werden können.

Das Gerät kann mit Körben einer Höhe von 75 und 115 mm beschickt werden. Bei einer Korbhöhe von 75 mm lassen sich 10 Körbe übereinander stapeln, bei einer Korbhöhe von 115 mm 6 Körbe.

Das Gerät ist mit einer Umluftheizung ausgestattet.

Die Temperatur-Regelung beruht auf einem Kapillarrohr-Thermostat.

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über einen Drehregler an der Geräteinnenwand auf Seite des Netzanschlusses stufenlos eingestellt werden. Die Maximalstellung „10“ entspricht einer Temperatur von 110 °C.

Das Gerät besitzt keinen Ein-/Ausschalter. Der Netzstecker des Geräts muss daher jederzeit frei zugänglich sein, damit das Gerät allpolig vom Stromnetz getrennt werden kann.

Ein Überlastschutz verhindert eine Überhitzung des Geräts.

Reinigung

Die Stapelplattform kann für eine gründliche Reinigung entnommen werden.

Sicherheit

Allgemeines Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

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

Diese Betriebsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich ist.

Reinigung und Wartung

Das Gerät zu Reinigungsarbeiten und bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen vom Stromnetz trennen. Den Netz- und/oder Gerätestecker während der durchzuführenden Arbeiten an einem geeigneten Ort aufbewahren und vor Nässe, Beschädigung und Verschmutzung schützen.

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.



Vorsicht!

Personen- oder Sachschaden

Wenn explosionsfähige Stoffe oder Behälter im Gerät gelagert werden und dieses in Betrieb genommen wird, kann dies zur Explosion und dadurch zu Personen- und Sachschaden führen.

- In diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.
-

Transport Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

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

Gerät gegen Verrutschen sichern.

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

Schutzfolien

Beim Auspacken des Geräts eventuell vorhandene Schutzfolien abziehen. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Montage Einbauort

Gerät nicht neben Geräten mit starker Dampfentwicklung einbauen (z. B. Spülmaschine). Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Geräteanschluss

Wenn das Gerät nach Transport auf einer kalten Ladefläche oder nach Lagerung in einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst anschließen, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Ausgabeeinlage/Einbautheke

In der unmittelbaren Umgebung des Geräts (z. B. Verkleidung) darf sich kein brandgefährliches Material befinden.

Um einen Wärmestau zu vermeiden, muss das Gerät von der umgebenden Verkleidung einen Mindestabstand von 10 mm aufweisen. Der Zwischenraum zwischen Gerät und Verkleidung muss leer sein.

Netzanschluss

Der Netzstecker des Geräts muss jederzeit frei zugänglich sein, damit das Gerät allpolig vom Stromnetz getrennt werden kann.

Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken. Ansonsten kann die Geräteelektrik und Netzsteckdose beschädigt werden.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

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. Kippen des Stapelguts kann Verletzungen verursachen.

Bei zu niedrig eingestellter Stapelplattform können Finger oder die Hand gequetscht werden, wenn in das Gerät gefasst wird. Das Stapelgut muss in einer ergonomisch ungünstigen Position entnommen werden.

Der Geräteinnenraum wird beim Heizbetrieb heiß. Vor Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.

Die Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe müssen in symmetrischer Weise aus- und eingehängt werden. Auf jeder der vier Einstellseiten müssen gleich viele Federn eingehängt sein. 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.

Bei Beschädigung das Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern. Unmittelbar die Reparatur durch eine befugte Servicestellen veranlassen.

↳ Kapitel „Reparatur“

Hinweisschilder

Am Gerät ist folgendes Hinweisschild angebracht:

Hinweisschild	Bedeutung – Anbringort
	„Potenzialausgleich“ nach DIN IEC 60417-5021 auf der Außenseite des Geräts, im unteren Bereich auf der Bedienseite

Unleserliche, beschädigte oder nicht mehr vorhandene Hinweisschilder umgehend ersetzen.

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. Kippen des Stapelgut kann Verletzungen verursachen.

