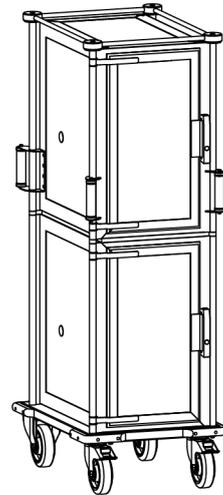
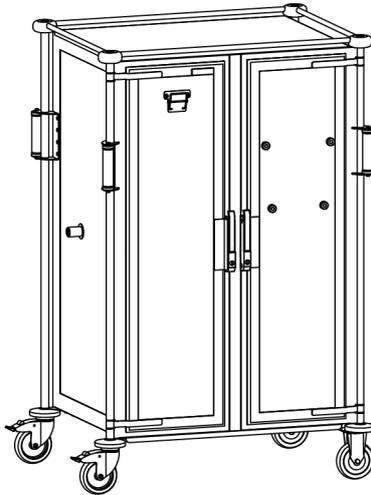
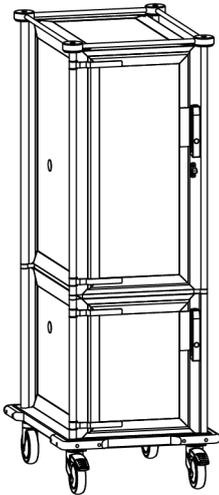
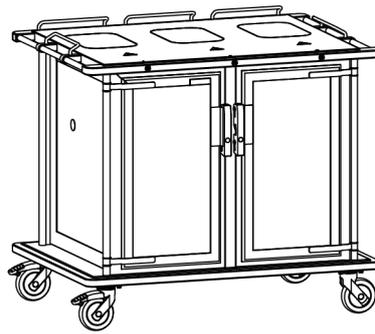
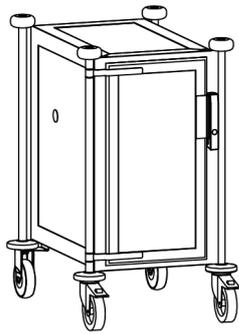


HUPFER

Betriebsanleitung



Isobox Mobil

Basic, Flex

Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen!

Herstellerinformationen

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20

48653 Coesfeld

Telefon: + 49 (0) 2541 805-0

E-Mail: info@hupfer.de

Internet: www.hupfer.com

Dokumentinformationen

Letzte Aktualisierung: 01.08.2024

Index: 3, de_DE

Alle Texte, Abbildungen und graphischen Gestaltungen sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Verbreitung und Ausstellung ist ausschließlich zu betriebsinternen Zwecken freigegeben. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2024

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Informationen	5
1.1	Produktinformationen	5
1.2	Zielgruppe	5
1.3	Symbole	6
1.4	Beschilderung	6
2	Produktbeschreibung	7
2.1	Funktion	7
2.2	Übersicht	8
2.3	Ausstattungsmerkmale	10
2.4	Ausstattungsoptionen	11
2.5	Technische Daten	12
2.6	Typenschild	13
3	Sicherheitsinformationen	13
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	13
3.2	Bestimmungswidrige Verwendung	14
3.3	Sicherheitshinweise	14
3.3.1	Allgemein	14
3.3.2	Transport	15
3.3.3	Betrieb und Bedienung	15
3.3.4	Reinigung	16
3.3.5	Wartung	16
3.3.6	Sicherheitseinrichtungen	16
4	Transport	17
4.1	Auslieferung	17
4.2	Innerbetrieblicher Transport	17
4.3	Anheben	18
5	Inbetriebnahme	18
6	Bedienung	19
6.1	Türen verschließen und öffnen	19
6.2	Wagen bewegen	19
6.3	Kälte-, Wärme- und Neutralmodul einsetzen	21
6.4	Wärme- und Kühlmodul bedienen	22
6.5	Speisen kalthalten	23

6.6	Speisen warmhalten	24
6.7	Ladegüter bestücken	25
6.8	Ladegüter entnehmen	25
6.9	Betrieb beenden	26
7	Pflege und Reinigung	26
7.1	Pflegeanweisungen	26
7.2	Reinigungsintervalle	27
7.3	Zulässige Reinigungsarten	27
7.4	Zulässige Reinigungsmittel	29
7.5	Materialkompatibilität	30
7.6	Manuell reinigen	30
7.7	Desinfizieren	31
8	Wartung und Reparatur	31
8.1	Wartungsintervalle	32
8.2	Fehlermeldungen	32
8.3	Fehlerdiagnose	33
8.4	Reparatur und Ersatzteile	33
8.5	Wiederinbetriebnahme	34
9	Entsorgung	34

1 Allgemeine Informationen

1.1 Produktinformationen

Produktname	Isobox Mobil
Produkttypen	Basic Flex

1.2 Zielgruppe

Diese Betriebsanleitung richtet sich an die folgenden Personengruppen, die die aufgeführten Tätigkeiten mit oder an dem Produkt ausführen:

Bedienpersonal

- übliche Bedienschritte
- Fehlerbeseitigung soweit es im Kapitel "Fehlerbeseitigung" beschrieben ist
- Reinigung

Elektro-Fachkraft

- elektrische Installation innerhalb des Produktes warten oder reparieren
- elektrische Störungen beheben

Service-Techniker

- Wartungsarbeiten, die Mechanik oder geschulte Tätigkeiten an der Elektrik oder Kühl- oder Wärmetechnik betreffen
- einfache Reparaturen
- entsprechend geschulte Mitarbeiter des Kunden oder ein Mitarbeiter des Herstellers

1.3 Symbole

GEFAHR

"Gefahr" kennzeichnet eine gefährliche Situation, die unmittelbar zum Tod oder zu schwerer Verletzung führt.

WARNUNG

„Warnung“ kennzeichnet eine gefährliche Situation, die zu schwerer Verletzung führen kann.

VORSICHT

„Vorsicht“ kennzeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichter bis mittelschwerer Verletzung führen kann.

HINWEIS

„Hinweis“ kennzeichnet eine Situation, die zu Sachschäden führen kann.



„Informationen“ geben Tipps zur richtigen Anwendung des Produktes.

1.4 Beschilderung



Allgemeines Warnzeichen

Dieses Warnsymbol ist an Stellen des Produkts angebracht, an denen Unfall- und Verletzungsgefahr besteht.



Warnung vor elektrischem Strom

Dieses Warnsymbol ist an Stellen angebracht, an denen die elektrischen Schaltungen eingebaut sind.



Verbot von Hochdruck- und Dampfstrahlreinigern

Dieses Warnsymbol bedeutet, dass in der Umgebung des Produkts oder an dem Produkt selbst keine Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger eingesetzt werden dürfen.

2 Produktbeschreibung

2.1 Funktion

Isobox Mobil Speisentransportboxen dienen zum Transport und zur Ausgabe von Speisenkomponenten in Behältern, Tablettis oder auf Rosten der Größe Gastronorm oder Euronorm.

Isobox Mobil Speisentransportboxen isolieren Speisen und verhindern das schnelle Abkühlen oder Auswärmen der Speisen. Eine Isobox mit eingesetzter Kältespeicherplatte kann Speisen kalthalten.

In der Ausführung Basic sind Speisentransportboxen mit geschlossenen, isolierten Fächern ausgestattet.

