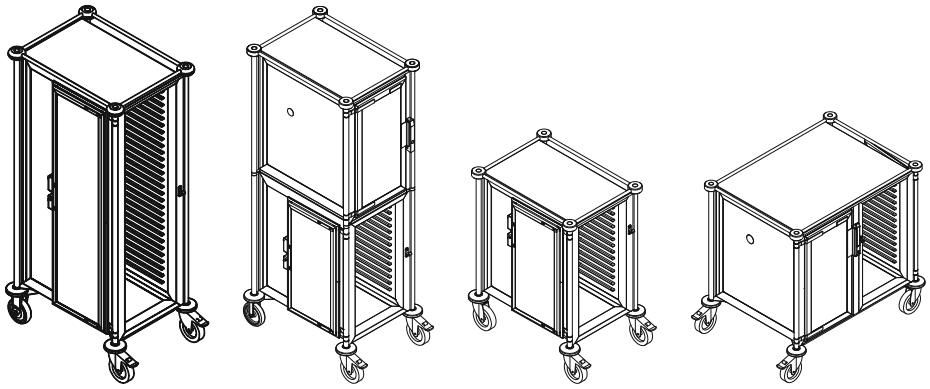
Betriebsanleitung



ISOBOX® Mobil
Basic

91338723_A0

1 Einleitung

1.1 Geräteinformation

Gerätebezeichnung	ISOBOX® Mobil
Gerätetyp/ en	Basic
Hersteller	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 D-48634 Coesfeld ☏ +49 2541 805-0 🖷 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Für einen sicheren Betrieb und um Schäden zu vermeiden lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und aufmerksam durch!

Sorgen Sie dafür, dass das Bedienpersonal auf Gefahrenquellen und mögliche Fehlbedienungen hingewiesen worden ist.

Änderungsvorbehalt

Die Produkte zu dieser Betriebsanleitung wurden unter Berücksichtigung der Markterfordernisse und des Standes der Technik entwickelt. HUPFER® behält sich das Recht vor, Änderungen an den Produkten sowie an der dazugehörigen technischen Dokumentation vorzunehmen, sofern sie dem technischen Fortschritt dienen. Ausschlaggebend sind stets die in der Auftragsbestätigung als verbindlich zugesicherten Daten und Gewichte sowie Leistungs- und Funktionsbeschreibung.

Originalausgabe

Handbuchausgabe
91338723_A0

1.2 Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 2
1.1 Geräteinformation 2
1.2 Inhaltsverzeichnis 3
1.3 Abkürzungsverzeichnis 5
1.4 Begriffsdefinitionen 6
1.5 Orientierungshinweise 7
1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches 8
1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs 8
1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen 8
2 Sicherheitshinweise 9
2.1 Einleitung 9
2.2 Verwendete Warnsymbole 9
2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit 9
2.4 Sicherheitshinweise zum Transport 10
2.5 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege 10
2.6 Sicherheitshinweise zur Störbehebung 10
3 Beschreibung und Technische Daten 11
3.1 Leistungsbeschreibung 11
3.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 11
3.3 Missbräuchliche Verwendung 11
3.4 Gerätebeschreibung 12
3.4.1 ISOBOX® Mobil Basic 12
3.4.2 Gerätebeschreibung 12
3.4.3 Ausstattung und optionales Zubehör 13
3.4.4 Technische Daten 13
3.5 Typenschild 14
4 Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung 15
4.1 Transport 15
4.2 Inbetriebnahme 15
4.3 Lagerung und Verwertung 16
5 Bedienung 17
5.1 Betrieb 17
5.2 Maßnahmen zum Betriebsende 17
6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung 18
6.1 Hinweise zur Störbehebung 18
6.2 Fehler- und Maßnahmentabelle 18

7 Reinigung und Pflege 19

7.1 Hygienemaßnahmen 19

7.2 Reinigung und Pflege 19

7.3 Spezielle Pflegeanweisungen für Aluminiumoberflächen 19

7.4 Spezielle Pflegeanweisungen für Edelstahl 20

8 Ersatzteile und Zubehör 22

1.3 Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Definition
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung, technische Regelwerke und technische Spezifikationen
EC	European Community Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm Harmonisierte Norm für den Bereich der EU
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte
IP	International Protection. Das Kurzzeichen IP und eine zweistellige Kennziffer legen die Schutzart eines Gehäuses fest.

Erste Kennziffer: Schutz gegen feste Fremdkörper		Zweite Kennziffer: Schutz gegen Wasser	
0	Kein Berührungsschutz, kein Schutz gegen feste Fremdkörper	0	Kein Wasserschutz
1	Schutz gegen großflächige Berührung mit der Hand, Schutz gegen Fremdkörper ∅ >50 mm	1	Schutz gegen senkrecht fallende Wassertropfen
2	Schutz gegen Berührungen mit den Fingern, Schutz gegen Fremdkörper ∅ >12 mm	2	Schutz gegen schräg fallende Wassertropfen (beliebiger Winkel bis zu 15° zur Senkrechten)
3	Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit ∅ >2,5 mm, Schutz gegen Fremdkörper ∅ >2,5 mm	3	Schutz gegen Wasser aus beliebigem Winkel bis zu 60° aus der Senkrechten
4	Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit ∅ >1 mm, Schutz gegen Fremdkörper ∅ >1 mm	4	Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen
5	Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Staubablagerungen im Inneren	5	Schutz gegen Wasserstrahl (Düse) aus beliebigem Winkel
6	Vollständiger Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Eindringen von Staub	6	Schutz gegen schwere See oder starken Wasserstrahl (Überflutungsschutz)
		7	Schutz gegen Wassereindringung bei zeitweisem Eintauchen
		8	Schutz gegen Druckwasser bei dauerndem Untertauchen

