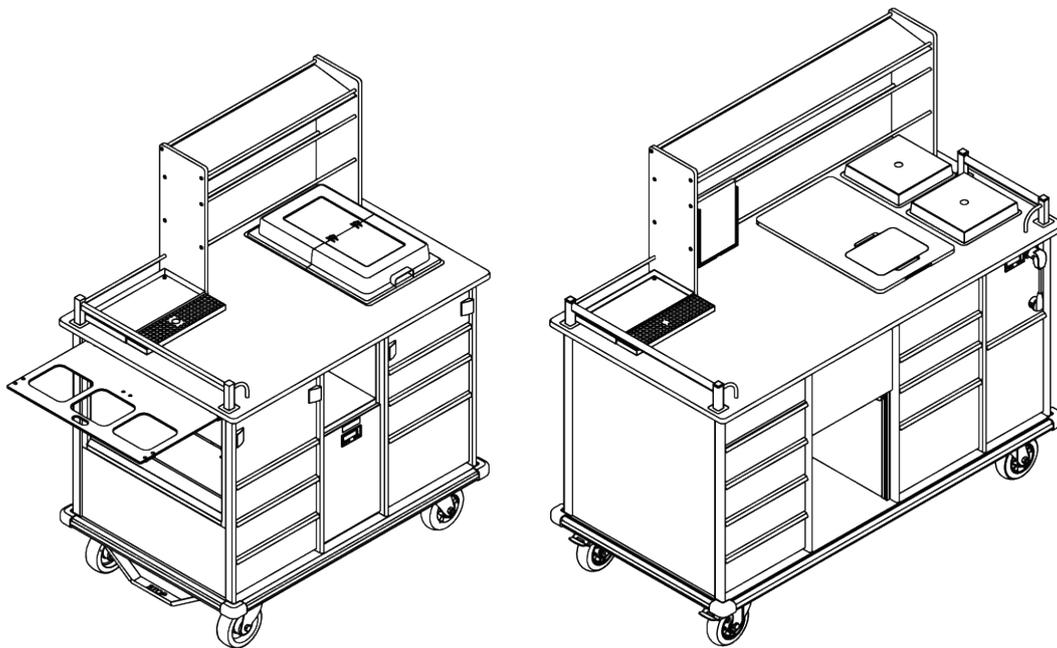


HUPFER

Betriebsanleitung



Mobis[®] Buffetcart Plus

Betriebsanleitung vor Gebrauch sorgfältig lesen und für späteres Nachschlagen aufbewahren.

1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis.....	2
2	Allgemeine Informationen.....	4
2.1	Herstellerinformationen.....	4
2.2	Dokumentinformationen.....	4
2.3	Produktinformationen.....	4
2.4	Zielgruppen.....	4
2.5	Symbole.....	5
2.6	Beschilderung.....	5
2.7	Kurzanleitung.....	6
3	Sicherheitsinformationen.....	6
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
3.2	Bestimmungswidrige Verwendung.....	6
3.3	Sicherheitseinrichtungen	7
3.4	Sicherheitshinweise	7
3.4.1	Arbeiten an der Elektrik.....	7
3.4.2	Arbeiten an der Kühlung	7
3.4.3	Betrieb und Bedienung.....	8
4	Produktbeschreibung.....	8
4.1	Funktion.....	8
4.2	Ausstattungsmerkmale	9
4.2.1	Übersicht Mobis® Buffetcart Plus BC-40	9
4.2.2	Übersicht Mobis® Buffetcart Plus BC-25	10
4.3	Kühlung	11
4.4	Schubladen.....	12
4.4.1	Rollen.....	13
4.4.2	Abtropfgitter	13
4.4.3	Stapelröhren für Geschirr.....	14
4.4.4	Abdeckplatte	14
4.5	Varianten	14
4.6	Ausstattungsoptionen	15
4.6.1	Rollen mit Richtungsfixierung (Rifix)	15
4.7	Technische Daten.....	16
4.7.1	Typenschild.....	17
5	Transport.....	18
5.1	Auslieferung.....	18
5.2	Innerbetrieblicher Transport.....	18
5.3	Anheben	18

6	Inbetriebnahme	19
7	Bedienung	20
7.1	Allgemein	21
7.2	Wagen bewegen	22
7.3	Speisen ausgeben	22
7.4	Kühlung bedienen	23
7.4.1	Eispeicher aufbauen	23
7.4.2	Umluftkühlung ein- und ausschalten	23
7.4.3	Soll-Temperatur anzeigen	24
7.4.4	Solltemperatur einstellen	24
8	Pflege	24
8.1	Reinigungsintervalle	24
9	Reinigung	25
9.1	Allgemein	25
9.2	Manuell reinigen	26
9.2.1	Schubladen ausbauen	26
9.3	Desinfektion	26
10	Wartung und Reparatur	27
10.1	Wartung	27
10.2	Enteisung	27
10.2.1	Vereisung erkennen	28
10.2.2	Kühlung enteisen	28
10.2.3	Nach Enteisung in Betrieb nehmen	28
10.2.4	Vereisung verhindern	28
10.3	Fehlerdiagnose	29
10.4	Reparatur und Ersatzteile	30
10.5	Wiederinbetriebnahme	30
11	Entsorgung	30

2 Allgemeine Informationen

2.1 Herstellerinformationen

Hersteller	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Adresse	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Kontakt	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

2.2 Dokumentinformationen

Titel	Betriebsanleitung Mobis® Buffetcart Plus
Index	A 2.1
Letzte Aktualisierung	08.09.2020

2.3 Produktinformationen

Produktname	Mobis® Buffetcart Plus
Kühlung	Kältespeicher, Umluftkühlung und Kältetechnik

2.4 Zielgruppen

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

Kälte-Fachkraft	<ul style="list-style-type: none">▪ produktinternes System montieren, demontieren, warten oder entsorgen▪ Störungen beheben
Elektro-Fachkraft	<ul style="list-style-type: none">▪ elektrische Installation innerhalb des Produktes warten oder reparieren▪ elektrische Störungen beheben
Service-Techniker	<ul style="list-style-type: none">▪ Wartungsarbeiten, die Mechanik oder geschulte Tätigkeiten an der Elektrik oder Kühl- oder Wärmetechnik betreffen▪ einfache Reparaturen▪ entsprechend geschulter Mitarbeiter des Kunden oder ein Mitarbeiter von Hupfer
Bediener	<ul style="list-style-type: none">▪ übliche Bedienschritte▪ Fehlerbeseitigung soweit es im Kapitel „Fehlerbeseitigung“ beschrieben ist▪ Reinigung

2.5 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.