In der Ausführung Flex sind Speisentransportboxen mit isolierten Fächern ausgestattet. Optional können Wärme-, Kälte-, oder Neutralmodule die Speisenkomponenten warmhalten oder kalthalten. Ein Neutralmodul kann das Fach an der Öffnung verschließen und isolieren.

Die optionale Heizplatte auf dem Dach erwärmt aufgelegte Behälter mit ca. 55° C und verhindert das schnelle Auskühlen der Speisenkomponenten bei der Speisenausgabe.

2.2 Übersicht

Übersicht Isobox Mobil Basic

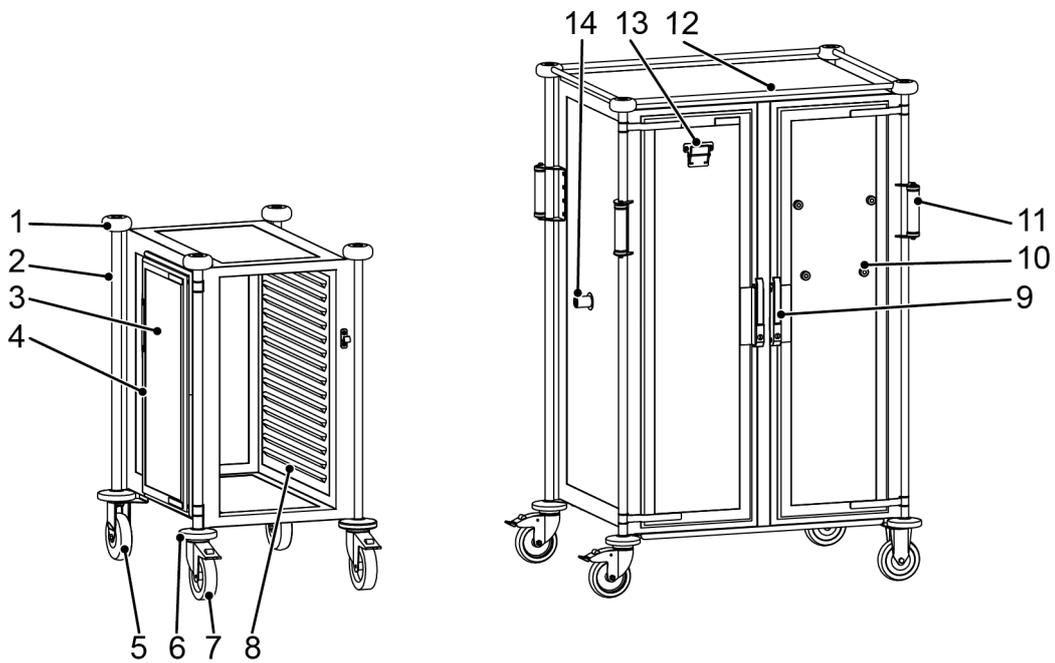


Abb. 1: exemplarische Größen der Isobox Mobil Basic

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1 obere Abweiserrolle | 8 Einschub |
| 2 Griffleiste | 9 Türverschluss |
| 3 Tür | 10 Kartenhalter ¹ |
| 4 Dichtung | 11 LKW-Transportsicherung ¹ |
| 5 Bockrolle | 12 Galerie ¹ |
| 6 untere Abweiserrolle | 13 Papierklemme ¹ |
| 7 Lenkrolle mit Feststeller | 14 Magnetische Türarretierung |

¹optionale Ausstattung

Übersicht Isobox Mobil Flex

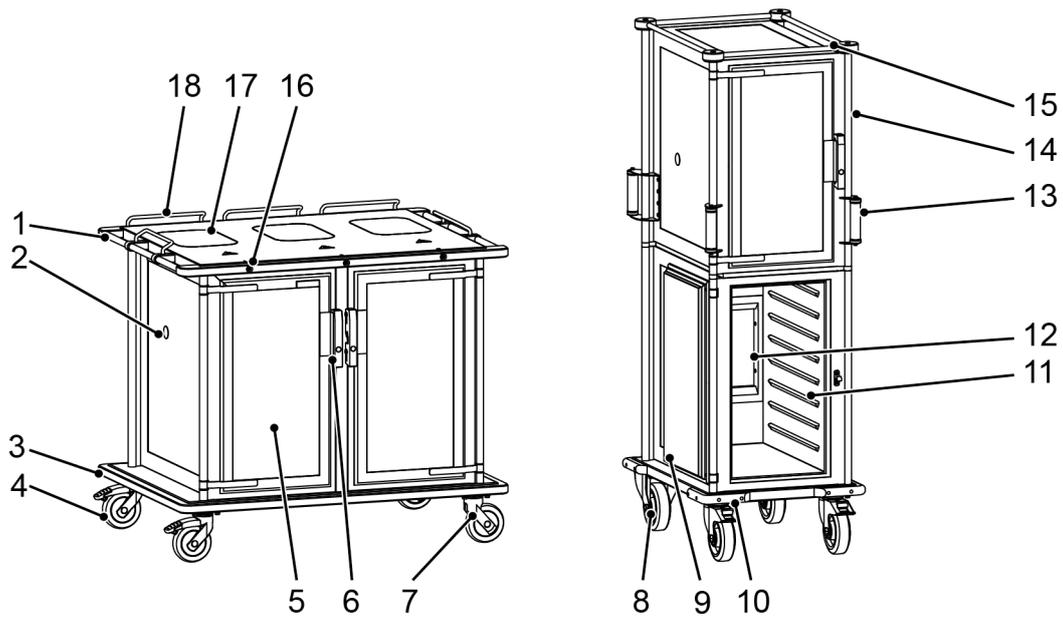


Abb. 2: exemplarische Größen der Isobox Mobil Flex

- | | |
|------------------------------|---|
| 1 Schiebegriff | 10 Stoßecke |
| 2 Magnetische Türarretierung | 11 Einschub |
| 3 Stoßleiste | 12 Öffnung für Kühl-, Wärme- oder Neutralmodul ¹ |
| 4 Lenkrolle mit Feststeller | 13 LKW-Transportsicherung ¹ |
| 5 Tür | 14 Griffleiste |
| 6 Türverschluss | 15 Galerie ¹ |
| 7 Lenkrolle | 16 Betriebsleuchte für die Heizplatte ¹ |
| 8 Bockrolle | 17 Heizplatte ¹ |
| 9 Dichtung | 18 Galerie ¹ |

¹optionale Ausstattung

Optional hat die Isobox Mobil Flex auf der Rückwand eine Aufnahme für Kühl-, Wärme- oder Neutralmodule.