LED	Light Emitting Diode Leuchtdiode
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
RCD	Residual Current Device Fehlerstromschutzeinrichtung (FI)
STB	Sicherheitstemperaturbegrenzer

1.4 Begriffsdefinitionen

Begriff	Definition
Autorisierte Fachkraft	Als autorisierte Fachkraft gilt eine Fachkraft, die vom Hersteller oder dem autorisierten Service oder von einem vom Hersteller beauftragten Unternehmen belehrt worden ist.
Cloche	Runde Abdeckhaube zum Warmhalten von Speisen auf Tellern oder Platten.
Cook&Chill-Küchen	„Kochen und Kühlen“: Küchen, in denen warme Speisen nach dem Garen möglichst schnell gekühlt werden.
Cook&Serve-Küchen	„Kochen und Servieren“: Küchen, in denen warme Speisen sofort nach der Zubereitung serviert oder bis zum Verzehr warm gehalten werden.
Elementbildung	Auch: Kontaktkorrosion. Tritt auf bei unterschiedlich edlen Metallen in engem Kontakt. Voraussetzung für diesen Prozess ist ein korrosives Medium zwischen den beiden Metallen, z.B. Wasser oder auch normale Luftfeuchtigkeit.
EM-Feld	Elektrisches, magnetisches oder elektromagnetisches Feld, das durch seine Feldstärke und Phasenbildung beschrieben wird.
EN-Tablett	Euro-Norm-Tablett bezeichnet ein Tablett mit einer genormten Größe. EN 1/1 entspricht 530×370 mm, EN 1/2 entspricht 370 ×265 mm.
Fachkraft	Als Fachkraft gilt, wer aufgrund der fachlichen Ausbildung, Kenntnissen und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen die übertragenen Arbeiten beurteilen und mögliche Gefahren selbstständig erkennen kann.
Gastro-Norm	Gastro-Norm ist ein weltweit gültiges Maßsystem, das z.B. in lebensmittelverarbeitenden Betrieben oder Großküchen Verwendung findet. Durch Verwendung genormter Größen wird ein problemloser Austausch von Lebensmittelbehältern ermöglicht. Das Grundmaß Gastro-Norm (GN) 1/1 beträgt 530×325 mm. Einsätze sind in verschiedenen Tiefen erhältlich.
GN-Tablett	Gastro-Norm-Tablett, bezeichnet ein Tablett mit einer genormten Größe. GN 1/1 entspricht 530×325 mm, GN 1/2 entspricht 325×265 mm.
H1	Hygienestandard (NSF/USDA) für Schmierfette, die für den technisch unvermeidbaren Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.
HACCP	Das HACCP-Konzept ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.
Hub	Eine Bewegung, z.B. die senkrechte Bewegung des Führungskorbs von unten nach oben.
Kontrolle, kontrollieren	Vergleichen mit bestimmten Zuständen und/oder Eigenschaften wie z.B. Beschädigungen, Undichtigkeiten, Füllstände, Wärme.
Konvektion	Übertragung einer physikalischen Eigenschaft oder Größe (z.B. Wärme oder Kälte) durch Strömungen in Gasen oder Flüssigkeiten.
Korrosion	Die chemische Reaktion eines metallischen Stoffes mit seiner Umgebung, z.B. Rost.
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung, Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
Maschinensicherheit	Über den Begriff der Maschinensicherheit werden alle Maßnahmen definiert, die Personenschäden abwenden sollen. Basis sind national sowie EG-weit gültige Verordnungen und Gesetze zum Schutze von Benutzern technischer Geräte und Anlagen.
Passivschicht	Eine nichtmetallische Schutzschicht auf einem metallischen Werkstoff, die die Korrosion des Werkstoffes verhindert oder verlangsamt.
Porzellan-Norm	Porzellan-Norm ist ein von HUPFER® entworfenes Maßsystem für Porzellanteile. Das Grundmaß Porzellan-Norm (PN) 1/1 beträgt 220x160mm (1/2 PN entspricht 110x160mm, 1/4 PN entspricht 160x80 mm). Die dazu passenden Deckel haben folgende Maße: 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.
Prüfung, prüfen	Vergleichen mit bestimmten Werten wie z.B. Gewicht, Drehmomente, Inhalt, Temperatur.

