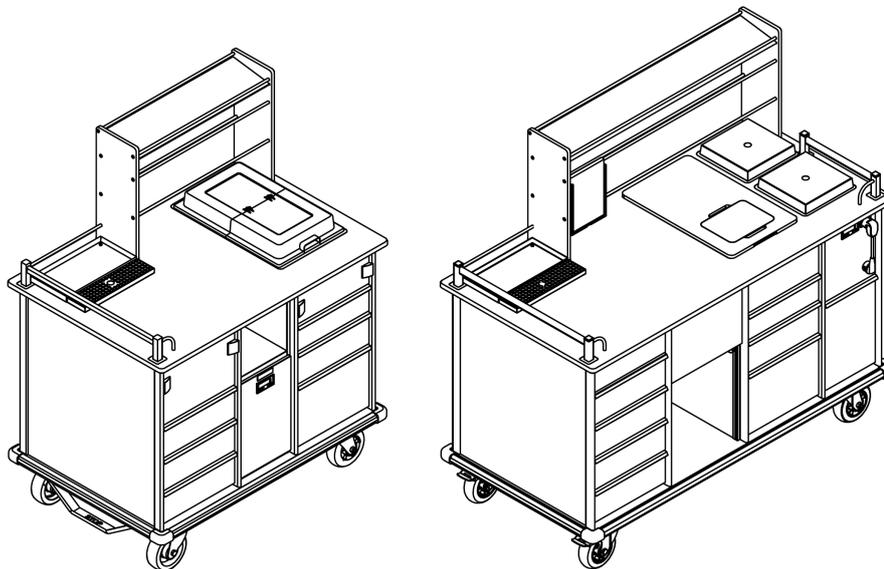


HUPFER

Betriebsanleitung



Mobis® Buffetcart Plus

Mobis/P BC-40, BC-25

Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen!

Herstellerinformationen

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20
48653 Coesfeld
Telefon: + 49 (0) 2541 805-0
E-Mail: info@hupfer.de
Internet: www.hupfer.com

Dokumentinformationen

Letzte Aktualisierung: 15.08.2023
Index: 5, de_DE

Alle Texte, Abbildungen und graphischen Gestaltungen sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Verbreitung und Ausstellung ist ausschließlich zu betriebsinternen Zwecken freigegeben. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Informationen.....	5
1.1	Produktinformationen.....	5
1.2	Zielgruppe.....	5
1.3	Symbole.....	6
1.4	Beschilderung.....	6
1.5	Konformität.....	7
2	Produktbeschreibung.....	8
2.1	Funktion.....	8
2.2	Übersicht.....	8
2.3	Ausstattungsmerkmale.....	11
2.4	Varianten.....	13
2.5	Ausstattungsoptionen.....	13
2.6	Technische Daten.....	14
2.7	Typenschild.....	15
3	Sicherheitsinformationen.....	16
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	16
3.2	Bestimmungswidrige Verwendung.....	16
3.3	Sicherheitshinweise.....	17
3.3.1	Allgemein.....	17
3.3.2	Transport.....	17
3.3.3	Betrieb und Bedienung.....	18
3.3.4	Reinigung.....	18
3.3.5	Wartung.....	18
3.3.6	Sicherheitseinrichtungen.....	19
4	Transport.....	19
4.1	Auslieferung.....	19
4.2	Innerbetrieblicher Transport.....	19
4.3	Anheben.....	19
5	Inbetriebnahme.....	20
6	Bedienung.....	21
6.1	Gerät bedienen.....	21
6.2	Wagen bewegen.....	23
6.3	Speisen kalthalten.....	28

6.4	Speisen ausgeben.....	28
6.5	Betrieb beenden.....	29
7	Pflege und Reinigung.....	31
7.1	Reinigungsintervalle.....	31
7.2	Zulässige Reinigungsarten.....	32
7.3	Zulässige Reinigungsmittel.....	34
7.4	Materialkompatibilität.....	35
7.5	Manuell reinigen.....	36
7.6	Desinfizieren.....	36
8	Wartung und Reparatur.....	37
8.1	Wartungsintervalle.....	38
8.2	Wartungstätigkeiten.....	38
8.3	Fehlermeldungen.....	40
8.4	Fehlerdiagnose.....	41
8.5	Reparatur und Ersatzteile.....	42
8.6	Wiederinbetriebnahme.....	42
9	Entsorgung.....	45

1 Allgemeine Informationen

1.1 Produktinformationen

Dieses Dokument gilt für folgende Produkte:

Produktname	Mobis® Buffetcart Plus
Kühlung	Kältespeicher, Umluftkühlung und Kälte- technik

1.2 Zielgruppe

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

Bedienpersonal

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

Betreiber

Der Betreiber oder eine beauftragte Person muss die Arbeiten durch-
führen.

- Zustand des Gesamtgeräts prüfen
- Wartungsbedarf feststellen

Elektro-Fachkraft

- elektrische Installation innerhalb des Produktes warten oder repa-
rieren
- elektrische Störungen beheben

Kälte-Fachkraft

- produktinternes System montieren, demontieren, warten oder ent-
sorgen
- Störungen beheben

Service-Techniker

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

1.3 Symbole

GEFAHR

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

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

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



„Informationen“ geben Tipps zur richtigen Anwendung des Produktes.

1.4 Beschilderung



Warnung vor elektrischem Strom

Dieses Warnsymbol ist an Stellen 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 Hochdruckreiner eingesetzt werden dürfen.

1.5 Konformität

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

Dieses Dokument gilt für folgende Produkte:

Produktname	Mobis® Buffetcart Plus
Kühlung	Kältespeicher, Umluftkühlung und Kälte- technik

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Produkt den Anforderungen den folgenden europäischen Rechtsvorgaben entsprechen:

- 2006/42/EG – Maschinenrichtlinie
- 2014/35/EU – Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU – EMV-Richtlinie

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- DIN EN ISO 12100
- DIN EN 60204-1
- DIN EN 60335-1



Coesfeld, 23.06.2023

gez.
Helmut Schumacher
Geschäftsführer

gez.
Willem Kruit
Entwicklungsleiter

2 Produktbeschreibung

2.1 Funktion

Mobis® Buffetcart Plus für Lagerung, Transport, Kühlung und Speisenausgabe von Frühstück, Abendbrot und Zwischenmahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung.

2.2 Übersicht

Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

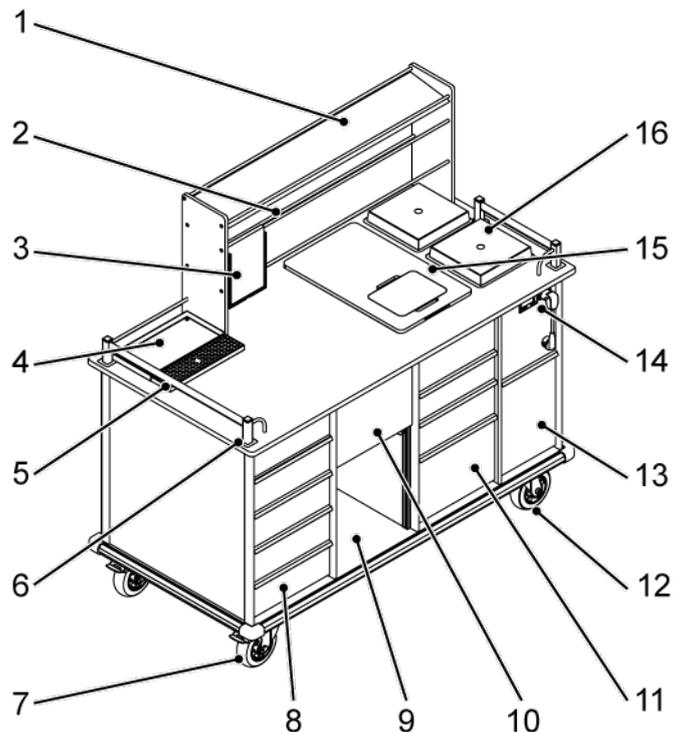


Abb. 1: Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

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

Die Anordnung der Bauteile kann je nach Optionen variieren.

Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 mit HDS Alma Antrieb

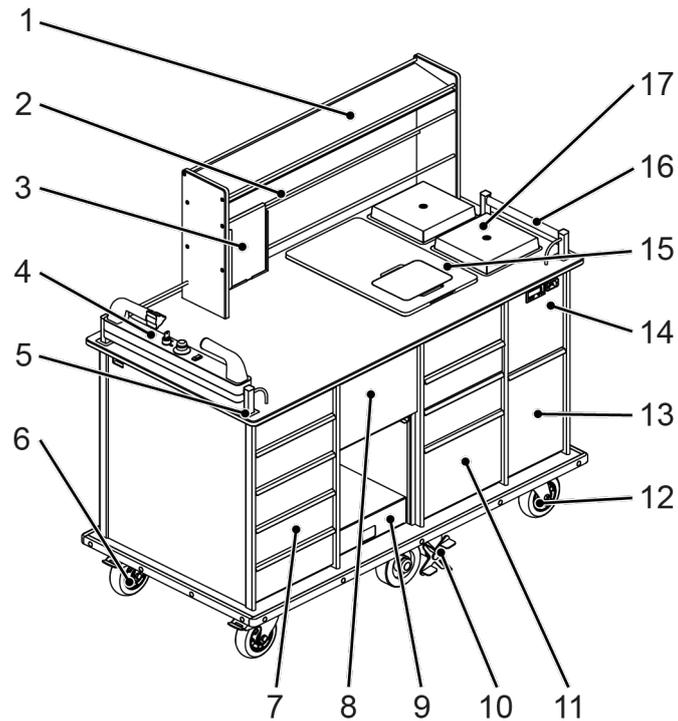


Abb. 2: Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 mit HDS Alma Antrieb

- | | |
|--|--|
| 1 Aufsatzgestell mit Husten- und Spuckschutz | 10 Antriebseinheit mit Fußpedal |
| 2 Stangen zum Einhängen von GN-Behältern | 11 gekühlter Schubladenblock |
| 3 Kartenhalter (optional) | 12 Bockrolle |
| 4 Bedienelemente | 13 Abfallbehälter |
| 5 Befestigungspunkt der Tischplatte | 14 Netzstecker und Display zur Steuerung der Umluftkühlung |
| 6 Lenkrolle | 15 Kühlplatte mit Abdeckplatte |
| 7 ungekühlter Schubladenblock | 16 Galerie und Griffstange zum Schieben |
| 8 Brötchenschublade | 17 Stapelröhren für Porzellangeschirr |
| 9 festverbauter Metallhydrid-Akku und Ablagefach für Tablett | |

Die Anordnung der Bauteile kann je nach Optionen variieren.

Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

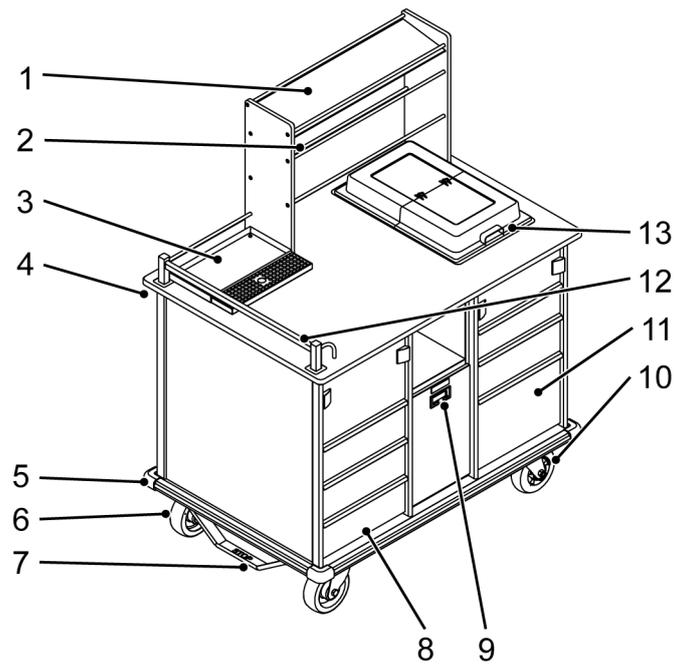


Abb. 3: Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

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

Die Anordnung der Bauteile kann je nach Optionen variieren.

2.3 Ausstattungsmerkmale

Kühlung

Der Buffetcart ist mit einer N'ice & Easy® Kühlung ausgerüstet. Das Hauptelement der Kühlung ist ein integrierter Kältespeicher, mit dem die Kühlung der Speisen auch im stromlosen Betrieb für bis zu 2 Stunden gewährleistet werden kann. Das Kühlfach ist für die Kühlung von Lebensmitteln ausgelegt. Die in die Arbeitsfläche integrierte Kühlplatte ist oberhalb des Kältespeichers angebracht und wird durch diesen automatisch gekühlt. Bei Nichtbenutzung ist die Kühlplatte mittels der mitgelieferten Abdeckplatte abzudecken.



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 Kältespeicher auf.
- Die automatische Umluftkühlung steuert die Zirkulation der Luft zwischen Kältespeicher und gekühltem Schubladenblock.

Die intelligente Steuerung regelt den Kühl- und Abtauzyklus. Die Uhrzeiten für Ihre Speisenverteilung werden projektspezifisch programmiert und können von einem Service-Techniker geändert werden. Zu Beginn der eingespeicherten Ausgabezeit ist der Kältespeicher komplett heruntergekühlt und das Mobis Buffetcart kann für bis zu 2 Stunden netzlos betrieben werden. Am Ende der bis 2-stündigen Ausgabezeit muss das Buffetcart wieder mit der Stromversorgung verbunden werden, sodass die Steuerung den Kältespeicher wieder herunter kühlt.

! HINWEIS

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.
- Decken Sie die Kühlplatte nach der Speisenverteilung ab.
- Öffnen Sie die Schubladen nur kurzzeitig.

Die automatische Umluftfunktion im Kühlblock wird bei eingeschalteter Steuerung temperaturabhängig zugeschaltet. Ein interner Akku versorgt die Lüfter und die Steuerung der Umluftfunktion auch im netzlosen Betrieb. Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, wird der Akku geladen. Die Umluftfunktion muss im Betrieb und im netzlosen Betrieb eingeschaltet sein. Zum Ende der max. 2-stündigen Ausgabezeit kann die Temperatur im Kühlblock leicht ansteigen. Wenn das Mobis Buffetcart wieder mit der Stromversorgung verbunden ist, wird eingestellte Temperatur wieder hergestellt.

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

Das Mobis Buffetcart verfügt über einen Verdampfer, der Kondenswasser aus dem Kühlfach hygienisch verdampft.

Verdampfung



Wenn der Mobis Buffetcart nach längerer Standzeit bewegt wird, können sich größere Mengen an Kondenswasser ansammeln. Das Kondenswasser erzeugt im Verdampfer eine sichtbare Dampf­wolke.

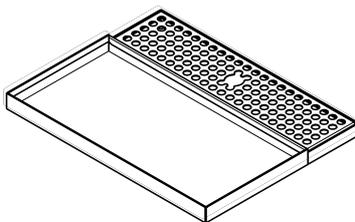
Bei neuen Mobis Buffetcarts kann das Kondenswasser in den Sammelschläuchen einen Kunststoffgeruch annehmen, der beim Verdampfen wahrnehmbar ist.

Schubladen

Alle Schubladen sind Rahmenschubladen, 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.

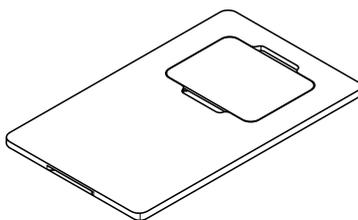
Jede Schublade hat eine bestimmte Höhe, so dass unterschiedlich hohe Gastronorm-Behälter eingehängt werden können. Die Gastronorm-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Tropfwanne



Die Tropfwanne dient zum Abstellen von zwei Thermoskannen auf der Tischplatte des Buffetcarts. Die Tropfwanne verhindert, dass Flüssigkeit auf die Arbeitsfläche tropft. Das Abtropfgitter ist aus Edelstahl und kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

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.

HDS Alma

Das Hupfer-Drive-System (HDS) Alma besteht aus einem Antrieb und einer Steuereinheit. Der Antrieb dient zum Beschleunigen und Abbremsen des Wagens. Der Antrieb unterstützt beim Bewegen des Wagens.

Der Antrieb HDS Alma ist elektrisch und wird über einen Akku mit Strom versorgt. Der Ladevorgang findet automatisch statt, wenn das Mobis Buffetcart mit der Stromversorgung verbunden ist, z.B. zum Herunterkühlen des Kältespeichers. Mit dem Schlüssel kann der Antrieb ein- und ausgeschaltet und gegen unbefugten Zugriff gesichert werden.

Der Antrieb befindet sich auf der Unterseite des Gerätes und besteht aus den Antriebsrollen sowie einem Elektromotor mit Differential. Der Antrieb ist mit einer Motorbremse ausgestattet. Der Antrieb HDS Alma beschleunigt den Wagen auf bis zu 5,5 km/h. Der Antrieb verfügt über zwei Rollen, die mit einer Feder auf den Boden gedrückt werden. Der mittig montierte Antrieb ist richtungsfest montiert und kann angehoben werden, z.B. zum seitlichen Verschieben oder im Wartungsfall.

2.4 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:

- Aufteilung der Schubladen
- Größe des Ablagefachs für Tablett
- Ausstattung mit/ohne Stapelröhren

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

2.5 Ausstattungsoptionen

Zentraltritt	Zur gleichzeitigen Fußbetätigung der Zentralfeststeller oder der Richtungsfixierung der Lenkrollen
Lenkrollen mit Richtungsfixierung	Die betätigte Richtungsfixierung fixiert die Rollen in Richtung "geradeaus"
Klappbord	Mit Ausschnitten für GN-Behälter
Kartenhalter	Zum Bereitstellen von Dokumenten und Informationen
Tropfwanne	Als Untersatz für Getränkespender zum Auffangen von Flüssigkeiten bei der Getränkeverteilung
HDS Alma	Antrieb zum Beschleunigen und Abbremsen des Wagens

2.6 Technische Daten

		Mobis/P BC-40	Mobis/P BC-25
Netzspannung	V	230	230
Frequenz	Hz	50	50
Elektronische Vorsicherung	A	16	16
Leistung	--	Siehe Produktdatenblatt	
Kühlmittel im Kühlkreislauf	--	R600a	R600a
Kälte­träger im Kälte­speicher	--	Gemisch aus Glysofor L und Wasser	
Kühltemperatur der Kälteplatte	°C	-3 bis +12	-3 bis +12
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	°C	+10 bis +30	+10 bis +30
Abmessungen ¹ B × T × H	mm	1.530 × 780 × 1.470	1.140 × 780 × 1.470
Gewicht ¹	kg	siehe Typenschild (das Gewicht variiert je nach Ausstattung)	
Traglast	kg	150	100
max. Traglast je Schublade	kg	15	15

Optionale Ausstattung

		HDS Alma
Leistung	kw	0,5
Gewicht	kg	46
Max. Geschwindigkeit	km/h	5,5
Spannung	V	24 DC

¹ Die Angaben sind Näherungswerte. Abweichungen sind möglich.

2.7 Typenschild

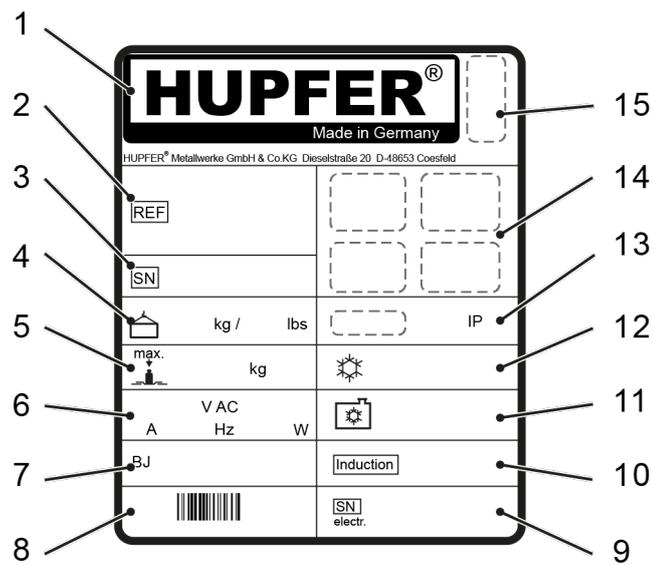


Abb. 4: Typenschild

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

3 Sicherheitsinformationen

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Buffetcart dient zur Verteilung von Speisen durch Bedienpersonal des Betreibers. Das 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 Buffetcarts 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 Buffetcarts kann zu Sachschäden oder Verletzungen führen.

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

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

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 Sicherheitshinweise

3.3.1 Allgemein

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

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

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

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

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

3.3.2 Transport

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

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

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

Transportwagen mit gelöster Richtungsfixierung schlingern beim Bewegen. Auf schrägen Ebenen können Transportwagen mit gelöster Richtungsfixierung sich selbständig und unkontrolliert in Bewegung setzen, z. B. auf Laderampen. Lösen Sie die Richtungsfixierung nur kurzzeitig bei stehenden Wagen und auf waagerechten Ebenen, z. B. zum seitlichen Verschieben.

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

3.3.3 Betrieb und Bedienung

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

Nicht auf abschüssigem Boden abstellen. Transportwagen nur mit gelöstem Feststeller bewegen. Fahren mit arretierten Feststellern beschädigt das Fahrwerk. Feststeller sind keine Bremsen. Feststeller nur bei stehendem Wagen betätigen. Lösen Sie die Richtungsfixierung nur kurzzeitig bei stehenden Wagen und auf waagerechten Ebenen, z. B. zum seitlichen Verschieben.

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

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

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

3.3.4 Reinigung

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

3.3.5 Wartung

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

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

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

3.3.6 Sicherheitseinrichtungen

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
- Richtungsfixierung an den Lenkrollen. Die Richtungsfixierung muss beim Bewegen und auf schrägen Ebenen betätigt sein. Lösen Sie die Richtungsfixierung nur zum seitlichen Verschieben.
- Not-Halt-Schalter bei Buffetcarts mit HDS Alma Antrieb. Betätigen Sie den Not-Halt-Schalter, um den fahrenden Wagen im Notfall zu stoppen.
- Blechabdeckung zum Schutz des Metallhydrid-Akkus. Arbeiten an elektrischen Bauteilen ist nur durch Fachpersonal zulässig.

4 Transport

4.1 Auslieferung

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

4.2 Innerbetrieblicher Transport

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

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

1. ➤ Schließen Sie die Schubladen.
2. ➤ Lösen Sie die Feststeller.
3. ➤ Fixieren Sie die Rollenausrichtung in Richtung "Gerade aus".

4.3 Anheben

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

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

5 Inbetriebnahme

VORSICHT

Quetschgefahr

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

- Sichern Sie den Wagen bei jedem Abstellen mit beiden Feststellern gegen Wegrollen.
- Der Wagen darf nur auf horizontalen Flächen abgestellt werden.
- Fixieren Sie die Rollenausrichtung in Richtung "Gerade aus".

HINWEIS

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.

HINWEIS

Bedienpersonal einweisen

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



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:

1. Schließen Sie den Wagen mit dem mitgelieferten Anschlusskabel an die Stromversorgung an.

2. ➤ Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.
 - ➔ Das Display zeigt die aktuelle Innenraumtemperatur des Kühlfachs an.
3. ➤ Stellen Sie bei Bedarf die Soll-Temperatur ein. Die werksseitige Voreinstellung ist 4 °C, siehe ➔ „Kühlung bedienen“ auf Seite 22
4. ➤ Schließen Sie alle Schubladen.
5. ➤ Decken Sie die Kühlplatte mit der Abdeckung ab.
6. ➤ 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.

6 Bedienung

6.1 Gerät bedienen

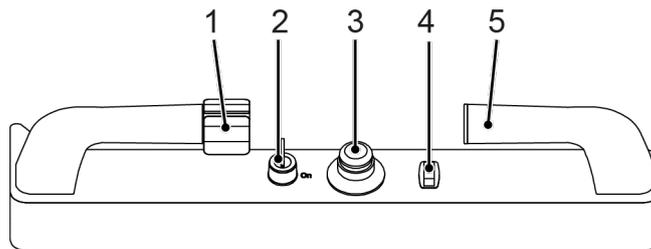


Abb. 5: Bedienelemente Buffetcart mit HDS Alma Antrieb

- 1 Fahrwahlschalter
- 2 Ein-Aus-Schalter mit Schlüssel
- 3 Not-Halt-Schalter
- 4 Kippschalter zur Geschwindigkeitswahl
- 5 Schiebegriff

Kühlung bedienen

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

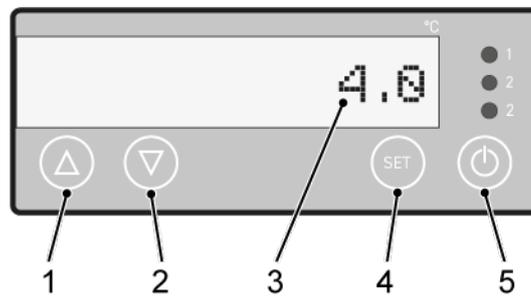


Abb. 6: Übersicht Display

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

Umluftkühlung ein- und ausschalten



Halten Sie die [Ein/Aus-Taste] gedrückt.

➔ Die Anzeige im Display ändert sich.

Soll-Temperatur anzeigen



Drücken Sie die [SET-Taste].

➔ Die Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.

Soll-Temperatur einstellen



1. Halten Sie die [SET-Taste] gedrückt.

➔ Die Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.



2. Wählen Sie mit [Set-Taste] und [Auf-Taste] oder [Set-Taste] und [Ab-Taste] die gewünschte Soll-Temperatur aus.

3. Lassen Sie die [Set-Taste] los

➔ Die Soll-Temperatur ist geändert

Kältespeicher aufbauen

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

1. Verbinden Sie das Buffetcart vor der Inbetriebnahme für mindestens 12 Stunden mit der Stromversorgung

➔ Der Kältespeicher ist aufgeladen.

2. Schalten Sie die Umluftkühlung ein.

➔ Der gekühlte Schubladenblock kann Lebensmittel kühlen.

6.2 Wagen bewegen

WARNUNG

Quetschgefahr

Unkontrolliert rollende Transportwagen können Personen quetschen.

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

WARNUNG

Quetschgefahr

Transportwagen mit gelöster Richtungsfixierung schlingern beim Bewegen. Auf schrägen Ebenen können Transportwagen mit gelöster Richtungsfixierung sich selbständig und unkontrolliert in Bewegung setzen, z. B. auf Laderampen. Wenn der Wagen unkontrolliert rollt, besteht aufgrund des Gewichts die Gefahr, dass Personen durch Stoßen oder Quetschen verletzt werden.

- Betätigen Sie die Richtungsfixierung der Rollen.
- Lösen Sie die Richtungsfixierung nur bei stehendem Wagen und auf waagerechten Ebenen.

HINWEIS

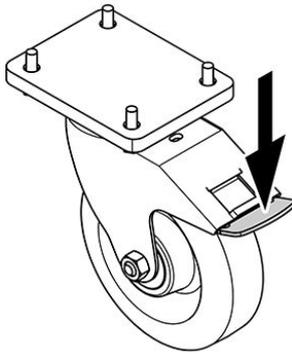
Beschädigung des Steckers

Wenn der Wagen fährt, können Hindernisse, z. B. Handläufe oder Türklinken den Stecker beschädigen.

- Trennen Sie den Stecker von der Stromversorgung.
- Trennen Sie den Stecker vom Wagen.

Feststeller betätigen

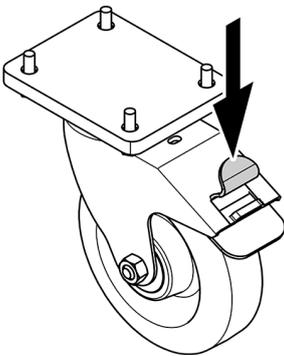
Lenkrollen mit Feststeller können die Dreh- und Schwenkbewegung der Rolle blockieren. Wenn die Feststeller an beiden Lenkrollen betätigt sind, ist der Wagen gegen Wegrollen gesichert.



➔ Betätigen Sie den Feststeller wie links gezeigt.

➔ Die Rolle blockiert die Dreh- und Schwenkbewegung.

Feststeller lösen



➔ Lösen Sie den Feststeller wie links gezeigt.

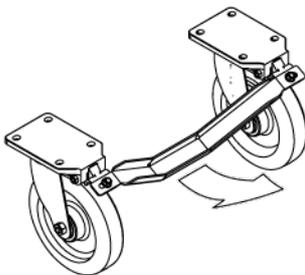
➔ Die Rolle kann drehen und schwenken.

