

BENUTZERHANDBUCH

CAMBRO PRO CART ULTRA® MODELLE MIT FESTEN SCHIENEN

Dieses Handbuch gilt für alle Pro Cart Ultra Modelle mit festen Schienen:
PCU800, PCU1000, PCU1600, PCU2000

ACHTUNG:

Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Produkt verwenden.
Die von Cambro Mfg. Co. geprüften Originalanleitungen sind
in anderen Sprachen erhältlich.



Inhaltsverzeichnis

I. Einleitung	1
II. Sicherheitsanweisungen und Warnhinweise.....	2
III. Nutzungs- und Kapazitätsleitfaden.....	3
IV. Anleitung für den elektrischen Betrieb.....	4
V. Anleitung für den nicht-elektrischen Betrieb.....	5
VI. Entfernen und Installieren von Modulen.....	5
VII. Pflege und Wartung.....	6
VIII. Anleitung zur Fehlerbehebung.....	7
IX. Austauschteile.....	8
X. Cambro Garantie und Produkthaftung.....	10

I. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cambro Pro Cart Ultra® mit festen Schienen! In dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für den Betrieb und die Wartung Ihres neuen isolierten Transporters für den heißen und kalten Speisentransport. Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Cambro Vertriebsmitarbeiter, besuchen Sie www.cambro.com oder rufen Sie unseren **Kundenservice** unter **800.833.3003** an (**internationale Kunden bitte unter 714.848.1555**).



Passive und / oder
heiße Modelle

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Datum der Inbetriebnahme _____

CAMBRO®

www.cambro.com

II. Sicherheitsanweisungen und Warnhinweise

WICHTIG: Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

- Befolgen Sie alle auf dem Gerät angegebenen Warnhinweise.
- Verwenden Sie nur die auf dem Etikett des Heizgeräts angegebene Art der Stromversorgung (Spannung, Phase, Frequenz).
- Nicht verwenden, wenn das Netzkabel ausgefranst oder beschädigt ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Stromquelle an.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller autorisierte Netzkabel und Ersatzteile.
- **Achtung!** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in nassen oder feuchten Umgebungen.
- **Achtung!** Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
- **Achtung!** Vor der Reinigung das Netzkabel vom Heizelement abziehen. Nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
- **Achtung!** Tauchen Sie das Heizelement nicht in Wasser und spritzen Sie niemals Wasser darauf oder in seine Nähe.
- **Achtung!** Das Thermometer darf auf keinen Fall nass werden.
- **Achtung!** Ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie das Heiß- oder Kaltmodul entfernen.
- **Achtung!** Nur ein autorisierter Cambro Kundendienstmitarbeiter oder ein qualifizierter Lebensmitteltechniker darf die Innenabdeckung des Heizgeräts für Wartungsarbeiten öffnen.
- Prüfen Sie bei normalem Betrieb mindestens einmal pro Woche, ob die Flügelschrauben der Heizung fest angezogen sind.
- Alle Betriebsprobleme, die nicht durch die Anweisungen in diesem Handbuch identifiziert und behoben werden können, sollten von qualifiziertem Servicepersonal (Elektriker oder Gastronomie-Servicetechniker) behoben werden.
- **Achtung:** Die Höchstlast für jeden Schienensatz beträgt 18 kg (40 Pfund).
- **Achtung!** Bewahren Sie keine explosiven Substanzen, wie z. B. Spraydosen mit brennbarem Treibmittel, im Inneren des Geräts auf.
- **Achtung!** Stellen Sie keine heißen Gegenstände direkt auf die Bodenflächen der Fächer und lagern Sie keine Gegenstände auf diesen Wagen.
- **Achtung:** Maximale Belastung für diese Produktfamilie:
PCU800 - 200Lbs (90,7Kg) / Leergewicht - 102Lbs (46,3Kg)
PCU1000 - 250Lbs (113,4Kg) / Leergewicht - 158Lbs (71,7Kg)
PCU1600 - 400Lbs (181,44Kg) / Leergewicht - 194Lbs (88,1Kg)
PCU2000 - 500Lbs (226,8Kg) / Leergewicht - 228Lbs (103,4Kg)
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Nicht-Fachpersonal benutzt werden, wenn diese dabei beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.



Achtung: Die Metallgehäuse der Heizelemente sind heiß, wenn der Wagen in Betrieb ist, und können auch nach der Benutzung heiß bleiben.

WICHTIG!

Der Leiter mit grüner/gelber Isolierung darf nur an einen mit  oder  gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden. Wenn es für die Sicherheit des Geräts unerlässlich ist, muss das Schild entweder mit einem Schaltplan, aus dem der Anschluss der anderen Leiter hervorgeht, oder mit dem folgenden Text versehen sein:

Für den Anschluss der anderen Leiter siehe die beiliegende Installationsanleitung.

Alle elektrischen PCMHX(2)- und PCMCX(2)-Module müssen an eine Steckdose mit 100-120 Volt, 60Hz (110V-Modelle) oder 200-230 Volt, 50Hz (220V-Modelle) angeschlossen werden. Das Produktetikett auf dem Gerät zeigt deutlich die Stromanforderungen an.

Elektrische Spezifikationen (pro Fach)	Heißes Modul	Kaltes Modul
ERFORDERLICHE SPANNUNG	115-230 VAC	115-230 VAC
AMP	3.9a, 2.17a	3.6a, 1.7a
WATT	450w @ 500v	414w @ 393v
HERTZ	50/60	50/60
PHASE	Einfach	Einfach
STECKKÖRPER-TYPEN FÜR DIESE LÄNDER VERFÜGBAR	USA/Kanada/Mexiko(3)*, Europa(4), Vereinigtes Königreich(5), Australien(6), Südafrika(7), Japan(8), China(9)	
NETZKABELLÄNGE	9 ft./ 2,7 m	

*220V mit 6-15P-Steckerende.