Begriff	Definition
Qualifizierte Person, qualifiziertes Personal	Qualifiziertes Personal sind Personen, die auf Grund ihrer Ausbildung, Erfahrung und Unterweisung sowie ihrer Kenntnisse über einschlägige Normen, Bestimmungen, Unfallverhütungsvorschriften und Betriebsverhältnisse von dem für die Sicherheit der Anlage Verantwortlichen berechtigt worden sind, die jeweils erforderlichen Tätigkeiten auszuführen und dabei mögliche Gefahren erkennen und vermeiden können (Definition für Fachkräfte laut IEC 364).
Schuko	Abkürzung von „Schutz-Kontakt“, bezeichnet ein in Europa gebräuchliches System von Steckern und Steckdosen.
Schutzklasse	**0** – **I** **II** **III**
Unterwiesene Personen	Als unterwiesene Person gilt, wer über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angelernt, sowie über die notwendigen Schutzeinrichtungen und Schutzmaßnahmen belehrt wurde.
VESKA-Norm	Tabletts nach VESKA-Norm sind noch gebräuchliche Artikel für die Speiseverteilung in den Spitälern, hauptsächlich in der Schweiz, die Abmessungen sind 530x375 mm.
waschanlagenresistent	Das Gerät ist für die Reinigung in einer automatischen Waschanlage bedingt geeignet. Ein hygienisch einwandfreies, reproduzierbares Reinigungs- und Trocknungsergebnis ist möglich, aber nicht garantiert. Außen- und Innengehäuse sind in Standardbauweise verarbeitet. Eindringendes Wasser in baulich bedingte Hohlräume des Gerätes kann nach dem Eindringen ungehindert ablaufen. Eine Wasseransammlung in Hohlräumen wird vermieden. Installierte Elektrokomponenten und elektrische Verdrahtungen werden durch entsprechende Abdichtungen (z.B. Labyrinthkantungen, Dichtungsprofile, Kabelkanäle) vor jeglichem Wassereinbruch geschützt. Die Schutzart IPX6 (starkes Strahlwasser) nach DIN EN 60529 (VDE 0470) ist gewährleistet. Eine Wasserverschleppung nach dem Trocknungsvorgang ist möglich.
waschanlagentauglich	Das Gerät ist für die Reinigung in einer automatischen Waschanlage uneingeschränkt geeignet. In Abstimmung mit dem Hersteller der Waschanlage ist ein, hygienisch von Dritten (Kunde) freizugebendes, konstantes Reinigungs- und Trocknungsergebnis zu erzielen. Außen- und Innengehäuse sind vollkommen dicht verarbeitet. Es besteht für Strahlwasser keine Möglichkeit, in Hohlräume des Gerätes einzudringen. Installierte Elektrokomponenten und elektrische Verdrahtungen werden durch entsprechende Abdichtungen vor jeglichem Wassereinbruch geschützt. Die Schutzart IPX6 (starkes Strahlwasser) nach DIN EN 60529 (VDE 0470) ist gewährleistet. Eine Wasserverschleppung nach dem Trocknungsvorgang findet nicht statt.

1.5 Orientierungshinweise

Vorne

Mit ’vorne’ wird die Seite bezeichnet, von der aus das Gerät beschickt wird.

Hinten

Mit ’hinten’ wird die von der Vorderseite (vorne) abgewandte Seite bezeichnet.

Rechts

Mit ’rechts’ wird die Seite bezeichnet, die von der Vorderseite (vorne) aus gesehen rechts liegt.

Links

Mit ’links’ wird die Seite bezeichnet, die von der Vorderseite (vorne) aus gesehen links liegt.

1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches

1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs

Dieses Handbuch baut auf funktions- und aufgabenorientierten Kapiteln auf.

1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen

Warn- und Hinweistexte sind vom übrigen Text abgesetzt und durch entsprechende Piktogramme besonders gekennzeichnet. Das Piktogramm kann aber den Text des Sicherheitshinweises nicht ersetzen. Der Text des Sicherheitshinweises ist daher immer vollständig zu lesen. In dieser Bedienungsanleitung werden die Warn- und Hinweistexte wie folgt abgegrenzt und durch unterschiedliche Symbole in nachfolgende Gefahrenstufen unterteilt.

GEFAHR	**Kurzbeschreibung der Gefahr**
⚠	Es besteht eine unmittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.

WARNUNG	**Kurzbeschreibung der Gefahr**
⚠	Es besteht eine mittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.

VORSICHT	**Kurzbeschreibung der Gefahr**
⚠	Es besteht potentiell eine Verletzungsgefahr oder die Gefahr des Sachschadens, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein allgemeines Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.

HINWEIS	**Kurzbeschreibung der Zusatzinformation**
	Es wird auf einen besonderen Umstand hingewiesen, bzw. eine wichtige Zusatzinformation zum jeweiligen Thema gegeben.

INFO	**Kurztitel**
	Enthalten zusätzliche Informationen zur Arbeitserleichterung oder Empfehlungen zum jeweiligen Thema.

2 Sicherheitshinweise

2.1 Einleitung

Das Kapitel Sicherheitshinweise erläutert die mit dem Gerät verbundenen Risiken im Sinne der Produkthaftung (nach EU-Richtlinien).

Sicherheitshinweise sollen vor Gefahren warnen und helfen, Personen-, Umwelt und Sachschäden zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gelesen und verstanden haben.

Die jeweils gültigen nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften zum Arbeitsschutz müssen eingehalten werden. Der Betreiber ist für die Beschaffung der für ihn geltenden Vorschriften verantwortlich. Er muss sich um die jeweils neuesten Vorschriften bemühen und ist dafür verantwortlich, den Bediener mit diesen Vorschriften vertraut zu machen.

Ergänzend zu dieser Betriebsanleitung sind die Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz des Hauptverbands der gewerblichen Berufsgenossenschaften einzuhalten, insbesondere, was die Handhabung heißer Gegenstände und die damit verbundenen Gefahren betrifft (BGR 110 „Sicherheit- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Gaststätten“ und BGR 111 „Sicherheit- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Großküchen“).

2.2 Verwendete Warnsymbole

Symbole werden in dieser Betriebsanleitung verwendet, um auf Gefahren hinzuweisen, die sich durch Bedienung oder Reinigungsvorgänge ergeben können. Das Symbol weist dabei in beiden Fällen auf die Art und Gegebenheit der Gefährdung hin.

Folgende Symbole können verwendet werden:

	Allgemeine Gefahrenstelle

2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit

Der sichere Betrieb des Gerätes ist abhängig vom bestimmungsgemäßen und umsichtigen Einsatz. Ein fahrlässiger Umgang mit dem Gerät kann zu Gefahren für Leib und Leben der Bediener oder Dritter, sowie zu Gefahren für das Gerät selbst und anderen Sachwerten des Betreibers führen.