Zentraltritt betätigen

Optional haben die Wagen einen Zentraltritt. Mit dem Zentraltritt werden gleichzeitig die Feststeller an beiden Lenkrollen betätigt. Der Zentraltritt für die Feststeller ist mit der Aufschrift *[Stop]* gekennzeichnet.

➔ Betätigen Sie den Feststeller wie links gezeigt.

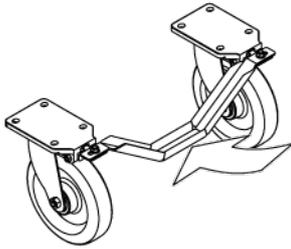
➔ Die Rolle blockiert die Dreh- und Schwenkbewegung



Zentraltritt lösen

—> Lösen Sie den Feststeller wie links gezeigt.

➔ Die Rollen können Drehen und Schwenken.



Richtungsfixierung betätigen

WARNUNG

Quetschgefahr

Transportwagen mit gelöster Richtungsfixierung schlingern beim Bewegen. Auf schrägen Ebenen können Transportwagen mit gelöster Richtungsfixierung sich selbständig und unkontrolliert in Bewegung setzen, z. B. auf Laderampen. Wenn der Wagen unkontrolliert rollt, besteht aufgrund des Gewichts die Gefahr, dass Personen durch Stoßen oder Quetschen verletzt werden.

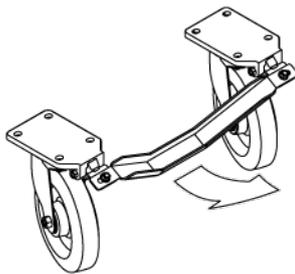
- Betätigen Sie die Richtungsfixierung der Rollen.
- Lösen Sie die Richtungsfixierung nur bei stehendem Wagen und auf waagerechten Ebenen.

Optional haben die Wagen einen Zentraltritt. Mit dem Zentraltritt werden die Rollen in die Richtung "geradeaus" fixiert.

—> Fixieren Sie die Rollenausrichtung wie links gezeigt.

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

➔ Die Richtungsfixierung rastet hörbar ein.

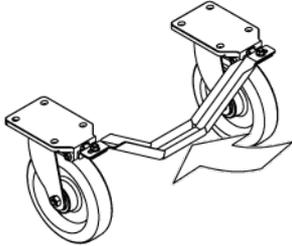


Richtungsfixierung lösen

Lösen Sie die Richtungsfixierung nur zum Manövrieren auf engem Raum, z. B. zum seitlichen Verschieben. Aktivieren Sie die Richtungsfixierung anschließend wieder.

➤ Lösen Sie die Rollenausrichtung wie links gezeigt.

➔ Die Rollen sind wieder freibeweglich.



An Schiebegriff bewegen

WARNUNG

Quetschgefahr

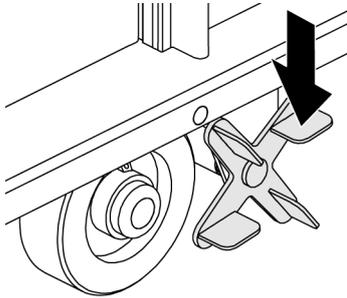
Unkontrolliert rollende Transportwagen können Personen quetschen.

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

1. ➤ Schließen Sie die Schubladen.
2. ➤ Ziehen Sie den Netzstecker.
3. ➤ Lösen Sie die Feststeller.
4. ➤ Schieben Sie den Wagen mit beiden Händen an der Griffstange.
5. ➤ Achten Sie auf eine freie Wegstrecke.
6. ➤ Bewegen Sie den Transportwagen nur über ebene, trockene und tragfähige Untergründe.
7. ➤ Bewegen Sie den Wagen auf schrägen Wegflächen zu zweit.
8. ➤ Sichern Sie den stehenden Transportwagen mit den Feststellern.

Antrieb anheben

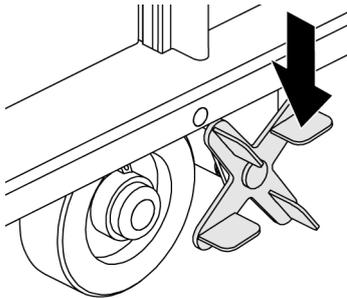
Der Antrieb kann zum Rangieren angehoben werden. Im angehobenen Zustand berühren die Antriebsrollen den Boden nicht. Der Wagen kann seitwärts verschoben werden. Wenn die Antriebsrollen über dem Boden schweben, ist der Antrieb bereits angehoben.



- ➔ Betätigen Sie das Fußpedal bis es einrastet.
- ➔ Die Rollen berühren den Boden nicht.

Antrieb absenken

Im abgesenkten Zustand können Sie den Antrieb zum Bewegen des Wagens nutzen. Im abgesenkten Zustand können Sie den Wagen nicht seitwärts verschieben. Wenn die Antriebsrollen den Boden berühren, ist der Wagen bereits abgesenkt.



- ➔ Betätigen Sie das Fußpedal bis es einrastet.
- ➔ Die Rollen berühren den Boden.

Mit HDS Alma bewegen

Mit dem HDS Alma-Antrieb können Sie den Wagen beschleunigen und abbremsen.

1. ➔ Senken Sie den Antrieb ab.
2. ➔ Schalten Sie den Antrieb mit dem Schlüssel [2] ein.
3. ➔ Wählen Sie die Geschwindigkeit am Kippschalter [4]. Bei der Einstellung "Hase" fährt der Wagen schnell und bei der Einstellung "Schildkröte" fährt der Wagen langsam.
4. ➔ Bewegen Sie den Fahrwahlschalter [1] in die gewünschte Richtung.
5. ➔ Lassen Sie den Fahrwahlschalter [1] los, um den Antrieb zu stoppen.
6. ➔ Betätigen Sie im Notfall den Not-Halt-Schalter, um den Wagen zu stoppen.

6.3 Speisen kalthalten

! HINWEIS

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.
- Decken Sie die Kühlplatte nach der Speisenverteilung ab.
- Öffnen Sie die Schubladen nur kurzzeitig.

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.

Wenn notwendig, trennen Sie den Wagen für bis zu 2 Stunden von der Stromversorgung, z. B. während der Speisenausgabe. Der Kältespeicher gewährleistet die Kühlung der Lebensmittel in diesem Zeitraum. Nach einer max. 2-stündigen stromlosen Phase muss der Wagen für mindestens 4 Stunden mit der Stromversorgung verbunden sein, damit der Kältespeicher wieder aufgebaut wird.

6.4 Speisen ausgeben



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.

1. ➤ Betätigen Sie beide Feststeller.
2. ➤ Stellen Sie sich auf die Seite mit den Schubladen.
3. ➤ 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.
4. ➤ Öffnen Sie die Schubladen des Kühlfachs nur möglichst kurz.

6.5 Betrieb beenden

1. ➤ Bewegen Sie das Buffetcart an den Abstellplatz.
2. ➤ Betätigen Sie die Feststeller.
 - ➔ Das Buffetcart ist gegen Wegrollen gesichert.
3. ➤ Schließen Sie die Schubladen.
4. ➤ Decken Sie die Kühlplatte ab.
5. ➤ Verbinden Sie das Gerät für min. 4 Stunden mit der Stromversorgung.
6. ➤ Kontrollieren Sie, ob die Umluftkühlung eingeschaltet ist.
 - ➔ Der Kältespeicher wird wieder aufgeladen.
 - ➔ Speisen werden gekühlt.
7. ➤ Reinigen Sie das Buffetcart bei Bedarf.

Mobis® Buffetcart Plus mit HDS Alma Antrieb

1. ➤ Schließen Sie das Buffetcart gegebenenfalls zum Aufladen des Akkus am Netz an.
2. ➤ Schalten Sie das Buffetcart mit dem Schlüssel am Ein-Aus-Schalter aus.
3. ➤ Ziehen Sie den Schlüssel.
 - ➔ Das Buffetcart ist gegen unbefugtes Inbetriebnehmen gesichert.

Akku laden



Lebensdauer des Akkus

Die Haltbarkeit des Akkus bei Normalbetrieb beträgt min. 5000 Ladungen.

Um für beste Bedingungen zu sorgen, sollte der Akku vor dem ersten Gebrauch und nach ca. sechsmonatigem Nichtgebrauch 48 Stunden geladen werden. Erst nach dreimaligen Auf- und Entladen ist die volle Akkukapazität wieder vorhanden.

➔ Verbinden Sie das Buffetcart mit der Stromversorgung.

- ➔ Die Ladezeit beträgt ca. drei Stunden. Der Ladevorgang wird auf dem Ladestandsanzeiger auf dem Akku angezeigt.

Der Ladezustand des Akkus wird über die Status-LED im Sichtfenster angezeigt:

Orange	<p>Initialisierungsphase / Schnellladung:</p> <p>Prüfen, ob die Spannung > 0,8 V/Zelle und die Temperatur innerhalb -10°C und 40°C liegt. Liegt die Temperatur höher als 50°C, verlängert sich die Ladedauer. Die Schnellladung kann, abhängig vom Ladezustand des Akkus, unterschiedlich lange dauern.</p>
Orange/Grün	<p>Ausgleichsladung:</p> <p>Akku ist bereits in Betrieb, mehr als 95% der Kapazität aufgeladen. Der Strom wird verringert, um alle Zellen des Akkus – abhängig vom gemessenen Zustand – auszugleichen.</p>
Grün	<p>Erhaltungsladung:</p> <p>Ladevorgang ist abgeschlossen, der Akku besitzt seine volle Kapazität. Der Akku sollte bis zur nächsten Verwendung in diesem Zustand bleiben, damit er immer vollständig geladen ist.</p>
Rot blinkend	<p>Defekt / Keine Ladung möglich:</p> <p>Gerät außer Betrieb nehmen, von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls austauschen lassen.</p>

7 Pflege und Reinigung



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.

7.1 Reinigungsintervalle

Intervall	Wartungsarbeit	Personal
nach jedem Gebrauch und bei Verunreinigung	Schubladen reinigen	Bedienpersonal
	Tischplatte reinigen	Bedienpersonal
	Ablagefach für Tablett reinigen	Bedienpersonal
bei Bedarf und gemäß hauseigenem Hygienekonzept	Außengehäuse reinigen	Bedienpersonal
	Tellerröhre reinigen	Bedienpersonal
	Gesamtgerät desinfizieren	Bedienpersonal

7.2 Zulässige Reinigungsarten

VORSICHT

Wasserverschleppung

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

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

HINWEIS

Verformung durch hohe Temperaturen

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

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

HINWEIS

Lagerschäden

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

- Sprühen Sie nicht direkt auf die Lager der Rollen.
-

HINWEIS

Schäden durch Hochdruckreinigung

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

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

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

7.3 Zulässige Reinigungsmittel

! HINWEIS

Falsche Reinigungsmittel

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

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

Geeignete Reinigungsmittel



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

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

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

Reinigungsmittel	Zulassung
Saure Mittel pH 1 – 5	
■ Säuren	
Alkalische Mittel pH 8 – 14	
■ Laugen	
Abrasives Mittel	
■ Scheuerschwamm	
■ Topfreiniger	
Nicht-abrasive Mittel	
■ Unbeschichtete Schwämme	
■ Weiche Tücher	

7.4 Materialkompatibilität

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

Material	Bauteile
HPL (high pressure laminate)	Dekore an Seiten und Schubladen
CDF (compact density fibreboard)	Arbeitsoberfläche
PE 500 (Polyethylen)	Stoßleisten
Kupfer	Rohrleitungen für das Kältemittel
Aluminium	Rahmenprofile, Kühlplatte
Edelstahl	Schubladen, standard Schubladenauszüge, Galerie und Griffstange, Tellerstapler, Ablagefach für Tablett
Stahl, verzinkt	optionale Schubladenauszüge
Glas	Aussatzgestell und Hustenschutz

7.5 Manuell reinigen

Beachten Sie folgende Hinweise bei der manuellen Reinigung.

- Reinigen Sie den Innenraum 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.
- Spülen Sie nach, sodass Reinigungs- und Desinfektionsmittel restlos entfernt sind.
- Trocknen Sie die Oberflächen innen und außen nach der Reinigung.

Schubladen reinigen

Sie können die Schubladen zur Reinigung ausbauen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

1.  Ziehen Sie die Schubladen vollständig heraus.
2.  Lösen Sie die Sicherung an beiden Führungsschienen.
Lösen Sie beim Abfallbehälter den unteren Haltebügel.
3.  Ziehen Sie die Schublade aus den Führungsschienen.
 - ➔ Die Schublade ist ausgebaut.
 - ➔ Sie können die Schublade und den Innenraum reinigen.

7.6 Desinfizieren

Alle Oberflächen können mit handelsüblichen Flächendesinfektionsmitteln desinfiziert werden.

HINWEIS

Materialschäden

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

- Beachten Sie die Hinweise der Desinfektionsmittelherstellers.

8 Wartung und Reparatur

GEFAHR

Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung

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

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

WARNUNG

Brennbares Kältemittel

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

- Verschließen Sie die Belüftungsöffnungen im Wagenboden nicht.
- Nutzen Sie keine Wärmequellen oder chemische Enteisler zum Enteisen.
- Beschädigen Sie den Kältemittelkreislauf nicht.

8.1 Wartungsintervalle

Überprüfen Sie folgende Komponenten regelmäßig auf ihre Funktionsfähigkeit:

Intervall	Wartungsarbeit	Personal
vor jeder Nutzung	Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.	Betreiber
täglich	Sichtprüfung des Gesamtgeräts durchführen.	Betreiber
halbjährlich	Elektrische Funktionen der Kühlung prüfen. Kühlleistung und Temperatur prüfen.	Elektro-Fachkraft Kälte-Fachkraft
jährlich	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gesamtgerät auf Verzug und mechanische Schäden prüfen ■ Wirksamkeit der Feststeller prüfen ■ mechanische Festigkeit der Rollen prüfen ■ Funktionsfähigkeit der Zentraltritte prüfen 	Service-Techniker
	Elektrische Schutzleiter prüfen (VDE 0701); Grenzwert für den Schutzleiterwiderstand < 100 mΩ	Elektro-Fachkraft
	DGUV V3 Messung für ortsveränderliche Betriebsmittel durchführen.	Elektro-Fachkraft
	Kühlstellenregler prüfen.	Kälte-Fachkraft
	Wartungsintervall zurücksetzen.	

8.2 Wartungstätigkeiten

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 im Wagenboden nicht.
- Nutzen Sie keine Wärmequellen oder chemische Enteisermittel 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.

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

Kühlung enteisen

Die Kühlung enteisen Sie mit folgenden Schritten:

1.  Trennen Sie den Wagen vom Stromnetz.
2.  Schalten Sie die Umluftkühlung aus.
3.  Entfernen Sie alle Lebensmittel aus dem gekühlten Schubladenblock.
4.  Stellen Sie den Wagen über einen Abfluss.
5.  Legen Sie einen leeren GN-Behälter in die obere Schublade, um Tauwasser im Schubladenblock aufzufangen.
6.  Öffnen Sie restlichen Schubladen des gekühlten Schubladenblockes.
7.  Nehmen Sie die Abdeckung von der Kühlplatte ab.
 - ➔ 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.

Nach Enteisierung in Betrieb nehmen

Beachten Sie folgende Schritte für die Wiederinbetriebnahme:

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

Vereisung verhindern

Folgenden Maßnahmen mindern das Vereisungsrisiko der Kühlung:

1.  Lassen Sie den Wagen prinzipiell am Stromnetz. Der Wagen steuert Kühl- und Abtauphasen selbstständig.
2.  Trennen Sie den Wagen für max. 2 Stunden von der Stromversorgung. Die Zeit entspricht der notwendigen Abtauphase.
3.  Wenn Sie den Wagen wieder mit der Stromversorgung verbinden, dann für ca. 4 Stunden. In dieser Zeit wird der Kältespeicher wieder aufgebaut.
4.  Lassen Sie die Steuerung für die Umluftfunktion eingeschaltet.

8.3 Fehlermeldungen

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

8.4 Fehlerdiagnose

Fehlerdiagnose



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.

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe	Personal
Temperatur im Kühlfach ist zu hoch	Kühlung ist nicht ausreichend aufgebaut	Schließen Sie den Wagen für mindestens 6 Std. an die Stromversorgung an.	Bedienpersonal
	Kühlung ist vereist	Enteisen Sie die Kühlung	Bedienpersonal
	Kühlung ist defekt	Die Kühlung muss von einer Kälte-Fachkraft repariert oder ausgetauscht werden.	Kälte-Fachkraft
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	Bedienpersonal
Display der Steuerung ist dunkel, Umluftkühlung läuft	Display ist defekt.	Rufen Sie eine Elektro-Fachkraft, die das Display und die Steuerung austauscht.	Elektro-Fachkraft
Kältespeicher 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.	Bedienpersonal
	Anschluss kann nicht hergestellt werden	Rufen Sie einen Servicetechniker, der die Steckverbinder und das Kabel überprüft.	Service-Techniker
	Kühlung ist defekt	Die Kühlung muss von einer Kälte-Fachkraft repariert oder ausgetauscht werden.	Kälte-Fachkraft
Displayanzeige [F IH] und akustischer Warneinweis	Bruch des Temperaturfühlers	Drücken Sie die Taste AB, um den Warnton abzuschalten.	Service-Techniker
		Rufen Sie einen Service-Techniker.	

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe	Personal
Kältemittel entweicht	Beschädigung des Kältemittelkreislaufs	Bereiche gut belüften. Wagen von der Stromversorgung trennen. Die Kühlung muss von einer Kälte-Fachkraft repariert oder ausgetauscht werden	Kälte-Fachkraft
HDS Alma Antriebsrollen befördern den Wagen nicht	Der Antrieb ist angehoben	Senken Sie den Antrieb ab.	Bedienpersonal
	Mechanische oder elektrische Störung	Heben Sie den Antrieb an und rufen Sie einen Service-Techniker	Bedienpersonal
Wagen mit HDS Alma Antrieb fährt nicht	Akku entladen	Wagen mit der Stromversorgung verbinden. Der Ladezustand des Buffetcarts ist in dem Fenster der Akkubox ersichtlich.	Bedienpersonal
	Akku defekt	Buffetcart von autorisiertem Fachpersonal überprüfen lassen.	Service-Techniker
	Schlüsselschalter nicht eingeschaltet	Schlüsselschalter einschalten.	Bedienpersonal
	Not-Halt-Schalter betätigt	Not-Halt-Schalter lösen	Bedienpersonal

8.5 Reparatur und Ersatzteile

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

8.6 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.

Datum und Uhrzeit aktualisieren

! HINWEIS

Niedriger Akkuladestand bei Nichtbetrieb

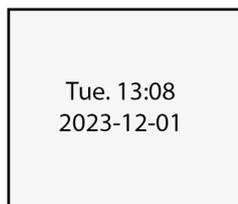
Nach 480 Stunden (2 Wochen) ohne Stromanschluss ist der Akku der intern verbauten Steuerung vollständig entladen und die Daten für Uhrzeit und Datum müssen neu programmiert werden.

- Schließen Sie den Wagen bei Nichtbetrieb alle 2 Wochen für mindestens 3 Stunden an die Stromversorgung an, um den Akku vollständig aufzuladen.
- Aktualisieren Sie bei entladenem Akku das Datum und die Uhrzeit der Steuerung.

Programm stoppen

Das Programm muss gestoppt sein, um Datum und Uhrzeit einstellen zu können.

1. ➤ Lösen Sie die Blende mit dem Display zur Steuerung der Umluftkühlung.



2. ➤ Drücken Sie gleichzeitig die Taster ◀ und ▶.

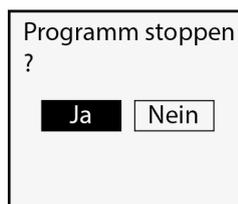
➔ Das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

3. ➤ Drücken Sie die **ESC**-Taste, um in den Programmmodus zu wechseln.



4. ➤ Wählen Sie über die ▼ ▲-Taster die Schaltfläche *[Stoppen]* aus.

5. ➤ Bestätigen Sie die Eingabe mit der **OK**-Taste.



6. ➤ Wählen Sie über die ◀-Taste die Schaltfläche *[Ja]* aus.

7. ➤ Bestätigen Sie die Eingabe mit der **OK**-Taste.

➔ Das Programm stoppt.

Datum und Uhrzeit einstellen



1. ➤ Wählen Sie über die ▼ ▲-Taster die Schaltfläche *[Setup]* aus.

2. ➤ Bestätigen Sie die Eingabe mit der **OK**-Taste.



3. ➤ Wählen Sie über die -Taster die Schaltfläche *[Uhr]* aus.

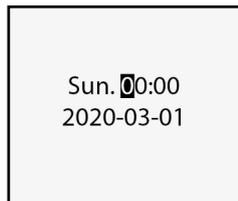
4. ➤ Bestätigen Sie die Eingabe mit der -Taste.



5. ➤ Wählen Sie über die -Taster die Schaltfläche *[Uhr einstellen]* aus.

6. ➤ Bestätigen Sie die Eingabe mit der -Taste.

➔ Ein Zahlenfeld zur Eingabe der Uhrzeit und des Datums erscheint.



7. ➤ Wählen Sie über die -Taster die gewünschte Position.

Stellen Sie über die -Taster den gewünschten Wert ein.

8. ➤ Bestätigen Sie die Eingaben mit der -Taste.

➔ Datum und Uhrzeit sind eingestellt.

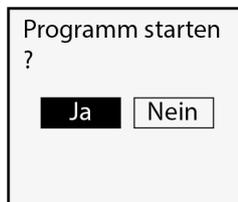
Programm starten

1. ➤ Drücken Sie 2 × die -Taste, um in den Programmmodus zu wechseln.



2. ➤ Wählen Sie über die -Taster die Schaltfläche *[Starten]* aus.

3. ➤ Bestätigen Sie die Eingabe mit der -Taste.



4. ➤ Wählen Sie über die -Taste die Schaltfläche *[Ja]* aus.

5. ➤ Bestätigen Sie die Eingabe mit der -Taste.

➔ Das Programm startet.

6. ➤ Drücken Sie die Blende mit dem Display zur Steuerung der Umluftkühlung wieder in das Buffetcart.

➔ Das Buffetcart ist einsatzbereit.

9 Entsorgung



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

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

Personal:

- Kälte-Fachkraft
- Elektro-Fachkraft
- Service-Techniker

Entsorgen Sie das Produkt mit den folgenden Schritten.

- 1.** Bauen Sie die elektrischen Bauteile aus.
- 2.** Lassen Sie das Kältemittel und die Kühlsole ab.
- 3.** Entsorgen Sie das Kältemittel und die Kühlsole fachgerecht.
- 4.** Geben Sie die Komponenten bei kontrollierten Entsorgungsstellen ab.

Wartungsdokumentation

Intervall	halbjährlich	halbjährlich	jährlich	jährlich	jährlich	jährlich	jährlich
Prüfung/Tätigkeit	Elektrische Funktionen der Kühlung prüfen	Kühlleistung und Temperatur prüfen.	Gesamtgerät auf Verzug und mechanische Schäden, Wirksamkeit der Feststeller, mechanische Festigkeit der Rollen, Funktionsfähigkeit der Zentraltritte prüfen.	Elektrische Schutzleiter prüfen (VDE 0701): Grenzwert für den Schutzleiterwiderstand < 100 mΩ	DGUV V3 Messung für ortsveränderliche Betriebsmittel durchführen.	Kühlstellenregler prüfen. Wartungsintervall zurücksetzen.	Dokumentation prüfen
Zuständigkeit	Elektro-Fachkraft	Kälte-Fachkraft	Service-Techniker	Elektro-Fachkraft	Elektro-Fachkraft	Kälte-Fachkraft	Betreiber
Datum							
Unternehmen & Name							
Unterschrift							
Datum							
Unternehmen & Name							
Unterschrift							
Datum							
Unternehmen & Name							
Unterschrift							
Datum							
Unternehmen & Name							
Unterschrift							
Datum							
Unternehmen & Name							
Unterschrift							

Kopieren Sie diese Vorlage für Ihre Dokumentationsunterlagen.

Kurzanleitung

Betriebsanleitung beachten

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

Funktion der Kühlung

Das Mobis Buffetcart kühlt mit einem N'ice & Easy® Kältespeicher. In den Kühlzeiten wird der Kältespeicher heruntergekühlt. Eine Umluftkühlung verteilt die Kälte im gekühlten Schubladenblock. In der Ausgabezeit erlaubt der heruntergekühlte Kältespeicher eine Trennung vom Stromnetz. Die Steuerung kühlt den Kältespeicher passend zu den programmierten Ausgabezeiten herunter.

- Verbinden Sie das Mobis Buffetcart mit dem Stromnetz.
- Sie können das Mobis Buffetcart innerhalb der angegebenen Ausgabezeiten stromlos betreiben.
- Sie können das Mobis Buffetcart außerhalb der Ausgabezeit für ca. 3 Minuten vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie die Umluftkühlung immer eingeschaltet.
- Beachten Sie die eingestellten Ausgabezeiten in der Tabelle.

Ausgabezeit	Start	Ende

Wagen in Betrieb nehmen

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

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

Temperatur einstellen

1. Drücken Sie die SET-Taste .
 - ➔ Das Display zeigt die Soll-Temperatur an.
2. 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.

Wagen bestücken

1. Sichern Sie den Wagen mit den Feststellern.
2. Prüfen Sie die Temperatur in der Anzeige.
3. Bestücken Sie den Wagen. Beachten Sie die maximale Höhe für GN-Behälter.

Speisen ausgeben

1. Öffnen Sie die Schubladen nur kurz zur Entnahme.
2. Schließen Sie die Schubladen direkt nach der Entnahme.

Wagen bewegen



WARNUNG

Quetschgefahr

Unkontrolliert rollende Transportwagen können Personen quetschen.

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

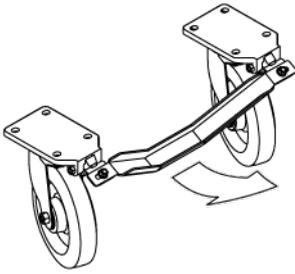
1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lösen Sie die Feststeller.
 - ➔ Sie können den Wagen bewegen.
3. Sichern Sie den stehenden Wagen mit den Feststellern.

Mobis® Buffetcart Plus

HUPFER

Rifix-Rollen (optional)

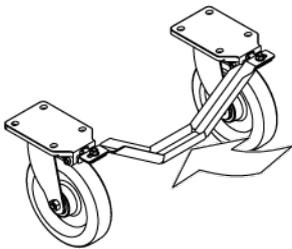
Über den Zentraltritt werden die Rollen in die Richtung "geradeaus" fixiert.



➤ Fixieren Sie die Rollenausrichtung wie in der Abbildung gezeigt.

- ➔ Mit fixierter Rollenausrichtung stabilisiert sich das Fahrverhalten des Wagens auf weiteren Fahrstrecken.
- ➔ Die Richtungsfixierung rastet hörbar ein.

Sie können die Richtungsfixierung zum Manövrieren auf engem Raum lösen.



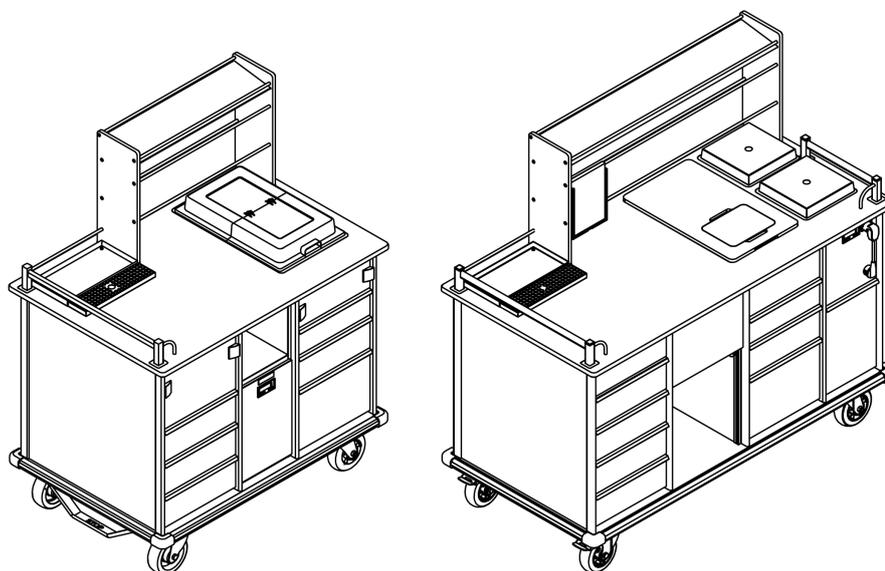
1. ➤ Lösen Sie die Rollenausrichtung wie in der Abbildung gezeigt.