Bei zu niedrig eingestellter Stapelplattform können Finger oder die Hand gequetscht werden, wenn in das Gerät gefasst wird. Das Stapelgut muss in einer ergonomisch ungünstigen Position entnommen werden.

Der Geräteinnenraum wird beim Heizbetrieb heiß. Vor Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.

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.

Die Stapelplattform ist nicht dafür geeignet außerhalb des Gerätekörpus betrieben/genutzt zu werden.

Beschickung

Kein Kunststoffgeschirr in das Gerät einsetzen. Das Gerät und/oder das Kunststoffgeschirr können beschädigt werden.

Die Stapelplattform darf ausschließlich mit Körben beschickt werden, niemals direkt mit Geschirr. Bei der Beschickung mit Geschirr besteht die Gefahr, dass Stapelgut die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Die Körbe dürfen jeweils nur so weit befüllt werden, dass das Stapelgut nicht über die Oberkante des Korbs hinausragt. Ansonsten besteht die Gefahr, dass über den Korbrand ragendes Stapelgut die Stapelplattform verklemmt. Die verklemmte Stapelplattform kann sich zu einem unvorhersagbaren Zeitpunkt lösen und katapultartig nach oben schnellen. In diesem Fall besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

Wenn das Gerät mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden. Ansonsten können die Kunststoffkörbe beschädigt werden.

Tragfähigkeiten

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

Abdeckhauben

Wird das Gerät für längere Zeit ohne Abdeckhaube beheizt, entstehen hohe Wärmeverluste. Gerät im Heizbetrieb stets mit Abdeckhaube abdecken. Die Abdeckhaube darf nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Geschirr abgenommen werden.

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltene Gegenstände (Geschirr) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +85 °C) und können Verbrennungen verursachen. Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Außerbetriebnahme

Ziehen des Netzsteckers

Zum Ausstecken des Netzsteckers nur am Netzsteckergehäuse ziehen.

Reinigung und Pflege

Ausschalten des Geräts

Vor dem Reinigen des Geräts Gerät am bauseitigen Ein-/Ausschalter ausschalten oder Netzstecker ziehen. In das Gerät eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

Hygiene

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

Reinigungsintervall

Geräteaußenseite nach jedem Gebrauch reinigen, Geräteinnenraum nach Bedarf.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

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

Reinigungsmittel allgemein

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

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

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel 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

Heiße Geräteteile und Gegenstände

Die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltenen Gegenstände (Geschirr) werden bei Betrieb heiß (Verbrennungsgefahr!).

Gerät vor der Reinigung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

Wartung Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

B.PRO empfiehlt:

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

B.PRO empfiehlt:

Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

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

Bei Reparaturen durch andere Stellen erlischt die Gewährleistung.

Normen und Richtlinien Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

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

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

Transport

Transportschäden prüfen/abwickeln

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

Lieferumfang

Standardmäßig sind im Lieferumfang enthalten:

- Einbau-Korbspender
- Betriebsanleitung

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

Auspacken

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

Verpackungsmaterial entsorgen

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

Montage

- Montage-
voraussetzungen
- ✓

Fachkundiges Personal
- ✓

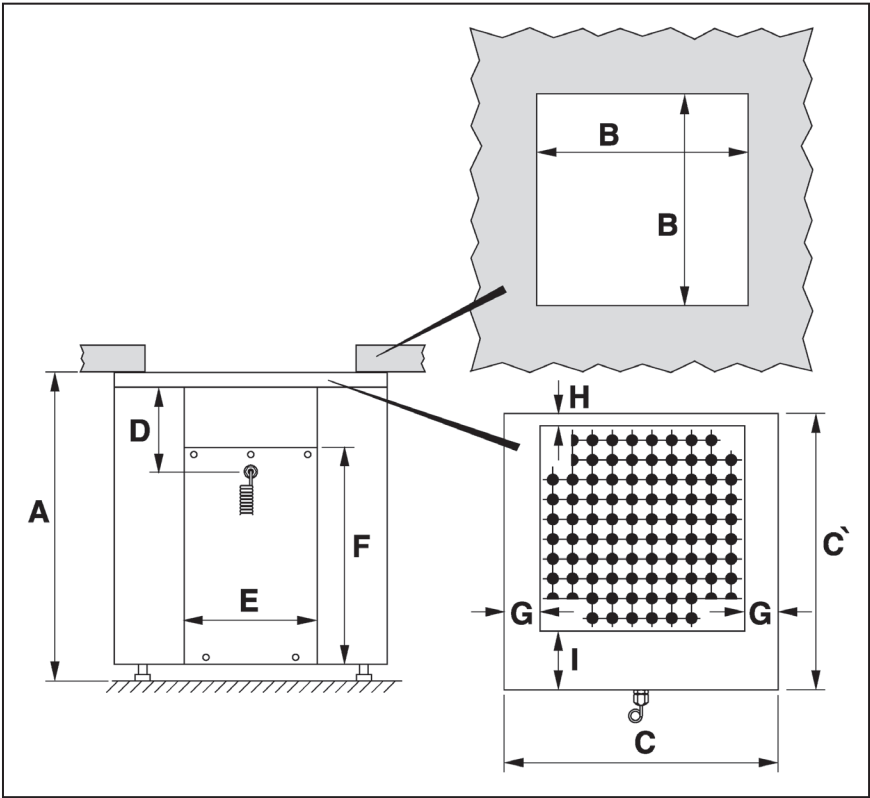
Einbauort geeignet (nicht neben Geräten mit starker Dampfentwicklung, z. B. nicht neben einer Spülmaschine)
- ✓

Theke geeignet (brandsicheres Material, kein Wärmestau)
- ✓

Mindestabstand zwischen Gerät und umgebender Verkleidung: 10 mm
- ✓

Werkzeug zur Vorbereitung der Theke

Einbaumaße  Der Korbspender wird als Unterbaugerät in die Theke eingebaut.



Modell	Einbautiefe A [mm]	Thekenausschnitt B [mm]	Geräteaußenmaße C x C' [mm]
CEBH 50/50	785 bis 870	530	Geräteoberseite: 694 x 703 Geräteunterseite: 691 x 700

Modell	Abstand D „Kabelanschluss (Mitte) – Geräteoberseite“ [mm]	Serviceblendenmaße E x F [mm]
CEBH 50/50	240	335 x 552

Modell	Abstand G [mm]	Abstand H [mm]	Abstand I [mm]
CEBH 50/50	82	33	140

Gerät einbauen

- ☞ B.PRO empfiehlt, beim Einbau einen Zugang zum Netzanschluss und zur Serviceblende vorzusehen.
- ☞ Der Netzstecker des Geräts muss jederzeit frei zugänglich sein, damit das Gerät allpolig vom Stromnetz getrennt werden kann.
- ☞ Zusätzlich empfehlenswert ist ein bauseitiger Ein-/Ausschalter, der beim Ausschalten das Gerät allpolig vom Netz trennt.

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Eventuell vorhandene Schutzfolie vollständig entfernt
- ✓ Netzstecker jederzeit frei zugänglich

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

Potentialausgleich sicherstellen

- ☞ In manchen Ländern ist ein zusätzlicher Potentialausgleich von Geräten vorgeschrieben.
- Prüfen, ob der Potentialausgleich vorgeschrieben ist.
- Wenn erforderlich, Bolzen zum Potentialausgleich mit dem bauseitigen Potentialausgleich entsprechend den nationalen Vorschriften verbinden.

Soll-Temperatur einstellen

- ☞ Wenn das Gerät für Gäste frei zugänglich ist, darf eine Soll-Temperatur von 60 °C nicht überschritten werden. Die Temperatur muss so eingestellt werden, dass man sich am Geschirr und an der Geräteoberseite nicht die Finger verbrennen kann. B.PRO empfiehlt, die Temperatur auf der Geräteoberseite ca. 45 Minuten nach dem Einschalten vorsichtig (!) mit der Hand zu prüfen und gegebenenfalls die Temperatur-Einstellung zu ändern.
- ☞ Wenn das Gerät mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden. Ansonsten können die Kunststoffkörbe beschädigt werden.
- ✓ Gerät mit Abdeckhaube abgedeckt