Zur Gewährleistung der Gerätesicherheit sind folgende Punkte zu beachten:

- 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.
- Die Geräte sind nur für den beaufsichtigten Betrieb vorgesehen.
- Das Gerät nur mit geschlossenen Türen bewegen. Nicht richtig geschlossene Türen können sich während des Transportes öffnen und zu Beschädigungen oder Verletzungen führen.
- Vor dem Transport beide Totalfeststeller lösen. Fahren mit arretierten Totalfeststellern kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Transport darf nur über ebene Böden erfolgen. Das Befahren stark unebener Böden oder Treppen kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.

- Das Gerät darf nicht mit den Totalfeststellern gebremst werden. Die Totalfeststeller sind so konzipiert, dass sie nur ein selbstständiges Inbewegungsetzen des Gerätes verhindern können. Das Gerät nicht auf abschüssigem Boden abstellen. Nach dem Abstellen mit beiden Totalfeststellern gegen Wegrollen sichern.
- Beim Heranfahren an Wände und Umfahren von Hindernissen immer auf im Weg befindliche Personen achten. Verletzungsgefahr.
- Beim Transport Schiebegriffe oder Schubstangen mit den Händen festhalten, niemals das Gerät beim Fahren loslassen.
- Das Gerät beim Transport nicht schneller als Schrittgeschwindigkeit bewegen. Stark beladene Geräte lassen sich nur schwer abbremsen und lenken. Gegebenenfalls Hilfe für den Transport holen.
- Durch Fremdeinwirkung oder Unachtsamkeit zum Kippen gebrachte Geräte niemals manuell auffangen. Verletzungsgefahr.

2.4 Sicherheitshinweise zum Transport

Beim Transport des Gerätes sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des zu hebenden Gerätes zugelassen sind.
- Bei Transport von Geräten mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend.
- Nur Transportfahrzeuge verwenden, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind.
- Ein schadhaftes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen und unverzüglich den Lieferanten benachrichtigen.

2.5 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

Bei Reinigung und Pflege sind folgende Punkte zu beachten:

- ISOBOX® Mobil ist für die Reinigung in einer automatischen Waschanlage geeignet. Bauartbedingt können die Reinigungsmedien die komplette Geräteoberfläche erreichen und gründlich reinigen, so dass ein hygienisch einwandfreies, reproduzierbares Reinigungs- und Trocknungsergebnis garantiert werden.
- Aus hygienischen Gründen sind die Reinigungshinweise genau zu beachten.

2.6 Sicherheitshinweise zur Störbehebung

Bei Störbehebung sind folgende Punkte zu beachten:

- Die lokal gültigen Unfallverhütungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Beim Umgang mit Ölen, Fetten und andere chemischen Substanzen auf die für das Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften achten.
- Arbeiten zur Störungsbehebung dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Defekte Komponenten sollten nur durch Originalteile ersetzt werden.

3 Beschreibung und Technische Daten

3.1 Leistungsbeschreibung

Geräte der Modellreihe ISOBOX® Mobil Basic sind zum Transport und Verteilen von Speisen im Umfeld von Großküchen, Cateringbetrieben, Mensen oder Betriebskantinen vorgesehen. Sie nehmen fertig zubereitete Speisen in Gastro-Norm-Behältern oder in Körben und auf Rosten auf.

Alle Modelle sind individuell konfigurierbar, d.h. die Gestaltung und Ausstattung (z.B. Anordnung der Boxen, farbliche Gestaltung oder die Rollenausstattung) können flexibel auf die jeweilige Anforderung abgestimmt und bedarfsgerecht angepasst werden.

3.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Geräte sind für den Transport von Lebensmitteln in Gastro-Norm-Behältern oder portionierten Speisen auf Rosten, in Körben oder auf Tabletts vorgesehen.

Auf Geräten mit umlaufender Galerie dürfen Gegenstände transportiert werden, wenn sie festen Stand haben und mit einer rutschfesten Unterlage gegen Herunterfallen gesichert sind (wie z.B. Geschirr, Besteck und Servietten in geeigneten Transportbehältern oder auf Tabletts). Der Gehäusedeckel darf mit maximal 10kg 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.

3.3 Missbräuchliche Verwendung

Als missbräuchliche Verwendung des Gerätes gilt weiterhin:

- Jede Veränderung der Leistungsparameter des Gerätes über die zugesicherten Werte hinaus.
- Das Betreiben eines defekten Gerätes.
- Die unsachgemäße Montage, Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes.
- Das Einbringen von Gegenständen, die die Funktion stark behindern.
- Der Transport von Personen. In keinem Fall dürfen sich Personen in oder auf das Gerät setzen oder stellen.
- Der Transport von offenen Behältern mit heißer Flüssigkeit.
- Geräte ohne umlaufende Galerie sind nicht als Ablagefläche für Gegenstände bestimmt.
- Das Verfahren des Gerätes mit offenen Türen.

Jeder andere Gebrauch ist unzulässig und gilt als Fehlanwendung. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch übernehmen Hersteller und Lieferanten keinerlei Haftung für Folgeschäden. Schäden aus missbräuchlicher Verwendung führen zum Verlust der Haftung und der Gewährleistungsansprüche.