- ➔ Die Rollen sind frei beweglich.

2. ➤ Aktivieren Sie die Richtungsfixierung anschließend wieder.

HUPFER

Operating instructions



Mobis® Buffetcart Plus

Mobis/P BC-40, BC-25

Read the instructions prior to performing any task!

Manufacturer information

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20

48653 Coesfeld

Telephone: + 49 (0) 2541 805-0

Email: info@hupfer.de

Internet: www.hupfer.com

Document information

Last update: 15.08.2023

Index: 5, en_GB

All texts, figures and graphic designs are protected by copyright. Reproduction, distribution and issuing are permitted for internal company purposes only. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Table of contents

1	General information.....	5
1.1	Product information.....	5
1.2	Target group.....	5
1.3	Symbols.....	6
1.4	Signs.....	6
1.5	Conformity.....	7
2	Product description.....	8
2.1	Function.....	8
2.2	Overview.....	8
2.3	Equipment features.....	11
2.4	Variants.....	13
2.5	Equipment options.....	13
2.6	Technical data.....	14
2.7	Rating plate.....	15
3	Safety information.....	15
3.1	Intended use.....	15
3.2	Improper use.....	16
3.3	Safety instructions.....	16
3.3.1	General information.....	16
3.3.2	Transport.....	17
3.3.3	Operation and use.....	17
3.3.4	Cleaning.....	17
3.3.5	Maintenance.....	17
3.3.6	Safety devices.....	18
4	Transport.....	18
4.1	Delivery.....	18
4.2	In-house transport.....	18
4.3	Lifting.....	19
5	Commissioning.....	19
6	Operation.....	20
6.1	Operating the transport cart.....	20
6.2	Moving the cart.....	22
6.3	Keeping food cold.....	27

6.4	Serving food.....	27
6.5	Finishing operation.....	28
7	Care and cleaning.....	30
7.1	Cleaning intervals.....	30
7.2	Permissible cleaning types.....	31
7.3	Permissible cleaning agents.....	33
7.4	Material compatibility.....	34
7.5	Manual cleaning.....	35
7.6	Disinfecting.....	35
8	Maintenance and repair.....	36
8.1	Maintenance intervals.....	36
8.2	Maintenance activities.....	37
8.3	Error messages.....	38
8.4	Troubleshooting.....	39
8.5	Repairs and spare parts.....	40
8.6	Recommissioning.....	40
9	Disposal.....	42

1 General information

1.1 Product information

This document applies to the following products:

Product name	Mobis® Buffetcart Plus
Cooling	Eutectic plate, fan-assisted cooling and refrigeration technology

1.2 Target group

These operating instructions are intended for the following groups of people who perform the listed activities with or on the product:

Electrician

- Servicing or repairing the electrical installation within the product
- Rectifying electrical faults

Maintenance engineer

- Maintenance work on mechanical systems or trained activities on the electrical, cooling or heating systems
- Simple repairs
- Appropriately trained employees of the customer or an employee of the manufacturer

Operating staff

- Standard operating steps
- Rectifying faults as described in the “Troubleshooting” section
- Cleaning

Operator

The operator or an authorised person must carry out the work.

- Check the condition of the entire unit
- Determine maintenance requirements

Refrigeration specialist

- Assembling, dismantling, servicing or disposing of a system within the product
- Rectifying faults

1.3 Symbols

DANGER

“Danger” indicates a hazardous situation that will result directly in death or serious injury.

WARNING

“Warning” indicates a hazardous situation that may result in serious injury.

CAUTION

“Caution” indicates a potentially hazardous situation that may result in minor to moderate injury.

NOTICE

“Notice” indicates a situation that may result in damage to property.

“Notes” give tips on the correct use of the product.



1.4 Signs

Warning of electric current



This warning symbol is attached at points on the product where the electrical circuits are installed.

Warning of flammable substances



This warning symbol is attached to points where hazards are caused by flammable substances.

Do not use pressure washers and steam cleaners



This warning symbol means that no steam cleaners or pressure washers may be used on or around the product.

1.5 Conformity

Manufacturer	Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Address	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Contact	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

This document applies to the following products:

Product name	Mobis® Buffetcart Plus
Cooling	Eutectic plate, fan-assisted cooling and refrigeration technology

Hereby the manufacturer declares that the product complies with the requirements of the following European legislation:

- 2006/42/EC – Machinery Directive
- 2014/35/EU – Low Voltage Directive
- 2014/30/EU – EMC Directive

In addition, the following harmonised standards have been applied:

- DIN EN ISO 12100
- DIN EN 60204-1
- DIN EN 60335-1



Coesfeld, 23.06.2023

Helmut Schumacher
Managing Director

Willem Kruit
Development Manager

2 Product description

2.1 Function

Mobis® Buffetcart Plus for storage, transport, cooling and serving of breakfast, evening meal and snacks in communal catering.

2.2 Overview

Overview of Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

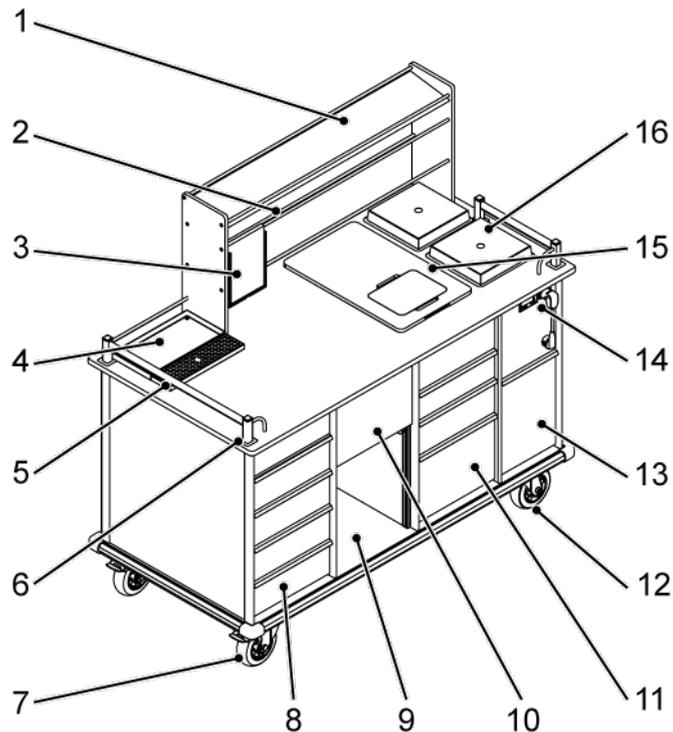


Fig. 1: Overview of Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Frame top for service trolley with sneeze guard | 10 | Bread roll drawer |
| 2 | Bars for attaching GN containers | 11 | Cooled drawer block |
| 3 | Card holder (optional) | 12 | Fixed castor |
| 4 | Drip tray for beverage dispenser (optional) | 13 | Hook-on container |
| 5 | Gallery and handle bar for pushing | 14 | Mains plug and display for control of fan-assisted cooling |
| 6 | Fixing point of the tabletop | 15 | Cooling plate with cover plate |
| 7 | Swivel castor | 16 | Stacking compartments for porcelain crockery |
| 8 | Uncooled drawer block | | |
| 9 | Storage compartment for trays | | |

The arrangement of the components may vary depending on the configuration.

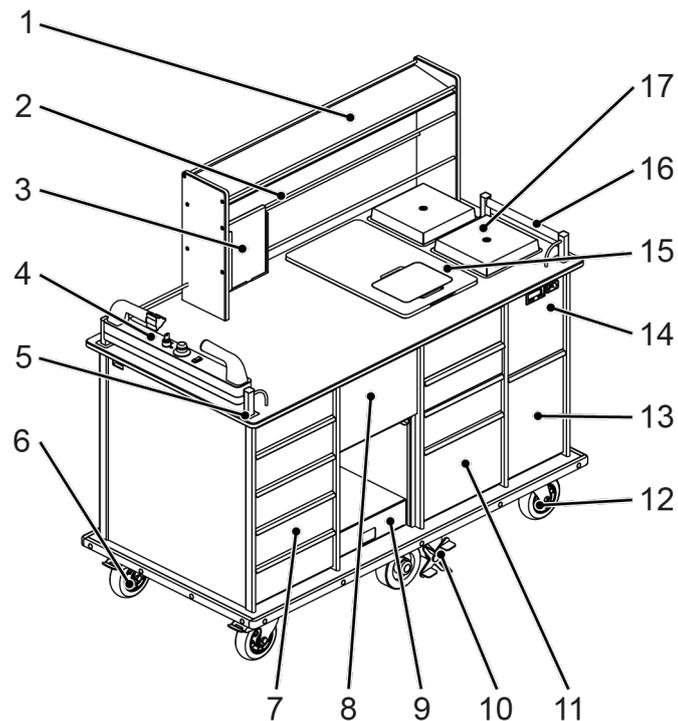
Overview of Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 with HDS Alma drive

Fig. 2: Overview of Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 with HDS Alma drive

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Top frame with sneeze guard | 10 | Drive unit with foot pedal |
| 2 | Bars for attaching GN containers | 11 | Cooled drawer block |
| 3 | Card holder (optional) | 12 | Fixed castor |
| 4 | Controls | 13 | Hook-on container |
| 5 | Fixing point of the tabletop | 14 | Mains plug and display for control of fan-assisted cooling |
| 6 | Swivel castor | 15 | Cooling plate with cover plate |
| 7 | Uncooled drawer block | 16 | Gallery and handle bar for pushing |
| 8 | Bread roll drawer | 17 | Stacking compartments for porcelain crockery |
| 9 | Built-in metal hydride battery and tray compartment | | |

The arrangement of the components may vary depending on the configuration.

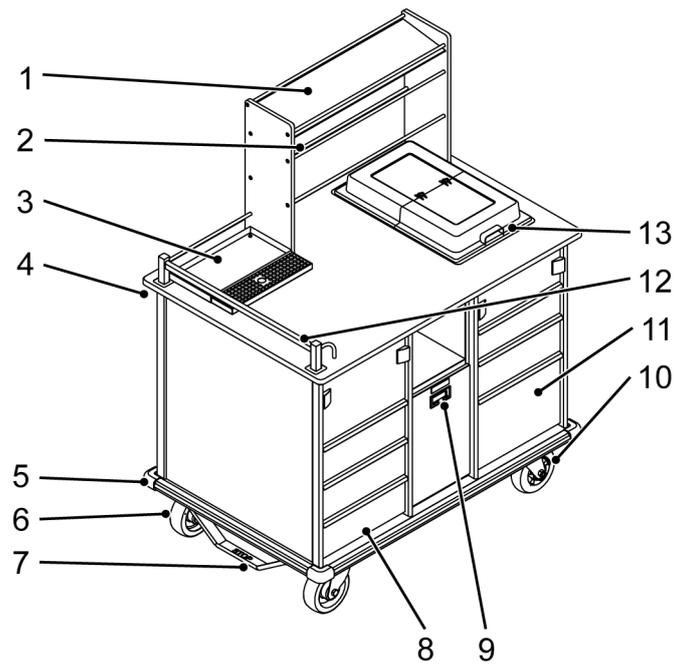
Overview of Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

Fig. 3: Overview of Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Frame top for service trolley with sneeze guard | 8 | Uncooled drawer block |
| 2 | Bars for attaching GN containers | 9 | Display for controlling the fan-assisted cooling |
| 3 | Drip tray for beverage dispenser (optional) | 10 | Fixed castor |
| 4 | Mains plug (installed at the rear) | 11 | Cooled drawer block |
| 5 | Impact protection | 12 | Gallery and handle bar for pushing |
| 6 | Swivel castor | 13 | Cooling plate with folding cover plate |
| 7 | Central lock tread (optional) | | |

The arrangement of the components may vary depending on the configuration.

2.3 Equipment features

Cooling

The Buffetcart is equipped with a N'Ice & Easy® cooling system. The main element of the cooling system is an integrated cold storage unit, which can be used to ensure that food is kept cool for up to 2 hours, even in de-energised operation. The cooling compartment is designed to keep food cool. The cooling plate integrated into the work surface is mounted above the cold storage unit and is automatically cooled by it. When not in use, cover the cooling plate with the cover plate supplied.



Water condenses on the cold cooling plate and freezes into ice.

- Always cover the cooling plate when not in use.

The refrigeration system consists of two independently controlled circuits:

- The condensing unit builds up cold in the cold storage unit.
- The automatic fan-assisted cooling controls the circulation of air between the cold storage unit and the cooled drawer block.

The intelligent control system regulates the cooling and defrosting cycle. The times for serving food are programmed specifically to the project and can be modified by a service engineer. To begin the saved serving time, the cold storage unit is cooled completely and the Mobis Buffetcart can be operated for up to 2 hours without being connected to the mains. At the end of the 2-hour serving time, the Buffetcart must be connected to the power supply again so the control system can cool the cold storage unit again.

! NOTICE

Cooling failure due to icing

Iced cooling fins prevent air circulation in the cooled drawer block. Cooling cannot be guaranteed.

- Always leave the control switched on.
- Always close the drawers completely.
- Cover the cooling plate after food distribution.
- Open the drawers only briefly.

The automatic recirculation function in the cooling block is switched on depending on the temperature when the control system is switched on. An internal rechargeable battery supplies the fans and the control system of the recirculation function even when not connected to the mains. When the Buffetcart is connected to the power supply, the battery is charged. The recirculation function must be switched on when in operation and in operation when not connected to the mains. The temperature in the cooling block may rise slightly at the end of the maximum serving time of 2-hours. The set temperature is restored when the Mobis Buffetcart is reconnected to the power supply.

The refrigerant used in the cold storage unit is harmless to health and the environment. The liquid in the cold storage unit is a mixture of Glysofor L and water. Even when in contact with food, this refrigerant is non-toxic and environmentally harmless.

The Mobis Buffetcart has an evaporator, which hygienically vaporises condensation from the cooling compartment.

Evaporation



If the Mobis Buffetcart is moved after a long period of being stationary, high levels of condensation can form. Condensation creates a visible cloud of steam in the evaporator.

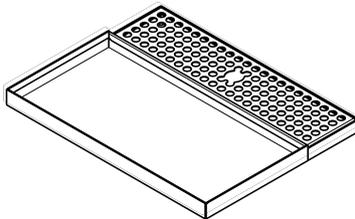
On new Mobis Buffetcarts, condensation in the collecting hoses can take on an odour of polymers which is noticeable during the evaporation process.

Drawers

All the drawers have frames for hanging Gastronorm containers on. Each drawer fits a Gastronorm 1/1 container or the corresponding number of smaller containers in sizes 1/2, 1/3 or 2/4.

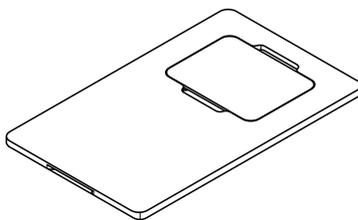
Each drawer is of a certain height so that different sized Gastronorm containers can be hung in it. The Gastronorm containers are not supplied.

Drip tray



The drip tray is a space for two thermos flasks on the tabletop of the Buffetcart. The drip tray prevents liquid from dripping onto the work surface. The drip tray is made of stainless steel and can be cleaned in a washing device.

Cover plate



The uses of the cover plate include the following:

- Cover for the cooling plate
- Cover for the GN container with bread or rolls
- Cutting board

The cover plate can be cleaned in a washing device.

HDS Alma

The Hupfer drive system (HDS) Alma consists of a drive and a control unit. The drive accelerates and decelerates the cart. The drive makes it easier to move the cart.

The HDS Alma drive is electric and is powered by a battery. Charging takes place automatically when the Mobis Buffetcart is connected to the power supply, for example in order to cool the eutectic plate. The key can be used to switch the drive on and off and to prevent unauthorised access.

The drive is located on the underside of the cart and consists of the drive rollers and an electric motor with differential. The drive is equipped with a motor brake. The HDS Alma drive can propel the cart at up to 5.5 km/h. The drive has two wheels, which are pressed to the by with a spring. The centrally mounted drive is attached in a fixed direction and can be raised for sideways movement or maintenance, for example.

2.4 Variants

The Mobis® Buffetcart Plus is available in two versions:

- Mobis® Buffetcart Plus – BC-25 to cater for up to 25 people
- Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 to cater for up to 40 people

The versions differ as follows:

- Drawer layout
- Size of the tray storage compartment
- Equipment with/without stacking compartments

Both versions are equipped with the same cooling technology and safety features. Also, the same optional accessories are available for both versions.

2.5 Equipment options

Central lock tread	For simultaneous foot actuation of the central locking device or direction lock of the swivel castors
Swivel castors with direction lock	When engaged, the direction lock fixes the wheels straight ahead
Hinged shelf	With handle openings for GN containers
Card holder	For holding documents and information
Drip tray	As a base for beverage dispensers to collect liquids during beverage distribution.
HDS Alma	Drive for accelerating and decelerating the cart

2.6 Technical data

		Mobis/P BC-40	Mobis/P BC-25
Mains voltage	V	230	230
Frequency	Hz	50	50
Electronic back-up fuse	A	16	16
Power	--	See product data sheet	
Refrigerant in the cooling circuit	--	R600a	R600a
Refrigerant in the eutectic plate	--	Mixture of Glysofor L and water	
Cooling temperature of the cold plate	°C	-3 to +12	-3 to +12
Operating and ambient conditions	°C	+10 to +30	+10 to +30
Dimensions ¹ W × D × H	mm	1,530 x 780 x 1,470	1,140 x 780 x 1,470
Weight ¹	kg	See rating plate (the actual weight varies depending on the equipment)	
Load bearing capacity	kg	150	100
Max. load per drawer	kg	15	15

Optional equipment

		HDS Alma
Power	kW	0.5
Total weight	kg	46
Maximum speed	km/h	5.5
Voltage	V	24 DC

¹ The figures are approximate values. Deviations are possible.

2.7 Rating plate

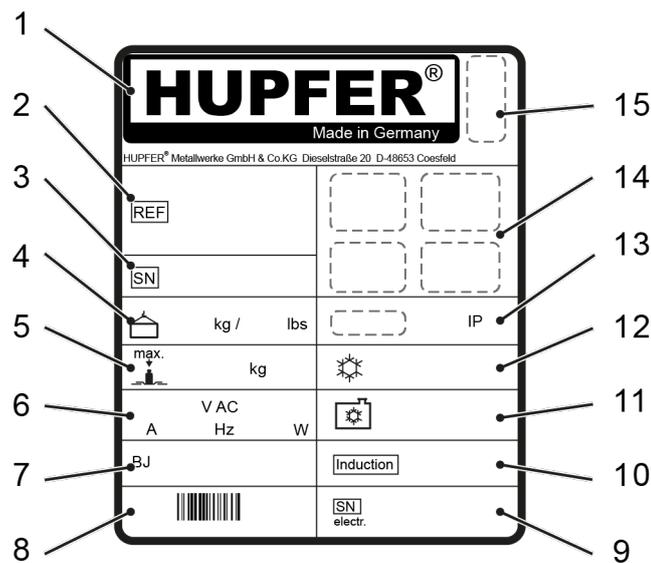


Fig. 4: Rating plate

- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|--|
| 1 | Manufacturer and address | 9 | Electrical serial number |
| 2 | Type designation and product code | 10 | Induction frequency |
| 3 | Order number | 11 | Refrigerant |
| 4 | Total weight | 12 | Refrigeration capacity |
| 5 | Payload, total | 13 | Protection code |
| 6 | Electrical connection | 14 | Certification mark/CE label if available |
| 7 | Model year | 15 | Disposal of old appliances |
| 8 | Product code as barcode | | |

3 Safety information

3.1 Intended use

The Buffetcart is designed for the distribution of food by the operator's staff. The Buffetcart may only be moved on flat surfaces.

If the Buffetcart is equipped with a continuous gallery, items may be transported on the top of the cart. Make sure all transported items stand firmly on a non-slip mat to prevent them from falling off.

The Buffetcart is used for cooling food in the cooled drawer block. For reliable cooling, the cooling-defrosting cycle of the Buffetcart must be observed.

Any use other than or beyond this is considered inappropriate.

Intended use includes following the prescribed procedures, complying with the given specifications, and using the genuine accessories that are provided or additionally available. Any other use of the cart is considered inappropriate.

3.2 Improper use

All uses other than the intended one are improper. Improper use of the Buffetcart may result in damage or injury.

In particular, make sure that the following inappropriate uses are avoided:

- Use as a self-service trolley
- Placing items on top of Buffetcarts without a continuous gallery
- Using Buffetcarts to sit or climb on
- Structural modifications to the Buffetcart
- Using the Buffetcart in a defective condition and/or without protective coverings or safety devices
- Operation with safety devices that are not in perfect condition, or are bypassed or out of service
- Operation of the Buffetcart in a potentially explosive atmosphere

It may not be used for transporting living creatures. Persons must not sit or stand on or in the cart.

In the case of improper use, the manufacturer and suppliers shall assume no liability for resulting damage. Damage caused by improper use shall result in loss of liability and of guarantee claims.

3.3 Safety instructions

3.3.1 General information

The transport cart may only be used in a technically sound condition, while taking risks and safety into consideration, for its intended purpose and in accordance with the operating instructions.

All operating elements and controls must be in a technically sound condition and function reliably.

Before each use, the transport cart must be checked for any visibly apparent damage or defects. If damage occurs, immediately notify those responsible and shut down the transport cart.

Changes or conversions are only permitted after consultation and written consent from the manufacturer.

Transport carts can move off under their own weight and in an uncontrolled manner if the wheels are not locked and the direction lock is engaged.

3.3.2 Transport

If the appliance has to be lifted, only use lifting gear and load-bearing equipment approved for the weight of the device.

Only use transport vehicles that are approved for the weight of the transport vehicle.

The trolley has no attachment points for attaching eyes or similar lifting aids.

Transport trolleys with loosened directional fixation lurch during when moving. On inclined planes, trolleys with a loose directional can move independently and in an uncontrolled manner, e.g. on loading e.g. on loading ramps. Only loosen the directional lock briefly when the trolley is stationary and on horizontal levels, e.g. to to move sideways.

When the trolley is transported, the trolley must be additionally secured. The wheel locks are not sufficient to secure the trolley for transport. They must not be locked during transport on the truck, as the locking mechanism will be damaged by the forces that occur the locking mechanism will be damaged.

3.3.3 Operation and use

Transport carts can move off independently and in an uncontrolled manner if the wheels are not locked. Secure the stationary transport cart against rolling away.

Do not park on sloping ground. Only move transport carts with the locks released. Moving with the locks engaged will damage the chassis. Castor locks are not brakes. Only engage the locks when the transport cart is stationary. Only release the direction lock briefly when the transport cart is at a standstill and on level ground, e.g. to move it sideways.

Keep an overview of the route and move the transport cart with foresight, for example by pulling when necessary. Watch out for children, other persons and obstacles. Do not move the transport cart over steps. Two people should move the transport cart on slopes.

When fully loaded, never open all drawers at the same time, otherwise the transport cart may topple over.

Never try to catch a transport cart that is falling over. Transport carts are heavy and can cause serious injury. Move the transport cart with foresight.

3.3.4 Cleaning

The transport cart must not be cleaned with high-pressure or steam cleaners.

3.3.5 Maintenance

Troubleshooting may only be carried out by maintenance technicians.

Work on electrical equipment may only be carried out by electricians. The work must be carried out in compliance with the rules of electrical engineering.

Work on the refrigeration system may only be carried out by refrigeration specialists. The work must be carried out in compliance with the rules of refrigeration engineering.

3.3.6 Safety devices

The following devices on the Buffetcart are relevant to safety:

- Safety glass in the top frame
- Gallery to prevent items from falling off
- Locks on the wheels to hold the cart when parked
- Self-closing mechanism on the drawers, which keeps them closed even in curves
- Temperature sensor in the fan-assisted cooling, which switches off the convection when the required temperature in the cooled drawer block is reached
- Direction lock on the swivel castors. The direction lock must be activated when moving the cart and on sloping ground. Only release the direction lock to move the cart sideways.
- Emergency stop switch for Buffetcarts with HDS Alma drive. Press the emergency stop switch to stop the moving cart in an emergency.
- Sheet metal cover to protect the metal hydride battery. Work on electrical components may only be carried out by qualified personnel.

4 Transport

4.1 Delivery

Delivery is performed by a transport company, whose specialists are responsible for securing the load during transport. At the place of delivery, the transport cart can then be moved on its own wheels.

4.2 In-house transport

A lift must always be used for transport to another floor. The transport carts are not designed to be pushed up or down slopes such as wheelchair ramps.

Only use transport vehicles that are approved for the weight of the transport cart.

1. ➤ Close the drawers.
2. ➤ Release the locks.
3. ➤ Fix the wheels in the “straight ahead” position.

4.3 Lifting

The transport cart does not have any attachment points for eyelets or similar lifting aids.

Always transport the transport cart upright if possible. It can be lifted using a lifting platform, for example.

5 Commissioning

CAUTION

Contusion hazard

The transport cart is heavy, and if it rolls away out of control, there is a risk that people may be injured by being hit or crushed.

- Each time you park the transport cart, secure it with both locks against rolling away.
- The transport cart may only be parked on horizontal surfaces.
- Fix the wheels in the "straight ahead" position.

NOTICE

Compressor damage

After delivery, the compressor oil must settle or compressor damage will occur.

- Let the transport cart stand upright and still for at least 8 hours.
- Do not connect the transport cart to the mains immediately.

NOTICE

Instructing operating staff

Before commissioning, operating staff must be instructed on how to use the devices correctly.



Help protect our environment. Separate the packaging materials and recycle them. Dispose of:

- Packaging and foils in the (yellow) recycling bin.
- Cardboard boxes and paper in the paper recycling bin.

After delivery, the transport cart must stand upright and still for at least 8 hours. Do not connect the cart to the mains during this time.

Clean the transport cart thoroughly before first use (see cleaning instructions).

It is important that the cooling device is completely cooled before first use. This is how to do it:

1. ➤ Reconnect the transport cart to the power supply with the supplied connection cable.
2. ➤ Press the on/off switch.
 - ➔ The display shows the current temperature inside the cooling compartment.
3. ➤ If necessary, adjust the required temperature. The factory default setting is 4 °C, see ➔ 'Operating the cooling system' on page 21
4. ➤ Close all drawers.
5. ➤ Cover the cooling plate with the cover.
6. ➤ Leave the transport cart connected to the power supply continuously for at least 12 hours.
 - ➔ The transport cart is completely cooled.
 - ➔ The cart can be loaded, separated from the power supply, and used for serving food.

6 Operation

6.1 Operating the transport cart

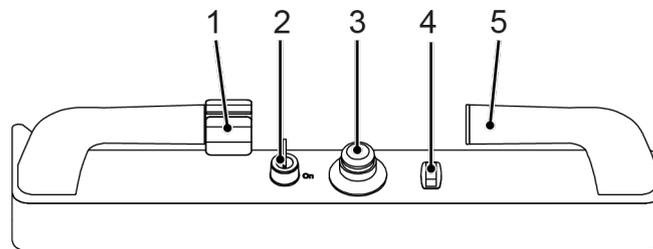


Fig. 5: Controls on the Buffetcart with HDS Alma drive

- 1 Speed selector switch
- 2 On/off switch with key
- 3 Emergency stop button.
- 4 Toggle switch for speed selection
- 5 Push handle

Operating the cooling system

The buttons of the built-in display are also used for operating the cooling system of the Buffetcart.

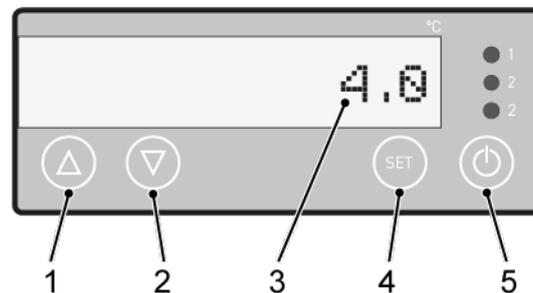


Fig. 6: Overview of display

- 1 Up button
- 2 Down button
- 3 Display
- 4 Set button
- 5 On/Off button

Switching fan-assisted cooling on and off



→ Press and hold the [ON/OFF button].

➔ The display changes.

Displaying the required temperature



→ Press the [SET button].

➔ The required temperature is shown in the display.

Setting the required temperature



1. → Press and hold the [SET button].

➔ The required temperature is shown in the display.



2. → Use the [Set button] and [Up button] or the [Set] button and [Down button] to select the required temperature.

3. → Release the [Set button]

➔ The required temperature is now changed

Building up the eutectic plate

The eutectic plate is built up as soon as the Buffetcart is connected to the power supply. At the same time, the internal battery for the control and the fan for the circulating air function is charged.