ACHTUNG

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



HINWEIS

„Hinweise“ geben Tipps zur richtigen Anwendung des Produktes.

2.6 Beschilderung



Warnung vor elektrischem Strom

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



Warnung vor feuergefährlichen Stoffen

Dieses Warnsymbol ist an Stellen angebracht, an denen Gefahren durch feuergefährliche Stoffe entstehen.



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.

2.7 Kurzanleitung

Eine Kurzanleitung mit wichtigen Handlungsschritten finden Sie zum Ausdrucken am Ende der Anleitung.

3 Sicherheitsinformationen

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Buffetcart dient ausschließlich zur Verteilung von Speisen durch das Bedienpersonal des jeweiligen Betreibers. Der Buffetcart darf ausschließlich auf geraden Oberflächen bewegt werden.

Wenn der Buffetcart mit einer umlaufenden Galerie ausgestattet ist, dürfen Gegenstände auf der Oberfläche des Wagens transportiert werden. Achten Sie darauf, dass alle transportierten Gegenstände einen festen Stand haben und mit einer rutschfesten Unterlage gegen Herunterfallen gesichert sind.

Der Buffetcart dient zur Kühlung von Speisen im gekühlten Schubladenblock. Für die zuverlässige Kühlung muss der Kühl-Abtau-Zyklus des Buffetcart eingehalten werden.

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

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

Bestimmungswidrig sind alle nicht bestimmungsgemäßen Einsatzzwecke. Die bestimmungswidrige Verwendung des Buffetcart kann zu Sachschäden oder Verletzungen führen.

Achten Sie insbesondere darauf, dass die folgenden bestimmungswidrigen Betriebssituationen vermieden werden:

- Nutzung als Selbstbedienungswagen
- Nutzung von Buffetcart ohne umlaufende Galerie als Ablagefläche für Gegenstände
- Nutzung von Buffetcart als Sitzfläche oder Steighilfe
- bauliche Veränderungen am Buffetcart
- Betrieb des Buffetcart in fehlerhaftem Zustand und/oder ohne Schutzverkleidungen bzw. Sicherheitseinrichtungen
- Betrieb mit Sicherheitseinrichtungen, die nicht in einwandfreiem Zustand, kurzgeschlossen oder außer Gebrauch sind

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

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 Sicherheitseinrichtungen

Die folgenden Vorrichtungen des Buffetcarts sind sicherheitsrelevant:

- Sicherheitsglas im Aufsatz
- Galerie, die das Herunterfallen von abgelegten Gegenständen verhindert
- Feststeller an den Rollen zum Halten des Wagens beim Abstellen
- Selbsteinzug der Schubladen, der die Schubladen auch in Kurven geschlossen hält
- Temperatursensor in der Umluftkühlung, der die Umluft bei Erreichen der Solltemperatur im gekühlten Schubladenblock abschaltet

3.4 Sicherheitshinweise

3.4.1 Arbeiten an der Elektrik

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

3.4.2 Arbeiten an der Kühlung

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

3.4.3 Betrieb und Bedienung

Der Wagen darf nur auf horizontalen Flächen abgestellt werden. Beim Abstellen muss der Wagen immer mit beiden Feststellern gegen Wegrollen gesichert werden. Auf schrägen Arbeitswegen sollte der Wagen möglichst von zwei Personen bewegt werden.

Im vollbeladenen Zustand dürfen niemals alle Schubladen gleichzeitig geöffnet werden, da sonst der Wagen kippen kann.

Das Kältemittel ist brennbar. Wenn die Belüftungsöffnungen verschlossen sind, bildet das brennbare Kältemittel bei einer Leckage ein brennbares Luft-Gas-Gemisch. Verschließen Sie die Belüftungsöffnungen nicht. Nutzen Sie zum Enteisen keine chemischen Hilfsmittel oder Wärmequellen. Beschädigen Sie den Kältemittelkreislauf nicht. Betreiben Sie innerhalb des Kühlfachs keine elektrischen Geräte außer Ventilatoren aus dem Ersatzteilprogramm des Herstellers.

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

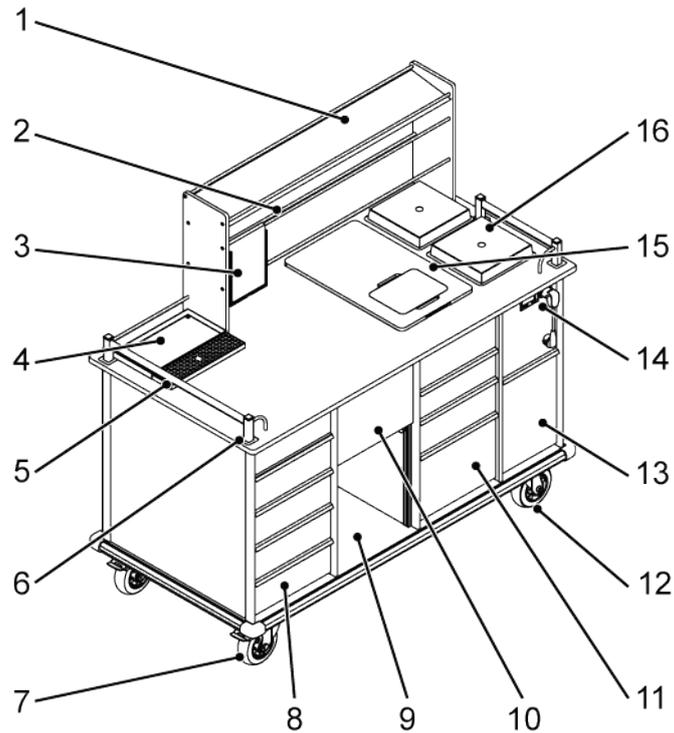
4 Produktbeschreibung

4.1 Funktion

Mit dem Mobis® Buffetcart Plus werden Speisen und Geschirr durch Bedienpersonal transportiert und ausgeteilt. Im gekühlten Schubladenblock können Lebensmittel gekühlt werden.