3.4 Gerätebeschreibung

3.4.1 ISOBOX® Mobil Basic

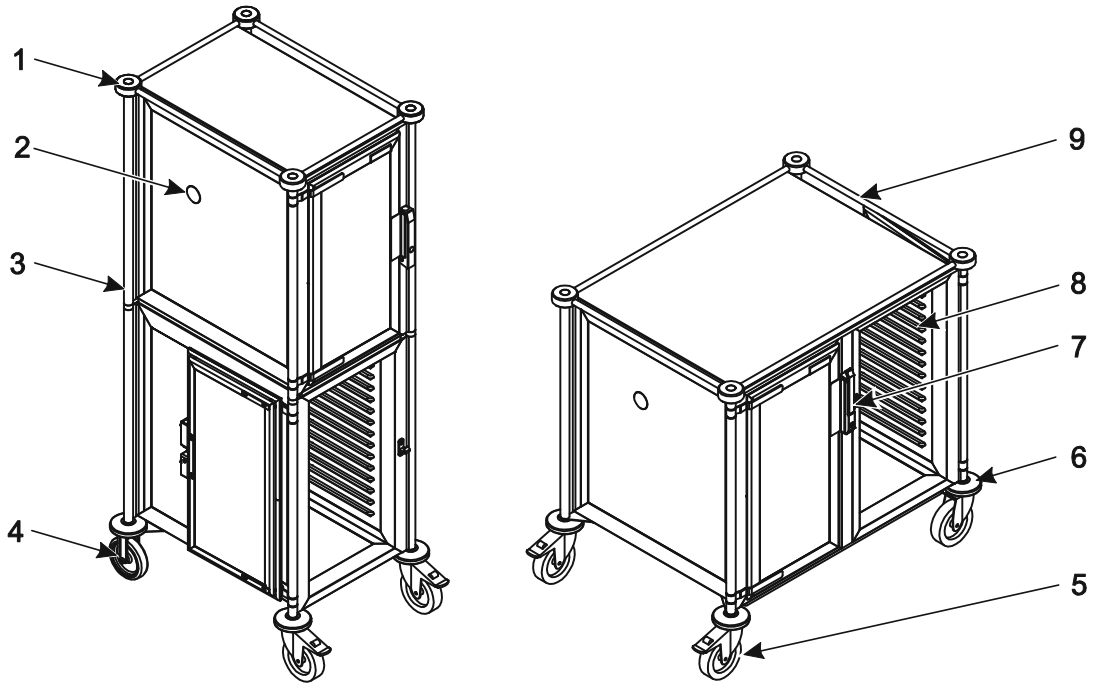


Abbildung 1 ISOBOX® Mobil Basic

1	Abweiser	6	Abweiserrolle
2	Magnethalterung	7	Türverriegelung
3	Schubstange	8	Auflagensicken
4	Bockrolle	9	Galerie (Zubehör)
5	Lenkrolle mit Totalfeststeller		

3.4.2 Gerätebeschreibung

Die Geräte der Modellreihe ISOBOX® Mobil Basic sind in vielen Varianten konfigurierbar und können optional mit Zubehör ausgestattet werden.

Der Gerätekorpus kann aus einer oder zwei Boxen bestehen. Bei zwei Boxen ist die Anordnung als Vertikal- oder Horizontalausführung möglich.

Türen, Rück- und Seitenwände bestehen aus pulverbeschichtetem Aluminium. Informationen zu erhältlichen Farben können bei HUPFER® erfragt oder im Internet eingesehen werden.

Das Innengehäuse ist mit nahtlos tiefgezogenen Auflagesicken ausgestattet. Sickenwände und Innenraumvekleidung sind wahlweise in Kunststoff oder in Edelstahl ausgeführt. Große Radien und glatte Oberflächen ohne Hinterschneidungen ermöglichen die leichte Reinigung des Innenraumes. Die Tabletts werden in Längsrichtung von der Vorderseite eingeschoben. Die Flügeltüren sind um 270° schwenkbar. Sie können abgeschlossen werden und lassen sich im geöffneten Zustand mit einem Magneten halten.

Die Schubstangen und die leichte Konstruktion bieten optimale ergonomische Eigenschaften und beste Handhabung. Alle Modelle sind mit Abweiserrollen und Abweiserstützen als Stoßschutz ausgerüstet.

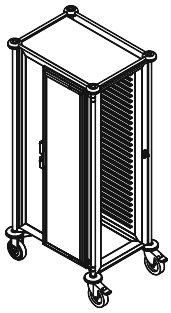
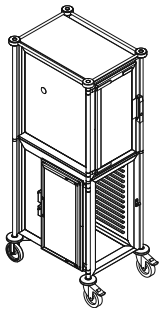
3.4.3 Ausstattung und optionales Zubehör

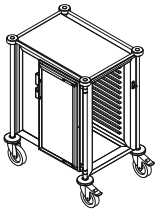
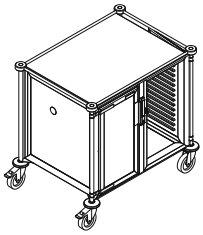
Die Geräte können nach Wunsch konfiguriert und mit optionalem Zubehör ergänzt werden:

- Farbige Türverkleidung und Seitenwände:
  Informationen zu erhältlichen Farben können bei HUPFER® erfragt oder im Internet eingesehen werden.
- Rollen:
  Ausführung aus Edelstahl, Bockrollen, Lenkrollen mit und ohne Totalfeststeller, Ø 125 mm.
- Galerie:
  Die auf dem Wagendach montierte Galerie sorgt für den sicheren Transport von z.B. Geschirrkörben. Wahlweise ist die Galerie umlaufend (4-seitig) oder an drei Seiten geschlossen erhältlich.
- Papierklemme.
- Etikettenhalter:
  erhältlich in A5 quer und A4 hoch.
- LKW-Rammschutz:
  Der LKW-Rammschutz ist zum Schutz und zur Sicherung der Geräte während des maschinellen Transportes vorgesehen (Typ 2).
- Abdeckblech oben:
  (Typ 1, Typ 2, Typ 3)

Die Artikelnummern des Sonderzubehörs können dem Ersatzteilkatalog und den online erhältlichen Bestelllisten entnommen werden.