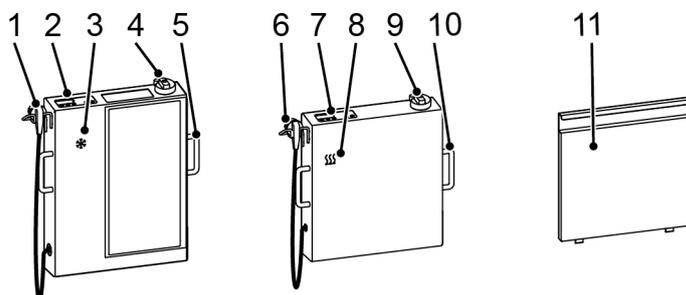


Abb. 3: Kühl-, Wärme und Neutralmodul für Isobox Mobil Flex

- | |
|------------------|
| 1 Stecker |
| 2 Steuerung |
| 3 Kühlmodul |
| 4 Drehverschluss |
| 5 Griff |
| 6 Stecker |

- 7 Steuerung
- 8 Wärmemodul
- 9 Drehverschluss
- 10 Griff
- 11 Neutralmodul

2.3 Ausstattungsmerkmale

Korpus	Aus Aluminium-Profilen und isolierenden Wänden
Stoßschutz	Stoßschutz aus Kunststoff an den Ecken
Innenraum	Mit Einschüben für Behälter, Tablets und Rosten
	Basic
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ausführung in Kunststoff ■ Einschübe im Höhenraster 37,5 mm
	Flex
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ausführung in Edelstahl ■ Einschübe im Höhenraster 75/37,5 mm
Rollen	2 Lenkrollen mit Feststeller und 2 Bockrollen
Lenkrollen	Mit Feststellern, betätigte Feststeller verhindern das Schwenken und das Drehen der Rollen und sichern das Gerät gegen Wegrollen
Bockrollen	Feststehende Rollen für einfache Geradeausfahrt
Griff	Seitliche Profile dienen als Schiebegriff
	Bei Ausstattung Flex 2/30 mit Schiebegriff
Türen	Isolierte Türen mit Türverschluss

2.4 Ausstattungsoptionen

Steuerung ¹	Mit digitalem Display, zur Kontrolle und zum Einstellen der Temperatur im Innenraum
Wärmemodul ¹	zum Warmhalten von Speisekomponenten bei Isobox Mobil Flex
Kühlmodul ¹	zum Kalthalten von Speisekomponenten bei Isobox Mobil Flex
Neutralmodul ¹	zum Verschließen der Öffnung bei Isobox Mobil Flex
Passive Kühlung	Durch Kältespeicherplatten der Größe GN-1/1 (530 × 325 mm), durchgefrorene Kältespeicherplatten werden in ein Einschubgestell im Wageninneren eingesetzt
Abschließbarer Türverschluss	zum Schutz vor unbefugtem Zugriff auf das Fach
Papierklemme	zum Festklemmen von Dokumenten und Informationen
Kartenhalter	zur Aufbewahrung von Dokumenten und Informationen
Rollen	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 Lenkrollen davon 2 Lenkrollen mit Feststeller ■ Rollenausführung in Kunststoff, verzinktem Stahl oder Edelstahl
Innenraum	<p>Einschübe für die Abmessungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Euronorm 530 × 370 mm ■ Gastronorm 530 × 325 mm
Dach	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ausführung in Edelstahl ■ Ausführung mit 1-3 Heizplatten zum Verhindern des schnellen Auskühlens¹
Galerie	Auf dem Wagendach, zur Sicherung von Transportgut auf dem Dach
Netzanschluss	<p>Zentraler Netzanschluss für die Versorgung von eingesetzten Kühl- oder Wärmemodulen</p> <p>Nur bei zwei horizontal angeordneten Fächern verfügbar¹</p>

¹nur für Isobox Mobil Flex

2.5 Technische Daten

Technische Daten variieren je nach Ausführung und Ausstattungsoptionen des Gerätes. Grundlegende Daten bietet Ihnen das am Produkt angebrachte Typenschild, weitere produktspezifische Daten entnehmen Sie dem Produktdatenblatt.

Bezeichnung		Kühlmodul	Kühlmodul	Wärmemodul	Wärmemodul
Typ		KüMo-D 230 25°C	KüMo-D 230 32°C	WäMo-D 230/400	WäMo-D 230/800
Abmessungen und Gewicht					
Breite ¹	mm	456	456	451	451
Tiefe ¹	mm	155	155	155	155
Höhe ¹	mm	428	478	398	398
Gewicht ¹	kg	11,5	14,7	8	8
Elektrischer Anschluss					
Elektrische Spannung	V	230	230	230	230
Elektrische Anschlussleistung	W	350	400	450	850
Nennstrom	A	1,5	1,7	2	3,7
Netzfrequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Schutzart	IP	22	22	22	22
Kühlung					
Kälteerzeuger	--	Peltierkühlung	Peltierkühlung	--	--
Kälteleistung	W	150	150	--	--
Regelbereich SOLL-Temperatur	°C	-5 bis +20	-5 bis +20	-5 bis +99	-5 bis +99

¹Die Angaben sind Näherungswerte. Abweichungen sind möglich.

2.6 Typenschild

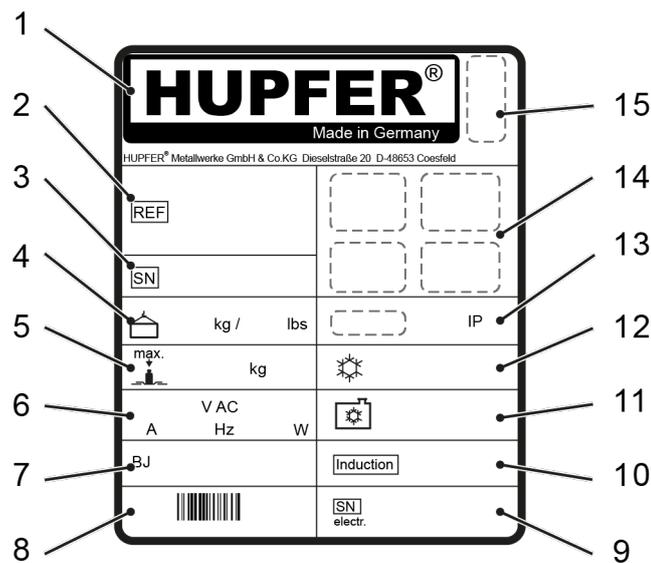


Abb. 4: Typenschild

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Hersteller und Anschrift | 9 | Elektrische Seriennummer |
| 2 | Typbezeichnung und Artikelnummer | 10 | Induktionsfrequenz |
| 3 | Auftragsnummer | 11 | Kältemittel |
| 4 | Gewicht | 12 | Kälteleistung |
| 5 | Traglast, gesamt | 13 | Schutzzeichen |
| 6 | Elektrischer Anschluss | 14 | ggf. Prüfzeichen/CE-Kennzeichen |
| 7 | Baujahr | 15 | Altgeräteentsorgung |
| 8 | Artikelnummer als Barcode | | |

3 Sicherheitsinformationen

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Isobox Mobil Speisentransportbox dient zur Aufnahme, zum Transport und zur Ausgabe von Speisekomponenten in Behältern, auf Tablettis oder Rosten.

Eingebaute und angeschlossene Kühlmodule oder eingesetzte Kältespeicherplatten können Speisekomponenten kalthalten.

Eingebaute und angeschlossene Wärmemodule können Speisekomponenten warmhalten.

Heizelemente auf dem Dach des Wagens verhindern das schnelle Abkühlen von Speisekomponenten in Behältern.

Auf Transportwagen mit umlaufender Galerie dürfen Gegenstände transportiert werden, wenn sie in geeigneten Transportbehältern einen festen Stand haben und mit einer rutschfesten Unterlage gegen Herunterfallen gesichert sind.