Wenn das Land oder der Steckertyp nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an den Cambro Kundendienst für weitere Informationen.

III. Nutzungs- und Kapazitätsleitfaden

1. Feste Positionsabstände von 38,1 mm, eingegossene Schienen können bis zu 18 kg pro Set halten, können aber beschädigt werden, wenn die Temperatur der Schalen beim Beladen 87,8°C übersteigt.
2. Heizen oder kühlen Sie jedes Fach 30 Minuten lang vor, bevor Sie die abgedeckten Schalen hineinschieben, um eine optimale Temperaturhaltung zu erreichen.
3. Je voller die einzelnen Fächer sind, desto besser ist die Temperaturerhaltung.
4. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, die Temperatur heißer Speisen zu erhöhen oder die Temperatur kalter Speisen zu senken, sondern lediglich dazu, die Temperatur der Speisen über längere Zeit in einem sicheren Bereich zu halten.
5. Bei Schalen, die viel Flüssigkeit enthalten, sollten Griffdeckel verwendet werden, um ein Verschütten zu vermeiden.
6. Am besten beladen Sie jedes Fach mit HEISSEN Speisen von oben nach unten. Bei Geräten mit zwei Fächern sollten Sie das untere Fach immer zuerst beladen, um die beste Stabilität zu gewährleisten. Zum Entladen kehren Sie diesen Vorgang um.
7. Am besten ist es, die KALTEN Speisen in jedem Fach von unten nach oben zu beladen. Bei Geräten mit zwei Fächern sollte das untere Fach zuerst beladen werden, um die beste Stabilität zu gewährleisten. Zum Entladen kehren Sie diesen Vorgang um.
8. Bitte sorgen Sie für mindestens 15 cm Platz an der Rückseite des Wagens, um eine optimale Leistung der Kalt-Module zu gewährleisten. Die Festkörperkühlmethode erfordert diesen Freiraum sowie Frischluft mit einer Temperatur von 27°C oder weniger für eine optimale Leistung.
9. Die praktischen Magnetverschlüsse erleichtern den Zugang beim Be- und Entladen der Fächer.
10. Nachdem Sie alle Speisen in das Fach geladen haben, verriegeln Sie die Tür mit den Kunststoffverschlüssen, um die beste Temperaturhalteleistung und Sicherheit Ihrer Lebensmittel während des Transports zu gewährleisten.
11. Das Türthermometer ist solarbetrieben und braucht bis zu 30 Minuten, um genaue Messwerte anzuzeigen. Die Maßeinheit kann zwischen °F & °C Grad geändert werden, indem Sie die durchsichtige Abdeckung entfernen und einfach den Schalter auf die gewünschte Maßeinheit bewegen und die Abdeckung wieder aufsetzen.
12. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen wurde, bevor Sie das Gerät bewegen.
13. Die Rollen der PCU1600 und PCU2000 sind alle schwenkbar und mit Bremse, und die beiden hinteren Rollen sind mit Swivel Lock Technik ausgestattet, um das Fahren auf unebenen Flächen zu erleichtern.

LEBENSMITTELBEHÄLTER-TYP	PCU800 KAPAZITÄT	PCU1000 KAPAZITÄT	PCU1600 KAPAZITÄT	PCU2000 KAPAZITÄT
GN 1/1 Hotelschalen 2½" (6,5 cm) tief	12	14	24	24
GN 1/1 Hotelschalen 4" (10 cm) tief	8	10	16	16
GN 1/1 Hotelschalen 6" (15 cm) tief	6	6	12	12
GN 1/1 Hotelschalen 8" (20 cm) tief	4	4	8	8
GN 1/2 Hotelschalen 2½" (6,5 cm) tief	24	28	NA	NA
GN 1/2 Hotelschalen 4" (10 cm) tief	16	20	NA	NA
GN 1/2 Hotelschalen 6" (15 cm) tief	12	12	NA	NA
GN 1/2 Hotelschalen 8" (20 cm) tief	8	8	NA	NA
GN 1/3 Hotelschalen 2½" (6,5 cm) tief	36	42	NA	NA
GN 1/3 Hotelschalen 4" (10 cm) tief	24	30	NA	NA
GN 1/3 Hotelschalen 6" (15 cm) tief	18	18	NA	NA
GN 1/3 Hotelschalen 8" (20 cm) tief	12	12	NA	NA

IV. Anleitung für den elektrischen Betrieb (HEISS)

Hinweis: Die Geräte sind nur für vorgewärmte heiße und vorgekühlte kalte Speisen geeignet. **IMMER** das Gerät vorwärmen oder vorkühlen. **NIEMALS** zum Aufheizen oder Abkühlen von Lebensmitteln verwenden. **WARNUNG!** Nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt. **NIEMALS** unter nassen oder feuchten Bedingungen verwenden. Siehe Abschnitt II für Sicherheitsanweisungen und Warnhinweise.