3.4.4 Technische Daten

	Dim.	Typ 1	Typ 2
			
		1/30	2/30
Breite	mm	549	549
Tiefe	mm	726	726
Höhe (125er Rolle)	mm	1486	1638
Eigengewicht (ohne Zubehör)	kg	43	53
Nutzlast	kg	90	90
Anzahl Auflagesicken		1x30	2x15
Tablettabstand	mm	37,5	37,5
Anordnung der Boxen		oben / unten	oben / unten
Tabletteinschub		längs	längs

	Dim.	Typ 3	Typ 4
			
		1/15	2/30
Breite	mm	549	972
Tiefe	mm	726	726
Höhe (125er Rolle)	mm	920	920
Eigengewicht (ohne Zubehör)	kg	28	56
Nutzlast	kg	50	90
Anzahl Auflagesicken		1x15	2x15
Tablettabstand	mm	37,5	37,5
Anordnung der Boxen			links / rechts
Tabletteinschub		längs	längs

3.5 Typenschild

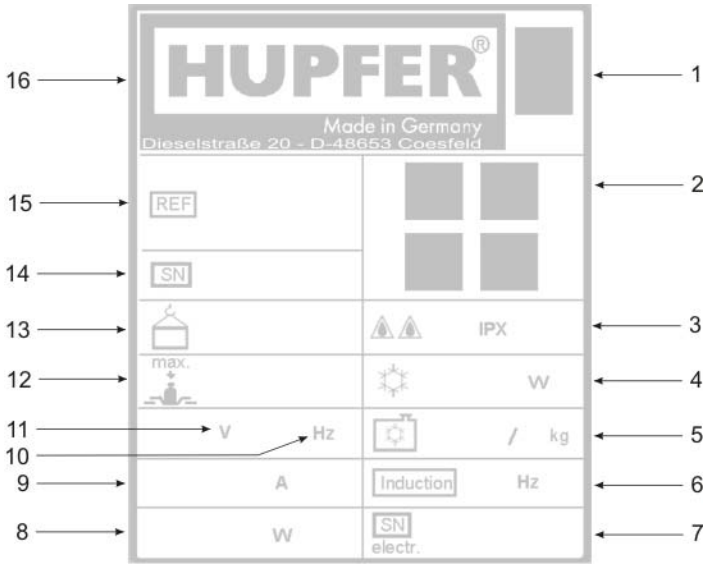


Abbildung 2 Typenschild

1	Altgeräteentsorgung	9	Nennstrom
2	Prüfzeichen	10	Frequenz
3	Schutzklasse	11	Nennspannung
4	Kälteleistung	12	Nutzlast
5	Kältemittel	13	Eigengewicht
6	Induktionsfrequenz	14	Seriennummer/Auftragsnummer
7	elektr. Seriennummer	15	Artikel und Kurzbezeichnung
8	elektr. Leistung	16	Hersteller

4 Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung

4.1 Transport

VORSICHT	Geräteschäden durch unsachgemäßen Transport
⚠	Bei Transport mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend. Bei nicht ausreichend gesicherten Geräten besteht die Gefahr von Sachschäden am Gerät und Personenschaden durch Quetschung. Sichern Sie einzeln stehende Geräte während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab.

Das Gerät wird im zusammengebauten Zustand ausgeliefert.

Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind. Es dürfen ebenso nur Transportfahrzeuge verwendet werden, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind.

Der jeweilige Lieferumfang ist entsprechend dem gültigen Kaufvertrag auf den der Lieferung beigefügten Versandpapieren aufgeführt.

4.2 Inbetriebnahme

Die Originalverpackung entfernen und prüfen, ob das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Ein schadhaftes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen und unverzüglich den Lieferanten benachrichtigen.

Das Gerät beim Auspacken und auch später immer auf einem festen, möglichst ebenen Untergrund abstellen. Die Totalfeststeller an den beiden Lenkrollen herunterdrücken, um das Gerät gegen Weggrollen zu sichern.

INFO	Entsorgung des Verpackungsmaterials
	Das Verpackungsmaterial besteht aus recyclingfähigem Material und kann entsprechend entsorgt werden. Dabei sind die unterschiedlichen Materialien voneinander zu trennen und umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen

Vor der ersten Inbetriebnahme sollte das Gerät gründlich mit einem weichen Lappen gereinigt werden. Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein. Vor der Inbetriebnahme und auch beim späteren Betrieb muss stets gewährleistet sein, dass zwischen der Rückseite des Gerätes und der Wand mindestens 30 cm Platz sind, damit die Warmluft abtransportiert werden kann.

Im Rahmen der Inbetriebnahme müssen folgende Gerätefunktionen kontrolliert werden:

- die Funktion der Totalfeststeller.

4.3 Lagerung und Verwertung

Eine Zwischenlagerung muss in trockener und frostfreier Umgebung erfolgen. Das Gerät muss mit geeignetem Abdeckmaterial gegen Staub geschützt werden.

Das Gerät ist am Lagerort alle 6 Monate auf Schäden durch Korrosion zu untersuchen.