1. → Connect the Buffetcart to the power supply for at least 12 hours before commissioning.

➔ The eutectic plate is charged.

2. → Switch on the fan-assisted cooling.

➔ The cooled drawer unit can keep food cold.

6.2 Moving the cart

WARNING

Contusion hazard

Transport carts rolling in an uncontrolled way may crush persons.

- Never leave the transport cart to roll unattended.
- Only drive uphill or downhill if you can control the transport cart. If necessary, involve a second person.
- Only park the transport cart on level surfaces.
- Each time you park the transport cart, secure it with both locks against rolling away.
- Fix the wheels in the “straight ahead” position.

WARNING

Contusion hazard

Transport carts on which the direction lock has been released roll from side to side when in motion. Transport carts on which the direction lock has been released can move off under their own weight and in an uncontrolled manner on inclined surfaces, e.g. loading ramps. The transport cart is heavy, and if it rolls away out of control, there is a risk that people may be injured by being hit or crushed.

- Activate the direction lock for the wheels.
- Only release the direction lock when the transport cart is at a standstill and on level ground.

NOTICE

Damage to the plug

When the cart is moving, obstacles, e. g. handrails or door handles can damage the socket.

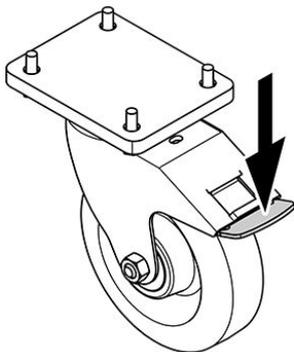
- Disconnect the socket from the power supply.
- Disconnect the socket from the transport cart.

Engaging the locks

Swivel castors with locks can block the wheel from turning and swiveling. When the locks on both swivel castors are engaged, the transport cart is secured against rolling away.

—> Engage the lock as shown on the left.

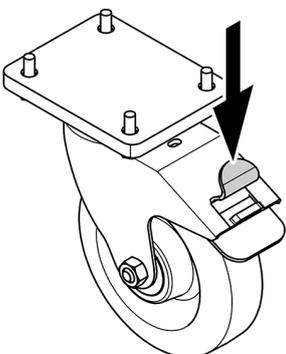
➔ The wheel cannot turn or swivel.



Releasing the lock

—> Release the lock as shown on the left.

➔ The wheel can turn and swivel.

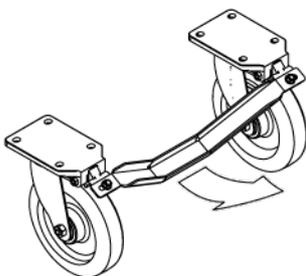


Actuating the central lock tread

Optionally, the transport carts have a central lock tread. With the central lock tread, the locks on both swivel castors are operated simultaneously. The central lock tread for the locks is marked [Stop.]

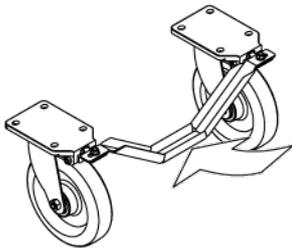
—> Engage the lock as shown on the left.

➔ The wheel cannot turn or swivel.



Releasing the central lock tread

- Release the lock as shown on the left.
- ➔ The wheels can turn and swivel.



Actuating the direction lock

WARNING

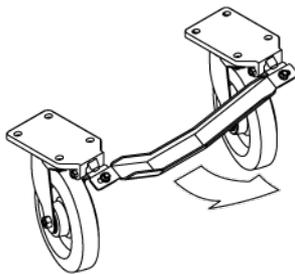
Contusion hazard

Transport carts on which the direction lock has been released roll from side to side when in motion. Transport carts on which the direction lock has been released can move off under their own weight and in an uncontrolled manner on inclined surfaces, e.g. loading ramps. The transport cart is heavy, and if it rolls away out of control, there is a risk that people may be injured by being hit or crushed.

- Activate the direction lock for the wheels.
- Only release the direction lock when the transport cart is at a standstill and on level ground.

Optionally, the transport carts have a central lock tread. With the central lock tread, the wheels are fixed straight ahead.

- Lock the direction of the wheels as shown on the left.
- ➔ When the direction of the wheels is fixed, the cart is more stable when travelling on longer routes.
- ➔ The direction lock snaps in audibly.

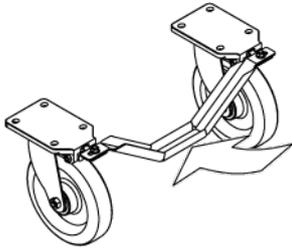


Release the direction lock

Only release the direction lock to manoeuvre in confined spaces, e.g. to move the appliance sideways. Afterwards, reactivate the direction lock.

➤ Release the direction of the wheels as shown on the left.

➔ The wheels can move freely again.



Moving with the push handle

WARNING

Contusion hazard

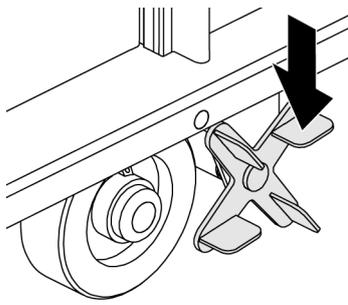
Transport carts rolling in an uncontrolled way may crush persons.

- Never leave the transport cart to roll unattended.
- Only drive uphill or downhill if you can control the transport cart. If necessary, involve a second person.
- Only park the transport cart on level surfaces.
- Each time you park the transport cart, secure it with both locks against rolling away.
- Fix the wheels in the “straight ahead” position.

1. ➤ Close the drawers.
2. ➤ Pull out the mains plug.
3. ➤ Release the locks.
4. ➤ Push the cart with both hands on the grip bar.
5. ➤ Make sure that path ahead is clear.
6. ➤ Only move the transport cart over flat, dry and stable surfaces.
7. ➤ Have someone help you if the transport cart has to be moved on a slope.
8. ➤ Secure the transport cart with the locks when stationary.

Raising the drive

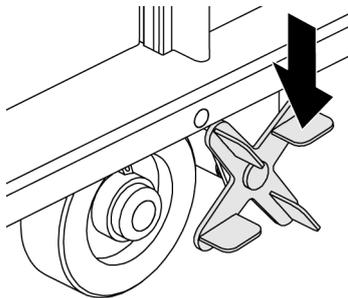
The drive can be raised for manoeuvring. When raised, the drive wheels do not touch the ground. The cart can be pushed sideways. If the drive wheels are off the ground, the drive is already raised.



- Press the foot pedal until it engages.
- ➔ The wheels do not touch the ground.

Lowering the drive

When the drive is lowered, you can use it to propel the cart. You cannot push the cart sideways when the drive is lowered. If the drive wheels are touching the ground, the cart is already lowered.



- Press the foot pedal until it engages.
- ➔ The wheels touch the ground.

Moving with Alma HDS

The HDS Alma drive allows you to accelerate and decelerate the cart.

1. ➤ Lower the drive.
2. ➤ Switch on the drive using the key [2].
3. ➤ Select the speed using the toggle switch [4]. When set to “Hare”, the cart moves quickly and when set to “Tortoise”, the cart moves slowly.
4. ➤ Move the speed selector switch [1] in the required direction.
5. ➤ Release the speed selector switch [1] to stop the drive.
6. ➤ In an emergency, press the emergency stop switch to stop the cart.

6.3 Keeping food cold

! NOTICE

Cooling failure due to icing

Iced cooling fins prevent air circulation in the cooled drawer block. Cooling cannot be guaranteed.

- Always leave the control switched on.
- Always close the drawers completely.
- Cover the cooling plate after food distribution.
- Open the drawers only briefly.

If the Buffetcart is used for cooling food, the transport cart must, in principle, be connected to the mains. The cooled drawer block can thus be used as a refrigeration unit.

If necessary, disconnect the cart from the power supply for up to 2 hours, e.g. during food serving. The eutectic plate ensures the cooling of the food during this period. After a max. 2-hour powerless phase, the cart must be connected to the power supply for at least 4 hours so that the eutectic plate is built up again.

6.4 Serving food



If the drawers of the cooling compartment are opened too often or left open too long, cold may be lost and the temperature in the compartment increases.

- Only open the drawers of the cooling compartment as briefly as possible.
- Do not leave the cooled drawers open while food is being served.

1. ➤ Activate both locks.
2. ➤ Stand to the side with the drawers.
3. ➤ Before first serving, check if the food is sufficiently cooled. To do this, make sure that the current temperature shown on the display is appropriate for the cooling requirements of the food in the cart.
4. ➤ Only open the drawers of the cooling compartment as briefly as possible.

6.5 Finishing operation

1. ➤ Move the Buffetcart to the parking area.
2. ➤ Engage the wheel locks.
 - ➔ The Buffetcart is secured against rolling away.
3. ➤ Close the drawers.
4. ➤ Cover the cooling plate.
5. ➤ Connect the cart to the power supply for at least 4 hours.
6. ➤ Check whether the fan-assisted cooling is switched on.
 - ➔ The eutectic plate is recharged.
 - ➔ Food is cooled.
7. ➤ Clean the Buffetcart if necessary.

Mobis® Buffetcart Plus with HDS Alma drive

1. ➤ If necessary, connect the Buffetcart to the mains to charge the battery.
2. ➤ Switch off the Buffetcart with the key at the on/off switch.
3. ➤ Remove the key.
 - ➔ The Buffetcart is secured against unauthorised start-up.

Charging the battery



Battery life

The service life of the battery in normal operation is at least 5000 charges.

To optimise the conditions, the battery should be charged for 48 hours before first use, and also if not used for around six months. The full battery capacity is only available again after charging and discharging three times.

→ Connect the Buffetcart to the power supply.

➔ The charging time is around three hours. The charging process is shown on the charge indicator on the battery.

The charge state of the battery is indicated by the status LED in the vision panel:

Orange	<p>Initialisation phase / rapid charging:</p> <p>Check that the voltage is more than 0.8 V per cell and the temperature is between -10 °C and 40 °C. If the temperature is higher than 50 °C, charging takes longer. Rapid charging can take different times, depending on the battery's charge level.</p>
Orange/green	<p>Equalising charging:</p> <p>The battery is already in operation, charged to more than 95% of capacity. The current is reduced in order to equalise the charge in all the cells of the battery according to the measured status.</p>
Green	<p>Trickle charging:</p> <p>The charging process is complete and the battery is at full capacity. The battery should remain in this state until the next use so that it is always fully charged.</p>
Flashing red	<p>Defective / charging not possible:</p> <p>Take the cart out of operation, have it checked by authorised specialist personnel and replaced if necessary.</p>

7 Care and cleaning

DANGER

Electrical hazard

Electricity is a serious hazard and can cause injury or even death.

- Before starting any cleaning and maintenance work, disconnect the transport cart from the mains.
- Disconnect the mains plug and put away the cable in its designated place until the next use.
- Do not clean the transport cart with steam cleaners or high-pressure cleaners.

7.1 Cleaning intervals

Interval	Maintenance work	Personnel
After each use and when dirty	Cleaning the drawers	Operating staff
	Cleaning the tabletop	Operating staff
	Cleaning the storage compartment for trays	Operating staff
As required and in accordance with the in-house hygiene concept	Cleaning outer housing	Operating staff
	Cleaning plate dispensers	Operating staff
	Disinfecting entire unit	Operating staff

7.2 Permissible cleaning types

CAUTION

Spreading water

Wet and dripping transport carts distribute water on paths. There is a severe risk of slipping on wet paths.

- Dry the transport cart after cleaning.
 - Remove the water from the interior, e.g. by tilting the transport cart by 5°.
-

NOTICE

Deformation at high temperatures

The polymers used deform at high temperatures and longer contact times.

- Restrict the contact time to max. 3 seconds.
 - Restrict the temperature to max. 120 °C.
-

NOTICE

Bearing damage

The wheel bearings are greased. Washing out the bearing grease will result in bearing damage.

- Do not direct jets directly at the wheel bearings.
-

NOTICE

Damage due to high-pressure cleaning

Seals on the door and housing can become loose due to direct high-pressure jets and damage will result.

- Do not point the spray directly at the seals.
 - Keep a distance of at least 30 cm between the nozzle and the transport cart.
 - Use a flat stream nozzle.
-

Cleaning type		Definition of the cleaning operation	Approval for Mobis Buffetcart Plus
Manual cleaning	Dry	Cleaning with dry cleaning agents	
	Moist	Cleaning with a damp cloth and degreasing liquid cleaner	
	Wet	Cleaning with a wet sponge and degreasing liquid cleaner	
Water hose	Pressure \leq 8 bar	Cleaning with a spray jet and degreasing cleaning agents if required: <ul style="list-style-type: none"> ■ Do not spray into the bearings. 	
High-pressure/ steam cleaning	High-pressure \leq 200 bar	Cleaning the surfaces: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconds ■ Do not spray into the bearings ■ Use a flat stream nozzle ■ Keep a distance of at least 30 cm 	
	Wet steam \leq 135° C	Cleaning the surfaces: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconds ■ Short exposure time for individual sections ■ Do not spray into the bearings 	
Washing devices	Water temperature \leq 90° C	Spraying with cleaning and rinsing agent: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconds 	

7.3 Permissible cleaning agents

! NOTICE

Incorrect cleaning agents

Incorrect treatment of the installed material surfaces will result in damage and corrosion.

- Only use cleaning agents approved for cleaning.
- Follow the instructions of the cleaning agent manufacturer.

Suitable cleaning agents



The manufacturer cannot assess the suitability of specific detergents or disinfectants.

- Check the notes on the cleaning agents or disinfectants to find out whether they are suitable for the materials of the transport cart.
- If in doubt, ask the manufacturer of the agent if it is suitable for the materials of the transport cart.

Cleaning agent	Approval
Degreasing agent	
■ Neutral liquid cleaner	
Salty cleaning agents	
■ Table salt	
■ Hydrochloric acid	
Sulphuric cleaning agents	
■ Sulphur dioxide	
■ Sulphuric acid	
Chlorinated cleaning agents	
■ Chlorine cleaner	
■ Sea water	
■ Bleach	
Ferrous material	
■ Water with iron content	
Low-oxygen cleaning agents	
■ Low-oxygen water	
■ CO2 atmosphere	
Neutral cleaning agents	
■ Neutral cleaning agents pH 7	
■ Slightly acidic cleaning agents pH 6 – 7	
■ Slightly alkaline cleaning agents pH 7 – 8	
Acidic cleaning agents pH 1 – 5	
■ Acids	

Cleaning agent	Approval
Alkaline cleaning agents pH 8 – 14	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Alkalis 	
Abrasive cleaning agents	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Scouring pad ■ Pot scrubber 	
Non-abrasive cleaning agents	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Uncoated sponges ■ Soft cloths 	

7.4 Material compatibility

When selecting the cleaning agent, make sure it is compatible with the materials used.

Material	Components
HPL (high pressure laminate)	Décors on sides and drawers
CDF (compact density fibreboard)	Work surface
PE 500 (polyethylene)	Bumper strip
Copper	Piping for refrigerant
Aluminium	Frame profiles, cooling plate
Stainless steel	Drawers, standard version drawer slides, gallery and handle bar, plate dispenser, storage compartment for trays
Galvanised steel housing	Optional drawer slides
Glass	Frame top and sneeze guard

7.5 Manual cleaning

Observe the following instructions for manual cleaning.

- Clean the interior of the unit after each use and according to the operator's instructions.
- Clean the outer surfaces of the transport cart after use or as required.
- For wet cleaning, use a soft cloth or an uncoated sponge.
- Use degreasing liquid cleaners.
- Rinse so that all detergents and disinfectants are completely removed.
- Dry the interior and exterior surfaces after cleaning.

Cleaning the drawers

You can remove the drawers for cleaning and reinstall them in reverse order.

1.  Pull out the drawers completely.
2.  Release the safety catch on both guide rails.
Loosen the lower retainer on the hook-on container.
3.  Pull the drawer out of the guide rails.
 - ➔ The drawer is removed.
 - ➔ You can clean the drawer and the interior.

7.6 Disinfecting

All the surfaces can be disinfected with commercially available surface disinfectants.

NOTICE

Damage to property

High concentrations of disinfectant can cause corrosion damage.

- Follow the instructions of the disinfectant manufacturer.
-

8 Maintenance and repair

 **DANGER**

Electrical hazard

Electricity is a serious hazard and can cause injury or even death.

- Before starting any cleaning and maintenance work, disconnect the transport cart from the mains.
- Disconnect the mains plug and put away the cable in its designated place until the next use.
- Do not clean the transport cart with steam cleaners or high-pressure cleaners.

 **WARNING**

Flammable refrigerant

A flammable gas is used as a refrigerant. Closed vents will result in a flammable air-gas mixture in the event of leakage.

- Do not close the vents in the floor of the cart.
- Do not use heat sources or chemical de-icers for de-icing.
- Do not damage the refrigerant circuit.

8.1 Maintenance intervals

Regularly check that the following components are functioning properly:

Interval	Maintenance work	Personnel
before each use	Check connecting cable and mains plug for mechanical damage and ageing.	Operator
daily	Carry out a visual inspection of the entire unit.	Operator
every six months	Check electrical functions of cooling system	Electrician
	Check cooling capacity and temperature.	Refrigeration specialist
annually	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check entire unit for distortion and mechanical damage ■ Check effectiveness of the locks ■ Check mechanical strength of the wheels ■ Check functionality of the central lock treads 	Maintenance engineer
	Check electrical protective conductor (VDE 0701); limit value for protective conductor resistance < 100 mΩ	Electrician
	Perform DGUV V3 measurement for portable equipment.	Electrician
	Check cooling controller.	Refrigeration specialist
	Reset maintenance interval.	

8.2 Maintenance activities

WARNING

Flammable refrigerant

A flammable gas is used as a refrigerant. Closed vents will result in a flammable air-gas mixture in the event of leakage.

- Do not close the vents in the floor of the cart.
- Do not use heat sources or chemical de-icers for de-icing.
- Do not damage the refrigerant circuit.

As with any refrigeration unit, water from the ambient air will condense on frozen surfaces. This causes a layer of ice to form. The refrigeration ices up. High temperatures and high humidity in particular increase the risk of icing. Ice can form on the cooling fins of the Mobis Buffetcart and hinder the recirculation function of the cooling.

Iced cooling fins can be recognised by the following signs:

- Ice formation on the cooling plate
- Ice formation above the top drawer of the cooled drawer unit
- Required temperature is not reached during continuous mains operation

Defrosting the cooling system

To defrost the cooling system, follow these steps:

- 1.**  Disconnect the transport cart from the mains.
- 2.**  Switch off the fan-assisted cooling.
- 3.**  Remove all food from the cooled drawer block.
- 4.**  Place the cart over a drain.
- 5.**  Place an empty GN container in the top drawer to catch condensate in the drawer block.
- 6.**  Open the remaining drawers of the refrigerated drawer block.
- 7.**  Remove the cover from the cooling plate.
 - ➔ The cooling defrosts.

The cooling fins are completely defrosted when no more condensate runs out of the drain hose or the area above the top drawer has reached room temperature.

Putting into operation after defrosting

Observe the following steps for recommissioning:

- 1.**  Clean, dry, and sanitize the interior after defrosting.
- 2.**  Start up the transport cart as described in the Commissioning chapter.
 - ➔ The transport cart is ready for cooling, transporting, and serving food.

Preventing icing

The following measures reduce the risk of icing in the refrigeration system:

1. ➤ Keep the transport cart plugged in as a matter of principle. The transport cart controls the cooling and defrosting phases independently.
2. ➤ You can disconnect the Buffetcart from the power supply for a maximum of 2 hours. This time corresponds to the necessary defrosting phase.
3. ➤ When you reconnect the cart to the power supply, do so for approx. 4 hours. During this time, the eutectic plate is built up again.
4. ➤ Leave the control for the recirculation function switched on.

8.3 Error messages

Fault description	Cause	Remedy	Personnel
Hi	Alarm, temperature too high	--	
Lo	Alarm, temperature too low	--	
E IL	Short circuit in sensor F1	Check or replace the F1 sensor.	Maintenance engineer
E IH	Broken sensor F1	Check or replace the F1 sensor.	Maintenance engineer
EP 0	Fault in the control unit	Repair or replace control system.	Maintenance engineer
EP 1	Error in parameter memory	Repair control system.	Maintenance engineer
EP 2	Error in data memory	Repair or replace control system.	Maintenance engineer

8.4 Troubleshooting

Troubleshooting



Electrical hazard

Electricity is a serious hazard and can cause injury or even death.

- Disconnect the cart from the power supply before starting troubleshooting.
- Pull out the mains plug and put it into the holder provided on the cart.

Fault description	Cause	Remedy	Personnel
Temperature in the cooling compartment too high	Cooling system is not sufficiently built up	Connect the cart to the power supply for at least 6 hours.	Operating staff
	Cooling is iced up	De-ice the cooling system	Operating staff
	Cooling system is defective	The cooling system must be repaired or replaced by a refrigeration specialist.	Refrigeration specialist
Control display is dark, fan-assisted cooling is not running	Internal battery is empty	Connect the cart to the power supply, build up the ice reservoir and charge the battery, as described in the "Commissioning" section.	Operating staff
Control display is dark, fan-assisted cooling is running	Display is defective.	Call a qualified electrician to replace the display and the control.	Electrician
Eutectic plate was not charged despite power supply	Connection was not made properly	Check the connections on the cart and in the wall. Make sure the cooling system is working by listening for the compressor to start, and after about half an hour checking that the temperature is falling.	Operating staff
	Connection cannot be made	Call a service technician to check the connectors and the cable.	Maintenance engineer
	Cooling system is defective	The cooling system must be repaired or replaced by a refrigeration specialist.	Refrigeration specialist
[F IH] in display + audible warning	Broken temperature sensor	Press the Down button to turn off the warning sound. Call a maintenance technician.	Maintenance engineer
Refrigerant leaks	Damage to the refrigerant circuit	Ventilate the areas well. Disconnect the cart from the power supply.	Refrigeration specialist
		The cooling system must be repaired or replaced by a refrigeration specialist	

Fault description	Cause	Remedy	Personnel
The HDS Alma drive rollers are not moving the cart	The drive is raised	Lower the drive.	Operating staff
	Mechanical or electrical fault	Raise the drive and call a service technician	Operating staff
The cart with HDS Alma drive does not move	Battery discharged	Connect the cart to the power supply. The charge level of the Buffetcart can be seen in the window of the battery box.	Operating staff
	Battery defective	Have the Buffetcart checked by authorized specialist personnel.	Maintenance engineer
	Key switch not switched on	Switch on the key switch.	Operating staff
	Emergency stop switch pressed	Release the emergency stop switch.	Operating staff

8.5 Repairs and spare parts

Spare parts and accessories are available from our customer service. Replace defective components with genuine spare parts. Only then can safe and reliable operation be guaranteed. When ordering spare parts or requesting customer service, always state the order number and the information on the rating plate. This information helps avoid follow-up queries and speeds up the process.

8.6 Recommissioning

The cart may only be used in a technically sound condition, for its intended use, and in accordance with the operating instructions. Check the cart for visible damage before each use. In the event of damage, inform the responsible departments immediately. Only operate equipment that is in faultless technical order.

- Check the functions, especially the wheel lock and cooling.
- Clean thoroughly before putting back into operation.

Updating the date and time

! NOTICE

Low battery charge when not in use

After 480 hours (2 weeks) without a power connection, the battery of the internal controller is completely discharged and the time and date must be reprogrammed.

- When not in use, connect the cart to the power supply every 2 weeks for at least 3 hours to fully charge the battery.
- When the battery is discharged, update the date and time of the controller.

Stopping the program

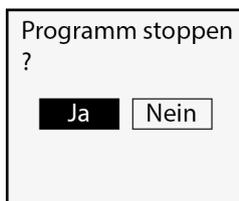
The program must be stopped in order to set the date and time.



1. Release the panel with the display for controlling the fan-assisted cooling.
2. Simultaneously press the ◀ and ▶ buttons.
 - ➔ The current date and time are displayed.
3. Press the button to switch to program mode.



4. Use the ▼ ▲ buttons to select the [Stop] button.
5. Confirm the entry with the button.



6. Use the ◀ button to select the [Yes] button.
7. Confirm the entry with the button.
 - ➔ The program stops.

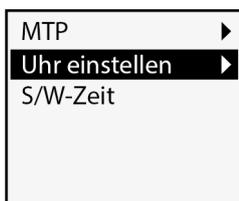
Setting the date and time



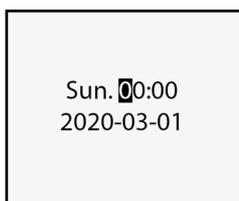
1. Use the ▼ ▲ buttons to select the [Setup] button.
2. Confirm the entry with the button.



3. Use the ▼ ▲ buttons to select the [Clock] button.
4. Confirm the entry with the button.



5. Use the ▼ ▲ buttons to select the [Set clock] button.
6. Confirm the entry with the button.
 - ➔ A number field appears for entering the time and date.



7. Use the ◀ ▶ buttons to select the position.
 - Use the ▼ ▲ buttons to enter the required value.
8. Confirm the entries with the button.
 - ➔ The date and time are set.

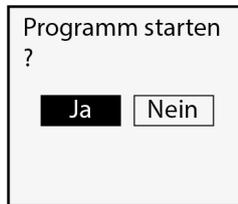
Starting the program

1. Press the button twice to switch to program mode.



2. Use the   buttons to select the [Start] button.

3. Confirm the entry with the  button.



4. Use the  button to select the [Yes] button.

5. Confirm the entry with the  button.

➔ The program starts.

6. Push the panel with the display for controlling the fan-assisted cooling back into the Buffetcart.

➔ The Buffetcart is ready for use.

9 Disposal



Help protect our environment. Make sure that the materials are recycled.

- Have the transport cart disassembled and disposed of by recycling companies. All the materials are recyclable.
- Electrical components may only be removed by qualified electricians.
- The cooling system may only be removed by refrigeration specialists.

Personnel:

- Refrigeration specialist
- Electrician
- Maintenance engineer

Dispose of the product using the following steps.

1. Remove the electrical components.

2. Drain the refrigerant and cooling brine.

3. Dispose of the refrigerant and cooling brine properly.

4. Take the components to a designated disposal centre.

Maintenance documentation

Interval	Every six months	Every six months	Annually	Annually	Annually	Annually	Annually
Inspection/activity	Check electrical functions of cooling system	Check cooling capacity and temperature.	Check the entire unit for distortion and mechanical damage, the effectiveness of the locks, the mechanical strength of the wheels and the functionality of the central locks.	Check electrical protective conductor (VDE 0701): Limit value for the protective conductor resistance < 100 mΩ	Carry out DGUV V3 measurement for mobile operating equipment.	Check cooling controller. Reset maintenance interval.	Check documentation
Responsibility	Electrician	Refrigeration specialist	Maintenance engineer	Electrician	Electrician	Refrigeration specialist	Operator
Date							
Company & name							
Signature							
Date							
Company & name							
Signature							
Date							
Company & name							
Signature							
Date							
Company & name							
Signature							
Date							
Company & name							
Signature							

Copy this template for your documentation.

Brief guide

Observe the operating instructions

The brief guide does not take the place of the operating instructions. Observe the information in the operating instructions.

Cooling function

The Mobis Buffetcart cools its items using a N'Ice & Easy® cold storage unit. During cooling times, the cold storage unit is cooled. A fan-assisted cooling distributes the cold in the cooled drawer block. During serving time, the cooled cold storage unit can be disconnected from the mains. The control system cools the cold storage unit in line with the programmed serving times.

- Connect the Mobis Buffetcart to the mains.
- You can operate the Mobis Buffetcart during the indicated serving times without it being connected to a power supply.
- Outside serving time, you can disconnect the Mobis Buffetcart from the mains for approx. 3 minutes.
- Always leave the fan-assisted cooling switched on.
- Observe the set serving times in the table.

Serving time	Start	End

Putting the transport trolley into operation

The transport trolley must be pre-cooled for 12 hours to properly keep food cold when not connected to the mains.

1. ➤ Connect the transport trolley to the power supply.
2. ➤ Check the provided socket is properly connected.
3. ➤ Press the on/off switch .
 - ➔ The display shows the current temperature in the cooling chamber.

Set temperature

1. ➤ Press the SET button .
 - ➔ The display shows the required temperature.
2. ➤ Hold down the SET button and use the Up and Down buttons to select the required temperature.
 - ➔ The required temperature is now changed.

Load transport trolley

1. ➤ Secure the transport trolley with the locks.
2. ➤ Check the temperature in the display.
3. ➤ Load the transport trolley. Note the maximum height for GN containers.