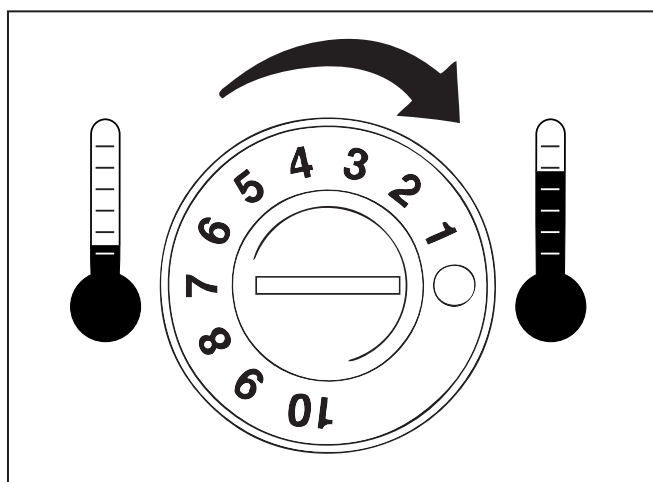
Vorsicht! **Sachschaden**

Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik zerstört werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.
-

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Gerät befinden.
- Gerät am bauseitigen Ein-/Aus schalter einschalten.
 - oder –
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

- ❗ Der Drehregler ist nur zugänglich, wenn die Stapelplattform entnommen wurde.
- Stapelplattform entnehmen.
- ☞ Der Drehregler wird im Betrieb heiß und lässt sich daher nur mit einem Hilfswerkzeug (z. B. Schraubendreher) einstellen.
- Im Geräteinnenraum Drehregler auf die gewünschte Stufe stellen.



- Nach ca. 45 Minuten prüfen, ob das Gerät die gewünschte Temperatur hat.
- Gegebenenfalls Temperatur-Einstellung ändern und nach ca. 15 Minuten erneut Temperatur prüfen.

Gerät anschließen

- ☞ Der Netzstecker des Geräts muss jederzeit frei zugänglich sein, damit das Gerät allpolig vom Stromnetz getrennt werden kann.

- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand



Vorsicht!

Sachschaden

Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik zerstört werden.

- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

Einstellung vor dem Betrieb

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

↳ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“

Gerät reinigen

Korbspender nach der Montage gründlich reinigen.

↳ Kapitel „Reinigung und Pflege“

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

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

Erstinbetriebnahme

Leeres Gerät erstmalig aufheizen

☞ Bei der Erstinbetriebnahme kann das heiß werdende Isolationsmaterial zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung führen. Aus diesem Grund empfiehlt B.PRO, vor der ersten Nutzung das Gerät im leeren Zustand ca. 2 Stunden zu heizen.

- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand
- ✓ Gerät mit Abdeckhaube abgedeckt

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum oder auf der Geräteoberseite befinden.
- Gerät am bauseitigen Ein-/Ausschalter einschalten.
 - oder –Netzstecker in die Steckdose stecken.

❗ Der Drehregler ist nur zugänglich, wenn die Stapelplattform entnommen wurde.

- Stapelplattform entnehmen.

☞ Der Drehregler wird im Betrieb heiß und lässt sich daher nur mit einem Hilfswerkzeug (z. B. Schraubendreher) einstellen.

- Im Geräteinnenraum Drehregler auf die gewünschte Stufe stellen.
- Gerät ca. 2 Stunden heizen.
- Gerät am bauseitigen Ein-/Ausschalter ausschalten.
 - oder –Netzstecker ziehen.

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.

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

- 2 beladene Körbe auf die Stapelplattform stellen.
- Wenn der oberste Korb mehr oder weniger als 2 bis 3 cm über die Gehäuseoberfläche hinausragt, alle Körbe entnehmen und Federeinstellung ändern.
- ↳ Unterkapitel „Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen“
- Nach Änderung der Federeinstellung Stapelgut-Ausgabehöhe erneut testen.
- Gegebenenfalls Änderung der Federeinstellung und Test der Stapelgut-Ausgabehöhe so oft wiederholen, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

Stapelgut-Ausgabehöhe einstellen

- ❗ Zur Anpassung der Stapelgut-Ausgabehöhe werden einzelne Federn ein- oder ausgehängt.
- ❗ 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.
 - Die Anzahl der eingehängten Federn in beiden Einstellseiten darf sich um maximal 1 Feder unterscheiden.