HINWEIS	Kondenswasserbildung
	Achten Sie auf ausreichende Belüftung und auf einen Lagerort ohne große Temperaturschwankungen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

Zur Wiederinbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Wird das Gerät verwertet, müssen alle Betriebs- und Hilfsstoffe sicher und umweltschonend entsorgt werden. Verwertbare Materialien sind entsprechend der örtlichen Entsorgungsverordnungen zu trennen und ebenfalls umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen. Die Wertstoffe des Geräts vor der Entsorgung (Rollen und Kunststoffteile usw.) trennen oder das Gerät einem Wertstoffcenter zuführen.

Wir bieten unseren Kunden an, ihre Altgeräte durch uns entsorgen zu lassen. Kontaktieren Sie dazu uns oder einen unserer Vertriebspartner.

Verpackung und Verpackungsmaterialien können unter Angabe der Entsorgungsvertragsnummer bei einem Recyclingunternehmen abgegeben werden. Falls die gültige Entsorgungsvertragsnummer nicht vorliegt, kann diese beim HUPFER®-Service erfragt werden.

5 Bedienung

VORSICHT	Geräteschäden
	Vor jedem Betrieb muss das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden. Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand betrieben werden. Informieren Sie bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen und setzen Sie das Gerät nicht ein.

5.1 Betrieb

Beschicken

- Das Gerät mit den Totalfeststellern gegen Wegrollen sichern.
- Behälter, Tabletts oder Roste in die seitlichen Führungen einschieben.
- Türen schließen.
- Totalfeststeller lösen.
- Das Gerät vorsichtig zum Zielort schieben oder ziehen.

Entladen

- Am Zielort die Rollen mit den Totalfeststellern sichern.
- Türen entriegeln.
- Behälter, Tabletts oder Roste entnehmen.

5.2 Maßnahmen zum Betriebsende

Um das Gerät still zu setzen folgendermaßen vorgehen:

- Das Gerät (wenn erforderlich) vorsichtig zum Zielort schieben oder ziehen.
- Die Rollen mit den Totalfeststellern sichern.
- Eingesetzte Behälter, Tabletts oder Roste entnehmen.

6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung

6.1 Hinweise zur Störbehebung

Bei Betriebsstörungen und Beanstandungen innerhalb der Gewährleistungsfristen an unsere Servicepartner wenden. Nach Ablauf der Gewährleistungszeit eventuell notwendige Reparaturarbeiten von unseren Servicepartnern oder Elektrofachkräften durchführen lassen.

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Defekte Komponenten sollten nur durch original HUPFER®-Ersatzteile ersetzt werden. Die Modulbauweise ermöglicht den problemlosen Austausch der Einzelkomponenten.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung immer die auf dem Typenschild angeführten Daten und die entsprechenden Artikelnummern an.

Regelmäßige Inspektion und Wartung des Gerätes verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit.

6.2 Fehler- und Maßnahmentabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Laufgeräusch der Lenkrollen	Rollenlager defekt	Lenkrollen austauschen.
	Rollenoberfläche verklebt	Lenkrollen reinigen.
Gerät „zieht“ während des Transportes nach links oder rechts	beschädigte(s) Rollenlager	defekte Rollen gegen neue austauschen
Rollwiderstand der Räder höher als bei Inbetriebnahme	beschädigte(s) Rollenlager	defekte Rollen gegen neue austauschen
Totalfeststeller zeigen keine Feststellwirkung mehr	Abnutzung der Feststellbremse	Feststellbremse erneuern oder defekte(n) Rolle(n) gegen neue austauschen

7 Reinigung und Pflege

HINWEIS	Reinigung in der Waschanlage
	Geräte der Modellreihe ISOBOX® Mobil Basic sind für die Reinigung in einer automatischen Waschanlage geeignet.

7.1 Hygienemaßnahmen

Das richtige Verhalten des Bedienpersonals ist ausschlaggebend für eine optimale Hygiene.

Alle Personen müssen ausreichend über die vor Ort geltenden Hygienevorschriften informiert sein und diese beachten und befolgen.

Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.

Nie auf sauberes Geschirr oder Speisen husten oder niesen.

7.2 Reinigung und Pflege

Bei regelmäßiger Reinigung und pfleglicher Behandlung erfordert das Gerät keine besondere Pflege, sofern es mit der nötigen Sorgfalt behandelt wird. Um einen hygienisch einwandfreien Betrieb zu gewährleisten, sollten die Boxen nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Für eine gründliche und schnelle Reinigung die Boxen innen mit einem weichen Lappen abwischen. Zum Reinigen ein weiches Reinigungstuch oder einen unbeschichteten Schwamm benutzen. Fettlösende Flüssigreiniger verwenden, die für die Nahrungsmittelindustrie zugelassen sind. Keinesfalls Hochdruckreiniger, chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger, Putzwolle, Stahlschwämmchen und/oder scharfkantige Gegenstände verwenden.

7.3 Spezielle Pflegeanweisungen für Aluminiumoberflächen

Reines Aluminium reagiert leicht mit dem Sauerstoff der Luft. Durch die Reaktion von Sauerstoff und Aluminium wird auf der Metalloberfläche eine dünne natürliche Oxidschicht gebildet. Aufgrund der gleichmäßigen Oxidschicht verfügt das Material im chemisch neutralen Bereich über einen sehr guten Korrosionsschutz

Laugen und Säuren greifen die Oxidschicht an oder lösen sie auf, so dass der Korrosionsschutz verloren gehen kann. Je nach Belastung und Anforderung an die Oberfläche sind daher weitere Maßnahmen wie Eloxieren oder Pulverbeschichtung nötig, um korrosionsbeständige und verschleißfester Aluminiumoberflächen herzustellen.