Serving food

1. ➤ Open the drawers only briefly for removal.
2. ➤ Close the drawers immediately after removal.

Moving the transport trolley



WARNING

Contusion hazard

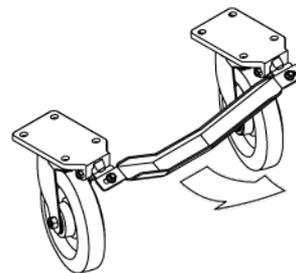
Transport carts rolling in an uncontrolled way may crush persons.

- Never leave the transport cart to roll unattended.
- Only drive uphill or downhill if you can control the transport cart. If necessary, involve a second person.
- Only park the transport cart on level surfaces.
- Each time you park the transport cart, secure it with both locks against rolling away.
- Fix the wheels in the “straight ahead” position.

1. ➤ Pull out the mains plug.
2. ➤ Release the castor locks.
 - ➔ You can move the transport trolley.
3. ➤ Secure the transport trolley with the locks when stationary.

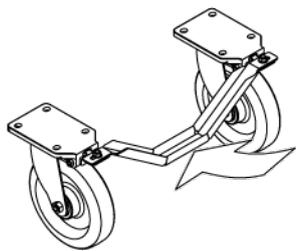
Direction lock wheels (optional)

With the central lock tread, the wheels are fixed in the “straight ahead” position.



- Lock the direction of the wheels as shown in the illustration.
 - ➔ When the direction of the castors is fixed, the transport trolley is more stable when travelling on longer routes.
 - ➔ The direction lock snaps in audibly.

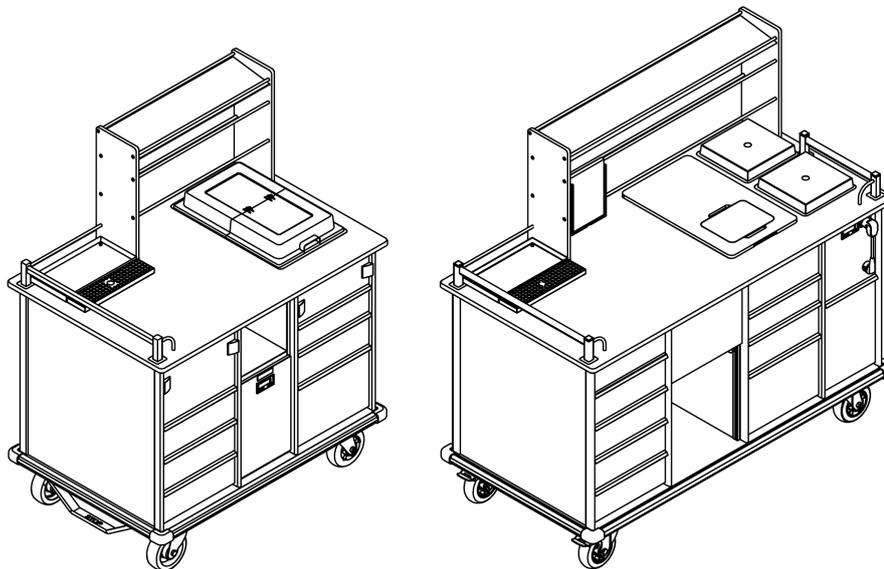
You can release the direction lock for manoeuvring in tight spaces.



1. Release the direction of the wheels as shown in the illustration.
 - ➔ The wheels are free to move.
2. Afterwards, reactivate the direction lock again.

HUPFER

Instrucciones de servicio



Mobis® Buffetcart Plus

Mobis/P BC-40, BC-25

¡Antes de comenzar cualquier trabajo leer las instrucciones!

Información del fabricante

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstrasse 20
48653 Coesfeld
Teléfono: + 49 (0) 2541 805-0
Correo electrónico: info@hupfer.de
Internet: www.hupfer.com

Información del documento

Última actualización: 15.08.2023
Índice: 5, es_ES

Todos los textos, ilustraciones y diseños gráficos están protegidos por derechos de autor. La reproducción, distribución y exhibición están permitidas únicamente para uso interno. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Índice de contenido

1	Información general.....	5
1.1	Información de producto.....	5
1.2	Grupo de destinatarios.....	5
1.3	Símbolos.....	6
1.4	Rotulación.....	6
1.5	Conformidad.....	7
2	Descripción del producto.....	8
2.1	Función.....	8
2.2	Vista general.....	8
2.3	Características de equipamiento.....	11
2.4	Variantes.....	13
2.5	Opciones de equipamiento.....	14
2.6	Datos técnicos.....	14
2.7	Placa de características.....	15
3	Información de seguridad.....	16
3.1	Uso previsto.....	16
3.2	Uso inapropiado.....	16
3.3	Indicaciones de seguridad.....	17
3.3.1	Aspectos generales.....	17
3.3.2	Transporte.....	17
3.3.3	Funcionamiento y operación.....	17
3.3.4	Limpieza.....	18
3.3.5	Mantenimiento.....	18
3.3.6	Dispositivos de seguridad.....	18
4	Transporte.....	18
4.1	Entrega.....	18
4.2	Transporte interno.....	19
4.3	Elevación.....	19
5	Puesta en servicio.....	19
6	Manejo.....	21
6.1	Funcionamiento del carro de transporte.....	21
6.2	Mover el carro.....	22
6.3	Conservación de alimentos en frío.....	28

6.4	Reparto de comida.....	28
6.5	Finalización de la operación.....	29
7	Mantenimiento y limpieza.....	30
7.1	Intervalos de limpieza.....	31
7.2	Métodos de limpieza permitidos.....	31
7.3	Productos de limpieza permitidos.....	33
7.4	Compatibilidad de los materiales.....	34
7.5	Limpieza manual.....	35
7.6	Desinfectar.....	35
8	Mantenimiento y reparación.....	36
8.1	Intervalos de mantenimiento.....	37
8.2	Actividades de mantenimiento.....	38
8.3	Mensajes de error.....	39
8.4	Diagnóstico de averías.....	40
8.5	Reparación y piezas de recambio.....	41
8.6	Nueva puesta en servicio.....	41
9	Eliminación.....	44

1 Información general

1.1 Información de producto

Este documento es válido para los siguientes productos:

Nombre del producto	Mobis® Buffetcart Plus
Refrigeración	Placa acumuladora de frío, refrigeración ventilada y tecnología de refrigeración.

1.2 Grupo de destinatarios

Estas instrucciones de uso van dirigidas a los siguientes grupos de personas que realizan las actividades enumeradas con o en el producto:

Electricista

- Mantenimiento o reparación de la instalación eléctrica dentro del producto
- Reparación de fallos eléctricos

Especialista en refrigeración

- Instalación, desinstalación, mantenimiento o eliminación de sistema interno de producto
- Reparación de fallos

Operador

El operador o una persona autorizada debe realizar el trabajo.

- Comprobar el estado de toda la unidad
- Determinar las necesidades de mantenimiento

Personal de servicio

- Procedimientos de funcionamiento estándar
- Solución de problemas como los descritos en el capítulo "Solución de problemas"
- Limpieza

Técnico de servicio

- Trabajos de mantenimiento relativos a la mecánica o a actividades con formación en el sistema eléctrico o en la tecnología de refrigeración o calefacción
- Reparaciones sencillas
- Empleado del cliente con la cualificación correspondiente o empleado del fabricante

1.3 Símbolos

PELIGRO

“Peligro” indica una situación peligrosa que provoca de forma inmediata la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

“Advertencia” indica una situación peligrosa que puede provocar lesiones graves.

ATENCIÓN

“Atención” indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones de leves a moderadas.

AVISO

“Aviso” indica una situación que puede provocar daños materiales.



Las “Notas” ofrecen consejos sobre el uso correcto del producto.

1.4 Rotulación



Advertencia de corriente eléctrica

Este símbolo de advertencia se sitúa en lugares donde hay instalados circuitos eléctricos.



Advertencia de sustancias inflamables

Este símbolo de advertencia se sitúa en lugares donde hay peligro por la presencia de sustancias inflamables.



Prohibición de dispositivos limpiadores de alta presión y vapor

Este símbolo de advertencia indica que no se pueden utilizar limpiadores de chorro de vapor o de alta presión en el producto o en las proximidades del mismo.

1.5 Conformidad

Fabricante	Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dirección	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Contacto	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

Este documento es válido para los siguientes productos:

Nombre del producto	Mobis® Buffetcart Plus
Refrigeración	Acumulador de frío, refrigeración ventilada y tecnología de refrigeración.

Por la presente, el fabricante declara que el producto cumple los requisitos de la siguiente legislación europea:

- 2006/42/CE: Directiva de máquinas
- 2014/35/UE: Directiva de baja tensión
- 2014/30/UE: Directiva CEM

Además, se han aplicado las siguientes normas armonizadas:

- DIN EN ISO 12100
- DIN EN 60204-1
- DIN EN 60335-1



Coesfeld, 23.06.2023

Helmut Schumacher
Gerente

Willem Kruit
Director de desarrollo

2 Descripción del producto

2.1 Función

Mobis® Buffetcart Plus para almacenar, transportar, refrigerar y repartir desayunos, cenas y aperitivos en la restauración colectiva.

2.2 Vista general

Resumen de Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

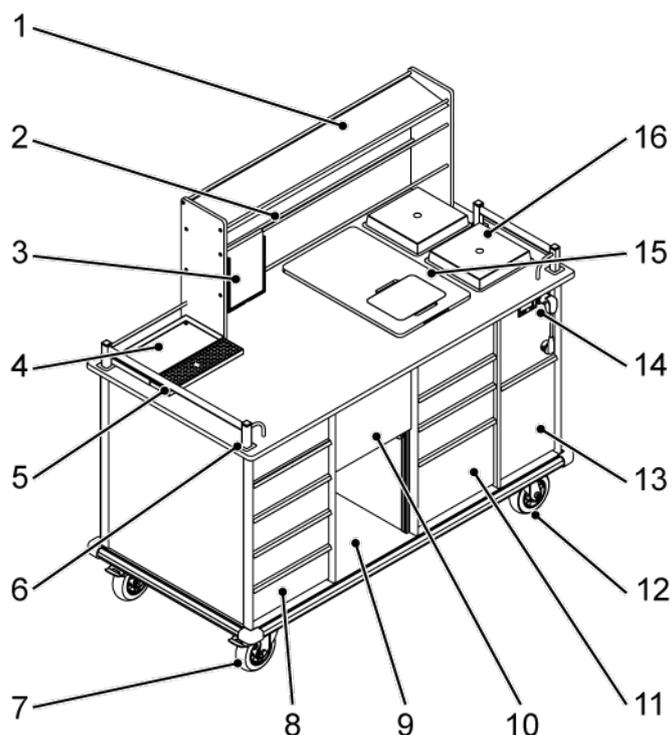


Fig. 1: Resumen de Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

- | | |
|---|---|
| 1 Estructura superior con protección antitós | 9 Repisa para bandejas |
| 2 Varillas para colgar recipientes GN | 10 Cajón para panecillos |
| 3 Soporte para menús (opcional) | 11 Cajonera refrigerada |
| 4 Bandeja de goteo para dispensador de bebidas (opcional) | 12 Rueda fija |
| 5 Galería y manilla para empujar | 13 Recipientes para desperdicios |
| 6 Punto de fijación de la encimera | 14 Enchufe de red y pantalla de control de la refrigeración ventilada |
| 7 Rueda giratoria | 15 Placa de refrigeración con cubierta |
| 8 Cajonera no refrigerada | 16 Pozos de apilado de vajilla de porcelana |

La disposición de los componentes puede variar en función de las opciones.

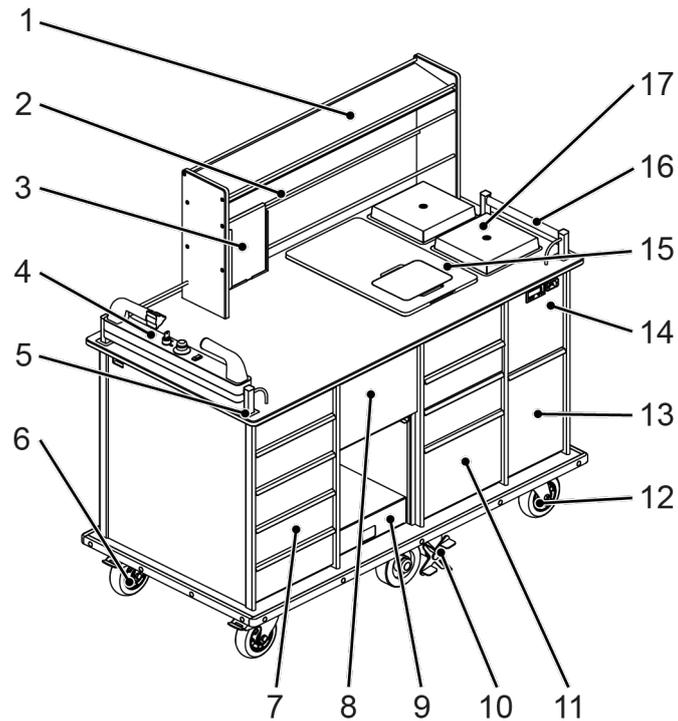
Vista general del Mobis® Buffetcart Plus - BC-40 con accionamiento HDS Alma

Fig. 2: Vista general del Mobis® Buffetcart Plus - BC-40 con accionamiento HDS Alma

- | | |
|--|---|
| 1 Estructura superior para carros de servicio con protección antitós | 10 Unidad de accionamiento con pedal |
| 2 Varillas para colgar recipientes GN | 11 Cajonera refrigerada |
| 3 Soporte para tarjetas (opcional) | 12 Rueda fija |
| 4 Elementos de mando | 13 Recipiente para desperdicios |
| 5 Punto de fijación de la encimera | 14 Enchufe de red y pantalla de control de la refrigeración ventilada |
| 6 Rueda giratoria | 15 Placa de refrigeración con cubierta |
| 7 Cajonera no refrigerada | 16 Barandilla y manilla para empujar |
| 8 Cajón para panecillos | 17 Pozos de apilado de vajilla de porcelana |
| 9 Batería de hidruro metálico fija y compartimento para bandejas | |

La disposición de los componentes puede variar en función de las opciones.

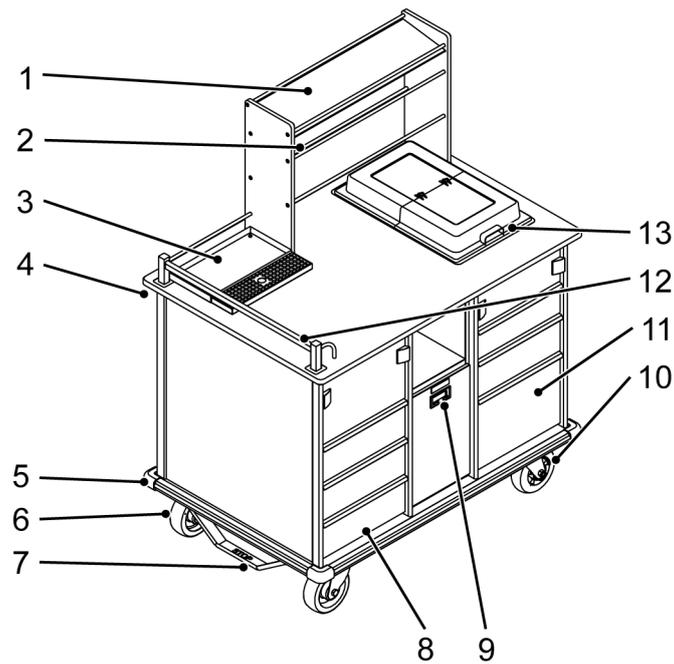
Resumen de Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

Fig. 3: Resumen de Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

- | | |
|---|--|
| 1 Estructura superior con protección antitós | 8 Cajonera no refrigerada |
| 2 Varillas para colgar recipientes GN | 9 Pantalla para el control de la refrigeración ventilada |
| 3 Bandeja de goteo para dispensador de bebidas (opcional) | 10 Rueda fija |
| 4 Enchufe de red (instalado en la parte trasera) | 11 Cajonera refrigerada |
| 5 Protección contra golpes | 12 Barandilla y manilla para empujar |
| 6 Rueda giratoria | 13 Placa de refrigeración con cubierta abatible |
| 7 Pedal central (opcional) | |

La disposición de los componentes puede variar en función de las opciones.

2.3 Características de equipamiento

Refrigeración

El Buffetcart está equipado con refrigeración N'ice & Easy®. El elemento principal del sistema de refrigeración es un acumulador de frío integrado que permite mantener los alimentos fríos hasta 2 horas, también en operación sin conexión a la red. El compartimento refrigerado está diseñado para enfriar alimentos. La placa de refrigeración integrada en la encimera está montada sobre el acumulador de frío y se enfría automáticamente a través de este último. Cuando no se utiliza, la placa de refrigeración debe taparse con la cubierta suministrada.



Agua condensada en la placa de refrigeración fría y congelada en forma de hielo.

- Cubra siempre la placa de refrigeración cuando no la utilice.

El sistema de refrigeración consta de dos ciclos controlados independientemente:

- La unidad condensadora vuelve a enfriar el acumulador de frío.
- La refrigeración ventilada automática controla la circulación de aire entre el acumulador de frío y la cajonera refrigerada.

El control inteligente regula el ciclo de refrigeración y descarche. Las horas de distribución de comida se programan específicamente para el proyecto en cuestión y pueden ser modificadas por parte de un técnico de servicio. Cuando comienza el tiempo de distribución guardado, el acumulador de frío está completamente enfriado y el Mobis Buffetcart se puede utilizar durante 2 horas sin estar conectado a la red. Una vez transcurridas las 2-horas, el Buffetcart se puede conectar otra vez a la corriente eléctrica para que el control vuelva a enfriar el acumulador de frío.

! AVISO

Fallo de refrigeración debido a la formación de hielo

La formación de hielo en las aletas de refrigeración impide la circulación de aire de la cajonera refrigerada. No se puede garantizar la refrigeración.

- Deje siempre el controlador encendido.
- Cierre siempre los cajones completamente.
- Cubra la placa de refrigeración después de distribuir los alimentos.
- Abra los cajones solo el tiempo estrictamente necesario.

La función de ventilación automática del bloque de refrigeración se activa en función de la temperatura cuando el control está encendido. Una batería interna suministra energía a los ventiladores y al controlador de la función de ventilación también en operación sin estar conectado a la red. Cuando la unidad está conectada a la red eléctrica, la batería se carga. La función de ventilación debe estar conectada en la operación normal y en la operación sin conexión a la red. Al final del tiempo máximo de 2-horas, la temperatura del bloque de

refrigeración puede aumentar ligeramente. Si se conecta nuevamente el Mobis Buffetcart a la alimentación de corriente, se vuelve a obtener la temperatura ajustada.

El refrigerante utilizado en el acumulador de frío es inocuo para la salud y el medio ambiente. El líquido del acumulador de frío es una mezcla de Glysofor L y agua. Incluso cuando entra en contacto con los alimentos, este refrigerante no es tóxico y es ecológicamente inocuo.

El Mobis Buffetcart cuenta con un evaporador que evapora higiénicamente el agua de condensación procedente del compartimento de refrigeración.

Evaporación



Si se mueve el Mobis Buffetcart tras haber estado parado durante bastante tiempo, se pueden formar grandes acumulaciones de agua de condensación. El agua de condensación genera una nube de vapor visible en el evaporador.

En los Mobis Buffetcarts nuevos, el agua de condensación acumulada en las mangueras puede adquirir un olor a plástico perceptible cuando tiene lugar la evaporación.

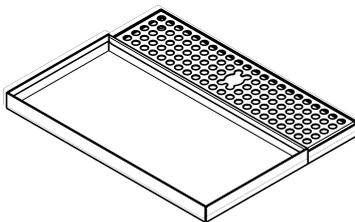
Cajones

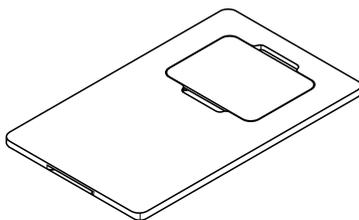
Todos los cajones son cajones con marco en los que se cuelgan los recipientes Gastronorm. Cada cajón es apto para un recipiente Gastronorm 1/1 o para la cantidad correspondiente de recipientes más pequeños del tamaño 1/2, 1/3 o 2/4.

Cada cajón tiene una altura específica para poder colgar recipientes Gastronorm de distintas alturas. Los recipientes Gastronorm no están incluidos en el contenido del embalaje.

Bandeja de goteo

La bandeja de goteo se utiliza para colocar dos termos sobre la encimera del Buffetcart. La bandeja de goteo evita que el líquido gotee sobre la encimera. La rejilla de goteo es de acero inoxidable y es apta para el lavavajillas.





Cubierta

La cubierta se puede utilizar para los siguientes fines:

- Tapar la placa de refrigeración
- Tapar el recipiente GN de pan o panecillos
- Tabla de cortar

La cubierta se puede limpiar en el lavavajillas.

HDS Alma

El Hupfer-Drive-System (HDS) Alma consta de un accionamiento y una unidad de control. El accionamiento sirve para acelerar y frenar el carro. El accionamiento ayuda a mover el carro.

El accionamiento HDS Alma es eléctrico y recibe alimentación a través de una batería. El proceso de carga se realiza automáticamente cuando el Mobis Buffetcart está conectado a la alimentación de corriente, p. ej., para enfriar el acumulador de frío. Con la llave se puede conectar y desconectar el accionamiento, así como asegurarse contra accesos no autorizados.

El accionamiento se encuentra en la parte inferior del aparato y consta de rodillos de accionamiento y un motor eléctrico con diferencial. El accionamiento está equipado con un freno de motor. El accionamiento HDS Alma acelera el carro hasta 5,5 km/h. El accionamiento tiene dos rodillos que se presionan contra el suelo con un resorte de tracción. El accionamiento está montado en el centro con dirección fija y puede elevarse, p. ej., para el desplazamiento lateral o en caso de mantenimiento.

2.4 Variantes

El Mobis® Buffetcart Plus está disponible en dos versiones:

- Mobis® Buffetcart Plus – BC-25, para hasta 25 servicios
- Mobis® Buffetcart Plus – BC-40, para hasta 40 servicios

Las variantes difieren en los siguientes elementos:

- División de los cajones
- Tamaño del compartimento para bandejas
- Equipo con/sin pozos apilaplatos

Ambas variantes están equipadas con la misma tecnología de refrigeración y los mismos dispositivos de seguridad. Además, ambas versiones pueden pedirse con los mismos accesorios opcionales.

2.5 Opciones de equipamiento

Pedal central	Para accionar simultáneamente con el pie el freno de bloqueo central o la fijación de dirección de las ruedas giratorias.
Ruedas giratorias con fijación de dirección	Al accionar la fijación de dirección, las ruedas quedan fijadas en la dirección "recta".
Pestaña abatible	Con aberturas para recipientes GN
Soporte para tarjetas	Para tener documentos e información a la vista
Bandeja de goteo	Base para dispensadores de bebidas destinada a recoger el líquido derramado
HDS Alma	Accionamiento para acelerar y frenar el carro

2.6 Datos técnicos

		Mobis/P BC-40	Mobis/P BC-25
Tensión de red	V	230	230
Frecuencia	Hz	50	50
Fusible electrónico de seguridad	A	16	16
Potencia	--	Ver ficha técnica del producto	
Refrigerante del circuito de refrigeración	--	R600a	R600a
Refrigerante del acumulador de frío	--	Mezcla de Glysofor L y agua	
Temperatura de enfriamiento de la placa de refrigeración	°C	-3 hasta +12	-3 hasta +12
Condiciones de funcionamiento y ambientales	°C	+10 hasta +30	+10 hasta +30
Dimensiones ¹ A x P x H	mm	1.530 x 780 x 1.470	1.140 x 780 x 1.470
Peso ¹	kg	Ver placa de características (el peso varía según el equipamiento)	
Capacidad de carga	kg	150	100
Carga máx. por cajón	kg	15	15

Equipamiento opcional

		HDS Alma
Potencia	kW	0,5
Peso	kg	46
Velocidad máx.	km/h	5,5
Tensión	V	24 CC

¹ Las cifras son valores aproximados. Pueden darse variaciones.

2.7 Placa de características

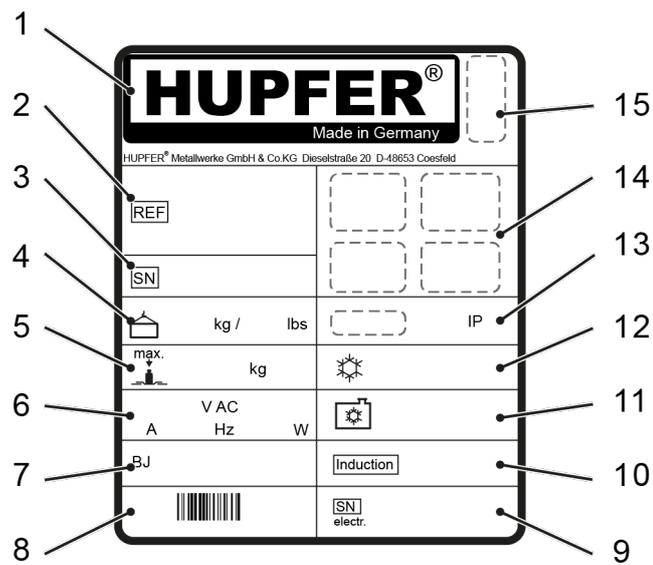


Fig. 4: Placa de características

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Fabricante y dirección | 9 | Número de serie eléctrico |
| 2 | Designación de tipo y número de artículo | 10 | Frecuencia de inducción |
| 3 | Número de pedido | 11 | Refrigerante |
| 4 | Peso | 12 | Potencia frigorífica |
| 5 | Capacidad de carga total | 13 | Signos de protección |
| 6 | Conexión eléctrica | 14 | Marca de certificación/marcado CE (si procede) |
| 7 | Año de fabricación | 15 | Desechado de aparatos fuera de uso |
| 8 | Número de artículo como código de barras | | |

3 Información de seguridad

3.1 Uso previsto

El Buffetcart se utiliza para la distribución de alimentos por parte del personal del operador. El Buffetcart solo puede moverse sobre superficies horizontales.

Si el Buffetcart está equipado con una barandilla circundante, se pueden transportar objetos sobre la superficie del carro. Asegúrese de que todos los objetos transportados tengan una base firme y estén asegurados contra la caída con una base antideslizante.

El Buffetcart se utiliza para enfriar alimentos en la cajonera refrigerada. Para una refrigeración fiable, debe respetarse el ciclo de refrigeración-descongelación del Buffetcart.

Cualquier uso distinto o que vaya más allá de sus funciones se considera un uso inadecuado.

El uso apropiado incluye seguir los procedimientos establecidos, el cumplimiento de las especificaciones indicadas y el uso de los accesorios originales suministrados o de los disponibles opcionalmente. Cualquier otro uso del aparato se considera inapropiado.

3.2 Uso inapropiado

Todos los usos que no se ajusten a la finalidad de uso se consideran inapropiados. El uso inapropiado del Buffetcart puede provocar daños materiales o lesiones.

Preste atención en particular a que se eviten las siguientes situaciones operativas de uso inapropiado:

- Uso como carro de autoservicio
- Uso de los Buffetcarts sin barandilla circundante como espacio para depositar objetos
- Uso de los Buffetcarts como superficie para sentarse o subirse a ella
- Modificaciones estructurales del Buffetcart
- Uso de un Buffetcart en estado defectuoso y/o sin revestimientos o dispositivos de seguridad
- Uso con dispositivos de seguridad que no estén en perfectas condiciones, que estén en cortocircuito o fuera de servicio
- Uso del Buffetcart en atmósferas potencialmente explosivas

El transporte de seres vivos contraviene el uso previsto. Queda prohibido sentarse o ponerse de pie sobre los aparatos.

El fabricante y los proveedores no se hacen responsables en el caso de daños provocados por un uso no adecuado. Los daños resultantes de una utilización inadecuada comportan la anulación de la responsabilidad y la pérdida del derecho de garantía.

3.3 Indicaciones de seguridad

3.3.1 Aspectos generales

El aparato solo debe utilizarse en perfectas condiciones técnicas, de manera adecuada, teniendo en cuenta la seguridad y los posibles peligros y siguiendo las indicaciones del manual de instrucciones.

Todos los elementos de mando y accionamiento deben estar en un estado técnico y funcionalmente perfecto.

Antes de cada puesta en servicio, debe comprobarse que el aparato no presente daños o defectos visibles desde el exterior. Si se produce algún daño, habrá que informar inmediatamente al departamento competente y detener el funcionamiento del dispositivo.