4.2 Ausstattungsmerkmale

4.2.1 Übersicht Mobis® Buffetcart Plus BC-40

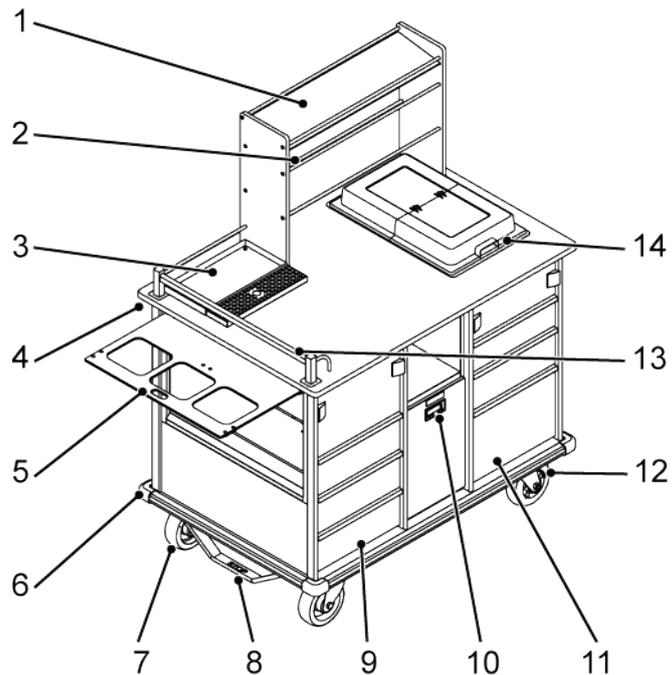


Übersicht Mobis® Buffetcart Plus - BC-40

1 Aufsatzgestell mit Hustenschutz	9 Ablagefach für Tablets
2 Stangen zum Einhängen von GN-Behältern	10 Brötchenschublade
3 Kartenhalter (optional)	11 gekühlter Schubladenblock
4 Tropfwanne für Getränkespender (optional)	12 Bockrolle
5 Galerie und Griffstange zum Schieben	13 Abfallbehälter
6 Befestigungspunkt der Tischplatte	14 Netzstecker und Display zur Steuerung der Umluftkühlung
7 Lenkrolle	15 Kühlplatte mit Abdeckplatte
8 ungekühlter Schubladenblock	16 Stapelröhren für Porzellangeschirr

Die Anordnung der Bauteile kann je nach Optionen variieren.

4.2.2 Übersicht Mobis® Buffetcart Plus BC-25



Übersicht Mobis® Buffetcart Plus - BC-25

1 Aufsatzgestell mit Hustenschutz	8 Zentraltritt (optional)
2 Stangen zum Einhängen von GN-Behältern	9 ungekühlter Schubladenblock
3 Tropfwanne für Getränkespender (optional)	10 Display zur Steuerung der Umluftkühlung
4 Netzstecker (rückseitig verbaut)	11 gekühlter Schubladenblock
5 Klappbord mit Ausschnitten für GN-Behälter (optional)	12 Bockrolle
6 Stoßschutz	13 Galerie und Griffstange zum Schieben
7 Lenkrolle	14 Kühlplatte mit klappbarer Abdeckplatte

Die Anordnung der Bauteile kann je nach Optionen variieren.

4.3 Kühlung

Der Buffetcart ist mit einer N'ice & Easy® Kühlung ausgerüstet. Das Hauptelement der Kühlung ist ein integrierter Eisspeicher, mit dem Kühlung der Speisen auch im stromlosen Betrieb gewährleistet werden kann.

Das Kühlfach ist für die Kühlung von Lebensmitteln ausgelegt. Die in die Arbeitsfläche integrierte Kühlplatte ist oberhalb des Eisspeichers angebracht und wird durch diesen automatisch gekühlt. Bei Nichtbenutzung ist die Kühlplatte mittels der mitgelieferten Abdeckplatte abzudecken.



HINWEIS

An der kalten Kühlplatte kondensiert Wasser und gefriert zu Eis.

- ▶ Decken Sie die Kühlplatte immer ab, wenn Sie diese nicht nutzen.

Die Kühlung besteht aus zwei eigenständig gesteuerten Kreisläufen.

- Der Verflüssigersatz baut den Eisspeicher auf.
- Die automatische Umluftkühlung steuert die Zirkulation der Luft zwischen Eisspeicher und gekühltem Schubladenblock.

Der Verflüssigersatz baut den Eisspeicher auf sobald der Buffetcart mit Strom versorgt wird. Im dauerhaften Netzbetrieb durchläuft die Kühlung einen Kühl-Abtau-Zyklus. In der 4-stündigen Kühlphase wird der Eisspeicher aufgebaut. In der 2-stündigen Abtauphase ist der Kompressor abgeschaltet. Die Abtauphase ist notwendig, um das Vereisungsrisiko der Kühlrippen und der Kühlplatte zu mindern. Sobald der Buffetcart mit der Stromversorgung verbunden ist, startet eine Kühlphase.

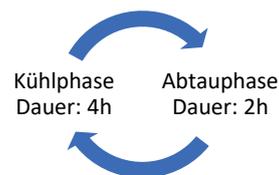


Abbildung Kühl-Abtau-Zyklus im dauerhaften Netzbetrieb

Während der Trennung von der Stromversorgung wird der Kühl-Abtau-Zyklus nicht gesteuert. Sobald der Buffetcart wieder mit der Stromversorgung verbunden ist, beginnt eine 4-stündige Kühlphase. Planen Sie Phasen mit netzlosem Betrieb so, dass der Buffetcart durchgehend 2 Stunden von der Stromversorgung getrennt ist., z.B. Transport und Speisenverteilung. Kurzes Trennen und Verbinden mit der Stromversorgung führt zur Vereisen der Kühlung.



ACHTUNG

Ausfall der Kühlung durch Vereisung

Vereiste Kühlrippen verhindern die Luftzirkulation des gekühlten Schubladenblocks. Die Kühlung kann nicht gewährleistet werden.

- ▶ Lassen Sie die Steuerung stets eingeschaltet.
- ▶ Schließen Sie die Schubladen immer vollständig.
- ▶ Öffnen Sie die Schubladen nur kurzzeitig.
- ▶ Trennen Sie den Buffetcart min. 1× täglich für 2 Stunden von der Stromversorgung, z. B. während der Speisenausgabe.
- ▶ Trennen Sie den Buffetcart immer für ca. 2 Stunden am Stück von der Stromversorgung.

Die automatische Umlufffunktion wird bei eingeschalteter Steuerung temperaturabhängig zugeschaltet. Ein interner Akku versorgt die Lüfter und die Steuerung der Umlufffunktion auch im netzlosen Betrieb. Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, wird der Akku geladen. Die Umlufffunktion muss im Betrieb eingeschaltet sein.

Nach zwei Stunden im netzlosen Betrieb, ist der Buffetcart wieder an die Stromversorgung anzuschließen oder der Buffetcart ist nicht mehr für kühlpflichtige Lebensmittel zu nutzen.