Heißes elektrisches Modell:

- PCU800HH, PCU800HC, PCU800CH, PCU800HP & PCU800PH
- PCU1000HH, PCU1000HC, PCU1000CH, PCU1000HP & PCU1000PH
- PCU1600HH, PCU1600HC, PCU1600CH, PCU1600HP & PCU1600PH
- PCU2000HH, PCU2000HC, PCU2000CH, PCU2000HP & PCU2000PH

Betrieb:

Stecken Sie das Ende des Netzkabels in das Heißmodul und dann das andere Ende in Ihre Stromquelle (100V - 240V, 50/60 Hz). Das Display leuchtet auf und zeigt den Startbildschirm an; berühren Sie das Wort „Set“ und ein neuer Bildschirm wird angezeigt. Auf diesem neuen Bildschirm haben Sie die Möglichkeit, die Maßeinheit °F oder °C und einen horizontalen Schieberegler für die Einstellung des Temperatursollwerts zu wählen.

Sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben, berühren Sie das Wort „OK“ und der Bildschirm kehrt zum Startbildschirm zurück. Berühren Sie das Wort „Start“ auf dem GRÜNEN Feld und das Gerät beginnt zu arbeiten. Hinweis: Sobald das Gerät in Betrieb ist, wird auf dem Bildschirm das Wort „Stop“ in einem ROTEN Feld angezeigt. Wenn Sie diese ROTE „Stop“-Taste berühren, wird der Betrieb des Geräts beendet und das grüne Feld mit dem Wort „Start“ wird wieder angezeigt. Der Buchstabe „i“ in der oberen linken Ecke zeigt bei Berührung ein Diagramm der Laufzeit/Temperatur an. Berühren Sie die Grafik und der Bildschirm kehrt zum Startbildschirm zurück.

Werkseitig auf 71°C eingestellt

Einstellbar von 21°C bis 85°C

Aufheizzeit bis 74°C ca. 15 Minuten

Heißmodul



IV. Anleitung für den nicht-elektrischen Betrieb

Kaltes elektrisches Modell:

- PCU800CC, PCU800HC, PCU800CH, PCU800CP & PCU800PC
- PCU1000CC, PCU1000HC, PCU1000CH, PCU1000CP & PCU1000PC
- PCU1600CC, PCU1600HC, PCU1600CH, PCU1600CP & PCU1600PC
- PCU2000CC, PCU2000HC, PCU2000CH, PCU2000CP & PCU2000PC

Betrieb:

Stecken Sie das Ende des Netzkabels in das Kaltmodul und dann das andere Ende an Ihre Stromquelle (100V - 230V, 50/60 Hz). Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter neben dem Anschluss ein. Auf dem Display werden zwei Zahlen angezeigt: die obere Zahl ist die aktuelle Temperatur des Fachs und die untere Zahl ist der Sollwert.

Einstellen der Temperatur:

1. Drücken Sie die SET-Taste einmal, die untere Zahl blinkt nun.
2. Drücken Sie die SET-Taste, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen / Drücken Sie die C/F-Taste, um die gewünschte Temperatur zu verringern.
3. Drücken Sie drei (3) Sekunden lang keine Taste und die Temperatur wird eingestellt.

Einstellen der Einheiten °F oder °C:

1. Drücken Sie die C/F-Taste, um zwischen Celsius- und Fahrenheit-Anzeige umzuschalten.

Werkseitig auf 0,28°C eingestellt / Einstellbar von 0,28°C bis 21°C / Abkühlzeit auf 0,28°C ca. 90 Minuten. MAX- Die Raumtemperatur darf nicht mehr als 32°C betragen.

Kaltmodul



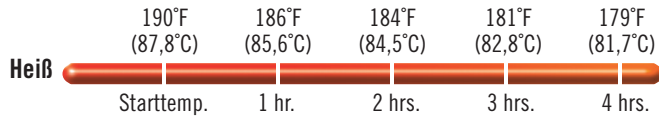
V. Anleitung für den nicht-elektrischen Betrieb

Nicht-elektrische Modelle (passive Einheiten)**

Warm-/Kalthalteprüfungsergebnisse für passive, nicht-elektrische Geräte

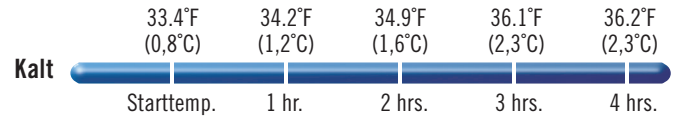
Ergebnisse des Heißhaltetests

Heiß — Temperaturverlust von durchschnittlich 1,5°C/Stunde.



Ergebnisse des Kalthaltetests

Kälte — Temperaturverlust von durchschnittlich 0,4°C/Stunde.



**Basierend auf einem Test mit 10 jeweils 10 cm tiefen H-Schalen mit GripLids®, die mit heißem Wasser bei einer Starttemperatur von 87,8°C gefüllt und bei geschlossener Tür im Fach gehalten wurden. Die Wassertemperatur fiel im Durchschnitt nur um -1,61°C pro Stunde.

Transportwagenbetrieb:

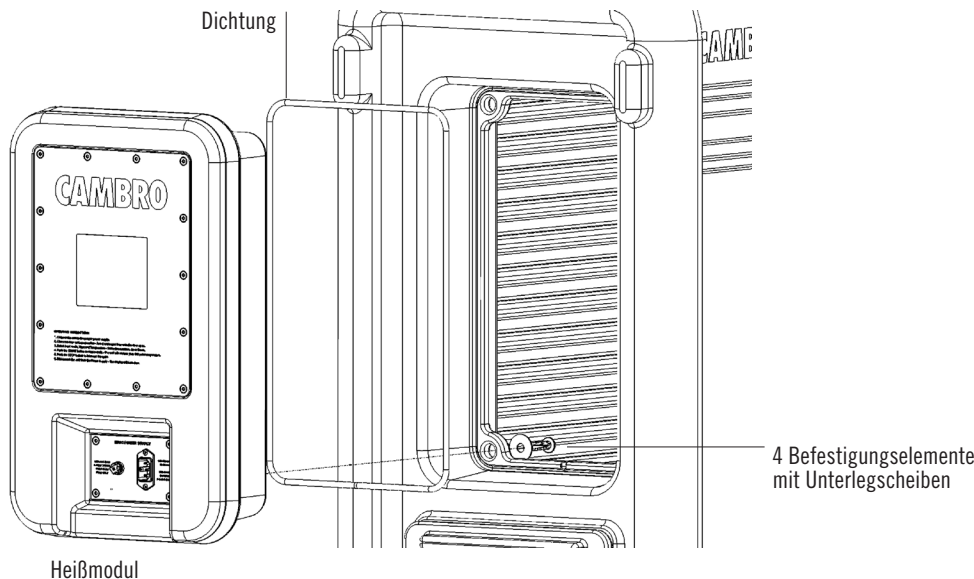
- Vergewissern Sie sich vor dem Transport oder dem Bewegen des Wagens, dass die Türen geschlossen und sicher verriegelt sind. Wenn das Gerät elektrisch betrieben wird, schalten Sie den Strom ab, ziehen Sie den Stecker und verstauen Sie das Kabel in den Haltegurten an der Rückseite des Wagens.
- Isolierte PCU-Wagen halten die Speisen bei sicheren Temperaturen für mehr als 4 Stunden ohne Netzanschluss**. (siehe Tabelle oben).

VI. Entfernen und Installieren von Modulen

Benötigte Werkzeuge: Philips #3 Schraubendreher (manuell oder elektrisch)

Achtung: Stellen Sie den Wagen an eine Wand, oder lassen Sie einen Helfer das Modul von hinten festhalten, damit es nicht herausfällt, wenn die Befestigungselemente entfernt werden.

1. Ziehen Sie ggf. die Bremsen des Wagens an und vergewissern Sie sich, dass alle Netzkabel von der Stromquelle getrennt sind.
2. Entfernen Sie von der Innenseite des Lebensmittellagerfachs vorsichtig die 4 Schrauben mit Unterlegscheiben an den Ecken des Moduls.
3. Drücken Sie das Modul bei Bedarf von innen (stellen Sie sicher, dass jemand die Einheit festhält oder der Wagen an einer Wand steht). Fassen Sie das Modul fest an und nehmen Sie es aus dem Hauptgehäuse heraus.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Moduldichtung an ihrem Platz ist (möglicherweise ist etwas Kleber oder Wachs erforderlich, um sie in der Nut des Gehäuses zu fixieren), und setzen Sie das Modul in die Öffnung auf der Rückseite ein. Drücken Sie das Modul fest in die Öffnung und stellen Sie sicher, dass jemand da ist, um es zu festzuhalten, während eine andere Person die Schrauben mit Unterlegscheiben von der Innenseite des Lebensmittelfachs aus befestigt.
5. Ziehen Sie die Schrauben fest, aber nicht zu fest an. Verwenden Sie KEINE anderen Werkzeuge als einen Kreuzschlitzschraubendreher Nr. 3. Überprüfen Sie während des normalen Betriebs regelmäßig, ob die Schrauben fest angezogen sind.
6. Lagern Sie die Module, wenn sie nicht in Gebrauch sind, an einem kühlen, trockenen, fett- und hitzefreien Ort. NICHT oben auf einem Ofen oder auf dem Wagen lagern. Die Cambro® Food Storage Box DB18266CW (separat erhältlich) ist eine geeignete Aufbewahrungsmöglichkeit.





WARNUNG VOR STROMSCHLAGGEFAHR

MODULE:

WARNUNG! Heizgerät vor der Reinigung oder Wartung vollständig abkühlen lassen.

WARNUNG! Tauchen Sie das Heiß- oder Kaltmodul nicht in Wasser ein und besprühen Sie es nicht mit Wasser.

REINIGUNGSANLEITUNG

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
2. Verwenden Sie KEINE Druckreiniger oder einen Wasserschlauch, um dieses Gerät zu reinigen.
3. Mit einem milden Reinigungsmittel, heißem Wasser und einem weichen Tuch reinigen. Verwenden Sie KEINE Wasch- oder Reinigungsmittel, die Ammoniak oder Bleichmittel enthalten.
4. Reinigen Sie alle Innen- und Außenflächen von Hand mit einem weichen Tuch oder einer weichen Bürste. Verwenden Sie KEINE Stahlwolle oder Scheuerschwämme.
5. Reinigen Sie das Bedienfeld des Displays mit einem weichen Tuch ohne Chemikalien. Vermeiden Sie es, zu schrubben und Sicherheits- oder elektrische Beschriftungen zu beschädigen.
6. Lassen Sie den Wagen an der Luft trocknen oder trocknen Sie ihn außen und innen mit einem sauberen, trockenen, weichen Tuch. Schalten Sie das Gerät NICHT ein, bevor alles getrocknet ist.