Las modificaciones o remodelaciones solo están permitidas previa consulta con el fabricante y con su consentimiento por escrito.

Los carros de transporte podrían ponerse en movimiento espontáneamente y de forma incontrolada si las ruedas no están bloqueadas con los frenos de bloqueo y la fijación de dirección está accionada.

3.3.2 Transporte

Para trabajos de carga deberán utilizarse únicamente equipos y dispositivos de elevación homologados para el peso del equipo que se va a elevar.

Deben utilizarse únicamente vehículos de transporte autorizados para el peso la unidad.

3.3.3 Funcionamiento y operación

Si las ruedas no están bloqueadas con los frenos de bloqueo, los carros de transporte podrían ponerse por sí mismos en movimiento de forma incontrolada. Asegure el carro en posición vertical para que no se desplace.

No lo estacione en suelos inclinados. Para mover el carro de transporte, el freno y bloqueo tiene que estar suelto. El desplazamiento con los frenos de bloqueo enclavados produce daños en el chasis. Los frenos de bloqueo no son frenos propiamente dichos. Accionar los frenos y bloqueos únicamente cuando el carro esté parado. Suelte brevemente la fijación de dirección (por ejemplo, para moverlo lateralmente) solo si el carro está detenido y se encuentra en una superficie horizontal.

Tenga a la vista el trayecto de recorrido y mueva el carro de transporte en consecuencia, por ejemplo tirando de él. Preste atención a la presencia de niños, personas y obstáculos. No desplace el carro por escaleras. Por los trayectos en pendiente, el carro se debe mover entre dos personas.

En estado de carga completa, no abra nunca todos los cajones al mismo tiempo, ya que el carro podría volcar.

No intente nunca detener el vuelco de un carro. Los aparatos de transporte tienen un peso muy elevado y pueden producir graves lesiones. Mueva el carro de forma previsoramente.

3.3.4 Limpieza

El aparato no debe limpiarse con limpiadores de alta presión o de vapor.

3.3.5 Mantenimiento

Únicamente los técnicos de servicio están autorizados a subsanar los fallos.

Los trabajos en instalaciones eléctricas solo pueden ser llevados a cabo por electricistas cualificados. Estos trabajos deben cumplir las normas electrotécnicas.

Los trabajos en el sistema de refrigeración solo pueden ser llevados a cabo por especialistas en refrigeración. Estos trabajos deben cumplir las normas técnicas de refrigeración.

3.3.6 Dispositivos de seguridad

Los siguientes dispositivos del Buffetcart son relevantes para la seguridad:

- Cristal de seguridad en el complemento
- Barandilla para evitar la caída de los objetos depositados
- Freno de bloqueo en las ruedas para mantener parado el carro cuando está estacionado
- Cajones autorretráctiles que se mantienen cerrados incluso en las curvas.
- Sensor de temperatura en la refrigeración ventilada que desconecta el aire circulante cuando se alcanza la temperatura nominal fijada en la cajonera refrigerada.
- Fijación de dirección en las ruedas giratorias. La fijación de dirección debe accionarse al mover el aparato y en superficies inclinadas. Suelte la fijación de dirección solo para realizar un desplazamiento lateral.
- Interruptor de parada de emergencia en los Buffetcarts con accionamiento HDS Alma. Accione el interruptor de parada de emergencia para detener el carro en caso de emergencia.
- Cubierta de chapa para proteger la batería de hidruro metálico. Los trabajos en los componentes eléctricos solo pueden ser realizados por personal especializado.

4 Transporte

4.1 Entrega

La entrega es realizada por una empresa de transporte, de modo que el personal especializado en transporte de la empresa se encarga de asegurar la carga durante el transporte. Una vez en el lugar de entrega, el carro de transporte puede desplazarse sobre las ruedas montadas.

4.2 Transporte interno

Para el transporte a otro piso se ha de utilizar siempre un ascensor. Los aparatos de transporte no son aptos para ser empujados sobre superficies en pendiente, como por ejemplo rampas destinadas a sillas de ruedas.

Deben utilizarse únicamente vehículos de transporte autorizados para el peso del aparato.

1. Cierre los cajones.
2. Suelte los frenos y bloqueos.
3. Fije la orientación de las ruedas en la dirección "recta".

4.3 Elevación

El carro no tiene ningún punto de sujeción donde fijar argollas o medios auxiliares de elevación similares.

Si es posible, transporte siempre el carro en posición vertical. La elevación puede hacerse, por ejemplo, con una plataforma elevadora.

5 Puesta en servicio

ATENCIÓN

Peligro de aplastamiento

Si el carro rueda sin control, existe el riesgo de que las personas se lesionen por golpes o aplastamiento debido a su peso.

- Cada vez que estacione el carro, asegúrelo con los dos dispositivos de freno y bloqueo para que no salga rodando.
- El carro solo puede estacionarse en superficies horizontales.
- Fije la orientación de las ruedas en la dirección "recta".

AVISO

Daños en el compresor

Después de la entrega, el aceite del compresor debe asentarse, de lo contrario se producirá un daño en el compresor.

- Deje el carro en posición vertical y quieto durante al menos 8 horas.
- No conecte el carro a la red eléctrica inmediatamente.

! AVISO

Instruir al personal de servicio

Antes de la puesta en funcionamiento, el personal de servicio debe ser instruido sobre el uso correcto del aparato.



Ayúdenos a proteger el medio ambiente. Separe los materiales de empaquetado y deséchelos para su reciclaje. Deséchelos de la siguiente forma:

- Material de empaquetado y láminas de plástico, en el contenedor de envases (amarillo).
- Cartón y papel en el contenedor de papel.

Después de la entrega, el carro debe permanecer en posición vertical y quieto durante al menos 8 horas. No conecte el carro a la red eléctrica durante ese tiempo.

Limpie a fondo el carro de transporte antes de utilizarlo por primera vez (ver indicaciones de limpieza).

Es importante que el dispositivo de refrigeración se enfríe completamente antes de utilizarlo por primera vez. Para ello, proceda de la siguiente manera:

1. ➤ Conecte el carro a la red eléctrica mediante el cable de conexión suministrado.
2. ➤ Pulse el interruptor de encendido/apagado.
 - ➔ La pantalla muestra la temperatura interior actual del compartimento frigorífico.
3. ➤ Si es necesario, ajuste la temperatura nominal. El ajuste de fábrica es de 4 °C, ver. ➔ «*Funcionamiento del sistema de refrigeración*» en la página 21
4. ➤ Cierre todos los cajones.
5. ➤ Cubra la placa de refrigeración con la cubierta.
6. ➤ Deje el carro conectado a la red eléctrica de forma continua durante al menos 12 horas.
 - ➔ El carro se ha refrigerado completamente.
 - ➔ El carro puede ser llenado, desconectado de la red eléctrica y utilizado para servir comidas.

6 Manejo

6.1 Funcionamiento del carro de transporte

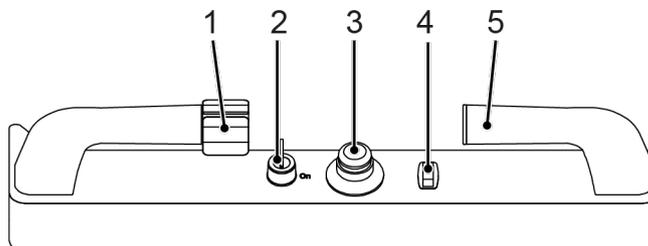


Fig. 5: Elementos de mando del Buffetcart con accionamiento HDS Alma

- 1 Selector de desplazamiento
- 2 Interruptor On/Off con llave
- 3 Interruptor de parada de emergencia
- 4 Interruptor basculante para la selección de velocidad
- 5 Empuñadura de empuje

Funcionamiento del sistema de refrigeración

Los botones de la pantalla incorporada también se utilizan para controlar la refrigeración del Buffetcart.

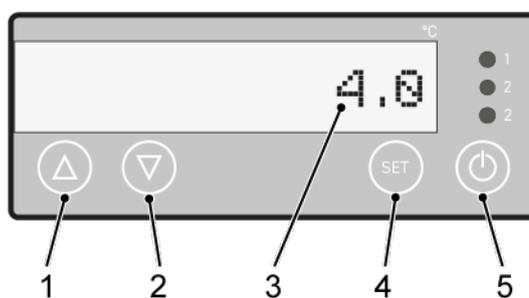


Fig. 6: Resumen de la pantalla

- 1 Botón Subir
- 2 Botón Bajar
- 3 Pantalla
- 4 Botón de ajustes
- 5 Botón de encendido/apagado

Encendido y apagado de la refrigeración ventilada



➔ Mantenga pulsado el botón de [encendido/apagado].

➔ La visualización de la pantalla cambia.

Visualización de temperatura nominal



→ Pulse el botón *[SET]*.

➔ La temperatura nominal se muestra en la pantalla.

Ajuste de la temperatura nominal



1. → Mantenga pulsado el botón *[SET]*.

➔ La temperatura nominal se muestra en la pantalla.



2. → Utilice el botón *[SET]* y el botón *[Arriba]*, o bien el botón *[SET]* y el botón *[Abajo]* para seleccionar la temperatura nominal deseada.

3. → Suelte el botón *[SET]*.

➔ Se ha cambiado la temperatura nominal.

Enfriar la placa acumuladora de frío

La placa acumuladora de frío se vuelve a enfriar en cuanto el Buffetcart se conecta a la red eléctrica. Al mismo tiempo se carga la batería interna del controlador y de la función de ventilación.

1. → Conecte el Buffetcart a la red eléctrica durante al menos 12 horas antes de su puesta en marcha.

➔ La placa acumuladora de frío está cargada.

2. → Encienda refrigeración ventilada.

➔ La cajonera refrigerada puede refrigerar alimentos.

6.2 Mover el carro



ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento

Los carros de transporte que se desplazan de manera incontrolada pueden aplastar a las personas.

- Nunca deje que el carro de transporte se desplace sin supervisión.
- Traslade el carro por pendientes ascendentes o descendentes solamente si puede controlarlo. Si es necesario, recurra a una segunda persona.
- Estacione el carro solo en superficies horizontales.
- Cada vez que estacione el carro, asegúrelo con los dos dispositivos de freno y bloqueo para que no salga rodando.
- Fije la orientación de las ruedas en la dirección "recta".

ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento

Los carros de transporte con la fijación de dirección no accionada se tambalean al desplazarse. En superficies inclinadas, por ejemplo, en rampas de carga, los carros de transporte con la fijación de dirección no accionada pueden ponerse en movimiento espontáneamente y de forma incontrolada. Si el carro rueda sin control, existe el riesgo de que las personas se lesionen por golpes o aplastamiento debido a su peso.

- Accione la fijación de dirección de las ruedas.
- Suelte la fijación de dirección solo cuando el carro esté parado y sobre una superficie horizontal.

AVISO

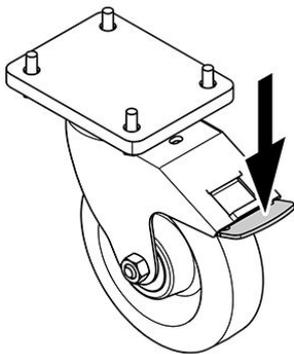
Daños en el enchufe

Cuando el carro está en movimiento, los obstáculos como pasamanos o manijas de puertas pueden dañar el enchufe.

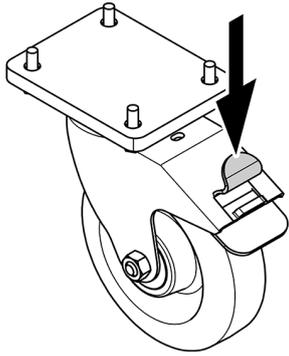
- Desconecte el enchufe de la red de alimentación.
- Desconecte el enchufe del carro.

Accionar los frenos de bloqueo

Las ruedas giratorias con freno y bloqueo pueden bloquear el movimiento de rotación y giro de las ruedas. Si los frenos de bloqueo de las dos ruedas giratorias están accionados, el carro no saldrá rodando.



- Accione el freno y bloqueo como se muestra a la izquierda.
 - ➔ La rueda bloquea el movimiento de rotación y giro.



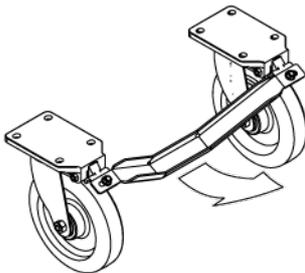
Soltar el freno y bloqueo

- > Suelte el freno y bloqueo como se muestra a la izquierda.
- ➔ La rueda puede rotar y girar.

Manejo del pedal central

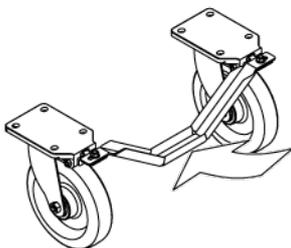
Los aparatos de transporte pueden tener un pedal central opcional. El pedal central acciona los frenos y bloqueos de ambas ruedas giratorias al mismo tiempo. El pedal central para el freno y bloqueo está marcado con la inscripción *[Stop]*.

- > Accione el freno y bloqueo como se muestra a la izquierda.
- ➔ La rueda bloquea el movimiento de rotación y giro.



Soltar el pedal central

- > Suelte el freno y bloqueo como se muestra a la izquierda.
- ➔ Las ruedas pueden rotar y girar.



Accionar la fijación de dirección

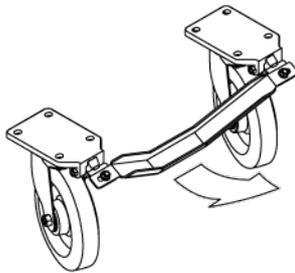
ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento

Los carros de transporte con la fijación de dirección no accionada se tambalean al desplazarse. En superficies inclinadas, por ejemplo, en rampas de carga, los carros de transporte con la fijación de dirección no accionada pueden ponerse en movimiento espontáneamente y de forma incontrolada. Si el carro rueda sin control, existe el riesgo de que las personas se lesionen por golpes o aplastamiento debido a su peso.

- Accione la fijación de dirección de las ruedas.
- Suelte la fijación de dirección solo cuando el carro esté parado y sobre una superficie horizontal.

Los aparatos de transporte pueden tener un pedal central opcional. El pedal central fija las ruedas en la dirección "recta".

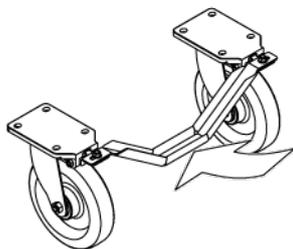


- > Fije la orientación de las ruedas como se muestra a la izquierda.
 - ➔ Con la orientación de las ruedas fijada, el comportamiento de conducción del carro se estabiliza en los siguientes trayectos.
 - ➔ La fijación de la dirección encaja de manera audible.

Soltar la fijación de dirección

Suelte la fijación de dirección solo para maniobrar en espacios reducidos, por ejemplo, para realizar un desplazamiento lateral. Después, vuelva a accionar la fijación de dirección.

- > Suelte la orientación de las ruedas como se muestra a la izquierda.



- ➔ Las ruedas vuelven a tener libertad de movimiento.

Mover mediante la manija de empuje

ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento

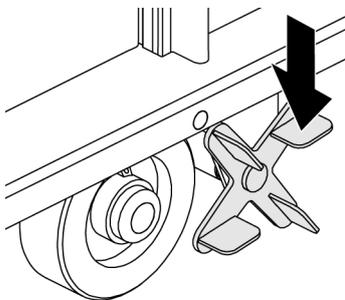
Los carros de transporte que se desplazan de manera incontrolada pueden aplastar a las personas.

- Nunca deje que el carro de transporte se desplace sin supervisión.
- Traslade el carro por pendientes ascendentes o descendentes solamente si puede controlarlo. Si es necesario, recurra a una segunda persona.
- Estacione el carro solo en superficies horizontales.
- Cada vez que estacione el carro, asegúrelo con los dos dispositivos de freno y bloqueo para que no salga rodando.
- Fije la orientación de las ruedas en la dirección "recta".

1. ➤ Cierre los cajones.
2. ➤ Extraiga el enchufe de alimentación.
3. ➤ Suelte los frenos y bloqueos.
4. ➤ Empuje el carro con ambas manos por la manija de empuje.
5. ➤ Asegúrese de que el trayecto no tenga obstáculos.
6. ➤ Desplace el carro de transporte solo sobre superficies planas, secas y estables.
7. ➤ En las superficies inclinadas, desplace el carro con la ayuda de otra persona.
8. ➤ Asegure con los frenos y bloqueos el carro de transporte estacionado.

Elevar el accionamiento

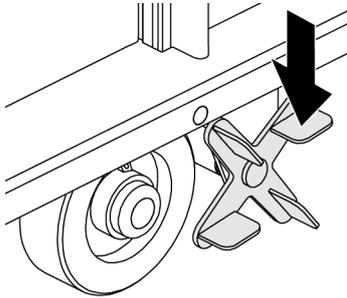
El accionamiento se puede elevar para maniobrar. Cuando están levantados, los rodillos de accionamiento no tocan el suelo. El carro se puede desplazar lateralmente. Si los rodillos de accionamiento están flotando sobre el suelo, el accionamiento ya está elevado.



- Pise el pedal hasta que encaje en su sitio.
- ➔ Los rodillos no están en contacto con el suelo.

Bajar el accionamiento

Cuando está bajado, puede utilizar el accionamiento para mover el carro. Cuando el carro está bajado, no se puede desplazar lateralmente. Cuando los rodillos de accionamiento tocan el suelo, el carro ya está bajado.



- Pise el pedal hasta que encaje en su sitio.
- Los rodillos están en contacto con el suelo.

Desplazamiento con HDS Alma

El accionamiento HDS Alma permite acelerar y frenar el carro.

1. ➤ Baje el accionamiento.
2. ➤ Conecte el accionamiento con la llave [2].
3. ➤ Seleccione la velocidad en el interruptor basculante [4]. Cuando se ajusta "Liebre", el carro se desplaza rápidamente y cuando se ajusta "Tortuga", el carro se desplaza lentamente.
4. ➤ Mueva el selector de desplazamiento [1] en la dirección deseada.
5. ➤ Suelte el selector de desplazamiento [1] para detener el accionamiento.
6. ➤ En caso de emergencia, accione el interruptor de parada de emergencia para detener el carro.

6.3 Conservación de alimentos en frío

! AVISO

Fallo de refrigeración debido a la formación de hielo

La formación de hielo en las aletas de refrigeración impide la circulación de aire de la cajonera refrigerada. No se puede garantizar la refrigeración.

- Deje siempre el controlador encendido.
- Cierre siempre los cajones completamente.
- Cubra la placa de refrigeración después de distribuir los alimentos.
- Abra los cajones solo el tiempo estrictamente necesario.

Si utiliza el Buffetcart para refrigerar alimentos, el carro debe estar conectado en principio a la red eléctrica. De esta manera, la cajonera refrigerada puede utilizarse como dispositivo de refrigeración.

Si es necesario, puede desconectar el carro de la red eléctrica durante un máximo de 2 horas, por ejemplo, mientras se reparte la comida. La placa acumuladora de frío asegura la refrigeración de los alimentos durante este período. Si el carro no ha estado conectado a la corriente durante un período máximo de 2 horas, deberá ser conectado a la red eléctrica durante al menos 4 horas para que la placa acumuladora de frío se vuelva a enfriar.

6.4 Reparto de comida



La apertura frecuente o prolongada de los cajones del compartimento frigorífico puede hacer que se pierda el frío y aumente la temperatura del mismo.

- Abra los cajones del compartimento frigorífico el tiempo más breve posible.
- No deje los cajones refrigerados abiertos durante el reparto de comida.

1. ➤ Accione el freno y bloqueo de las dos ruedas.
2. ➤ Sitúese en el lado de los cajones.
3. ➤ Compruebe que los alimentos estén suficientemente refrigerados antes del primer reparto. Para ello, asegúrese de que la temperatura real indicada en la pantalla se corresponde con las necesidades de refrigeración de los alimentos almacenados y refrigerados.
4. ➤ Abra los cajones del compartimento frigorífico el tiempo más breve posible.

6.5 Finalización de la operación

1.  Lleve el Buffetcart a su lugar de almacenamiento.
2.  Accionar los frenos de bloqueo.
 - ➔ El Buffetcart está asegurado para que no salga rodando.
3.  Cierre los cajones.
4.  Tape la placa de refrigeración.
5.  Conecte el carro de transporte a la red eléctrica durante al menos 4 horas.
6.  Compruebe que la refrigeración ventilada esté conectada.
 - ➔ El acumulador de frío se vuelve a cargar.
 - ➔ Los alimentos se refrigeran.
7.  Limpie el Buffetcart si es necesario.

Mobis® Buffetcart Plus con accionamiento HDS Alma

1.  Si es necesario, conecte el Buffetcart a la red para cargar la batería.
2.  Desconecte el Buffetcart con la llave en el interruptor On/Off.
3.  Retire la llave.
 - ➔ El Buffetcart está protegido contra cualquier puesta en servicio no autorizada.

Cargar la batería



Vida útil de la batería

La vida útil de la batería en funcionamiento normal es de mínimo 5.000 cargas.

Para garantizar las mejores condiciones, la batería debe cargarse durante 48 horas antes del primer uso y después de aproximadamente seis meses de inactividad. Solo tras tres operaciones de carga y descarga se vuelve a disponer de la capacidad completa de la batería.

-  Conecte el Buffetcart al suministro de corriente.
 - ➔ El tiempo de carga es de aproximadamente tres horas. El proceso de carga se muestra en el indicador de nivel de carga de la batería.

El nivel de carga de la batería se indica mediante el LED de estado en la mirilla:

Naranja	<p>Fase de inicialización / carga rápida:</p> <p>Comprobar si la tensión es > 0,8 V/célula y la temperatura está entre -10 °C y 40 °C. Si la temperatura es superior a 50 °C, se prolonga la duración de la carga. La duración de la carga rápida puede variar en función del estado de carga de la batería.</p>
Naranja/verde	<p>Carga de compensación:</p> <p>La batería ya está en uso, más del 95% de la capacidad está cargada. La corriente se reduce para equilibrar todas las celdas de la batería, en función del estado medido.</p>
Verde	<p>Carga de mantenimiento:</p> <p>El proceso de carga ha finalizado, la batería tiene toda su capacidad. La batería debe permanecer en este estado hasta el siguiente uso para que siempre esté completamente cargada.</p>
Rojo parpadeante	<p>Defectuosa / no se puede cargar:</p> <p>Poner el aparato fuera de servicio, encargar su comprobación a personal técnico autorizado y, en caso necesario, sustituirlo.</p>

7 Mantenimiento y limpieza

PELIGRO

Peligro de lesiones por tensión eléctrica

La tensión eléctrica puede suponer un peligro considerable para la vida y la integridad física de las personas y puede provocar lesiones.

- Antes de iniciar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, desconecte el carro de transporte de la red eléctrica.
- Extraiga el enchufe de red del aparato y guarde el cable en el lugar previsto hasta el próximo uso.
- No limpie el carro de transporte con máquinas limpiadoras de vapor o alta presión.

7.1 Intervalos de limpieza

Intervalo	Trabajo de mantenimiento	Personal
Después de cada uso y cuando esté sucio	Limpiar los cajones	Personal de servicio
	Limpiar la encimera	Personal de servicio
	Limpiar la repisa de las bandejas	Personal de servicio
En caso necesario y según las normas de higieneinternas	Limpiar el cuerpo exterior	Personal de servicio
	Limpiar pozos de platos	Personal de servicio
	Desinfectar todo el carro de transporte	Personal de servicio

7.2 Métodos de limpieza permitidos

ATENCIÓN

Arrastre de agua

Los aparatos de transporte mojados y que gotean dejan agua por el camino. El riesgo de resbalar sobre suelo mojado es elevado.

- Seque el carro después de limpiarlo.
- Retire el agua del interior, por ejemplo, inclinando el carro 5 grados.

AVISO

Deformaciones por temperaturas elevadas

Los plásticos utilizados se deforman a altas temperaturas y con largos tiempos de contacto.

- Limite el tiempo de contacto a un máximo de 3 segundos.
- Limite la temperatura a un máximo de 120° C.

AVISO

Daños en los cojinetes

Los cojinetes de las ruedas están engrasados. Los cojinetes se dañan si se enjuaga la grasa de los mismos.

- No rocíe directamente los cojinetes de las ruedas.

! AVISO

Daños causados por la limpieza a alta presión

El chorro directo de alta presión afloja las juntas labiales de la puerta y el cuerpo y produce daños.

- No rocíe directamente las juntas labiales.
- Mantenga una distancia de al menos 30 cm entre la boquilla rociadora y el carro de transporte.
- Utilice una boquilla de chorro plano.

Tipo de limpieza		Definición de limpieza	Adecuado para Mobis Buffetcart Plus
Limpieza manual	Seco	Limpieza con productos de limpieza en seco	
	Húmedo	Limpieza con un paño húmedo y un limpiador líquido desengrasante	
	Mojado	Limpieza con esponja húmeda y limpiador líquido desengrasante	
Manguera de agua	Alta presión ≤ 8 bar	Limpieza con chorro de agua y, si es necesario, con productos de limpieza desengrasantes: <ul style="list-style-type: none"> ■ No rociar directamente los rodamientos 	
Limpieza con alta presión/vapor	Alta presión ≤ 200 bar	Limpieza de las superficies: <ul style="list-style-type: none"> ■ Máx. 30-90 segundos ■ No rociar directamente los rodamientos ■ Utilizar boquilla plana ■ Mantener una distancia mínima de 30 cm 	
	Vapor húmedo ≤ 135° C	Limpieza de las superficies: <ul style="list-style-type: none"> ■ Máx. 30-90 segundos ■ Breve tiempo de exposición en cada punto ■ No rociar directamente los rodamientos 	
Instalación de lavado de aparatos de transporte	Temperatura del agua ≤ 90° C	Rociar con producto de limpieza y abrillantador: <ul style="list-style-type: none"> ■ Máx. 30-90 segundos 	

7.3 Productos de limpieza permitidos

! AVISO

Productos de limpieza incorrectos

La manipulación incorrecta de las superficies del material instalado provoca daños y corrosión.

- Utilice únicamente productos de limpieza aprobados para la limpieza.
- Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.

Productos de limpieza adecuados



El fabricante no puede evaluar la idoneidad de productos de limpieza o desinfectantes específicos.

- Lea los avisos de los productos de limpieza y desinfección para asegurarse de que son adecuados para los materiales del producto.
- En caso de duda acerca de un producto de limpieza, pregunte a su fabricante si es adecuado para los materiales del carro de transporte.

Producto de limpieza	Aptitud
Productos desengrasantes	✓
<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpiadores líquidos neutros 	
Productos salinos	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sal común ■ Ácido clorhídrico 	
Productos sulfurosos	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dióxido de azufre ■ Ácido sulfúrico 	
Productos clorados	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Detergentes con cloro ■ Agua de mar ■ Lejías 	
Sustancias ferrosas	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua ferrosa 	
Productos pobres en oxígeno	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua pobre en oxígeno ■ Atmósfera de CO₂ 	
Productos neutros	✓
<ul style="list-style-type: none"> ■ Productos neutros pH 7 ■ Productos ligeramente ácidos pH 6 –7 ■ Productos ligeramente alcalinos pH 7 – 8 	

Producto de limpieza	Aptitud
Productos pH 1 – 5	
■ Ácidos	
Productos alcalinos pH 8 – 14	
■ Soluciones alcalinas	
Productos abrasivos	
■ Estropajo	
■ Fregajo	
Productos no abrasivos	
■ Esponjas sin revestimiento	
■ Paños suaves	

7.4 Compatibilidad de los materiales

Al elegir un producto de limpieza preste atención a la compatibilidad con los materiales integrados.

Material	Componentes
HPL (laminado de alta presión)	Decoraciones en los laterales y en los cajones
CDF (tablero de fibra de densidad compacta)	Superficie de trabajo
PE 500 (polietileno)	Parachoques
Cobre	Tuberías para el refrigerante
Aluminio	Perfiles del marco, placa de refrigeración
Acero inoxidable	Cajones, guías de cajón estándar, galería y manilla de empuje, apilador de platos, compartimento para bandejas
Acero galvanizado	Guías de cajón opcionales
Vidrio	Estructura superior para carros de servicio y protección antitós

7.5 Limpieza manual

Observe las siguientes instrucciones para la limpieza manual.

- Limpie el interior después de cada uso y según las instrucciones del operador.
- Limpie las superficies externas del carro de transporte después de cada uso o cuando sea necesario.
- Para una limpieza en húmedo, utilice un paño suave o una esponja sin revestimiento.
- Utilice limpiadores líquidos desengrasantes.
- Seguidamente enjuague para eliminar todos los restos de productos de limpieza y desinfectantes.
- Seque las superficies interiores y exteriores después de la limpieza.