Der eingesetzte Kälte­träger im Eisspeicher ist gesundheitlich und ökologisch unbedenklich. Die Flüssigkeit im Eisspeicher ist ein Gemisch aus Glysofor L und Wasser. Auch bei Kontakt mit Lebensmitteln ist dieser Kälte­träger ungiftig und ökologisch unbedenklich.

4.4 Schubladen

Alle Schubladen sind Rahmensubladen, in die Gastronorm-Behälter eingehängt werden. In jede Schublade passt jeweils ein Gastronorm-1/1-Behälter oder die entsprechende Anzahl von kleineren Behältern der Größe 1/2, 1/3 oder 2/4.

Jede Schublade hat eine bestimmte Höhe, so dass unterschiedlich hohe Gastronorm-Behälter eingehängt werden können. Die Gastronorm-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

4.4.1 Rollen

Der Wagen ist in der Standardausführung mit zwei Lenkrollen an der Griffseite und zwei Bockrollen an der gegenüberliegenden Seite ausgestattet. Andere Rollenvarianten sind optional möglich, z.B. Rifix-Rollen.

Lenkrollen

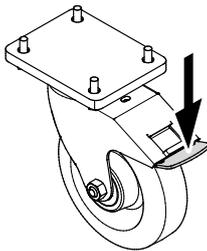
Lenkrollen sind frei beweglich an einem Wagen montiert. Sie ermöglichen durch ihre freie Anpassung an die Richtung der Krafteinwirkung das Lenken des Wagens.

Bockrollen

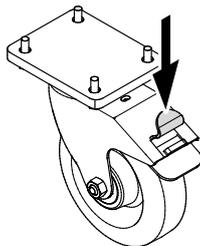
Bockrollen sind feststehende Rollen, die in der hauptsächlichen Fahrtrichtung an dem Wagen angebracht sind. Da Bockrollen nur eine Laufrichtung haben, sorgen sie dafür, dass der Wagen geschoben werden kann, ohne seitlich auszubrechen

Feststeller

An den zwei Rollen unterhalb der Griffstange befindet sich je ein Feststeller, der mit dem Fuß bedient werden kann. Die Feststeller verhindern das Drehen der Rollen. Auf diese Weise sichern die Feststeller den Wagen auf ebenen Flächen gegen Wegrollen.

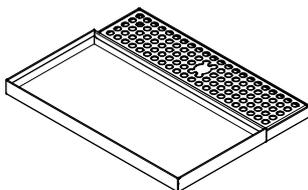


- ▶ Treten Sie zum Anziehen des Feststellers auf die Lasche im vorderen Teil der Feststelleinrichtung.



- ▶ Treten Sie zum Lösen des Feststellers gegen den Hebel im oberen Teil der Feststelleinrichtung.

4.4.2 Abtropfgitter



Das Abtropfgitter dient zum Abstellen von zwei Thermoskannen auf der Tischplatte des Buffetcars. Das Abtropfgitter verhindert, dass herabtropfende Flüssigkeit auf die Arbeitsfläche gelangt.

Das Abtropfgitter ist aus Edelstahl und kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

4.4.3 Stapelröhren für Geschirr

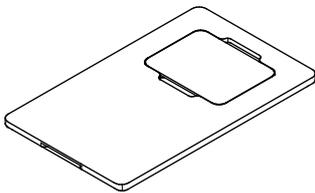
Stapelröhren sind mit Federn ausgestattet, die dafür sorgen, dass an der Geräteoberfläche immer ein Teller greifbar ist, so lange noch Teller vorhanden sind.

Die Stapelröhre kann mit folgenden Tellern befüllt werden:

- runde Teller mit Ø 200 mm
- rechteckige Teller mit maximalen Außenmaßen von 220 x 160 mm (Porzellan-Norm 1/1)

Die Federn der Stapelröhre funktionieren für jedes erhältliche Geschirr der angegebenen Größe. Die Federn müssen nicht auf das Gewicht der Teller eingestellt werden.

4.4.4 Abdeckplatte



Die Abdeckplatte bietet beispielsweise die folgenden Einsatzmöglichkeiten:

- Abdeckung der Kühlplatte
- Abdeckung des GN-Behälters mit Brot oder Brötchen
- Schneidebrett

Die Abdeckplatte kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

4.5 Varianten

Das Mobis® Buffetcart Plus ist in zwei Varianten erhältlich:

- Mobis® Buffetcart Plus – BC-25 für die Versorgung von bis zu 25 Personen
- Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 für die Versorgung von bis zu 40 Personen

Die Varianten unterscheiden sich in folgenden Punkten:

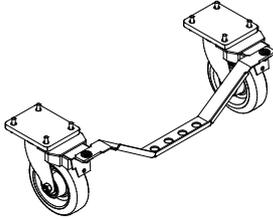
- die Aufteilung der Schubladen
- die Größe des Ablagefachs für Tablett
- die Anzahl der Stapelröhren

Beide Varianten sind mit der gleichen Kühltechnik und den gleichen Sicherheitseinrichtungen ausgestattet. Außerdem können beide Varianten mit dem gleichen optionalen Zubehör bestellt werden.

4.6 Ausstattungsoptionen

4.6.1 Rollen mit Richtungsfixierung (Rifix)

Die Rollen mit Richtungsfixierung (kurz: Rifix-Rollen) sind lenkbare Rollen, deren Ausrichtung mit einem Pedal an der Unterseite des Wagens festgestellt werden kann. In festgestelltem Zustand funktionieren Rifix-Rollen wie Bockrollen.



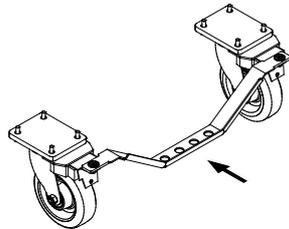
Der Buffetcart kann optional mit zwei lenkbaren Rollen an der Griffseite und zwei Rifix-Rollen an der gegenüberliegenden Seite ausgerüstet sein.

Die Ausstattung mit Rifix-Rollen umfasst die zwei richtungsfixierbaren Rollen und das Pedal für die Bedienung.

Rollenausrichtung fixieren

- Fixieren Sie die Rollenausrichtung wie links gezeigt.

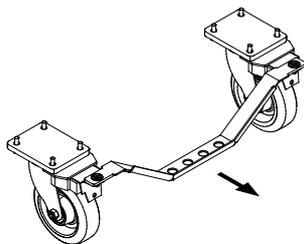
Mit fixierter Rollenausrichtung stabilisiert sich das Fahrverhalten des Wagens auf weiteren Fahrstrecken.