Vorsicht!

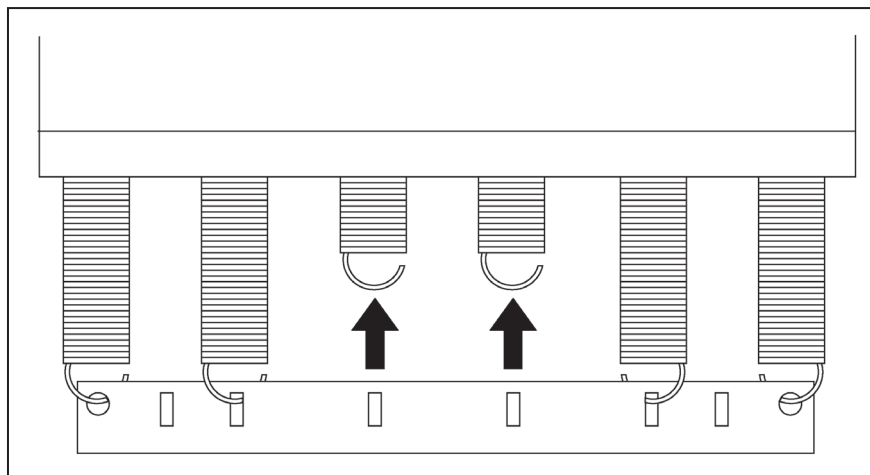
Scharfkantiger Federanfang

Der scharfkantige Federanfang kann, bei falscher Montage, Verletzungen an Arm, Hand und Fingern verursachen.

- Beim Einhängen der Federn ist darauf zu achten, dass der beidseitige Federanfang nicht in die Röhrenmitte zeigt.

-
- ↳ Wenn zu einem späteren Zeitpunkt anderes Stapelgut im Gerät gestapelt werden soll, das eine Änderung der Stapelgut-Ausgabehöhe erforderlich macht, müssen entweder ausgehängte Federn wieder eingehängt oder weitere Federn ausgehängt werden.