Limpiar los cajones

Puede retirar los cajones para limpiarlos y volver a instalarlos en orden inverso.

1. Saque los cajones por completo.
2. Suelte el seguro de los dos carriles guía.

Afloje estribo de fijación inferior en el recipiente para desperdicios.

3. Saque el cajón de las guías.
 - ➔ El cajón está desmontado.
 - ➔ Puede limpiar el cajón y el interior.

7.6 Desinfectar

Todas las superficies se pueden desinfectar con productos desinfectantes estándar.

! AVISO

Daños en los materiales

Una solución demasiado concentrada de desinfectante puede causar daños de corrosión en los materiales.

- Lea las instrucciones del fabricante del desinfectante.

8 Mantenimiento y reparación

PELIGRO

Peligro de lesiones por tensión eléctrica

La tensión eléctrica puede suponer un peligro considerable para la vida y la integridad física de las personas y puede provocar lesiones.

- Antes de iniciar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, desconecte el carro de transporte de la red eléctrica.
 - Extraiga el enchufe de red del aparato y guarde el cable en el lugar previsto hasta el próximo uso.
 - No limpie el carro de transporte con máquinas limpiadoras de vapor o alta presión.
-

ADVERTENCIA

Refrigerante inflamable

Se utiliza un gas inflamable como refrigerante. Si las aberturas de ventilación están cerradas, en caso de fuga se generará una mezcla inflamable de aire y gas.

- No cierre las aberturas de ventilación en el suelo del carro.
 - No utilice fuentes de calor ni descongelantes químicos para el deshielo.
 - No dañe el circuito de refrigerante.
-

8.1 Intervalos de mantenimiento

Compruebe periódicamente el funcionamiento de los siguientes componentes:

Intervalo	Trabajo de mantenimiento	Personal
Antes de cada uso	Compruebe que el cable de conexión y la clavija de red no presentan daños mecánicos ni están obsoletos.	Operador
Diario	Realizar una inspección visual de toda la unidad.	Operador
Semestral	Comprobar las funciones eléctricas de la refrigeración.	Electricista
	Comprobar la capacidad de refrigeración y la temperatura.	Especialista en refrigeración
Anual	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar que toda la unidad no presenta deformaciones ni daños mecánicos ■ Comprobar el funcionamiento de los frenos y bloqueos ■ Comprobar la estabilidad mecánica de las ruedas ■ Comprobar el funcionamiento de los pedales centrales 	Técnico de servicio
	Comprobar el conductor de protección eléctrica (VDE 0701); valor límite de la resistencia del conductor de protección < 100 mΩ	Electricista
	Realizar la medición DGUV V3 para equipos móviles.	Electricista
	Comprobar el controlador de refrigeración.	Especialista en refrigeración
	Restablecer el intervalo de mantenimiento.	

8.2 Actividades de mantenimiento



ADVERTENCIA

Refrigerante inflamable

Se utiliza un gas inflamable como refrigerante. Si las aberturas de ventilación están cerradas, en caso de fuga se generará una mezcla inflamable de aire y gas.

- No cierre las aberturas de ventilación en el suelo del carro.
- No utilice fuentes de calor ni descongelantes químicos para el deshielo.
- No dañe el circuito de refrigerante.

Como en cualquier unidad de refrigeración, el agua del aire ambiente se condensa en las superficies congeladas. Esto hace que se forme una capa de hielo. El sistema de refrigeración se congela. Las altas temperaturas y la alta humedad, en particular, aumentan el riesgo de formación de hielo. Puede formarse hielo en las aletas de refrigeración del Mobis Buffetcart y dificultar la función de recirculación de la refrigeración.

Las aletas de refrigeración congeladas pueden reconocerse por los siguientes signos:

- Formación de hielo en la placa de refrigeración
- Formación de hielo sobre el cajón superior de la cajonera refrigerada
- No se alcanza la temperatura nominal en el funcionamiento con conexión continua a la red

Descongelación del sistema de refrigeración

Para descongelar el sistema de refrigeración, siga estos pasos:

1. ➤ Desconecte el carro de la red eléctrica.
2. ➤ Apague la refrigeración ventilada.
3. ➤ Retire todos los alimentos de la cajonera refrigerada.
4. ➤ Coloque el carro sobre un desagüe.
5. ➤ Coloque un recipiente GN vacío en el cajón superior para recoger el agua de descongelación en la cajonera.
6. ➤ Abra el resto de cajones de la cajonera refrigerada.
7. ➤ Retire la tapa de la placa de refrigeración.
 - ➔ El sistema de refrigeración se descongela.

Las aletas de refrigeración están completamente descongeladas cuando ya no sale agua de descongelación por la manguera de desagüe o cuando la zona que hay encima del cajón superior ha alcanzado la temperatura ambiente.

Puesta en funcionamiento tras la descongelación

Observe los siguientes pasos para la nueva puesta en funcionamiento:

1. ➤ Limpiar, secar y desinfectar el interior después de la descongelación.
2. ➤ Ponga el carro en funcionamiento como se describe en el capítulo Puesta en marcha.
 - ➔ El carro está preparado para refrigerar, transportar y servir alimentos.

Evitar la formación de hielo

Las siguientes medidas reducen el riesgo de formación de hielo en el sistema de refrigeración:

1. ➤ En principio, deje siempre el carro conectado a la red eléctrica. El carro controla las fases de refrigeración y descongelación de forma independiente.
2. ➤ Desconecte el carro de la red eléctrica durante un máximo de 2 horas. Este tiempo corresponde a la fase de descongelación necesaria.
3. ➤ Cuando vuelva a conectar el carro a la red eléctrica, hágalo durante unas 4 horas. Durante este tiempo, la placa acumuladora de frío se vuelve a enfriar.
4. ➤ Deje conectado el controlador para la función de ventilación.

8.3 Mensajes de error

Descripción de fallos	Causa	Solución	Personal
Hi	Alarma, temperatura demasiado alta	--	
Lo	Alarma, temperatura demasiado baja	--	
E IL	Cortocircuito en el sensor F1	Comprobar o sustituir el sensor F1	Técnico de servicio
E IH	Rotura en el sensor F1	Comprobar o sustituir el sensor F1	Técnico de servicio
EP 0	Fallo en la unidad de control	Reparar o sustituir el control	Técnico de servicio
EP 1	Error en la memoria de parámetros	Reparar el controlador.	Técnico de servicio
EP 2	Error en la memoria de datos	Reparar o sustituir el controlador	Técnico de servicio

8.4 Diagnóstico de averías

Diagnóstico de averías



PELIGRO

Peligro de lesiones por tensión eléctrica

La tensión eléctrica puede suponer un peligro considerable para la vida y la integridad física de las personas, y puede provocar lesiones.

- Desconecte el carro de la red eléctrica antes de iniciar la búsqueda de fallos.
- Desconecte el enchufe de la red e introdúzcalo en el soporte previsto para ello en el carro.

Descripción de fallos	Causa	Solución	Personal
La temperatura en el compartimento refrigerador es demasiado alta	El sistema de refrigeración no ha enfriado lo suficiente	Conecte el carro a la red eléctrica durante al menos 6 horas.	Personal de servicio
	El sistema de refrigeración está helado	Descongelar el sistema de refrigeración	Personal de servicio
	El sistema de refrigeración está estropeado	El sistema de refrigeración debe ser reparado o sustituido por un especialista en refrigeración.	Especialista en refrigeración
La pantalla del controlador está oscura, la refrigeración ventilada no funciona	La batería interna está vacía	Conectar el aparato a la red eléctrica, enfriar el depósito de hielo y cargar la batería como se describe en el capítulo "Puesta en servicio".	Personal de servicio
La pantalla del controlador está oscura, la refrigeración ventilada funciona	La pantalla está defectuosa.	Llame a un electricista cualificado para que sustituya la pantalla y el controlador.	Electricista
El acumulador de frío no se ha cargado a pesar de tener suministro de energía	La conexión no se ha efectuado correctamente	Compruebe las conexiones en el carro y en la pared. Asegúrese de que la refrigeración funciona escuchando si el compresor se pone en marcha y, al cabo de media hora, compruebe que la temperatura haya bajado.	Personal de servicio
	No se puede realizar la conexión	Llame a un técnico de servicio para que compruebe los conectores y el cable.	Técnico de servicio
	El sistema de refrigeración está estropeado	El sistema de refrigeración debe ser reparado o sustituido por un especialista en refrigeración.	Especialista en refrigeración
Indicación en pantalla [F IH] y aviso acústico	Rotura del sensor de temperatura	Pulse la tecla ABAJO para desactivar el tono de aviso.	Técnico de servicio
		Llame a un técnico de servicio.	

Descripción de fallos	Causa	Solución	Personal
Fuga de refrigerante	Daños en el circuito de refrigeración	Ventile bien la zona. Desconecte del suministro eléctrico el carro. El sistema de refrigeración debe ser reparado o sustituido por un especialista en refrigeración.	Especialista en refrigeración
Los rodillos de accionamiento de HDS Alma no desplazan el carro	El accionamiento está elevado	Baje el accionamiento.	Personal de servicio
	Avería mecánica o eléctrica	Levante el accionamiento y llame a un técnico de servicio	Personal de servicio
El carro con accionamiento HDS Alma no se desplaza	La batería está descargada	Conecte el carro al suministro de corriente. El nivel de carga del Buffetcart se puede ver en la ventana de la caja de baterías.	Personal de servicio
	Batería defectuosa	Solicite a personal técnico autorizado que compruebe el Buffetcart.	Técnico de servicio
	El interruptor de llave no está conectado	Conecte el interruptor de llave.	Personal de servicio
	Interruptor de parada de emergencia accionado	Suelte el interruptor de parada de emergencia	Personal de servicio

8.5 Reparación y piezas de recambio

Puede solicitar piezas de recambio y accesorios a través de nuestro servicio de atención al cliente. Sustituya los componentes defectuosos por piezas de recambio originales. Solo así se puede garantizar un funcionamiento seguro. Cuando solicite piezas de repuesto o en caso de requerir el servicio de atención al cliente, indique siempre el número de pedido y la información que figura en la placa de características. Esta información ahorra preguntas a nuestro servicio de atención y agiliza la tramitación de la incidencia.

8.6 Nueva puesta en servicio

Ponga en funcionamiento el aparato solo si se encuentra en perfecto estado técnico y hágalo de la forma prevista conforme al manual de instrucciones. Compruebe la existencia de daños visibles en el equipo antes de cada puesta en servicio. Si se detectan daños, informe inmediatamente a la persona o departamento responsable. Ponga en funcionamiento únicamente aparatos que se encuentren en perfecto estado técnico.

- Compruebe las funciones del aparato, especialmente el freno de bloqueo, así como la refrigeración.
- Limpie el aparato a fondo antes de volver a ponerlo en servicio.

Actualizar fecha y hora

! AVISO

Nivel de carga de la batería bajo cuando no funciona

Tras 480 horas (2 semanas) sin conexión a la alimentación eléctrica, la batería del control interno está completamente descargada y los datos de hora y fecha deben reprogramarse.

- Cuando no use el carro, conéctelo a la fuente de alimentación durante al menos 3 horas cada 2 semanas para cargar completamente la batería.
- Si la batería está descargada, actualice la fecha y la hora del control.

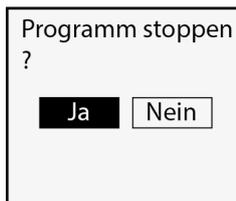
Detener el programa

El programa debe estar detenido para poder ajustar la fecha y la hora.

1. ➔ Suelte el embellecedor con la pantalla de control de la refrigeración ventilada.
2. ➔ Presione simultáneamente los pulsadores ◀ y ▶.
 - ➔ Se muestran la fecha y la hora actuales.
3. ➔ Pulse la tecla **ESC** para cambiar al modo de programa.



4. ➔ Seleccione el botón *[Parada]* a través de los pulsadores ▼ ▲.
5. ➔ Confirme la entrada con la tecla **OK**.



6. ➔ Seleccione el botón *[Si]* mediante la tecla ◀.
7. ➔ Confirme la entrada con la tecla **OK**.
 - ➔ El programa se detiene.

Ajustar la fecha y la hora



1. ➔ Seleccione el botón *[Configuración]* mediante los pulsadores ▼ ▲.
2. ➔ Confirme la entrada con la tecla **OK**.



3. Seleccione el botón [*Hora*] mediante los pulsadores .

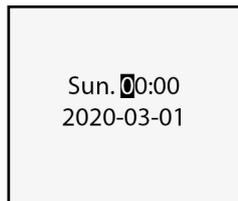
4. Confirme la entrada con la tecla .



5. Seleccione el botón [*Ajustar hora*] mediante los pulsadores .

6. Confirme la entrada con la tecla .

➔ Aparece un campo numérico para introducir la hora y la fecha.



7. Seleccione la posición deseada mediante los pulsadores .

Ajuste el valor deseado mediante los pulsadores .

8. Confirme las entradas con la tecla .

➔ La fecha y la hora están ajustadas.

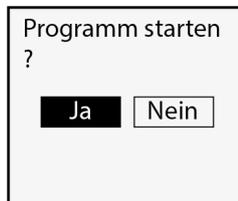
Iniciar el programa

1. Pulse 2 veces la tecla para cambiar al modo de programa.



2. Seleccione el botón [*Inicio*] mediante los pulsadores .

3. Confirme la entrada con la tecla .



4. Seleccione el botón [*Sí*] mediante la tecla .

5. Confirme la entrada con la tecla .

➔ Se inicia el programa.

6. Vuelva a presionar el embellecedor con la pantalla de control de la refrigeración ventilada para introducirlo en el Buffetcart.

➔ El Buffetcart está listo para usar.

9 Eliminación



Ayúdenos a proteger el medio ambiente. Recicle los materiales desechados.

- Encargue el desmantelamiento y la retirada de la unidad a una empresa de reciclaje. Todos los materiales son reutilizables.
- Los componentes eléctricos sólo pueden ser desinstalados por electricistas cualificados.
- El sistema de refrigeración solo puede ser desinstalado por especialistas en refrigeración.

Personal:

- Especialista en refrigeración
- Electricista
- Técnico de servicio

Elimine el producto siguiendo los siguientes pasos.

1. Retire los componentes eléctricos.
2. Desagüe el refrigerante y la salmuera de refrigeración.
3. Extraiga el refrigerante y la salmuera de refrigeración adecuadamente.
4. Deposite los componentes en puntos verdes controlados.

Documentación de mantenimiento

Intervalo	semestral	semestral	anual	anual	anual	anual	anual
Inspección/actividad	Comprobar las funciones eléctricas de la refrigeración	Comprobar la capacidad de refrigeración y la temperatura.	Comprobar la existencia de demoras y daños mecánicos de toda la unidad, el buen funcionamiento de los sistemas de freno y bloqueo, la resistencia mecánica de las ruedas y el funcionamiento del pedal central.	Comprobar el conductor de protección eléctrica (VDE 0701): Valor límite de la resistencia del conductor de protección < 100 mΩ	Llevar a cabo medición DGUV V3 para equipos portátiles.	Comprobar el controlador de refrigeración. Restablecer el intervalo de mantenimiento.	Comprobar la documentación
Responsabilidad	Electricista	Especialista en refrigeración	Técnico de servicio	Electricista	Electricista	Especialista en refrigeración	Operador
Fecha							
Empresa y nombre							
Firma							
Fecha							
Empresa y nombre							
Firma							
Fecha							
Empresa y nombre							
Firma							
Fecha							
Empresa y nombre							
Firma							
Fecha							
Empresa y nombre							
Firma							

Copie esta plantilla para sus registros de documentación.

Guía rápida

Observar el manual de instrucciones

La guía rápida no sustituye el manual de instrucciones. Consulte la información del manual de instrucciones.

Funcionamiento de la refrigeración

El Mobis Buffetcart se enfría con un acumulador de frío N'Ice & Easy®. Durante el tiempo de enfriamiento, desciende la temperatura del acumulador de frío. Una refrigeración ventilada distribuye el frío en la cajonera refrigerada. El acumulador de frío enfriado permite un tiempo de reparto sin conexión a la red. El control enfría el acumulador de frío conforme al tiempo de reparto programado.

- Conecte el Mobis Buffetcart a la red eléctrica.
- Puede utilizar el Mobis Buffetcart sin conexión a la red durante el tiempo de reparto indicado.
- Fuera del tiempo de reparto, puede desconectar el Mobis Buffetcart de la red durante aproximadamente 3 minutos.
- Deje siempre conectada la refrigeración ventilada.
- Observe los tiempos de reparto ajustados en la tabla.

Tiempo de reparto	Inicio	Fin

Poner en funcionamiento el carro

El carro debe ser preenfriado durante 12 horas para que enfríe adecuadamente los alimentos en la operación sin conexión a la red.

1. ➤ Conecte el carro a la red eléctrica.
2. ➤ Compruebe que el enchufe suministrado está conectado correctamente.
3. ➤ Pulse el interruptor On/Off .
 - ➔ La pantalla muestra la temperatura real de la zona refrigerada.

Ajustar la temperatura

1. ➤ Pulse la tecla SET .
 - ➔ La pantalla muestra la temperatura nominal.
2. ➤ Mantenga pulsada la tecla SET y utilice las teclas correspondientes hacia arriba y hacia abajo para seleccionar la temperatura nominal deseada.
 - ➔ Se ha cambiado la temperatura nominal.

Cargar el carro

1. ➤ Asegure al carro con los frenos y bloqueos.
2. ➤ Compruebe la temperatura en la pantalla.
3. ➤ Cargue el carro. Tenga en cuenta la altura máxima de los recipientes GN.

Reparto de comida

1. ➤ Abra los cajones solo brevemente para servir.
2. ➤ Cierre los cajones inmediatamente después de servir.

Mover el carro

ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento

Los carros de transporte que se desplazan de manera incontrolada pueden aplastar a las personas.

- Nunca deje que el carro de transporte se desplace sin supervisión.
- Traslade el carro por pendientes ascendentes o descendentes solamente si puede controlarlo. Si es necesario, recurra a una segunda persona.
- Estacione el carro solo en superficies horizontales.
- Cada vez que estacione el carro, asegúrelo con los dos dispositivos de freno y bloqueo para que no salga rodando.
- Fije la orientación de las ruedas en la dirección "recta".

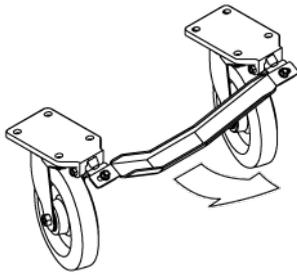
1. ➤ Extraiga el enchufe de alimentación.
2. ➤ Suelte los frenos y bloqueos.
 - ➔ Puede mover el aparato de transporte.
3. ➤ Asegure el carro con los frenos y bloqueos el carro estacionado.

Mobis® Buffetcart Plus

HUPFER

Ruedas con fijación de dirección (opcional)

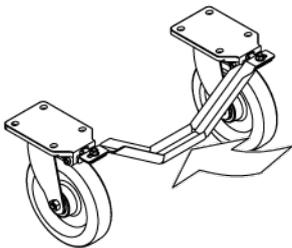
El pedal central fija las ruedas en la dirección "recta".



▬ Fije la orientación de las ruedas como se muestra en la ilustración.

- ➔ Con la orientación de las ruedas fijada, el comportamiento de conducción del carro se estabiliza en los siguientes trayectos.
- ➔ La fijación de la dirección encaja de manera audible.

Puede soltar la fijación de dirección para maniobrar en espacios reducidos.



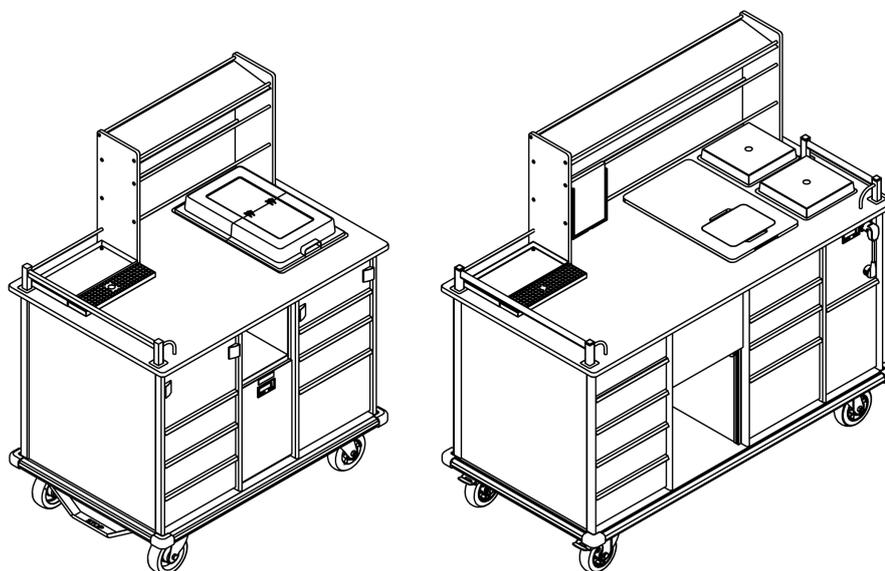
1. ▬ Suelte orientación de las ruedas como se muestra en la ilustración.

- ➔ Las ruedas se pueden mover libremente.

2. ▬ Después, vuelva a accionar la fijación de dirección.

HUPFER

Manuel d'utilisation



Mobis® Buffetcart Plus

Mobis/P BC-40, BC-25

Lire les instructions avant de commencer tout travail !

Informations du fabricant

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20

D-48653 Coesfeld

Téléphone : + 49 (0) 2541 805-0

Courriel : info@hupfer.de

Internet : www.hupfer.com

Informations sur les documents

Dernière mise à jour: 15.08.2023

Index: 5, fr_FR

Tous les textes, illustrations et conceptions graphiques sont protégés par des droits d'auteur. La reproduction, la distribution et l'exposition sont autorisées uniquement à des fins internes à l'entreprise. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Table des matières

1	Informations générales.....	5
1.1	Informations sur les produits.....	5
1.2	Groupes cibles.....	5
1.3	Symboles.....	6
1.4	Panneaux.....	6
1.5	Conformité.....	7
2	Description du produit.....	8
2.1	Fonction.....	8
2.2	Vue d'ensemble.....	8
2.3	Caractéristiques des équipements.....	11
2.4	Variantes.....	13
2.5	Options d'équipement.....	14
2.6	Caractéristiques techniques.....	14
2.7	Plaque signalétique.....	15
3	Informations de sécurité.....	16
3.1	Utilisation conforme à l'usage prévu.....	16
3.2	Utilisation inappropriée.....	16
3.3	Consignes de sécurité.....	17
3.3.1	Général.....	17
3.3.2	Transport.....	17
3.3.3	Utilisation et commande.....	18
3.3.4	Nettoyage.....	18
3.3.5	Maintenance.....	18
3.3.6	Dispositifs de sécurité.....	19
4	Transport.....	19
4.1	Livraison.....	19
4.2	Transport au sein de l'entreprise.....	19
4.3	Soulèvement.....	20
5	Mise en service.....	20
6	Commande.....	22
6.1	Utilisation de l'appareil.....	22
6.2	Déplacement de l'appareil de transport.....	23
6.3	Maintien au frais des aliments.....	29

6.4	Distribution des repas.....	29
6.5	Fin du service.....	30
7	Entretien et nettoyage.....	31
7.1	Intervalles de nettoyage.....	32
7.2	Méthodes de nettoyage autorisées.....	32
7.3	Produits de nettoyage autorisés.....	34
7.4	Compatibilité des matériaux.....	35
7.5	Nettoyage manuel.....	36
7.6	Désinfecter.....	36
8	Maintenance et réparation.....	37
8.1	Intervalles de maintenance.....	38
8.2	Activités de maintenance.....	39
8.3	Messages d'erreur.....	40
8.4	Diagnostic des erreurs.....	41
8.5	Réparation et pièces de rechange.....	42
8.6	Remise en service.....	43
9	Élimination.....	45

1 Informations générales

1.1 Informations sur les produits

Ce document s'applique aux produits suivants :

Nom du produit	Mobis® Buffetcart Plus
Refroidissement	Plaque accumulatrice de froid, réfrigéré et technologie de la réfrigération.

1.2 Groupes cibles

Le présent manuel d'utilisation s'adresse aux groupes de personnes suivants qui effectuent les tâches indiquées avec ou sur le produit :

Frigoriste

- Montage, démontage, maintenance ou élimination du système interne au produit
- Suppression des dysfonctionnements

Opérateur

L'opérateur ou une personne autorisée doit effectuer les travaux.

- Vérifier l'état de l'ensemble de l'appareil
- Déterminer le besoin de maintenance

Personnel de service

- Opérations usuelles
- Correction des erreurs telle que décrite au chapitre « Correction des erreurs »
- Nettoyage

Technicien de service

- Travaux de maintenance sur les équipements mécaniques ou concernant des tâches sur les équipements électriques ou sur la technique de froid ou de chaleur pour lesquelles le technicien a été formé
- Réparations simples
- Collaborateur du client formé en conséquence ou collaborateur du fabricant

Électricien

- Maintenance ou réparation de l'installation électrique à l'intérieur du produit
- Suppression des dysfonctionnements électriques

1.3 Symboles

DANGER

« Danger » signale une situation dangereuse qui entraîne directement la mort ou de graves blessures.

AVERTISSEMENT

« Avertissement » signale une situation dangereuse qui peut entraîner de graves blessures.

ATTENTION

« Attention » signale une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des blessures de moyenne ou légère gravité.

! REMARQUE

« Remarque » signale une situation qui peut entraîner des dégâts matériels.



Les « notes » donnent des conseils sur l'utilisation correcte du produit.

1.4 Panneaux



Avertissement relatif au courant électrique

Ce symbole d'avertissement est installé à des emplacements du produit où se trouvent les commutations électriques.



Avertissement relatif aux substances inflammables

Ce symbole d'avertissement est installé aux endroits où les dangers sont causés par des substances inflammables.



Interdiction de nettoyeurs à haute pression et à jet de vapeur

Ce symbole d'avertissement signifie qu'aucun nettoyeur à jet de vapeur ou à haute pression ne doit être utilisé sur le produit ou à proximité de celui-ci.

1.5 Conformité

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

Ce document s'applique aux produits suivants :

Nom du produit	Mobis® Buffetcart Plus
Refroidissement	Plaque accumulatrice de froid, réfrigéré et technologie de la réfrigération.

Par la présente, le fabricant déclare que les produits sont conformes aux exigences de la législation européenne suivante :

- 2006/42/CE - directive machines
- 2014/35/UE – directive basse tension
- 2014/30/UE – directive CEM

En outre, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

- DIN EN ISO 12100
- DIN EN 60204-1
- DIN EN 60335-1



Coesfeld, 23.06.2023

Helmut Schumacher
Directeur général

Willem Kruit
Responsable du développement

2 Description du produit

2.1 Fonction

Mobis® Buffetcart Plus pour le stockage, le transport, le refroidissement et le service du petit-déjeuner, du dîner et des snacks dans la restauration collective.

2.2 Vue d'ensemble

Vue d'ensemble de Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

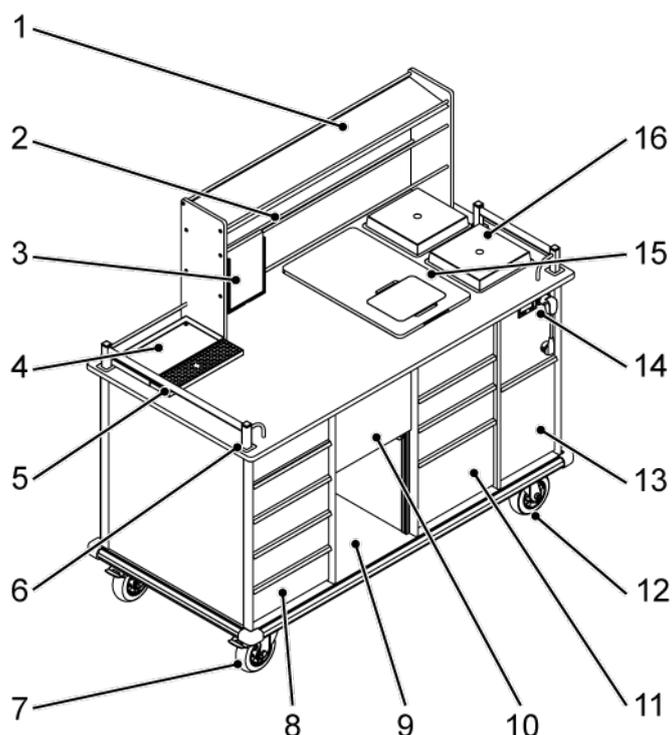


Fig. 1 : Vue d'ensemble de Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

- | | |
|---|--|
| 1 Châssis de corbeille avec écran contre la toux | 10 Tiroir à petits pains |
| 2 Tiges pour accrocher les bacs gastroNorm | 11 Bloc de tiroirs réfrigéré |
| 3 Porte-cartes (facultatif) | 12 Roulette fixe |
| 4 Bac de rétention pour le distributeur de boissons (en option) | 13 Bac à déchets pour chariots de service |
| 5 Galerie et guidon de glissement | 14 Prise secteur et écran pour la commande du réfrigéré |
| 6 Point de fixation pour le plateau de table | 15 Plaque de refroidissement avec plaque de recouvrement |
| 7 Roulette pivotante | 16 Tubes d'empilage pour vaisselle en porcelaine |
| 8 Bloc de tiroirs non réfrigéré | |
| 9 Compartiment de dépôt des plateaux | |

La disposition des composants peut varier en fonction des options.