Rollenausrichtung freigeben

- Geben Sie die Rollenausrichtung wie links gezeigt frei.

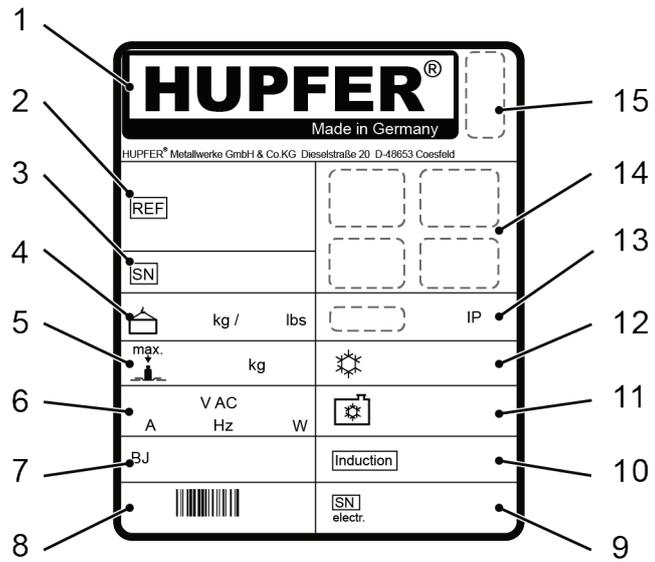
Mit freigegebener Rollenausrichtung kann der Wagen auch auf engem Raum flexibel bewegt werden. Geben Sie die Rollenausrichtung frei, um den Wagen beispielsweise seitlich in enge Nischen zu schieben.



4.7 Technische Daten

		MOBIS/P BC-40	MOBIS/P BC-25
Nennspannung	V	230	230
Frequenz	Hz	50	50
Elektrische Vorsicherung	A	16	16
Leistung	--	siehe Produktdatenblatt	
Kühlmittel im Kühlkreislauf	--	R600a	R600a
Kälte­träger im Eisspeicher	--	Gemisch aus Glysofor L und Wasser	
Kühltemperatur der Kaltplatte	°C	-3 bis + 12	-3 bis + 12
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	°C	+10 bis +30 °C	+10 bis +30 °C
Abmessungen B × T × H	mm	1.530 × 780 × 1.470	1.140 × 780 x 1.470
Gewicht	kg	siehe Typenschild (das Gewicht variiert je nach Ausstattung)	
Traglast	kg	150	100
max. Traglast je Schublade	kg	15	15

4.7.1 Typenschild



1	Hersteller	9	elektrische Seriennummer
2	Artikelbezeichnung und -nummer	10	Induktionsfrequenz
3	Serien- / Auftragsnummer	11	Kälteleistung
4	Eigengewicht	12	Kältemittel
5	Nutzlast	13	Schutzzeichen
6	Elektrischer Anschluss	14	Prüfzeichen
7	Baujahrs	15	Altgeräteentsorgung
8	Artikelnummer als Barcode		

5 Transport



WARNUNG

Quetschgefahr durch unsachgemäßen Transport

Bei einem Transport mit Hilfsmitteln wie LKW muss eine Sicherung des Wagens vorgenommen werden. Bei nicht ausreichender Sicherung besteht die Gefahr von schweren Verletzungen durch Quetschung und Sachschäden am Gerät.

Die Feststeller an den zwei Lenkrollen sind nicht zur Transportsicherung geeignet. Sie dienen lediglich der Sicherung des Wagens im Stand.

- ▶ Sichern Sie einzelstehende Geräte während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab.
-

5.1 Auslieferung

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

5.2 Innerbetrieblicher Transport

Für den Transport in ein anderes Stockwerk muss immer ein Aufzug verwendet werden. Der Buffetcart ist nicht für das Schieben auf abfallenden oder ansteigenden Flächen wie Rollstuhlrampen geeignet.

5.3 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.

6 Inbetriebnahme



VORSICHT

Verletzungen durch Wegrollen des Wagens

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

- ▶ Sichern Sie den Wagen bei jedem Abstellen mit beiden Feststellern gegen Wegrollen.
 - ▶ Der Wagen darf nur auf horizontalen Flächen abgestellt werden.
-



ACHTUNG

Kompressorschaden

Nach der Anlieferung muss sich das Kompressor-Öl setzen, sonst entsteht ein Kompressorschaden.

- ▶ Lassen Sie den Wagen mindestens 8 Stunden aufrecht und ruhig stehen.
 - ▶ Schließen Sie den Wagen nicht sofort an das Stromnetz an.
-



ACHTUNG

Bedienpersonal einweisen

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



HINWEIS

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.
-

Nach der Anlieferung muss der Wagen mindestens 8 Stunden aufrecht und ruhig stehen. Schließen Sie den Wagen in dieser Zeit nicht an das Stromnetz an.

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

Es ist wichtig, dass die Kühleinrichtung vor der ersten Inbetriebnahme vollständig gekühlt wird. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- ▶ Schließen Sie den Wagen mit dem mitgelieferten Anschlusskabel an die Stromversorgung an.
- ▶ Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.
- ✓ Das Display zeigt die aktuelle Innenraumtemperatur des Kühlfachs an.
- ▶ Stellen Sie bei Bedarf die Soll-Temperatur ein. Die werksseitige Voreinstellung ist 4 °C. Eine Anleitung zur Einstellung der Soll-Temperatur finden Sie im Kapitel Bedienung.
- ▶ Schließen Sie alle Schubladen.
- ▶ Decken Sie die Kühlplatte mit der Abdeckung ab.
- ▶ Lassen Sie den Wagen für mindestens 12 Stunden durchgehend an die Stromversorgung angeschlossen.
- ✓ Der Wagen ist komplett durchgekühlt.
- ✓ Der Wagen kann beladen, von der Stromversorgung getrennt und zur Speisenausgabe verwendet werden.

7 Bedienung



WARNUNG

Brennbares Kältemittel

Als Kältemittel wird ein brennbares Gas verwendet. Verschlussene Belüftungsöffnungen führen bei Leckage zu einem brennbaren Luft-Gas-Gemisch.