UM ALLE VERBLEIBENDEN GERÜCHE UND FLECKEN ZU ENTFERNEN:

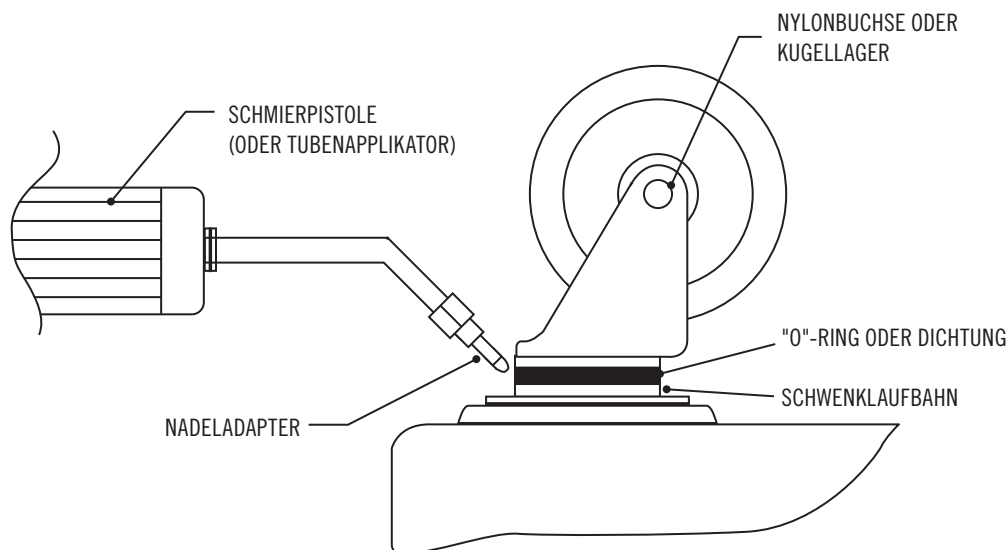
Verwenden Sie ein geruchsentfernendes Einweich- oder Desinfektionsmittel, um Gerüche und Flecken zu entfernen, die durch die Aufbewahrung von Produkten mit starkem Geruch entstehen können.

- Eine verdünnte Lösung von 2 bis 3 Esslöffeln Natron auf ca. 4 Liter heißes Leitungswasser oder 1 Teil Zitronensaft oder Essig auf 4 Teile heißes Wasser ist ebenfalls ein wirksames Mittel zur Beseitigung hartnäckiger Gerüche.
- Gründlich mit heißem Wasser ausspülen und abtrocknen.

INSTANDHALTUNG DER ROLLEN:

Alle 6 Monate oder nach dem Waschen oder Dampfreinigen des Geräts durchzuführen: Rad- und Schwenklager halten länger, wenn sie regelmäßig geschmiert werden. Etwas Schmiermittel, das auf die Reibungspunkte an der Radnabe, der Unterlegscheibe und den Schenkeloberflächen gerader Rollenlagersysteme aufgetragen wird, verringert den Widerstand und verbessert die Zuverlässigkeit. Unter normalen Bedingungen kann eine Schmierung alle sechs Monate erforderlich sein. Bei extremen Anwendungen, wie z. B. in korrosiven oder außergewöhnlich schmutzigen Umgebungen, kann eine Schmierung einmal im Monat notwendig sein. Eine Schmierung kann auch nach jeder Wäsche des Wagens erforderlich sein.

1. Schmieren Sie die Laufbahn der Lenkrolle mit einem Schmiermittel wie Lubriplate Nr. 930-AA, Keystone #84EPXLT Mehrzweckfett oder einem gleichwertigen Mittel. Bewegen Sie den „O“-Ring oder die Dichtung mit dem Finger und tragen Sie das Schmierfett mit einer Schmierpistole mit Nadeladapter oder einem Tubenapplikator wie „Sta-lube“ Moly-graph Assembly Lube auf. Diese können in den meisten Autoteilegeschäften erworben werden.
2. Verwenden Sie ein leichtes Öl wie WD-40 für die Nylonbuchse an der Nabe. Prüfen Sie die Rolle auf Schäden und testen Sie, ob sie sich drehen lässt, bevor Sie sie wieder in Betrieb nehmen.



VIII. Anleitung zur Fehlerbehebung

Warnung! Stromschlaggefahr — Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung. Alle Betriebsprobleme, die nicht durch die Anweisungen in diesem Handbuch identifiziert und behoben werden können, sollten an qualifiziertes Servicepersonal (Elektriker oder Gastronomie-Servicetechniker) weitergegeben werden. Unter der Innenabdeckung der elektrischen Einheiten befinden sich keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden sollten. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf die Innenabdeckung eines elektrischen Geräts öffnen.

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Gerät ist eingesteckt, heizt oder kühlt aber nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Es gibt keine oder nur unzureichende Stromzufuhr. • Das Netzkabel ist nicht vollständig an die Stromquelle oder an das Heizgerät angeschlossen. • Das Netzkabel ist beschädigt. • Das Heiz- oder Kühlaggregat ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die Stromzufuhr zum Gerät. Sie muss mit den Angaben auf dem Etikett des Heizgeräts übereinstimmen. • Vergewissern Sie sich, dass beide Enden des Netzkabels fest angeschlossen sind. • Ersetzen Sie beschädigte Netzkabel immer durch von Cambro autorisierte Netzkabel. • Ersetzen Sie das Heiz- oder Kühlaggregat. Wenden Sie sich an den Cambro Kundendienst.
Das Gerät ist länger als 1 Stunde in Betrieb, erreicht aber nicht die erwartete Temperatur.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. • Das Netzkabel ist beschädigt und führt zu einer unterbrochenen Stromversorgung des Heizaggregats. • Das Thermometer ist beschädigt oder funktioniert nicht richtig. • Das Heizaggregat funktioniert nicht richtig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Tür vollständig geschlossen ist. Kleine Lücken beeinträchtigen die Leistung nicht. • Ersetzen Sie beschädigte Netzkabel immer durch von Cambro autorisierte Netzkabel. • Prüfen Sie die Temperatur im Inneren des Fachs mit einem geeichten Thermometer, das in der Mitte des Fachs angebracht wird. • Lüfter auf Blockierungen prüfen. Wenn keine gefunden werden, austauschen. Wenden Sie sich an den Cambro-Kundendienst.
Anhaltender Geruch im Inneren des Gehäuses.	<ul style="list-style-type: none"> • Erste Inbetriebnahme des Geräts. • Lebensmittel, die zu lange im Inneren des Wagens gelagert wurden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, schließen Sie es an und lassen Sie es bei geöffneter Tür 1 Stunde lang laufen, um das Gehäuse zu lüften. • Stellen Sie eine Schale mit Wasser und etwas Natron hinein und schalten Sie das Heizaggregat für 1 Stunde ein. • Wenn der Geruch immer noch anhält, wenden Sie sich bitte an den Cambro Kundendienst.
Das Gerät hat während des normalen Betriebs aufgehört zu heizen oder zu kühlen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Temperatur im Fach überstieg 87°C, was dazu führte, dass der Grenzwertthermostat das Heizaggregat abschaltete. <p>HINWEIS: Die Lüfter können weiterlaufen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Lüfter funktionieren nicht richtig. • Die Steuerungseinheit funktioniert nicht richtig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Stecker des Heizaggregats, um es zurückzusetzen und lassen es abkühlen. Stecken Sie den Stecker wieder ein, wenn es abgekühlt ist. • Lüfter austauschen. Die Lüfter des Kühlaggregats sind betriebsrelevant. Wenden Sie sich an den Cambro Kundendienst. • Steuerungseinheit austauschen. Cambro Kundendienst kontaktieren.