Wichtige Hinweise zur Pflege von Aluminiumoberflächen:

- Zur Reinigung am besten reines Wasser, evtl. mit geringen Zusätzen von pH-neutralen Reinigungsmitteln, sowie weiche, nicht scheuernde Tücher verwenden.
- Oberflächen nicht beschädigen. Keine stark abrasiv wirkenden Reinigungsmaterialien einsetzen. Keine mechanischen Werkzeuge aus Stahl verwenden, da ein Verkratzen der Oberfläche möglich ist. Auch abrasive Reinigungsmittel oder -hilfen wie z.B. Scheuermittel, Stahlwolle oder Topfreiniger, etc. können die Oberfläche von Aluminium beschädigen und sollten nicht verwendet werden.
- Oberflächen nicht mit stark sauren (pH-Wert kleiner 5) oder stark alkalischen (pH-Wert größer 8,5) Reinigungsmitteln behandeln.
- Mit klarem Wasser nachwischen, damit keine Reste auf der Oberfläche zurückbleiben.
- Grundsätzlich sollte die Verwendbarkeit des Reinigungsmittels an einer nicht einsehbaren Stelle oder an einem Oberflächenmuster geprüft werden.

Geeignete Reinigungsmittel zur Reinigung von Aluminiumoberflächen:

- Neutrale Reinigungsmittel (z.B. Wasser mit Spülmittel) zur Entfernung von lose haftendem Schmutz auf beschichteten Flächen verwenden.

- Zur Entfernung von stärkeren Verschmutzungen schwach saure Reinigungsmittel (z.B. Speiseessig und Wasser im Verhältnis 1:1) verwenden.
- Stark fettige Beläge mit organischen Lösungsmitteln, (z.B. Äthylalkohol) entfernen. Dabei die Einwirkzeit möglichst kurz halten. Reiben kann zum Mattwerden der Beschichtung führen.

Reinigung von eloxierten Aluminiumoberflächen:

- Zur regelmäßigen Pflege die Oberflächen mit klarem Wasser und Spülmittel abwaschen und klarreinigen. Nach dem Abtrocknen Eloxal-Reiniger dünn mit weichem Tuch auftragen. Anschließend mit trockenem, weichen Tuch nachpolieren, um eine schlierenfreie Oberfläche zu erhalten.
- Bei stärkerer Verschmutzung Eloxal-Reiniger auf ein Tuch geben und unter kräftigem Reiben auf die Oberfläche auftragen. Anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch nachpolieren.
- Für die Ausbesserung von kleineren Kratzern sind speziellen Eloxal-Lackstiften bzw. Eloxal-Sprays im Fachhandel erhältlich.

Reinigung von pulverbeschichteten Aluminiumoberflächen:

- Zur regelmäßigen Pflege die Oberflächen mit klarem Wasser und Spülmittel abwaschen, klarreinigen und abledern. Zur Konservierung evtl. mit einer geeigneten Politur behandeln.
- Bei stärkerer Verschmutzung kann nach der Reinigung auch ein **geeignetes** abrasives Reinigungsmittel, verwendet werden.

Für die Ausbesserung von kleineren Kratzern sind Lackstifte und Spraydosen im Fachhandel erhältlich.

7.4 Spezielle Pflegeanweisungen für Edelstahl

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen selbsttätig wieder behoben werden.

Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen.

Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

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

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

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

Allgemeine Arbeitsgrundsätze für die Behandlung von Geräten aus „Edelstahl rostfrei“:

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich.
- Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten täglich durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch gründliches Abwischen. Danach sollte die Oberfläche sorgfältig getrocknet werden.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.

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

8 Ersatzteile und Zubehör

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Defekte Komponenten sollten nur durch original HUPFER®-oder identische Ersatzteile ersetzt werden. Nur so kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden. Wir weisen darauf hin, dass nur mit von HUPFER® empfohlenen Originalteilen die volle Funktionalität gewährleistet werden kann. Nicht oder nur bedingt geeignete Ersatzteile können die Garantieleistung gefährden.

Ersatzeile und Zubehör können beim HUPFER® -Service (Tel. +49 2541 805-0) bestellt werden. Geben Sie bei Ersatzteilbestellung oder im Kundendienstfall immer die Auftragsnummer und die Angaben auf dem Typenschild an.

ISOBOX® Mobil

0191069157	Lenkrolle	Ø 125 mm , Rückenloch, Polymer	(Verpackungsinhalt: 1 Stück 91069157)
0191069156	Lenkrolle	Ø 125 mm mit Feststeller, Rückenloch, Polymer	(Verpackungsinhalt: 1 Stück 91069156)
0191352316	Bockrolle	Ø125mm, Stahlgehäuse verzinkt, Rückenloch	(Verpackungsinhalt: 1 Stück 91352316)
014000300	Lenkrolle	Ø125mm, Gleitlager, Stahlgehäuse verzinkt, Rückenloch	(Verpackungsinhalt: 1 Stück 4000300)
014000301	Lenkrolle	Ø125mm mit Feststeller, Gleitlager, Stahlgehäuse verzinkt, Rückenloch	(Verpackungsinhalt: 1 Stück 4000301)
0191351668	Bockrolle	Ø125mm, Edelstahl	(Verpackungsinhalt: 1 Stück 0191351668)
014000353	Lenkrolle	Ø 125 mm, Edelstahl	(Verpackungsinhalt: 1 Stück 4000353)
014000354	Lenkrolle	Ø 125 mm, mit Feststeller, Edelstahl	(Verpackungsinhalt: 1 Stück 4000354)