- ▶ Verschließen Sie die Belüftungsöffnungen nicht.
-



VORSICHT

Verletzungen durch Wegrollen des Wagens

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

- ▶ Sichern Sie den Wagen bei jedem Abstellen mit beiden Feststellern gegen Wegrollen.
 - ▶ Der Wagen darf nur auf horizontalen Flächen abgestellt werden.
-

7.1 Allgemein



ACHTUNG

Ausfall der Kühlung durch Vereisung

Vereiste Kühlrippen verhindern die Luftzirkulation des gekühlten Schubladenblocks. Die Kühlung kann nicht gewährleistet werden.

- ▶ Lassen Sie die Steuerung stets eingeschaltet.
 - ▶ Schließen Sie die Schubladen immer vollständig.
 - ▶ Öffnen Sie die Schubladen nur kurzzeitig.
 - ▶ Trennen Sie den Buffetcart min. 1× täglich für 2 Stunden von der Stromversorgung, z. B. während der Speisenausgabe.
 - ▶ Trennen Sie den Buffetcart immer für ca. 2 Stunden am Stück von der Stromversorgung.
-

Wenn der Buffetcart zur Kühlung von Lebensmitteln verwendet wird, muss der Wagen prinzipiell mit dem Stromnetz verbunden sein. Der gekühlte Schubladenblock kann so als Kühleinrichtung verwendet werden.

- ▶ Der Wagen darf nicht für kurz von der Stromversorgung getrennt und wieder verbunden werden. Sobald der Wagen wieder mit der Stromversorgung verbunden ist, startet eine neue Kühlphase und das Vereisungsrisiko steigt.
- ▶ Wenn notwendig, trennen Sie den Wagen für ca. 2 Stunden von der Stromversorgung. Der Eisspeicher gewährleistet die Kühlung der Lebensmittel in diesem Zeitraum.

7.2 Wagen bewegen



WARNUNG

Quetschgefahr durch unsachgemäße Handhabung

Aufgrund des Gesamtgewichts des Wagens kann dieser auf schrägen Arbeitswegen eigenmächtig beschleunigen.

Halten Sie daher beim Bewegen des Wagens folgende Verhaltensregeln ein:

- ▶ Bewegen Sie den Wagen auf schrägen Arbeitswegen möglichst nur zu zweit.
 - ▶ Schieben Sie den Wagen auf schrägen Arbeitswegen nur so schnell, dass Sie ihn jederzeit sicher stoppen können.
 - ▶ Probieren Sie auf abfallenden Schrägen erst vorsichtig aus, ob Sie den Wagen alleine kontrollieren können.
 - ▶ Falls vorhanden fixieren Sie Rifix-Rollen immer vor dem Befahren schräger Arbeitswege.
-
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.
 - ▶ Lösen Sie die zwei Feststeller mit dem Fuß.
 - ▶ Schieben Sie den Wagen mit beiden Händen an der Griffstange.
 - ▶ Ziehen Sie beide Feststeller mit dem Fuß an.

7.3 Speisen ausgeben



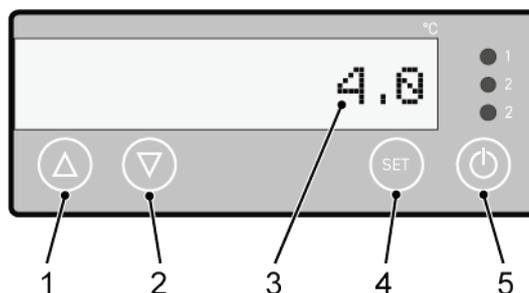
HINWEIS

Durch häufiges oder langes Öffnen der Schubladen des Kühlfachs kann Kälte verloren gehen und die Temperatur im Kühlfach steigt an.

- ▶ Öffnen Sie die Schubladen des Kühlfachs nur möglichst kurz.
 - ▶ Lassen Sie die gekühlten Schubladen während der Speisenausgabe nicht geöffnet.
-
- ▶ Stellen Sie sicher, dass beide Feststeller angezogen sind.
 - ▶ Stellen Sie sich auf die in Schieberichtung gesehen rechte Seite des Wagens.
 - ▶ Überprüfen Sie vor der ersten Ausgabe, ob die Speisen ausreichend gekühlt sind. Stellen Sie dazu sicher, dass die auf dem Display angezeigte Ist-Temperatur den Kühlanforderungen der geladenen, gekühlten Speisen entspricht.
 - ▶ Öffnen Sie die Schubladen des Kühlfachs nur möglichst kurz.

7.4 Kühlung bedienen

Die Knöpfe des eingebauten Displays dienen gleichzeitig der Bedienung der Kühlung des Buffetcart.



1	Auf-Taste Display	4	Setl-Taste
2	Ab-Taste	5	Ein-/Aus-Taste
3	Display		

7.4.1 Eisspeicher aufbauen

Der Eisspeicher wird aufgebaut, sobald der Buffetcart mit der Stromversorgung verbunden ist. Gleichzeitig wird der interne Akku für die Steuerung und den Lüfter der Umluftfunktion geladen.

Bei der Inbetriebnahme muss der Buffetcart für 12 Stunden mit der Stromversorgung verbunden sein.

7.4.2 Umluftkühlung ein- und ausschalten

Im Betrieb muss der Umluftkühlung dauerhaft eingeschaltet sein.

- Das Display zeigt die Ist-Temperatur an, wenn die Umluftkühlung eingeschaltet ist.
- Das Display zeigt AUS an, wenn die Umluftkühlung ausgeschaltet ist.

Sie können die Umluftkühlung ein- oder ausschalten.



- ▶ Halten Sie die Taste EIN/AUS gedrückt.
- ✓ Die Anzeige im Display ändert sich.

7.4.3 Soll-Temperatur anzeigen



- ▶ Drücken Sie die SET-Taste.
- ✓ Die Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.

7.4.4 Solltemperatur einstellen



- ▶ Halten Sie die SET-Taste gedrückt.
- ✓ Die Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.



- ▶ Wählen Sie mit den zugehörigen Auf- und Ab-Tasten die gewünschte Soll-Temperatur aus.
- ▶ Lassen Sie die SET-Taste los.
- ✓ Die Soll-Temperatur ist geändert.