Das Wagendach von Speisentransportboxen mit einem Fach oder zwei übereinander stehenden Fächern darf mit maximal 10 kg belastet werden. Das Wagendach von Speisentransportboxen mit zwei nebeneinander liegenden Fächern darf mit maximal 20 kg belastet werden.

Der bestimmungsgemäße Gebrauch schließt die vorgegebenen Verfahren, die Einhaltung der angegebenen Spezifikationen, sowie die Benutzung des mitgelieferten oder zusätzlich erhältlichen originalen Zubehörs ein. Jeder andere Gebrauch des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß.

3.2 Bestimmungswidrige Verwendung

Der Transport von Lebewesen ist bestimmungswidrig. Personen dürfen sich nicht auf oder in die Geräte setzen oder stellen.

Transportwagen ohne umlaufende Galerie sind nicht als Ablagefläche für Gegenstände bestimmt. Galeriestangen sind nicht als Griff zum Schieben oder Ziehen des Geräts geeignet.

Kühl- und Wärmemodule dürfen nur zum Kalt- oder Warmhalten in Isobox Speisentransportwagen betrieben werden. Kühl- und Wärmemodule dürfen nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Transportwagen dürfen nur mit geschlossenen Türen und ausschließlich an den Schubstangen bewegt werden. Galeriestangen sind nicht zum Schieben oder Ziehen geeignet und können beschädigt werden.

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch übernehmen Hersteller und Lieferanten keinerlei Haftung für Folgeschäden. Schäden aus missbräuchlicher Verwendung führen zum Verlust der Haftung und der Gewährleistungsansprüche.

3.3 Sicherheitshinweise

3.3.1 Allgemein

Das Gerät darf nur in einem technisch einwandfreien Zustand, sicherheits- und gefahrenbewusst, bestimmungsgemäß und unter Beachtung der Betriebsanleitung betrieben werden.

Alle Bedien- und Betätigungselemente müssen in technisch einwandfreiem und funktionssicherem Zustand sein.

Vor jeder Inbetriebnahme muss das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden. Bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen informieren und das Gerät stillsetzen.

Veränderungen oder Umbauten sind nur nach Absprache mit dem Hersteller und dessen schriftlicher Zustimmung zulässig.

Transportwagen können sich selbständig und unkontrolliert in Bewegung setzen, wenn die Rollen nicht mit den Feststellern arretiert sind und die Richtungsfixierung betätigt ist.

Wenn die Kabel der Stromversorgung Schaden nehmen, kann es zu Kurzschlüssen und elektrischem Kontakt kommen. Ziehen Sie nicht am Kabel, greifen Sie den Netzstecker. Trennen Sie das Gerät vor dem Bewegen von der Stromversorgung.

3.3.2 Transport

Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des zu hebenden Gerätes zugelassen sind.

Nur Transportfahrzeuge verwenden, die für das Gewicht des Transportwagens zugelassen sind.

Der Wagen hat keine Anschlagpunkte zum Befestigen von Ösen oder ähnlichen Hebehilfen.

Transportieren Sie das Gerät möglichst immer stehend. Das Anheben kann z. B. über eine Hebebühne erfolgen.

Wenn der Transportwagen transportiert wird, muss der Wagen zusätzlich gesichert werden. Die Feststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend. Sie dürfen während des Transportes auf dem LKW nicht festgestellt sein, da der Feststellmechanismus durch die auftretenden Kräfte beschädigt wird.

3.3.3 Betrieb und Bedienung

Transportwagen können sich selbständig und unkontrolliert in Bewegung setzen, wenn die Rollen nicht mit den Feststellern arretiert sind. Sichern Sie den stehenden Wagen gegen Wegrollen.

Nicht auf abschüssigem Boden abstellen. Transportwagen nur mit gelöstem Feststeller bewegen. Fahren mit arretierten Feststellern beschädigt das Fahrwerk. Feststeller sind keine Bremsen. Feststeller nur bei stehendem Wagen betätigen.

Wenn der Transportwagen mit falschen Tablett/Behältern bestückt wird, können die Behälter herabfallen und Schäden verursachen. Bestücken Sie den Transportwagen mit den passenden Tabletts, Rosten oder Behälter.

Durch herabfallenden Geschirrtteile, Tabletts und Behälter entsteht Verletzungsgefahr. Die Einschübe haben keine Kippsicherung. Schieben Sie Tabletts und Behälter vollständig in die Einschübe. Ziehen Sie die Tabletts und Behälter vollständig heraus. Teilweise herausgezogenen Tabletts und Behälter können kippen und mit der Bestückung auf Personen herabfallen.

Die Wegstrecke überblicken und den Transportwagen vorausschauend bewegen, z. B. in dem der Transportwagen gezogen wird. Auf Kinder, Personen und Hindernisse achten. Wagen nicht über Treppen fahren. Auf schrägen Wegflächen Wagen zu zweit bewegen.

Beladene Transportwagen nur mit geschlossenen Türen bewegen, um das Herausfallen von Tabletts oder Geschirrtteilen zu verhindern.

Kippende Wagen niemals auffangen. Wagen haben ein hohes Gewicht und können schwere Verletzungen verursachen. Den Wagen vorausschauend bewegen.

Der Netzstecker muss frei zugänglich sein. Im Notfall den Netzstecker ziehen, um das Gerät spannungsfrei zu machen.

Wasser oder Kondenswasser an der Elektrik führt zu Kurzschlüssen, Korrosion und Geräteschäden. Wärme- und Kühlmodule dürfen nicht in einem Kühlraum vorkühlen. Lassen Sie die Speisentransportbox ohne Wärme- oder Kühlmodul vorkühlen.

3.3.4 Reinigung

Das Gerät darf nicht mit Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigern gereinigt werden.

3.3.5 Wartung

Arbeiten zur Fehlerbehebung dürfen nur von Service-Technikern durchgeführt werden.

Arbeiten an elektrischen Einrichtungen dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte ausgeführt werden. Die Arbeiten müssen den elektrotechnischen Regeln entsprechen.

Arbeiten an der Kälteanlage dürfen nur durch Kälte-Fachkräfte ausgeführt werden. Die Arbeiten müssen den kältetechnischen Regeln entsprechen.

3.3.6 Sicherheitseinrichtungen

Feststeller an den Rädern. Die Feststeller müssen am stehenden Wagen betätigt werden, um das unkontrollierte Rollen zu verhindern.

Ein Reed-Kontakt an den Wärme- oder Kühlmodulen. Der Kontakt gibt die Funktion frei, wenn das Modul am Wagen angebracht ist.

4 Transport

WARNUNG

Quetschgefahr

Bei unsachgemäßem Transport oder falschen Transportmitteln kann das Gerät kippen, verrutschen oder fallen. Bei nicht ausreichender Sicherung besteht die Gefahr von schweren Verletzungen durch Quetschung und Sachschäden am Gerät.

- Sichern Sie das Gerät während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab.

HINWEIS

Feststeller nicht betätigen

Feststeller sind nicht als Transportsicherung geeignet, z.B. auf dem LKW. Während der Fahrt betätigte Feststeller führen zu Schäden an Feststellern und Rollen.

- Betätigen Sie die Feststeller während des Transportes nicht.

LKW-Transportsicherung



Für die Sicherung des Transportwagens während des LKW-Transportes ist eine Ausstattungsoption „LKW-Transportsicherung“ verfügbar.