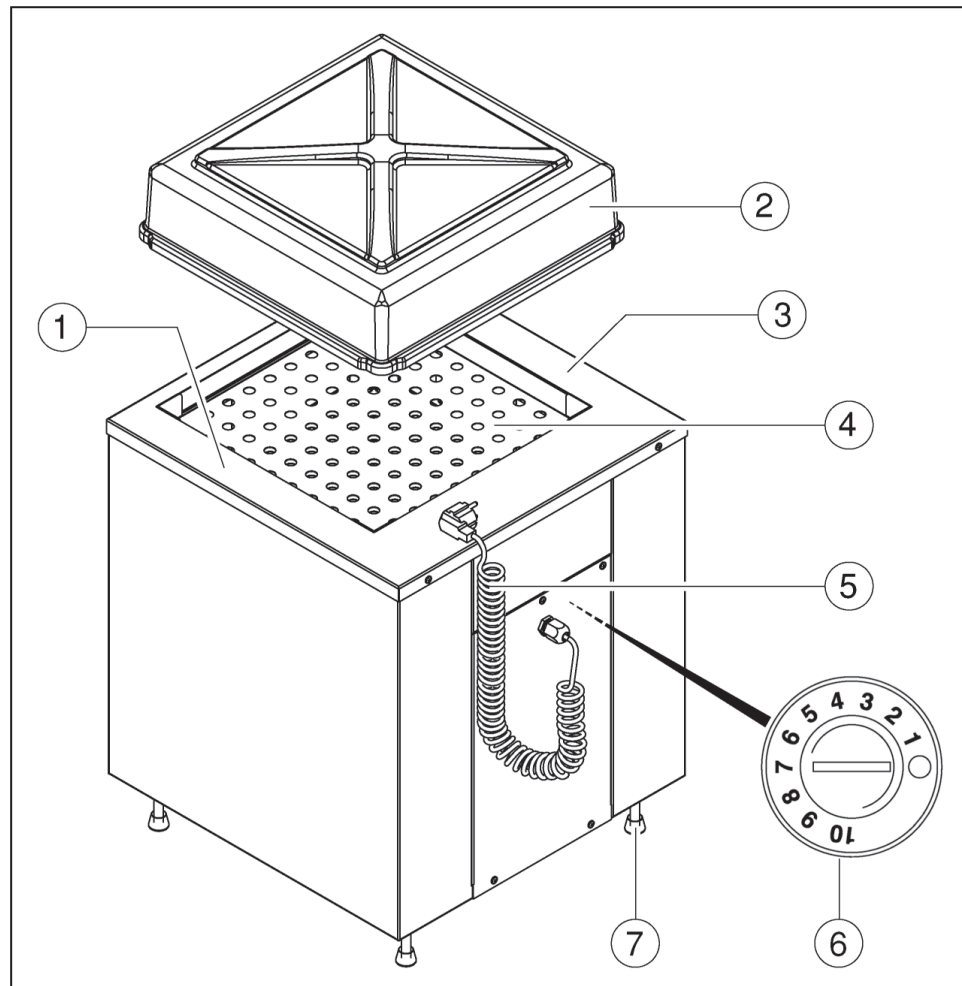
- Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum abgekühlt ist.
- Stapelplattform entnehmen.
- Auf beiden Geräteseiten jeweils aus der Mitte 1 bis 2 Federn an der unteren Aufhängung ein- oder aushängen.



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

Bedienung und Betrieb

Geräteübersicht



- (1) Federkasten mit Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (2) Abdeckhaube (Zubehör)
- (3) Federkasten mit Federn zur Einstellung der Stapelgut-Ausgabehöhe
- (4) Stapelplattform (herausnehmbar)
- (5) Netzkabel
- (6) Im Geräteinnern: Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur
- (7) Schraubfuß

- ☞ Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos eingestellt werden. Der Einstellwert „10“ entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von 110 °C.
- ☞ Der Drehregler wird im Betrieb heiß und lässt sich daher nur mit einem Hilfswerkzeug (z. B. Schraubendreher) einstellen.

Anwendungsfälle – Übersicht

Es werden folgende drei Anwendungsfälle unterschieden:

Küchenbereich, Betrieb mit Bedienpersonal

Wenn das Gerät in einer Küche mit Bedienpersonal betrieben wird, gibt es keine Einschränkungen bei der Temperatureinstellung, bis auf folgende Ausnahmen:

Wenn der Korbspender mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden.

Wenn die Temperatur im Gerät über +60 °C beträgt, hat das Bedienpersonal Sorge zu tragen, dass durch geeignete Sicherheitsmaßnahmen kein Schaden entsteht. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen beispielsweise die heiße Geräteoberseite und heißes Geschirr nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) angefasst werden.

Außenbereich, Betrieb mit Bedienpersonal

Wenn das Gerät im Außenbereich mit Bedienpersonal betrieben wird, gibt es keine Einschränkungen bei der Temperatureinstellung, bis auf folgende Ausnahmen:

Wenn der Korbspender mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden.

Wenn die Temperatur im Gerät über +60 °C beträgt, hat das Bedienpersonal Sorge zu tragen, dass durch geeignete Sicherheitsmaßnahmen kein Schaden entsteht. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen beispielsweise die heiße Geräteoberseite und heißes Geschirr nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) angefasst werden.

Wenn aus Gründen der Optik auf Schutzmaßnahmen verzichtet werden soll, darf die Temperatur im Gerät nicht mehr als +60 °C betragen.

Außenbereich, Betrieb mit Selbstentnahme durch Gäste

Wenn das Gerät im Außenbereich betrieben wird und Gäste am Gerät selbst Geschirr entnehmen, darf die Temperatur im Geräteinnenraum maximal +60 °C betragen.