8 Pflege

8.1 Reinigungsintervalle

Bereich	Prozess	Intervall
Schubladen	reinigen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nach jedem Gebrauch ▪ bei Verunreinigungen
Tischplatte	reinigen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nach jedem Gebrauch ▪ bei Verunreinigungen
Ablagefach für Tablett	reinigen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nach jedem Gebrauch ▪ bei Verunreinigungen
Klappbord		<ul style="list-style-type: none"> ▪ nach jedem Gebrauch ▪ bei Verunreinigungen
Außengehäuse	reinigen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bei Bedarf ▪ dem Reinigungskonzept des Betreibers entsprechend
Tellerröhre	reinigen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bei Bedarf ▪ dem Reinigungskonzept des Betreibers entsprechend

9 Reinigung

9.1 Allgemein



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.
-



ACHTUNG

Edelstahl: falsche Reinigungsmittel

Die Edelstahl-Oberflächen des Geräts können durch falschen Umgang beschädigt werden und es kann sich Rost bilden. Halten Sie daher bei der Arbeit mit dem Gerät folgende Vorsichtsmaßnahmen ein:

- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls: chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger oder Putzwolle, Stahlschwämmchen und/oder scharfkantige Gegenstände.
 - ▶ Lesen Sie die speziellen Pflegehinweise für Edelstahl und halten Sie die darin enthaltenen Vorgaben ein. Sie können die Pflegehinweise unter www.hupfer.com/downloads herunterladen.
-



HINWEIS

Geeignete Reinigungsmittel

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

- ▶ Prüfen Sie die Hinweise auf den Reinigungs- / Desinfektionsmitteln, ob diese für die Materialien des Produktes geeignet sind.
 - ▶ Im Zweifel fragen Sie den Hersteller des Reinigungsmittels, ob dieses für die Materialien des Transportwagens geeignet ist.
-

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

Material	Bauteile
Edelstahl	Korpus, Türen, Innenraum, Deckel
PE 500 (Polyethylen)	Stoßleisten
Kupfer	Rohrleitungen für das Kältemittel
Aluminium	Wärmetauscher

9.2 Manuell reinigen

- ▶ Reinigen Sie den Innenraum des Buffetcart nach jedem Gebrauch und entsprechend der Anweisung des Betreibers.
- ▶ Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Gerätes nach Gebrauch oder nach Bedarf.
- ▶ Nutzen Sie zur feuchten Reinigung ein weiches Tuch oder einen unbeschichteten Schwamm.
- ▶ Nutzen Sie fettlösende Flüssigreiniger.
- ▶ Trocknen Sie die Oberflächen innen und außen nach der Feuchtreinigung mit einem trockenen Tuch.

9.2.1 Schubladen ausbauen

Sie können die Schubladen zur Reinigung ausbauen.

- ▶ Ziehen Sie die Schubladen vollständig heraus.
- ▶ Lösen Sie die Sicherung an beiden Führungsschienen.
- ▶ Nur Abfallbehälter. Lösen Sie den unteren Haltebügel.
- ▶ Ziehen Sie die Schublade aus den Führungsschienen.
- ✓ Die Schublade ist ausgebaut.
- ✓ Sie können die Schublade und den Innenraum reinigen.

Sie können die Schublade in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

9.3 Desinfektion

Alle Oberflächen können mit handelsüblichen Desinfektionsmitteln desinfiziert werden.

10 Wartung und Reparatur

10.1 Wartung



GEFAHR

Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung

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

- ▶ Nehmen Sie vor Beginn aller Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.
 - ▶ 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.
-

Der Kältekreislauf und dessen Komponenten müssen einmal jährlich von einem Kältetechniker überprüft und ggf. gewartet werden

Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt werden.

10.2 Enteisung



WARNUNG

Brennbares Kältemittel

Als Kältemittel wird ein brennbares Gas verwendet. Verschlossene Belüftungsöffnungen führen bei Leckage zu einem brennbaren Luft-Gas-Gemisch.

- ▶ Verschließen Sie die Belüftungsöffnungen nicht.
 - ▶ Nutzen Sie keine chemischen Enteiser oder Wärmequellen zum Enteisen.
 - ▶ Beschädigen Sie den Kältemittelkreislauf nicht.
-

Wie bei jedem Kühlgerät, kondensiert Wasser aus der Umgebungsluft an gefrorenen Flächen. Dadurch bildet sich eine Eisschicht. Die Kühlung vereist. Insbesondere hohe Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit erhöhen das Vereisungsrisiko. Beim Mobis Buffetcart kann Eis an den Kühlrippen entstehen und die Umluftfunktion der Kühlung behindern.

10.2.1 Vereisung erkennen

Vereiste Kühlrippen erkennen Sie an den folgenden Anzeichen:

- Eisbildung auf der Kühlplatte
- Eisbildung über der oberen Schublade des gekühlten Schubladenblocks
- Soll-Temperatur wird im dauerhaften Netzbetrieb nicht erreicht

10.2.2 Kühlung enteisen

Die Kühlung enteisen Sie mit folgenden Schritten:

- ▶ Entfernen Sie alle Lebensmittel aus dem gekühlten Schubladenblock.
- ▶ Stellen Sie den Wagen über einen Abfluss.
- ▶ Legen Sie einen leeren GN-Behälter in die obere Schublade, um Tauwasser im Schubladenblock aufzufangen.
- ▶ Öffnen Sie Schubladen des gekühlten Schubladenblockes.
- ▶ Nehmen Sie die Abdeckung von der Kühlplatte ab.
- ▶ Nehmen Sie den Wagen vom Stromnetz.
- ✓ Die Kühlung taut ab.

Die Kühlrippen sind vollständig abgetaut, wenn kein Tauwasser mehr aus dem Ablaufschlauch läuft oder der Bereich über der oberen Schublade Zimmertemperatur angenommen hat.

10.2.3 Nach Enteisierung in Betrieb nehmen

Beachten Sie folgende Schritte für die Wiederinbetriebnahme:

- ▶ Reinigen, trocknen und desinfizieren Sie den Innenraum nach dem Abtauen.
- ▶ Nehmen Sie den Wagen in Betrieb, wie im Kapitel Inbetriebnahme beschrieben.
- ✓ Der Wagen ist bereit für Kühlung, Transport und Ausgabe von Lebensmitteln.

10.2.4 Vereisung verhindern

Folgenden Maßnahmen mindern das Vereisungsrisiko der Kühlung:

- Lassen Sie den Wagen dauerhaft am Stromnetz. Der Wagen steuert Kühl- und Abtauphasen selbstständig.
- Der Wagen darf nicht kurzzeitig von der Stromversorgung getrennt und wieder verbunden werden.
- Trennen Sie den Wagen 1× täglich für ca. 2 Stunden von der Stromversorgung, z.B. bei der Speisenverteilung.
- Lassen Sie die Steuerung für die Umlufffunktion eingeschaltet.

10.3 Fehlerdiagnose



GEFAHR

Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung

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

- ▶ Nehmen Sie den Wagen vor Beginn der Störungssuche vom Stromnetz.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung am Wagen ein.