4.1 Auslieferung

Die Lieferung wird von einer Spedition durchgeführt, so dass das Transportfachpersonal der Spedition die Ladungssicherung auf dem Transportweg übernimmt. Von dem Auslieferungsort an kann das Gerät auf den montierten Rollen verschoben werden.

4.2 Innerbetrieblicher Transport

Für den Transport in ein anderes Stockwerk muss immer ein Aufzug verwendet werden.

Nur Transportfahrzeuge verwenden, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind.

- Schließen Sie die Türen.
- Lösen Sie die Feststeller.

4.3 Anheben

Der Wagen hat keine Anschlagpunkte zum Befestigen von Ösen oder ähnlichen Hebehilfen.

Transportieren Sie den Wagen möglichst immer stehend. Das Anheben kann z. B. über eine Hebebühne erfolgen.

5 Inbetriebnahme

VORSICHT

Quetschgefahr

Wenn der Wagen unkontrolliert rollt, besteht aufgrund des Gewichts die Gefahr, dass Personen durch Stoßen oder Quetschen verletzt werden.

- Betätigen Sie die Feststeller am stehenden Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nur auf horizontalen Flächen ab.

Bedienpersonal einweisen



Das Bedienpersonal ist vor der Inbetriebnahme in die korrekte Bedienung der Geräte einzuweisen.

UMWELT

Helfen Sie mit, unsere Umwelt zu schützen. Trennen Sie die Verpackungsmaterialien und führen Sie die Materialien der Wiederverwertung zu. Entsorgen Sie:

- Verpackungen und Folien in der (gelben) Wertstofftonne.
- Kartonagen und Papier im Altpapier.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Reinigungshinweise).

Kontrollieren Sie die Gerätefunktionen:

- Funktionsfähigkeit aller mechanischen Teile
- Funktionsfähigkeit der Bedienelemente¹
- Anschlussstecker und Anschlussleistung¹
- Funktionsfähigkeit des Kühlmoduls¹
- Funktionsfähigkeit des Wärmemoduls¹
- Funktionsfähigkeit der Feststeller

¹optional

6 Bedienung

6.1 Türen verschließen und öffnen

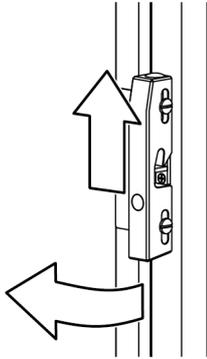
Schnappverschluss

Sie können die Tür öffnen.

1. ➔ Ziehen Sie den Schnappverschluss vollständig nach oben.
2. ➔ Öffnen Sie die Tür vollständig.
 - ➔ Die Tür wird durch einen Magneten in der Seitenwand arretiert.

Sie können die Tür schließen.

- ➔ Drücken Sie die Tür gegen den Schnappverschluss.
 - ➔ Die Tür rastet hörbar ein.



6.2 Wagen bewegen

WARNUNG

Verletzungen durch Wegrollen

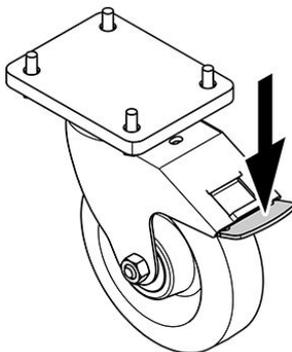
Wenn das Gerät unkontrolliert rollt, besteht aufgrund des Gewichts die Gefahr, dass Personen durch Stoßen oder Quetschen verletzt werden.

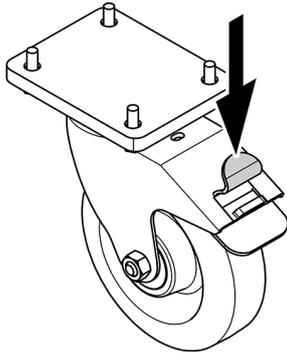
- Betätigen Sie die Feststeller am stehenden Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nur auf horizontalen Flächen ab.

Feststeller betätigen

Lenkrollen mit Feststeller können die Dreh- und Schwenkbewegung der Rolle blockieren. Wenn die Feststeller an beiden Lenkrollen betätigt sind, ist der Wagen gegen Wegrollen gesichert.

- ➔ Betätigen Sie den Feststeller wie links gezeigt.
 - ➔ Die Rolle blockiert die Dreh- und Schwenkbewegung.





Feststeller lösen

- ➔ Lösen Sie den Feststeller wie links gezeigt.
- ➔ Die Rolle kann drehen und schwenken.

Am Schiebegriff bewegen



WARNUNG

Quetschgefahr

Unkontrolliert rollende Transportwagen können Personen quetschen.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt rollen.
- Fahren Sie über Steigungen oder Gefälle nur, wenn Sie den Wagen kontrollieren können. Gegebenenfalls eine zweite Person einsetzen.
- Stellen Sie den Wagen nur auf horizontalen Flächen ab.
- Sichern Sie den Wagen bei jedem Abstellen mit beiden Feststellern gegen Wegrollen.
- Fixieren Sie die Rollenausrichtung in Richtung "Gerade aus".



HINWEIS

Türverschluss kontrollieren

Bei nicht korrektem Türverschluss können die Türen unkontrolliert aufspringen und Gegenstände aus dem Inneren des Transportwagens herausfallen.

- Kontrollieren Sie vor jeder Fahrt, ob die Türen korrekt verschlossen sind.

1. ➔ Schließen Sie die Türen.
2. ➔ Lösen Sie die Feststeller.
3. ➔ Bewegen Sie den Transportwagen an den Schiebegriffen.
4. ➔ Achten Sie auf eine freie Wegstrecke.
5. ➔ Bewegen Sie den Transportwagen nur über ebene, trockene und tragfähige Untergründe.
6. ➔ Bewegen Sie den Wagen auf schrägen Wegflächen zu zweit.
7. ➔ Sichern Sie den stehenden Transportwagen mit den Feststellern.

6.3 Kälte-, Wärme- und Neutralmodul einsetzen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr

An heißen Wänden im Innenraum und an Bauteilen des Wärmemoduls besteht Verbrennungsgefahr.

- Vermeiden Sie den direkten Kontakt heißen Komponenten und Bauteilen.
- Betreiben Sie das Modul ausschließlich im eingebauten Zustand.
- Lassen Sie das Gerät bei geöffneten Türen abkühlen.
- Heben Sie das Modul immer an den Griffen.

VORSICHT

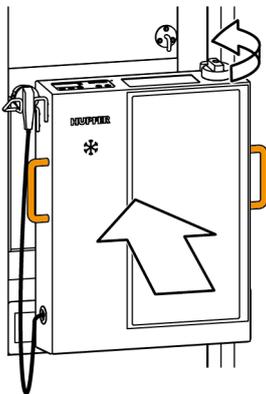
Verletzungsgefahr

Durch herabfallende Module besteht Verletzungsgefahr.

- Setzen Sie das Modul bündig ein.
- Verriegeln Sie das Modul mit dem Drehverschluss.

Modul einsetzen und herausnehmen

Sie können ein Kühl- oder Wärmemodul in die Öffnung auf der Rückseite einsetzen.