Gerät beschicken

- ☞ Wenn das Gerät ohne aufgesetzte Abdeckhaube beheizt wird, entstehen hohe Wärmeverluste. Das Gerät während des Heizbetriebs stets mit Abdeckhaube abdecken. Das Gerät nur kurzzeitig zum Einbringen oder zur Entnahme von Geschirr öffnen.
- ☞ Kein Kunststoffgeschirr in das Gerät einsetzen. Das Gerät und/oder das Kunststoffgeschirr kann beschädigt werden.
- ☞ Die in den Technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.
- ☞ Die Stapelplattform darf ausschließlich mit Körben beschickt werden, niemals direkt mit Geschirr.
- ☞ Die Körbe dürfen jeweils nur so weit befüllt werden, dass das Stapelgut nicht über die Oberkante des Korbs hinausragt.
- ☞ Wenn das Gerät mit Kunststoffkörben beschickt wird, darf der Drehregler maximal auf Stufe „8“ gestellt werden.

- ✓ Stapelgut-Ausgabehöhe korrekt eingestellt
- Gerät mit bereits bestückten Körben beschicken.
 - oder –Nacheinander leere Körbe auf die Stapelplattform stellen und jeweils mit Geschirr bestücken.

Geschirr aufheizen und warmhalten

- ✓ Gerät beschickt
- ✓ Gerät mit Abdeckhaube abgedeckt
- ✓ Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand
- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Gerät befinden.
- Gerät am bauseitigen Ein-/Ausschalter einschalten.
 - oder –Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Geschirr mindestens 120 Minuten aufheizen.
- Bei eingeschaltetem Gerät Geschirr so lange warm halten, wie gewünscht.

Geschirr entnehmen



Warnung!

Heiße Geräteoberseite/Heißer Geräteinnenraum/Heißes Geschirr

Im Heizbetrieb werden die Geräteoberseite, der Geräteinnenraum und im Gerät enthaltenes Geschirr heiß und können Verbrennungen verursachen.

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

- Abdeckhaube abnehmen.
- Geschirr nach Bedarf entnehmen.

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 der jeweiligen Betriebsanleitung angegebenen Einsatzzweck eingesetzt werden.

Aufsichtspflicht Das Gerät darf NICHT unbeaufsichtigt 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.

Stromversorgung Durch den Einsatz eines elektrisch betriebenen Gerätes ergibt sich für die Aufsichtsperson eine erhöhte Aufsichtspflicht.

Die Stromversorgung des Gerätes darf NICHT ohne Beaufsichtigung erfolgen.

B.PRO empfiehlt: Gerät an Steckdosen betreiben, die durch einen Haupt-/Zentralschalter abgeschaltet werden können. Dieser Haupt-/Zentralschalter muss außerhalb der Erreichbarkeit von Kindern installiert sein.

Zugbelastung des Netzanschlusskabels vermeiden. Dies gilt ebenso beim Einsatz eines Spiralkabels.

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

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

Gefahren des Missbrauchs 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.

Heiße Oberflächen Das Gerät kann heiße Oberflächen mit Oberflächentemperaturen > 60 °C aufweisen. Dies ist technisch bedingt um den bestimmungsgemäßen Einsatzzweck und um die von B.PRO gewährleisteten technischen Eigenschaften und/oder Leistungsmerkmale des Gerätes zu gewährleisten.

Hohe Oberflächentemperaturen können bei längeren Kontaktzeiten zu Verbrennungen führen.

Außerbetriebnahme

- Gerät außer Betrieb nehmen**
- Gerät am bauseitigen Ein-/Ausschalter ausschalten.
 - oder –
 - Netzstecker ziehen.

Hilfe im Problemfall

Geräteinnenraum bleibt kalt

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt.	Netzstecker in die Steckdose stecken.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	- Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Überlastschutz hat ausgelöst.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“
Geräteelektrik defekt.	- Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel „Reparatur“

Geschirr wird nicht ausreichend aufgeheizt/warmgehalten

Ursache	Maßnahme
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	- Höhere Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel „Soll-Temperatur einstellen“
Geräteelektrik defekt.	- 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 oder sonstige äußere Einwirkung.	- Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel „Außerbetriebnahme“ - 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.