HINWEIS: Für Serviceleistungen wenden Sie sich bitte an Cambro unter 800-854-7631 X4118. Bitte geben Sie die Modellnummer des Heizgeräts an (siehe Seite 4), wenn Sie anrufen. Geräte, für die eine Garantie gilt, sollten nur von einem autorisierten Cambro Kundendienst gewartet werden.

Fehlercode-Anzeige Kaltmodul:

Im Normalbetrieb wird die Fühlertemperatur angezeigt. Die Anzeige blinkt, wenn auf die Speicherung eines Parameters gewartet wird oder ein Fehler beim Speichern eines Parameters auftritt. Außerdem können die folgenden Meldungen erscheinen:

ERP1 Fehler am Temperaturfühler (Verdrahtung prüfen oder Fühler austauschen)

Eri Interner Parameterfehler (werkseitige Standardprogrammierung)

ALH Alarm bei zu niedriger Temperatur

000 Fehler bei offenem Fühler

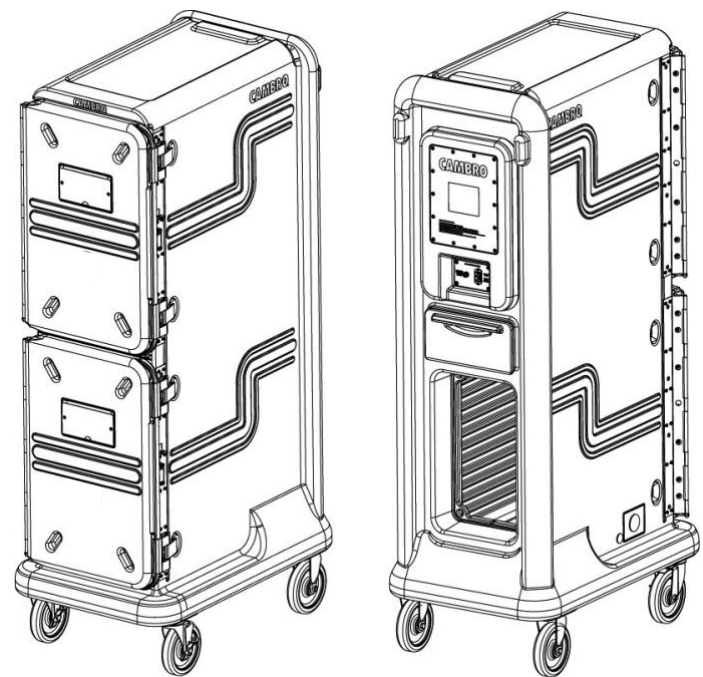
--- Fehler bei Kurzschluss im Fühler

Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

AUSTAUSCHTEILE

1. 6-Zoll-Rollen - PCU800, PCU1000
2. 6-Zoll-HD-Rollen - PCU1600, PCU2000
3. Kunststoffverriegelung
4. Türscharnier aus Metall
5. Durchsichtiges Kunststoff-Menüfeld
6. Heißmodul
7. Kaltmodul

Die Modellnummer des Cambro Wagens ist erforderlich, um das richtige Ersatzteil zu bestimmen. Die Modellnummer des Wagens befindet sich auf der linken Seite des Wagens. Jedes elektrische Teil hat ein Etikett mit der Serien- und Modellnummer. Für alle elektrischen und nicht-elektrischen Modelle, die mit dem Präfix PCU beginnen:



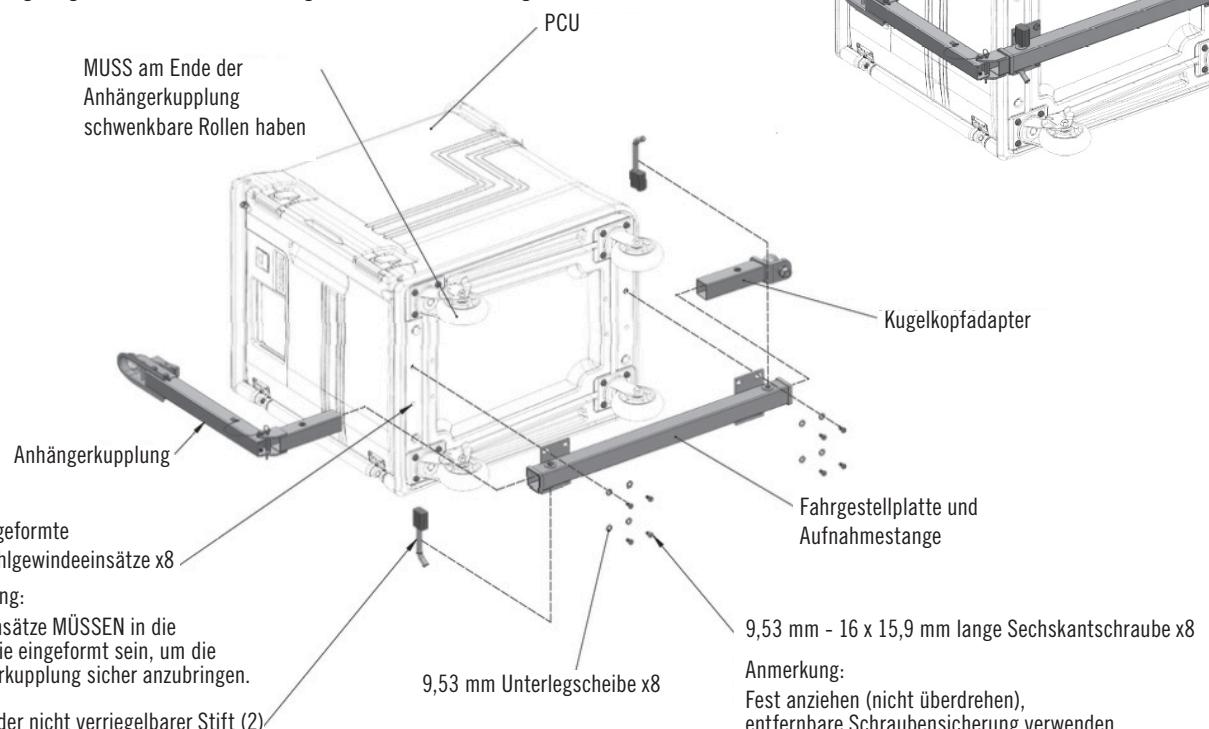
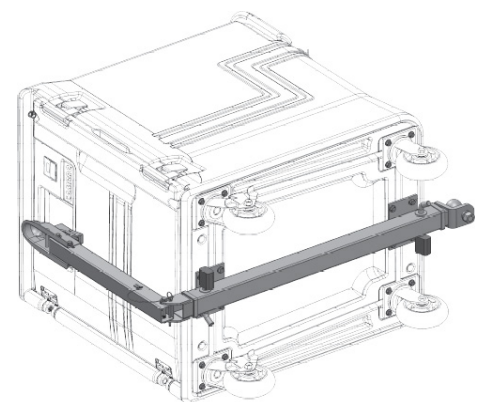
UM ERSATZTEILE ZU BESTELLEN:

- Rufen Sie den Cambro Kundendienst unter 800 833 3003 an oder
- Rufen Sie International 714 848 1555 an
- Faxen Sie Ihre Bestellung an 714 842 3430 oder
- Rufen Sie Ihren örtlichen Cambro-Vertreter oder -Händler an

IX. Montageanleitung für die Anhängerkupplung

ERSATZTEILE

1. Legen Sie den Wagen auf die Seite.
2. Richten Sie die Fahrgestellplatten mit den eingeformten Stahlgewindeeinsätzen aus.
3. Verwenden Sie für jede Schraube eine Sechskantschraube und eine Unterlegscheibe. Ziehen Sie sie fest an (nicht überdrehen). Verwenden Sie eine entfernbare Schraubensicherung.
4. Befestigen Sie den Kugelkopf (falls verwendet) und die Anhängerkupplung.
5. Setzen Sie den Verriegelungsstift oder den nicht-verriegelnden Stift zur Sicherung ein.



Anmerkung:
Diese Einsätze **MÜSSEN** in die Karosserie eingeformt sein, um die Anhängerkupplung sicher anzubringen.

Anmerkung:
Fest anziehen (nicht überdrehen), entfernbare Schraubensicherung verwenden

WARNUNG! Die Komponenten und der Wagen mit installierter Anhängervorrichtung sind **NICHT** für den Gebrauch auf der STRASSE oder AUTOBAHN vorgesehen. Die Ziehgeschwindigkeit sollte 15 km/h **NICHT** überschreiten. Wenn die Kupplung nicht in Betrieb ist, sollte sie in der vertikalen Position fixiert oder vollständig vom Wagen entfernt werden, um die Unfallgefahr zu verringern.

ACHTUNG! Beim Ziehen dieser Wagen ist besondere Vorsicht geboten. Es wird **NICHT** empfohlen, mehr als sechs (6) Wagen miteinander zu verbinden. Ziehen Sie vor dem Transport den Netzstecker und vergewissern Sie sich, dass alle Türen geschlossen und verriegelt sind.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR ORIGINALTEILE IM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

Cambro Manufacturing garantiert, dass seine neuen Produkte für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Datum der Auslieferung durch autorisierte CAMBRO-Vertriebsstellen frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Diese Garantie unterliegt den folgenden Bedingungen und Einschränkungen:

1. Diese Garantie ist auf Produkte beschränkt, die von Cambro Manufacturing an den ursprünglichen Benutzer in den kontinentalen Vereinigten Staaten und Kanada verkauft wurden. Bei internationalen Garantieansprüchen wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Cambro-Vertreter.
2. Die Haftung von Cambro Manufacturing beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich als defekt erweisen. Teile und Arbeit, die für die vorbeugende Wartung oder Reinigung erforderlich sind, sind nicht durch diese Garantie abgedeckt.
3. Cambro Manufacturing übernimmt die üblichen Kosten für die Reparatur oder den Austausch eines Gerätes, für das eine Garantie besteht, innerhalb eines Umkreises von 80 km um eine autorisierte Servicestelle. Zeit- und Reisekosten, die über 80 Kilometer hinausgehen, gehen zu Lasten der Person oder Firma, die den Service in Anspruch nimmt. Alle Arbeiten zur Reparatur und/oder Wartung der garantierten Einheit(en) müssen während der regulären Arbeitszeit durchgeführt werden. Überstundenzuschläge werden dem Käufer in Rechnung gestellt und sind NICHT durch diese Garantie abgedeckt.
4. Kosten, die durch Verzögerungen oder Betriebseinschränkungen entstehen, die den Zugang des Servicetechnikers zu dem betreffenden Gerät oder die Durchführung von Servicearbeiten behindern, werden von dieser Garantie NICHT abgedeckt. Dies gilt auch für Anstalten, Justizvollzugsanstalten, Militär und Marineeinrichtungen.
5. Cambro Manufacturing übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für Produkte, die unsachgemäß behandelt, falsch angewandt, gewaltsam behandelt, aggressiven Chemikalien ausgesetzt, durch Überschwemmungen, Feuer oder andere Naturereignisse beschädigt, von nicht autorisiertem Personal vor Ort verändert wurden oder deren Seriennummern geändert wurden oder fehlen.
6. Cambro Manufacturing empfiehlt oder genehmigt nicht die Verwendung von Produkten für nicht-gewerbliche Anwendungen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf den privaten Gebrauch. Die Verwendung oder Installation von Produkten für nicht-gewerbliche Anwendungen führt zum Erlöschen aller ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der Garantien der HANDELSÜBLICHKEIT und der EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, einschließlich jeglicher Verantwortung für Schäden, Kosten und rechtliche Schritte, die sich aus der Verwendung oder Installation von Produkten in nicht-gewerblicher Umgebung ergeben.
7. Anpassungen wie Kalibrierungen, Nivellierung, Nachziehen von Befestigungselementen oder Versorgungsanschlüssen, die normalerweise mit der ursprünglichen Installation verbunden sind, liegen in der Verantwortung des Händlers oder Installateurs und nicht in der von Cambro Manufacturing. Eine unsachgemäße Installation umfasst unter anderem die Verwendung einer ungeeigneten elektrischen Verdrahtung und/oder einer unzureichenden oder ungeeigneten Spannung.
8. Für Ersatzteile, die vor Ort NUR durch von CAMBRO autorisierte Servicetechniker ausgetauscht werden, gilt die Garantie für die Dauer der Gerätegarantie oder 90 Tage ab Installationsdatum, je nachdem, welcher Wert höher ist. Diese Garantie bezieht sich nur auf die Kosten für das/die Teil(e) und beinhaltet keine Fracht- oder Arbeitskosten.
9. Dies ist der ausschließliche Rechtsbehelf gegen Cambro Manufacturing in Bezug auf das/die Produkt(e), unabhängig davon, ob es sich um einen Vertrag, eine unerlaubte Handlung oder eine andere Rechtstheorie handelt, und unabhängig davon, ob es sich um Garantien, Zusicherungen, Anweisungen, Installationen oder Defekte aus irgendeiner Ursache handelt. Cambro Manufacturing haftet unter keiner Rechtstheorie für Nutzungs-, Einkommens- oder Gewinnverluste oder für die Ersatznutzung oder -leistung oder für zufällige, indirekte oder besondere Schäden oder Folgeschäden oder für andere Verluste oder Kosten ähnlicher Art.
10. DIESE GARANTIE UND DIE HIERIN ENTHALTENEN ZUSICHERUNGEN UND BEDINGUNGEN GELTEN EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEEN UND HAFTUNGEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ANDERE AUSDRÜCKLICHE ODER STILLSCHWEIGENDE GARANTIEEN DER MARKTGÄNGIGKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, UND STELLEN DIE EINZIGE GARANTIE VON CAMBRO MANUFACTURING IN BEZUG AUF DAS PRODUKT/DIE PRODUKTE DAR.

RÜCKABEBEDINGUNGEN: Produkte von Cambro Manufacturing können ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers (RMA) nicht zurückgegeben werden. Die Wiedereinlagerungsgebühr beträgt 15 % zuzüglich der Kosten, die für die Aufarbeitung des Geräts erforderlich sind. Nach 90 Tagen ab Rechnungsdatum werden keine Rücksendungen mehr angenommen. Elektrische Komponenten, die zurückgesandt werden, müssen vor der Ausstellung einer Gutschrift geprüft werden. Elektrische Komponenten, die von einem Betreiber oder einem nicht zugelassenen Kundendienst installiert wurden, können nicht zur Gutschrift zurückgegeben werden.

CAMBRO

CAMBRO U.S.A.
TEL: 1(714) 848-1555
FAX: 1(714) 230-4375

CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TEL: (49) 7022 90 100 0
FAX: (49) 7022 90 100 19
cambroeuropa@cambro.com

CAMBRO UK
TEL: 0800 587 0057 Toll Free
FAX: 0845 280 3411
cambrouk@cambro.com

勘宝制造(惠州)有限公司
电话: +86-0752-2885018
传真: +86-0752-2885038
cambrochina@cambro.com

UMUPCX
REV C
1072405