1.  Greifen Sie das Modul an den Griffen.
2.  Setzen Sie das Modul in die freie Öffnung ein.
 - ➔ Magnete arretieren das Modul.
3.  Prüfen Sie den Sitz des Moduls.
 - ➔ Das Modul sitzt bündig in der Öffnung.
4.  Verriegeln Sie den Drehverschluss.

Sie können das Modul herausnehmen.

1.  Trennen Sie das Modul von der Stromversorgung.
2.  Lassen Sie das Modul abkühlen, falls notwendig.
3.  Lösen Sie den Drehverschluss.
4.  Ziehen Sie das Modul an den Griffen aus der Öffnung.

Sie können das Neutralmodul in die leere Öffnung einsetzen und heraus nehmen. Die Magneten arretieren das Neutralmodul.

6.4 Wärme- und Kühlmodul bedienen

Das Modul wird über das Bedienpanel bedient.

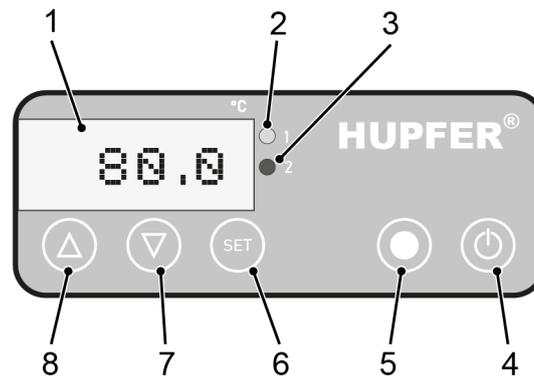


Abb. 5: Bedienelemente und Display für das Wärme- oder Kühlmodul

- 1 Anzeige Ist-Temperatur
- 2 Anzeige Gerät heizt/kühlt
- 3 ohne Funktion
- 4 Taster EIN/AUS
- 5 Taster ohne Funktion
- 6 Taster SET
- 7 Taster AB
- 8 Taster AUF

Steuerung einschalten

Sobald das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist, ist die Steuerung eingeschaltet.

—> Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.

- ➔ Das Display zeigt AUS an, wenn das Modul ausgeschaltet ist.
- ➔ Das Display zeigt die Ist-Temperatur an, wenn das Modul eingeschaltet ist.

Die Steuerung speichert, ob die Kühlung ein oder aus geschaltet war, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt wird.

Modul ein- und ausschalten



—> Drücken Sie die Taste EIN/AUS.

- ➔ Das Display zeigt AUS an, wenn das Modul ausgeschaltet ist.
- ➔ Das Display zeigt die Ist-Temperatur an, wenn das Modul eingeschaltet ist.

Soll-Temperatur anzeigen



—> Drücken Sie die SET-Taste.

- ➔ Die Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.

Soll-Temperatur einstellen



1. —> Halten Sie die SET-Taste gedrückt.

- ➔ Die Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.



2. —> Wählen Sie mit den zugehörigen AUF- und AB-Tasten die gewünschte Soll-Temperatur aus.

3.  Lassen Sie die SET-Taste los.
 - ➔ Die Soll-Temperatur ist geändert.

6.5 Speisen kalthalten



Vorkühdauer

Die notwendige Dauer der Vorkühlung ist von mehreren Faktoren abhängig (u.a. Gerätegröße, Umgebungstemperaturen). Die angegebene Werte für die Vorkühdauer sind Anhaltswerte.

Kältespeicherplatte

1.  Schieben Sie durchgefrorene Kältespeicherplatten in den obersten Einschub.
2.  Schließen Sie die Türen.
3.  Stellen Sie das Gerät in ausreichender Entfernung von Wärmequellen und dampfbildenden Geräte auf, z. B. Öfen und Warmhaltebecken.

Das Fach muss ca. 1 Stunde bei geschlossenen Türen vorkühlen.

Kühlmodul



Die Geräte benötigen einen ungehinderten Luftwechsel für Kühlung und Elektronik, um korrekt zu funktionieren.

- Achten Sie auf den Abstand zu den Lüftungsgittern.
- Verdecken oder verstellen Sie keine Lüftungsgitter.

Sie können Speisen in einem Fach kalthalten, wenn an diesem Fach ein Kühlmodul eingesetzt ist.

1.  Betätigen Sie die Feststeller.
 - ➔ Der Transportwagen ist gegen Wegrollen gesichert.
2.  Verbinden Sie das Kühlmodul mit der Stromversorgung.



3.  Schalten Sie das Modul ein, falls notwendig.
 - ➔ Die Ist-Temperatur erscheint im Display.



4.  Kontrollieren Sie die Soll-Temperatur im Display.



5.  Stellen Sie die Soll-Temperatur ein, falls notwendig.



6.  Stellen Sie das Gerät in ausreichender Entfernung von Wärmequellen und dampfbildenden Geräte auf, z. B. Öfen und Warmhaltebecken.

Das Fach muss ca. 1 Stunde bei geschlossenen Türen vorkühlen.

6.6 Speisen warmhalten

Vorheizdauer



Die notwendige Dauer der Vorheizung ist von mehreren Faktoren abhängig (u.a. Gerätegröße, Umgebungstemperaturen). Die angegebene Werte für die Vorheizdauer sind Anhaltswerte.

Wärmemodul



Die Geräte benötigen einen ungehinderten Luftwechsel für Heizung und Elektronik, um korrekt zu funktionieren.

- Achten Sie auf den Abstand zu den Lüftungsgittern.
- Verdecken oder verstellen Sie keine Lüftungsgitter.

Sie können Speisen in einem Fach warmhalten, wenn an diesem Fach ein Wärmemodul eingehängt ist.

1. → Betätigen Sie die Feststeller.

- ➔ Der Transportwagen ist gegen Wegrollen gesichert.

2. → Verbinden Sie das Wärmemodul mit der Stromversorgung.



3. → Schalten Sie das Modul ein, falls notwendig.

- ➔ Die Ist-Temperatur erscheint im Display.



4. → Kontrollieren Sie die Soll-Temperatur im Display.



5. → Stellen Sie die Soll-Temperatur ein, falls notwendig.

Das Fach muss ca. 1 Stunde bei geschlossenen Türen vorheizen.



Heizplatte

Die Heizplatte erreicht eine Temperatur von ca. 55° C und verhindert das schnelle Abkühlen der Speisenkomponenten bei der Speisenausgabe.

1. → Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.

2. → Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf die Position 2.

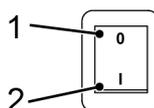
- ➔ Der Schalter leuchtet grün.

- ➔ Die Platte erwärmt sich.

Die Platte muss ca. 20 Minuten aufheizen.

Sie können die Heizplatte ausschalten.

→ Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf die Position 1.



6.7 Ladegüter bestücken

WARNUNG

Verbrennungsgefahr

An heißen Speisenkomponenten, an heißen Wänden im Innenraum und an Bauteilen des Wärmemoduls besteht Verbrennungsgefahr.

- Vermeiden Sie den direkten Kontakt heißen Komponenten und Bauteilen.



Von unten nach oben bestücken

Beginnen Sie die Bestückung des Transportwagens von unten nach oben.

- Freie Sicken sehen Sie sofort.
- Tiefer Schwerpunkt bei Teilbeladung.
- Kälte fällt und die Kühlung wird effektiv genutzt.