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.

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 fluorierter Kieselsäure, Phosphorsäure, sowie Salz- und Schwefelsäure)

Gerät reinigen

- ✓ Gerät ausgeschaltet
- ✓ Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen
- ✓ Gerät innen und außen abgekühlt
- ✓ Im Gerät befindet sich kein Stapelgut



Warnung!

In das Gehäuse eindringendes Wasser

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

- Gerät am bauseitigen 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 Putz Hilfsmittel (z. B. Bürsten, Mikrofasertücher) permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der Oberfläche hinterlassen können.

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

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.



Warnung!

Spannungsführende Komponenten

Bei Wartungsarbeiten bzw. beim Austausch von Teilen am angeschlossenen Gerät kann das Berühren spannungsführender Komponenten zu einem elektrischen Schlag führen.

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

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

B.PRO empfiehlt:

- Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

B.PRO empfiehlt:

- Mindestens alle 6 Monate nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

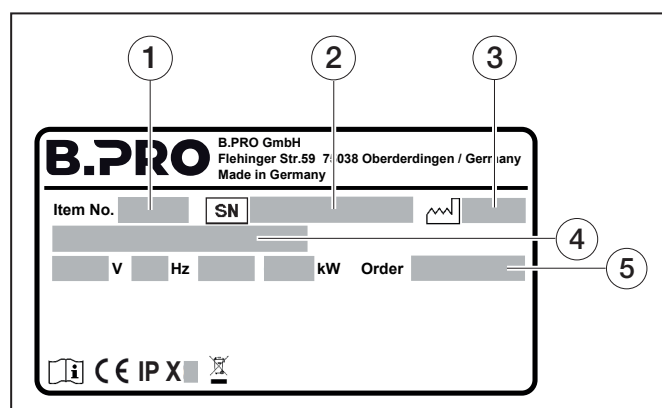
Befugte Personen

- ☞ 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
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer



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

Austausch von Komponenten

- ☞ Defekte Komponenten, das Netzkabel mit eingeschlossen, 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 entsorgen



❗ Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.

Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zugeführt werden.

Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach DIN EN 50419, Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten entsprechend Artikel 15(2) der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) gekennzeichnet. Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Gerät einem Wertstoff-Center oder einer Elektroschrott-Sammelstelle 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 Angaben, Maße) aufweisen. Die verbindlichen Angaben sind dem Typenschild oder der spezifischen Auftragsunterlagen bzw. Zeichnungen zu entnehmen.

Allgemeine Daten Abmessungen und Gewicht (ca.)

Modell	Außenmaße L x B x H [mm]	Lichtes Maß [mm]	Leergewicht [kg]
CEBH 50/50	700 x 691 x 785	520 x 520	64,5

Kapazität/Zuladung (ca.)

Modell	Kapazität	Stapelhöhe [mm] (mit/ohne Abdeckhaube)	Max. Zuladung [kg]
CEBH 50/50	6 Körbe (H: 115 mm) oder 10 Körbe (H: 75 mm) L x B: 500 x 500 mm	540/680	200

Temperaturbereich (Geräteinnenraum)

+30 °C bis +110 °C

Elektrische Daten Anschlusswerte

Modell	Spannung	Leistung (maximal) [kW]
CEBH 50/50	220-240 V, 50 Hz	1,8

Schutzart

IP X4 (Das Gerät ist gegen bis 15° schräg fallendes Spritzwasser geschützt.)

Umwelt Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur:	–15 °C bis +38 °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:	Edelstahl CNS 18/10
Abdeckhaube:	Polycarbonat

Bestellangaben

Korbspender CEBH 50/50	Artikelnummer	362 960
-------------------------------	---------------	---------

Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 179
--------------------------	-----------------	---------

Zubehör

Körbe	Artikelnummer	siehe Preisliste von B.PRO
--------------	---------------	----------------------------

Abdeckhaube	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