Störung / Störungsmeldung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Temperatur im Kühlfach ist zu hoch	Kühlung ist nicht ausreichend aufgebaut	Schließen Sie den Wagen für mindestens 6 Std. an die Stromversorgung an.
	Eisspeicher wurde trotz Stromversorgung nicht geladen	s. unten
	Kühlung ist defekt	Die Kühlung muss von einer Kälte-Fachkraft repariert oder ausgetauscht werden.
	Kühlung ist vereist	Enteisen Sie die Kühlung
Display der Steuerung ist dunkel, Umluftkühlung läuft nicht	Interner Akku ist leer	Gerät an die Stromversorgung anschließen, Eisspeicher aufbauen und Akku laden, gemäß Kapitel Inbetriebnahme
Eisspeicher wurde trotz Stromversorgung nicht geladen	Anschluss war nicht richtig hergestellt	Prüfen Sie den Sitz der Anschlüsse am Wagen und in der Wand. Stellen Sie sicher, dass die Kühlung arbeitet, indem Sie darauf hören, ob der Kompressor anspringt, und nach etwa einer halben Stunde prüfen, ob die Temperatur sinkt.
	Anschluss kann nicht hergestellt werden	Rufen Sie einen Servicetechniker, der die Steckverbinder und das Kabel überprüft.
	Kühlung ist defekt	Die Kühlung muss von einer Kälte-Fachkraft repariert oder ausgetauscht werden.
Displayanzeige „F IH“ + akustischer Warnhinweis	Bruch des Temperatursensors	Drücken Sie die Taste AB, um den Warnton abzuschalten. Rufen Sie einen Servicetechniker.
Kältemittel entweicht	Beschädigung des Kältemittelkreislaufs	Bereiche gut belüften. Wagen von der Stromversorgung trennen. Die Kühlung muss von einer Kälte-Fachkraft repariert oder ausgetauscht werden

10.4 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.

10.5 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.

11 Entsorgung



HINWEIS

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.
 - ▶ Die Kühlanlage darf nur durch Kälte-Fachkräfte deinstalliert werden.
-
- ▶ Elektrische Bauteile ausbauen.
 - ▶ Kältemittel und Kühlsole ablassen und fachgerecht entsorgen.
 - ▶ Kühlanlage ausbauen.
 - ▶ Komponenten bei kontrollierten Entsorgungsstellen abgeben.



BETRIEBSANLEITUNG BEACHTEN

Die Kurzanleitung ersetzt nicht die Betriebsanleitung. Beachten Sie die Hinweise in der Betriebsanleitung.

Allgemein

- ▶ Schließen Sie den Buffetcart prinzipiell an die Stromversorgung an. So wird der Eisspeicher aufgebaut und der interne Akku geladen.
- ▶ Trennen Sie den Buffetcart nur für ca. 2 Stunden am Stück von der Stromversorgung. Kurzzeitiges Trennen und Verbinden mit der Stromversorgung erhöht das Vereisungsrisiko.
- ▶ Lassen Sie die Umluftkühlung eingeschaltet. Die Umluftkühlung wird durch die Stromversorgung oder den internen Akku versorgt.

Wagen in Betrieb nehmen

Der Wagen muss für 12 Stunden vorkühlen, um Lebensmittel im netzlosen Betrieb ordnungsgemäß zu kühlen.

- ▶ Schließen Sie den Wagen an die Stromversorgung an.
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Anschluss des mitgelieferten Steckers
- ▶ Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter .
- ✓ Das Display zeigt die Ist-Temperatur im Kühlraum an.

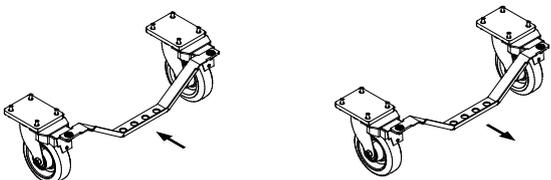
Temperatur einstellen

- ▶ Drücken Sie die SET-Taste.
- ✓ Die Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.
- ▶ Halten Sie die SET-Taste gedrückt und wählen Sie mit den Auf- und Ab-Tasten die gewünschte Soll-Temperatur aus.
- ✓ Die Soll-Temperatur ist geändert.

Rifix-Rollen

Rollen mit Richtungsfixierung (Rifix) sind lenkbar oder in der „geradeaus“-Position fixierbar.

Mit einem Pedal kann die Richtung fixiert oder freigegeben werden. Die fixierten Rollen rasten mit einem deutlich hörbaren „Klick“ ein, sobald Sie den Wagen bewegen.



fixieren

freigegeben

Wagen bewegen



WARNUNG

Quetschgefahr durch unsachgemäße Handhabung

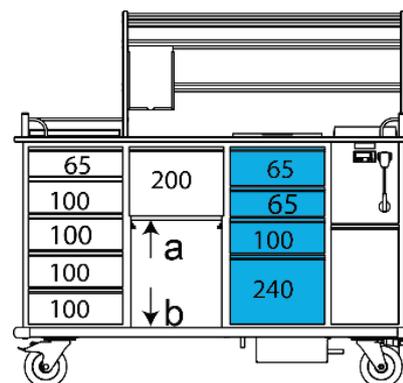
Auf Schrägen beschleunigt der Wagen eigenmächtig.

- ▶ Bewegen Sie den Wagen auf schrägen Arbeitswegen möglichst nur zu zweit.
- ▶ Schieben Sie den Wagen auf schrägen Arbeitswegen nur so schnell, dass Sie ihn jederzeit sicher stoppen können.
- ▶ Falls vorhanden fixieren Sie Rifix-Rollen immer vor dem Befahren schräger Arbeitswege.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Lösen Sie die Feststeller.
- ✓ Sie können die Wagen bewegen.
- ▶ Sichern Sie den stehenden Wagen mit den Feststellern.

Wagen bestücken

- ▶ Sichern Sie den Wagen gegen Wegrollen.
- ▶ Prüfen Sie die Temperatur.
- ▶ Bestücken Sie den Wagen. Beachten Sie die max. Höhe für GN-Behälter in der Abbildung.



„65“	max. Höhe für GN-Behälter in der Schublade
blau	Gekühlte Schubladen
a	Ablage für Kühlplatten-Abdeckung
b	Ablage für Tablett

Speisen ausgeben

- ▶ Öffnen Sie die Schubladen nur kurz zur Entnahme.
- ▶ Schließen Sie die Schubladen direkt nach der Entnahme.