1.  Betätigen Sie die Feststeller.
 - ➔ Der Transportwagen ist gegen Wegrollen gesichert.
2.  Ladegüter bis zum Anschlag in die Führungen einschieben.
3.  Bestücken Sie den Wagen von unten nach oben.
4.  Schließen Sie die Wagentüren.

6.8 Ladegüter entnehmen

WARNUNG

Verbrennungsgefahr

An heißen Speisenkomponenten, an heißen Wänden im Innenraum und an Bauteilen des Wärmemoduls besteht Verbrennungsgefahr.

- Vermeiden Sie den direkten Kontakt heißen Komponenten und Bauteilen.

1.  Betätigen Sie die Feststeller.
 - ➔ Der Transportwagen ist gegen Wegrollen gesichert.
2.  Öffnen Sie die Türen.
 - ➔ Sie können die Tablettts entnehmen und verteilen

6.9 Betrieb beenden

→ Betätigen Sie die Feststeller.

- Der Transportwagen ist gegen Wegrollen gesichert.

Kälte- / Wärmemodul

1. → Schalten Sie das Modul am Ein-/Aus-Schalter aus.

- Das Anzeige zeigt AUS an.

2. → Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Kältespeicherplatte

1. → Entnehmen Sie die Kältespeicherplatten.

2. → Entleeren Sie die Kondenswasser-Wanne.

3. → Entnehmen Sie alle Ladegüter aus dem Innenraum.

4. → Reinigen Sie den Wagen.

7 Pflege und Reinigung

GEFAHR

Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung

Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen.

- Trennen Sie vor Beginn aller Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät vom der Stromversorgung.
- Ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Kabel bis zur nächsten Verwendung an dem vorgesehenen Ort auf.
- Säubern Sie das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr

An heißen Wänden im Innenraum und an Bauteilen des Wärmemoduls besteht Verbrennungsgefahr.

- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit heißen Komponenten und Bauteilen.
- Lassen Sie das Gerät bei geöffneten Türen abkühlen.

7.1 Pflegeanweisungen

Die Türdichtungen werden im Laufe der Zeit spröde, z.B. durch hohe Temperaturschwankungen.

- Pflegen Sie die Türdichtungen regelmäßig mit handelsüblichen Pflegemitteln für Silikondichtungen.

7.2 Reinigungsintervalle

Intervall	Wartungsarbeit	Personal
nach jedem Gebrauch und gemäß hauseigenem Hygienekonzept	Speisentransportbox reinigen	Bedienpersonal
bei Bedarf und gemäß hauseigenem Hygienekonzept	Gehäuse und Modul reinigen	Bedienpersonal
	Speisentransportbox desinfizieren	Bedienpersonal

7.3 Zulässige Reinigungsarten

VORSICHT

Wasserverschleppung

Nasse und tropfende Wagen verteilen Wasser auf Wegen. Auf nassen Wegen besteht hohe Rutschgefahr.

- Trocknen Sie die Wagen nach der Reinigung.
- Entfernen Sie Wasser aus dem Innenraum, z. B. durch 5° Neigung des Wagens.

HINWEIS

Verformung durch hohe Temperaturen

Die eingesetzten Kunststoffe verformen sich bei hohen Temperaturen und langer Kontaktzeit.

- Beschränken Sie die Kontaktzeit auf max. 3 Sekunden.
- Beschränken Sie die Temperatur auf max. 120° C.

HINWEIS

Lagerschäden

Die Lager der Rollen sind gefettet. Das Ausspülen des Lagerfettes führt zu Lagerschäden.

- Sprühen Sie nicht direkt auf die Lager der Rollen.

! HINWEIS

Schäden durch Hochdruckreinigung

Durch den direkten Hochdruckstrahl lösen sich Dichtungen an Tür und Gehäuse und Schäden entstehen.

- Sprühen Sie nicht direkt auf Dichtungen.
- Halten Sie einen Abstand zwischen Düse und Gerät von mindestens 30 cm ein.
- Nutzen Sie eine Flachstrahldüse.

Reinigungsart		Definition der Reinigung	Zulassung für Isobox Mobil
Manuelle Reinigung	Trocken	Reinigung mit Trockenreinigungsmitteln.	✗
	Feucht	Reinigung mit feuchtem Tuch und fettlösendem Flüssigreiniger	✓
	Nass	Reinigung mit nassem Schwamm und fettlösendem Flüssigreiniger	✓
Wasserschlauch	Druck \leq 8 bar	Reinigung mit Sprühstrahl und bei Bedarf mit fettlösenden Reinigungsmitteln: <ul style="list-style-type: none"> ■ Nicht in Lager sprühen. 	✗
Hochdruck-/ Dampfreinigung	Hochdruck \leq 200 bar	Reinigen der Oberflächen: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 Sekunden ■ Nicht in Lager sprühen ■ Flachstrahldüse nutzen ■ Mindestabstand von 30 cm einhalten 	✗
	Nassdampf \leq 135° C	Reinigen der Oberflächen: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 Sekunden ■ Kurze Expositionszeit einzelner Stellen ■ Nicht in Lager sprühen 	✗
Wagen-Waschanlagen	Wassertemperatur \leq 90° C	Besprühen mit Reinigungs- und Klarspülmittel: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 Sekunden 	✗

7.4 Zulässige Reinigungsmittel

! HINWEIS

Falsche Reinigungsmittel

Falscher Umgang mit den verbauten Materialoberflächen führt zu Beschädigungen und Korrosion.

- Verwenden Sie zur Reinigung nur zugelassene Reinigungsmittel.
- Beachten Sie die Hinweise des Reinigungsmittelherstellers.

Geeignete Reinigungsmittel



Der Hersteller kann die Eignung spezifischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel nicht beurteilen.

- Prüfen Sie die Hinweise auf den Reinigungs- /Desinfektionsmitteln, ob die Mittel für die Materialien des Geräts geeignet sind.
- Im Zweifel fragen Sie den Hersteller des Reinigungsmittels, ob die Mittel für die Materialien des Geräts geeignet sind.

Reinigungsmittel	Zulassung
Fettlösende Mittel	✓
■ neutrale Flüssigreiniger	
Salzhaltige Mittel	✗
■ Kochsalz	
■ Salzsäure	
Schwefelhaltige Mittel	✗
■ Schwefeldioxid	
■ Schwefelsäure	
Chlorhaltige Mittel	✗
■ Chlorreiniger	
■ Meerwasser	
■ Bleichmittel	
Eisenhaltige Stoffe	✗
■ Eisenhaltiges Wasser	
Sauerstoffarme Mittel	✗
■ Sauerstoffarmes Wasser	
■ CO ₂ -Atmosphäre	
Neutrale Mittel	✓
■ Neutrale Mittel pH 7	
■ Leicht saure Mittel pH 6 – 7	
■ Leicht alkalische Mittel pH 7 – 8	
Saure Mittel pH 1 – 5	✗
■ Säuren	

Reinigungsmittel	Zulassung
Alkalische Mittel pH 8 – 14	
■ Laugen	
Abrasiv Mittel	
■ Scheuerschwamm	
■ Topfreiniger	
Nicht-abrasive Mittel	
■ Unbeschichtete Schwämme	
■ Weiche Tücher	

7.5 Materialkompatibilität

Beachten Sie bei der Wahl des Reinigungsmittels die Kompatibilität mit den verbauten Materialien.

Material	Bauteile
Edelstahl	Innenraum, Deckel
Aluminium	Rahmenprofile
PE 500 (Polyethylen)	Stoßleisten, Türverschluss
Silikon	Dichtungen

7.6 Manuell reinigen

1.  Reinigen Sie den Innenraum des Transportwagens nach jedem Speisentransport und entsprechend der Anweisung des Betreibers.
2.  Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Gerätes nach Gebrauch oder nach Bedarf.
3.  Nutzen Sie zur feuchten Reinigung ein weiches Tuch oder einen unbeschichteten Schwamm.
4.  Nutzen Sie fettlösende Flüssigreiniger.
5.  Spülen Sie nach, sodass Reinigungs- und Desinfektionsmittel restlos entfernt sind.
6.  Trocknen Sie die Oberflächen innen und außen nach der Reinigung.

Module reinigen

1.  Ziehen Sie den Netzstecker.
2.  Entnehmen Sie das Modul (siehe  „Modul einsetzen und herausnehmen“ auf Seite 21).
3.  Nutzen Sie Sie zur feuchten Reinigung eine weiches Tuch oder einen unbeschichteten Schwamm.
4.  Nutzen Sie fettlösende Flüssigreiniger.
5.  Trocknen Sie die Oberflächen nach der Reinigung.

6.  Setzen Sie das Modul wieder in den Transportwagen ein.

7.7 Desinfizieren

Alle Oberflächen können mit handelsüblichen Flächendesinfektionsmitteln desinfiziert werden.

HINWEIS

Materialschäden

Bei zu hoher Dosierung des Desinfektionsmittels können Korrosionsschäden an dem Material entstehen.

- Beachten Sie die Hinweise der Desinfektionsmittelherstellers.

8 Wartung und Reparatur

GEFAHR

Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung

Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen.

- Trennen Sie vor Beginn aller Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät vom der Stromversorgung.
- Ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Kabel bis zur nächsten Verwendung an dem vorgesehenen Ort auf.
- Säubern Sie das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern.

WARNUNG

Nicht qualifiziertes Personal

Gefährdung durch falschen Umgang mit mechanischen Bauteilen.

- Nur Fachpersonal darf Wartungsarbeiten durchführen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr

An heißen Wänden im Innenraum und an Bauteilen des Wärmemoduls besteht Verbrennungsgefahr.

- Vermeiden Sie den direkten Kontakt heißen Komponenten und Bauteilen.
- Lassen Sie das Gerät bei geöffneten Türen abkühlen.

8.1 Wartungsintervalle

Je nach Beanspruchung soll der Transportwagen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit geprüft werden. Der Hersteller empfiehlt die intervallmäßige Prüfung und Wartung folgender Komponenten:

Intervall	Wartungsarbeit	Personal
täglich	Sichtprüfung des Gesamtgeräts durchführen.	Bedienpersonal
jährlich	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gesamtgerät auf Verzug und mechanische Schäden prüfen ■ Wirksamkeit der Feststeller prüfen ■ mechanische Festigkeit der Rollen prüfen 	Service-Techniker
	Wirksamkeit der Türdichtungen prüfen	Service-Techniker

8.2 Fehlermeldungen

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe	Personal
H i	Alarm, Temperatur zu hoch	--	
L 0	Alarm, Temperatur zu niedrig	--	
E IL	Kurzschluss im Fühler F1	Fühler F1 kontrollieren oder austauschen	Service-Techniker
E IH	Bruch im Fühler F1	Fühler F1 kontrollieren oder austauschen	Service-Techniker
EP 0	Fehler im Steuerteil	Steuerung reparieren oder austauschen	Service-Techniker
EP 1	Fehler im Parameterspeicher	Steuerung reparieren	Service-Techniker
EP 2	Fehler im Datenspeicher	Steuerung reparieren oder austauschen	Service-Techniker

8.3 Fehlerdiagnose

Fehlerdiagnose

Bei Betriebsstörungen und Beanstandungen innerhalb der Gewährleistungsfristen wenden Sie sich an unsere Servicepartner. Nach Ablauf der Gewährleistungszeit können Sie notwendige Reparaturarbeiten von unseren Servicepartnern oder Elektro-Fachkräften durchführen lassen.

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe	Personal
Wagen zieht während des Transports zur Seite	Rollenlager beschädigt	Rollen tauschen	Service-Techniker
Laufgeräusche der Rollen	Rollenlager beschädigt	Rollen tauschen	Service-Techniker
Feststeller zeigt keine Wirkung	Feststeller abgenutzt	Feststeller erneuern	Service-Techniker
Türen schließen nicht korrekt	Türdichtung defekt	Türdichtung erneuern	Service-Techniker
	Feder der Verriegelung defekt	Feder erneuern	Service-Techniker
Gerät kühlt nicht	Kühlmodul defekt	Kühlmodul außer Betrieb nehmen, Service-Techniker informieren	Service-Techniker
	Stecker oder Anschlusskabel defekt	Kühlmodul außer Betrieb nehmen, Elektro-Fachkraft informieren	Elektro-Fachkraft
Gerät kühlt sehr langsam	Tür nicht geschlossen	Tür schließen	Bedienpersonal
	Dichtung beschädigt	Service-Techniker informieren und Dichtung tauschen lassen	Service-Techniker
Gerät wärmt nicht	Wärmemodul nicht korrekt eingesetzt. Ein Sicherheitsschalter verhindert die Funktion.	Wärmemodul erneut einsetzen. Das Modul muss vollständig anliegen.	Bedienpersonal
	Wärmemodul defekt	Wärmemodul außer Betrieb nehmen, Service-Techniker informieren	Service-Techniker
	Stecker oder Anschlusskabel defekt	Wärmemodul außer Betrieb nehmen, Elektro-Fachkraft informieren	Elektro-Fachkraft
Gerät wärmt langsam	Tür nicht geschlossen	Tür schließen	Bedienpersonal
	Dichtung beschädigt	Service-Techniker informieren und Dichtung tauschen lassen	Service-Techniker

8.4 Reparatur und Ersatzteile

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über den Kunden-Service. Ersetzen Sie defekte Komponenten durch originale Ersatzteile. Nur so kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden. Geben Sie bei Ersatzteilbestellung oder im Kundendienstfall immer die Auftragsnummer und die Angaben auf dem Typenschild an. Diese Angaben vermeiden Rückfragen und beschleunigen die Bearbeitung.

8.5 Wiederinbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät nur in einem technisch einwandfreien Zustand, bestimmungsgemäß und unter Beachtung der Betriebsanleitung in Betrieb. Prüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf erkennbare Schäden. Informieren Sie bei Schäden sofort die zuständigen Stellen. Nur technisch einwandfreie Geräte in Betrieb nehmen.

- Kontrollieren Sie die Gerätefunktionen, insbesondere der Feststeller und der Kühlung.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich vor der Wiederinbetriebnahme.

9 Entsorgung



Helfen Sie mit, unsere Umwelt zu schützen. Führen Sie die Materialien der Wiederverwertung zu.

- Lassen Sie das Gerät von Recyclingbetrieben zerlegen und entsorgen. Alle Materialien sind verwertbar.
- Elektrische Bauteile dürfen nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte deinstalliert werden.

→ Geben Sie die Komponenten bei kontrollierten Entsorgungsstellen ab.