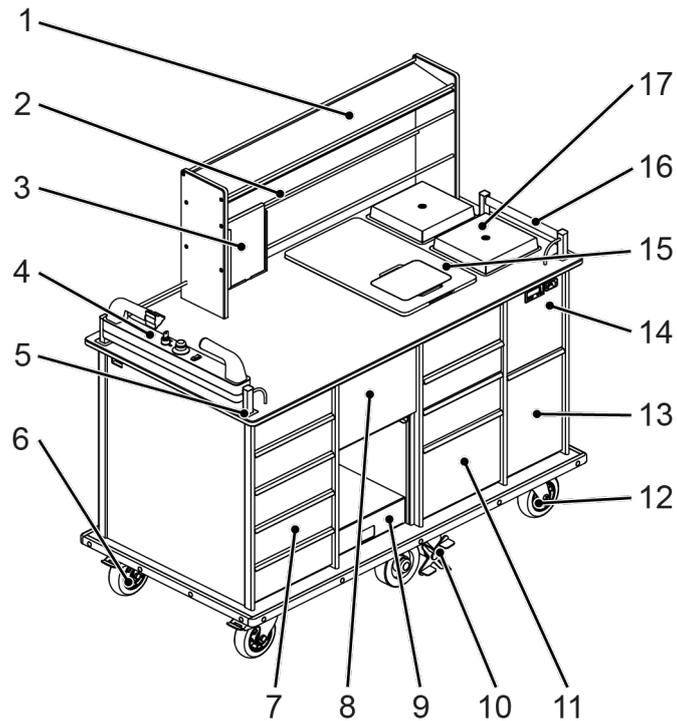
Aperçu de Mobis® Buffetcart plus – BC-40 avec entraînement HDS Alma

Fig. 2 : Aperçu de Mobis® Buffetcart plus – BC-40 avec entraînement HDS Alma

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Châssis de corbeille pour chariot de service avec écran contre la toux pour récipient GN 1/1 | 10 | Unité d'entraînement avec pédale |
| 2 | Tiges pour accrocher les bacs gastroNorm | 11 | Bloc de tiroirs réfrigéré |
| 3 | Porte-cartes (facultatif) | 12 | Roulette fixe |
| 4 | Éléments de commande | 13 | Bac à déchets pour chariots de service |
| 5 | Point de fixation pour le plateau de table | 14 | Prise secteur et écran pour la commande du réfrigéré |
| 6 | Roulette pivotante | 15 | Plaque de refroidissement avec plaque de recouvrement |
| 7 | Bloc de tiroirs non-réfrigéré | 16 | Galerie et barre-poignée servant à pousser |
| 8 | Tiroir à petits pains | 17 | Tubes d'empilage pour vaisselle en porcelaine |
| 9 | Batterie à hydrure métallique solidement fixée et compartiment de rangement pour plateaux | | |

La disposition des composants peut varier en fonction des options.

Vue d'ensemble de Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

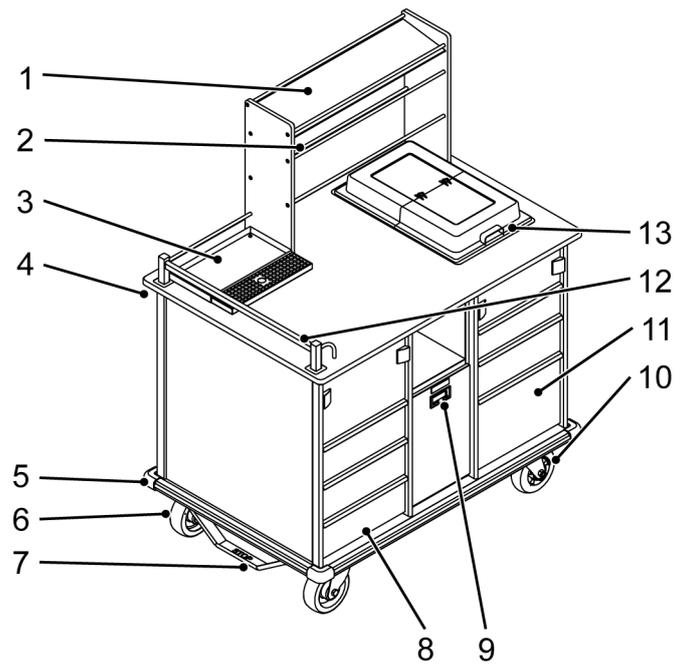


Fig. 3 : Vue d'ensemble de Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Châssis de corbeille avec écran contre la toux | 8 | Bloc de tiroirs non-réfrigéré |
| 2 | Tiges pour accrocher les bacs gastroNorm | 9 | Écran pour la commande du réfrigéré |
| 3 | Bac de rétention pour le distributeur de boissons (en option) | 10 | Roulette fixe |
| 4 | Fiche secteur (montée à l'arrière) | 11 | Bloc de tiroirs réfrigéré |
| 5 | Protection pare-chocs | 12 | Galerie et barre-poignée servant à pousser |
| 6 | Roulette pivotante | 13 | Plaque de refroidissement avec plaque de recouvrement rabattable |
| 7 | Appui-pied central (en option) | | |

La disposition des composants peut varier en fonction des options.

2.3 Caractéristiques des équipements

Refroidissement

Le Buffetcart est équipé d'un système de refroidissement N'Ice & Easy®. L'élément principal du système de refroidissement est un accumulateur de froid intégré qui peut être utilisé pour maintenir les aliments au frais pendant 2 heures, même en mode hors tension. Le compartiment de refroidissement est conçu pour la réfrigération de denrées alimentaires. La plaque de refroidissement intégrée à la surface de travail est installée au-dessus de l'accumulateur de froid et est automatiquement refroidie par celui-ci. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la plaque de refroidissement doit être recouverte au moyen de la plaque de recouvrement fournie.



L'eau se condense sur la plaque de refroidissement froide et se transforme en glace.

- Recouvrez toujours la plaque de refroidissement lorsque vous ne l'utilisez pas.

Le système de refroidissement est composé de deux circuits à commande indépendante :

- L'unité de condensation assure le refroidissement de la plaque accumulatrice de froid.
- Le réfrigéré automatique contrôle la circulation de l'air entre l'accumulateur de froid et le bloc de tiroirs réfrigéré.

La commande intelligente régule le cycle de refroidissement et de dégivrage. Les horaires de vos distributions de repas sont programmés en fonction du projet et peuvent être modifiés par un technicien de maintenance. Au début de la période de distribution enregistrée, l'accumulateur de froid est entièrement refroidi et le Mobis Buffetcart peut être utilisé pour un maximum de 2 heures sans branchement au secteur. À la fin de la période de distribution de maximum 2-heures, le Buffetcart doit être à nouveau relié à l'alimentation électrique de manière à ce que la commande refroidisse à nouveau l'accumulateur de froid.

! REMARQUE

Défaillance du refroidissement due au givrage

Les ailettes de refroidissement gelées empêchent la circulation de l'air du bloc à tiroirs réfrigéré. Le refroidissement ne peut être garanti.

- Laissez toujours la commande allumée.
- Fermez toujours complètement les tiroirs.
- Couvrez la plaque de refroidissement après la distribution des aliments.
- N'ouvrez les tiroirs que brièvement.

La fonction de recirculation automatique dans le bloc de refroidissement est activée en fonction de la température lorsque la commande est en marche. Une batterie interne alimente les ventilateurs et la commande de la fonction de recirculation, y compris en l'absence d'alimentation secteur. Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation

électrique, la batterie se recharge. La fonction de recirculation doit être activée en fonctionnement et en fonctionnement hors secteur. À la fin de la période de distribution de maximum 2-heures, la température est susceptible d'augmenter légèrement dans le bloc de refroidissement. Lorsque le Mobis Buffetcart est à nouveau relié à l'alimentation électrique, la température réglée est rétablie.

Le fluide frigoporteur utilisé dans l'accumulateur de froid est inoffensif aussi bien pour la santé que pour l'environnement. Le liquide qui se trouve dans l'accumulateur de froid est un mélange d'eau et de Glysofor L. Même en cas de contact avec les denrées alimentaires, ce fluide frigoporteur est non toxique et écologique.

Le Mobis Buffetcart dispose d'un évaporateur qui assure l'évaporation hygiénique de l'eau de condensation du compartiment de refroidissement.

Évaporation



Lorsqu'on déplace le Mobis Buffetcart après un arrêt prolongé, il est possible qu'une grande quantité d'eau de condensation s'accumule. Dans l'évaporateur, l'eau de condensation crée un nuage de vapeur visible.

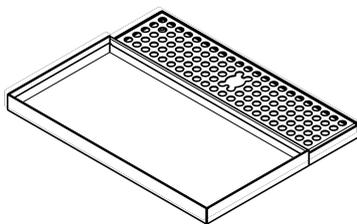
Sur les nouveaux Mobis Buffetcart, l'eau de condensation qui se trouve dans les tuyaux peut prendre une odeur de plastique qui est perceptible lors de l'évaporation.

Tiroirs

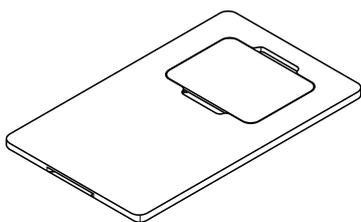
Tous les tiroirs sont des tiroirs sans fond dans lesquels les bacs gastroNorm sont accrochés. Chaque tiroir peut contenir un bac 1/1 gastroNorm ou le nombre correspondant de plus petits bacs des format 1/2, 1/3 ou 2/4.

Chaque tiroir a une certaine hauteur, ce qui permet d'accrocher des bacs gastroNorm de différentes hauteurs. Les bacs gastroNorm ne font pas partie du contenu de la livraison.

Bac de rétention



Le bac de rétention sert à déposer deux bouteilles thermos sur le plateau de table du Buffetcart. Le bac de rétention empêche le liquide de s'égoutter sur le plan de travail. L'égouttoir est en acier spécial et peut passer au lave-vaisselle.



Plaque de recouvrement

La plaque de recouvrement offre par exemple les possibilités d'utilisation suivantes :

- Recouvrement de la plaque de refroidissement
- Recouvrement du bac gastroNorm contenant le pain ou les petits pains
- Planche à découper

La planche à découper peut passer au lave-vaisselle.

Alma HDS

Le système d'entraînement de l'avertisseur sonore (HDS) Alma se compose d'un entraînement et d'une unité de commande. L'entraînement sert à accélérer et à freiner l'appareil de transport. L'entraînement facilite le déplacement de l'appareil de transport.

L'entraînement HDS Alma est électrique et est alimenté par une batterie. Le processus de charge se déroule automatiquement lorsque le Mobis Buffetcart est connecté à l'alimentation électrique, par exemple pour refroidir l'accumulateur de froid. La clé permet d'activer et de désactiver l'entraînement et de le protéger contre tout accès non autorisé.

L'entraînement se trouve sur la partie inférieure de l'appareil et se compose des roues d'entraînement ainsi que d'un moteur électrique avec différentiel. L'entraînement est équipé d'un frein moteur. L'entraînement HDS Alma accélère l'appareil de transport jusqu'à 5,5 km/h. L'entraînement est doté de deux roues qui sont poussées au sol à l'aide d'un ressort de traction. L'entraînement monté au centre est monté dans un sens fixe et peut être levé, par exemple pour un déplacement latéral ou en cas d'entretien.

2.4 Variantes

Mobis® Buffetcart Plus est disponible en deux versions :

- Mobis® Buffetcart Plus – BC-25 pour la distribution de jusqu'à 25 personnes
- Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 pour la distribution de jusqu'à 40 personnes

Les deux versions se distinguent de la façon suivante :

- Disposition des tiroirs
- Taille du compartiment de dépose des plateaux
- Équipement avec/sans tubes d'empilage

Les deux versions sont équipées de la même technique du froid et des mêmes dispositifs de sécurité. De plus, les deux versions peuvent être commandées avec les mêmes accessoires en option.

2.5 Options d'équipement

Appui-pied central	Pour l'actionnement simultané au pied du frein central ou du blocage directionnel des roulettes pivotantes.
Roulettes pivotantes avec blocage directionnel	Le blocage directionnel actionné bloque les roues dans la direction « droit devant ».
Tablette rabattable	Avec des découpes pour les bacs gastroNorm
Porte-cartes	Pour la mise à disposition de documents et d'informations
Bac de rétention	Comme base pour les distributeurs de boissons afin de recueillir les liquides pendant la distribution des boissons
Alma HDS	Entraînement pour accélérer et ralentir l'appareil de transport

2.6 Caractéristiques techniques

		Mobis/P BC-40	Mobis/P BC-25
Tension secteur	V	230	230
Fréquence	Hz	50	50
Fusible électronique de secours	A	16	16
Puissance	---	Voir fiche technique du produit	
Agent de refroidissement dans le circuit de réfrigération	---	R600a	R600a
Réfrigérant dans l'accumulateur de froid	---	Mélange d'eau et de Glysofor L	
Température de refroidissement de la plaque de refroidissement	°C	de -3 à +12	de -3 à +12
Conditions d'utilisation et conditions ambiantes	°C	de +10 à +30	de +10 à +30
Dimensions ¹ l x P x H	mm	1 530 × 780 × 1 470	1 140 × 780 × 1 470
Poids total ¹	kg	Voir plaque signalétique (le poids varie en fonction de l'équipement)	
Capacité de charge	kg	150	100
Charge maximale par tiroir	kg	15	15

Équipement en option

		Alma HDS
Puissance	kW	0,5
Poids	kg	46
Vitesse max.	km/h	5,5
Tension	V	24 DC

¹ Les chiffres sont des valeurs approximatives. Des écarts sont possibles.

2.7 Plaque signalétique

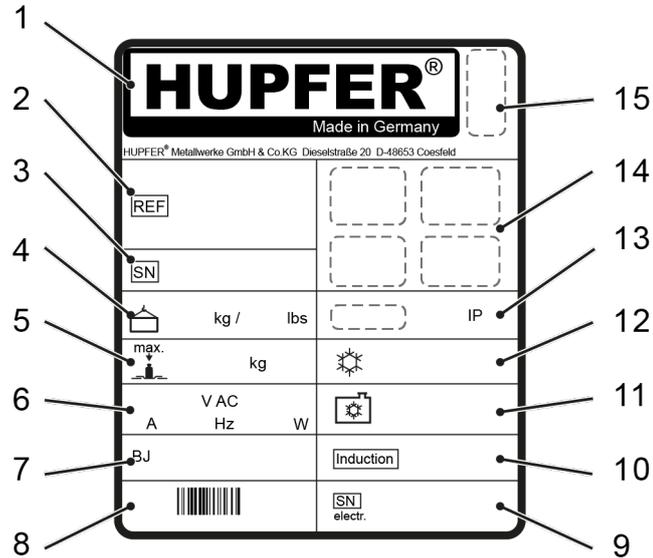


Fig. 4 : Plaque signalétique

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Fabricant et adresse | 9 | Numéro de série électrique |
| 2 | Désignation du type et numéro d'article | 10 | Fréquence d'induction |
| 3 | Numéro de commande | 11 | Agent de refroidissement |
| 4 | Poids total | 12 | Puissance frigorifique |
| 5 | Capacité de charge, totale | 13 | Signes de protection |
| 6 | Raccordement électrique | 14 | Si nécessaire, label d'homologation marquage CE |
| 7 | Année de construction | 15 | Élimination des appareils usagés |
| 8 | Numéro d'article sous forme de code-barres | | |

3 Informations de sécurité

3.1 Utilisation conforme à l'usage prévu

Le Buffetcart sert uniquement à la distribution de repas par le personnel de service de l'exploitant concerné. Le Buffetcart doit être déplacé uniquement sur des surfaces planes.

Si le Buffetcart est équipé d'une galerie circulaire, le transport d'objets sur la surface de l'appareil de transport est autorisé. Veillez à ce que tous les objets transportés soient bien stables et posés sur une surface antidérapante afin d'éviter qu'ils ne tombent.

Le Buffetcart est utilisé pour refroidir les aliments dans le bloc à tiroirs réfrigéré. Pour un refroidissement fiable, le cycle de refroidissement-dégivrage du Buffetcart doit être respecté.

Toute utilisation différente ou dépassant ce cadre est considérée comme non conforme à l'usage prévu.

L'utilisation prévue comprend les procédures données, le respect des spécifications indiquées, ainsi que l'utilisation des accessoires originaux fournis ou disponibles en supplément. Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme inappropriée.

3.2 Utilisation inappropriée

Tous les buts d'utilisation non conformes à l'usage prévu sont inappropriés. L'utilisation inappropriée du Buffetcart peut entraîner des dégâts matériels ou des blessures.

Veillez en particulier à éviter les situations de fonctionnement inappropriées suivantes :

- Utilisation comme chariot de self-service
- Utilisation du Buffetcart sans galerie circulaire comme surface de dépose d'objets
- Utilisation du Buffetcart comme siège ou comme aide à la montée
- Modifications de la structure du Buffetcart
- Utilisation du Buffetcart dans un état défectueux et/ou sans habillages de protection/dispositifs de sécurité
- Utilisation avec des dispositifs de sécurité qui ne sont pas en parfait état, sont court-circuités ou hors d'usage
- Utilisation du buffet dans une atmosphère explosive

Le transport d'êtres vivants est contraire à la réglementation. Il est interdit de s'asseoir ou de se tenir debout sur ou dans les chariots.

Le fabricant et les fournisseurs déclinent toute responsabilité pour les dommages consécutifs à une utilisation incorrecte. Les dommages résultant d'une utilisation abusive entraînent une perte de responsabilité de la part du fabricant et une annulation des droits de garantie.

3.3 Consignes de sécurité

3.3.1 Général

L'appareil doit être utilisé uniquement en parfait état technique, par des personnes conscientes des dangers et des consignes de sécurité, conformément à l'usage prévu et dans le respect du manuel d'utilisation.

Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être dans un état technique parfait et fiable.

Avant chaque mise en service, vérifier que l'appareil ne présente pas de dommages ni de défauts visibles de l'extérieur. En cas de dommages, informer immédiatement les personnes en charge et mettre l'appareil à l'arrêt.

Toute modification ou transformation n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Les appareils de transport peuvent se déplacer de manière autonome et incontrôlée si les roues ne sont pas bloquées par les freins et bloquées avec le blocage directionnel.

3.3.2 Transport

Pour les travaux de chargement, utiliser uniquement des engins de levage et des équipements porteurs homologués pour le poids de l'appareil à soulever.

Utiliser uniquement des véhicules de transport homologués pour le poids de l'appareil.

3.3.3 Utilisation et commande

Les appareils de transport peuvent se déplacer de manière autonome et incontrôlée si les roues ne sont pas bloquées par les freins. Sécurisez Les appareils de transport contre tout déplacement inopiné.

Ne pas arrêter l'appareil de transport sur un terrain en pente. Ne déplacer les appareils de transport que lorsque les freins sont desserrés. Conduire avec les freins bloqués endommage le châssis. Les freins ne peuvent pas ralentir les appareils de transport. Actionner les freins uniquement lorsque l'appareil de transport est à l'arrêt. Ne desserrez le blocage directionnel que pendant un court instant, lorsque l'appareil de transport est à l'arrêt et sur des surfaces horizontales, par exemple pour le déplacer latéralement.

Surveiller le parcours et déplacer l'appareil de transport avec prévoyance, par exemple en tirant l'appareil de transport. Faire attention aux enfants, aux personnes et aux obstacles. Ne pas conduire l'appareil de transport dans les escaliers. Sur les surfaces inclinées, déplacer l'appareil de transport à deux personnes.

Si l'appareil de transport est lourdement chargé, ne jamais ouvrir tous les tiroirs en même temps ; l'appareil de transport risquerait sinon de se renverser.

Ne jamais essayer de rattraper appareil de transport en train de se renverser. Les appareils de transport ont un poids élevé et peuvent causer des blessures graves. Déplacer l'appareil de transport avec prévoyance.

3.3.4 Nettoyage

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

3.3.5 Maintenance

Les travaux de dépannage ne doivent être effectués que par un technicien de maintenance.

Les travaux sur les équipements électriques doivent être effectués uniquement par des électriciens. Les travaux doivent correspondre aux règles d'électrotechnique.

Les travaux sur le système de refroidissement doivent être effectués uniquement par des frigoristes. Les travaux doivent être réalisés dans le respect des règles de la réfrigération.

3.3.6 Dispositifs de sécurité

Les dispositifs suivants du Buffetcart sont importants pour la sécurité :

- Verre de sécurité dans la corbeille
- Galerie empêchant que les objets posés ne tombent
- Frein au niveau des roulettes pour maintenir le chariot quand il est arrêté
- Fermeture automatique des tiroirs qui les maintient fermés même dans les virages
- Sonde de température dans le réfrigéré, qui arrête la convection lorsque la température de consigne est atteinte dans le bloc à tiroirs réfrigéré.
- Blocage directionnel des roulettes pivotantes. Le blocage directionnel doit être actionné lors d'un déplacement et sur des surfaces inclinées. Desserrez le blocage directionnel uniquement pour vous déplacer latéralement.
- Interrupteur d'arrêt d'urgence pour les Buffetcart avec entraînement HDS Alma. Actionnez l'interrupteur d'arrêt d'urgence pour arrêter l'appareil de transport mobile en cas d'urgence.
- Couvercle en tôle pour protéger la batterie à hydrure métallique. Les travaux sur les composants électriques sont uniquement autorisés par du personnel spécialisé.

4 Transport

4.1 Livraison

La livraison est réalisée par un transporteur ; le personnel de cette entreprise se charge donc de la sécurisation du chargement pour la durée du transport. À partir du lieu de livraison, l'appareil de transport peut être poussé sur les roulettes installées.

4.2 Transport au sein de l'entreprise

L'utilisation d'un ascenseur est toujours nécessaire au transport de l'appareil à un autre étage. Les appareils de transport ne sont pas conçus pour être poussés sur des surfaces en pente ascendante ou descendante telles que les rampes pour fauteuils roulants.

Utiliser uniquement des véhicules de transport homologués pour le poids de l'appareil.

1. ➤ Fermez les tiroirs.
2. ➤ Desserrez le frein.
3. ➤ Fixez la direction des roulettes dans la direction « droit devant ».

4.3 Soulèvement

L'appareil de transport ne dispose pas de plaques de butée permettant la fixation d'anneaux ou d'aides au soulèvement similaires.

Si possible, transportez toujours l'appareil de transport en position verticale. Le soulèvement peut être effectué par exemple à l'aide d'une plateforme élévatrice.

5 Mise en service

ATTENTION

Risque d'écrasement

Si l'appareil de transport roule de façon incontrôlée, il risque, en raison de son poids, de blesser des personnes en les heurtant ou par écrasement.

- Lorsque vous arrêtez l'appareil de transport, bloquez-le au moyen des deux freins.
 - L'appareil de transport doit être arrêté uniquement sur des surfaces horizontales.
 - Fixez la direction des roulettes dans la direction « droit devant ».
-

REMARQUE

Domages au niveau du compresseur

Après la livraison, l'huile du compresseur doit se tasser, sinon le compresseur sera endommagé.

- Laissez l'appareil de transport en position verticale et ne pas l'utiliser pendant au moins 8 heures.
 - Ne pas brancher immédiatement l'appareil de transport sur le secteur.
-

REMARQUE

Formation du personnel de service

Avant la mise en service, le personnel de service doit être formé afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil.



Contribuez à la protection de notre environnement. Triez les matériaux d'emballage et recyclez-les. Éliminez :

- Emballages et films plastiques dans le bac (jaune) de matières recyclables.
- Emballage en carton et papier dans le bac pour déchets de papier.

Après la livraison, l'appareil de transport doit rester debout et immobile pendant au moins 8 heures. Ne pas brancher l'appareil de transport sur le secteur pendant cette période.

Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir consignes de nettoyage).

Il est important de refroidir entièrement le dispositif de refroidissement avant la première mise en service. Procédez pour cela de la façon suivante :

1. Branchez l'appareil de transport à l'alimentation électrique.
2. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt.
 - ➔ L'écran indique la température qui règne actuellement à l'intérieur du compartiment de refroidissement.
3. Si nécessaire, réglez la température nominale. Le réglage d'usine par défaut est de 4 °C, voir ➔ « *Fonctionnement du système de refroidissement* » à la page 22
4. Fermez tous les tiroirs.
5. Recouvrez la plaque de refroidissement avec le couvercle.
6. Laissez l'appareil de transport branché à l'alimentation en continu pendant au moins 12 heures.
 - ➔ L'appareil de transport est complètement refroidi.
 - ➔ L'appareil de transport peut être chargé, débranché de l'alimentation et utilisé pour la distribution de repas.

6 Commande

6.1 Utilisation de l'appareil

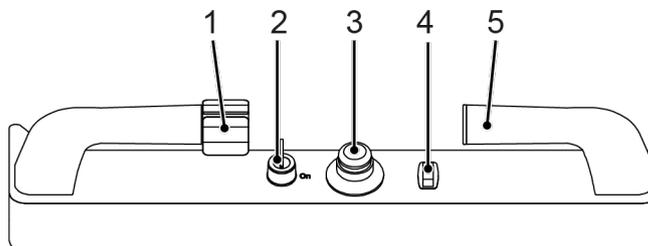


Fig. 5 : Éléments de commande Buffetcart avec entraînement HDS Alma

- 1 Sélecteur de vitesse
- 2 Interrupteur marche-arrêt avec clé
- 3 Bouton d'arrêt d'urgence
- 4 Interrupteur à bascule de sélection de vitesse
- 5 Poignée

Fonctionnement du système de refroidissement

Les boutons de l'écran intégré servent en même temps à la commande du refroidissement du Buffetcart.

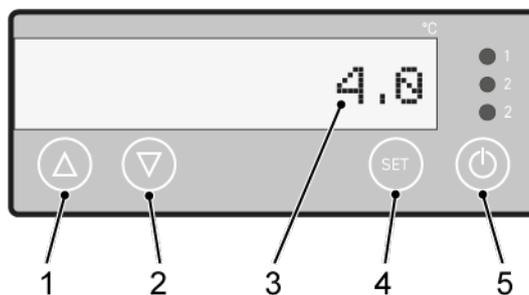


Fig. 6 : Aperçu de l'affichage

- 1 Touche Haut
- 2 Touche Bas
- 3 Écran
- 4 Bouton de réglage
- 5 Bouton marche/arrêt

Activation et désactivation du réfrigéré



→ Appuyez sur la touche [ON/OFF] et maintenez-la enfoncée.

→ L'affichage change.

Affichage de la température nominale



➔ Appuyez sur la touche *[SET]*.

➔ La température nominale s'affiche sur l'écran.

Réglage de la température nominale



1. ➔ Maintenez la touche *[SET]* enfoncée.

➔ La température nominale s'affiche sur l'écran.



2. ➔ Sélectionnez la température de nominale souhaitée à l'aide de la touche *[Set]* et de la touche *[Haut]* ou de la touche *[Set]* et de la *[touche Bas]*.

3. ➔ Relâchez la touche *[SET]*.

➔ La température nominale est modifiée.

Constituer la plaque accumulatrice de froid

La plaque accumulatrice de froid se constitue dès que le Buffetcart est connecté à l'alimentation électrique. En même temps, la batterie interne de la commande et du ventilateur de la fonction de circulation d'air est chargée.

1. ➔ Connectez le Buffetcart à l'alimentation électrique pendant au moins 12 heures avant la mise en service.

➔ La plaque accumulatrice de froid est chargée.

2. ➔ Mettez en marche le réfrigéré.

➔ Le bloc à tiroirs réfrigéré peut refroidir les aliments.

6.2 Déplacement de l'appareil de transport



AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement

Les appareils de transport roulant de manière incontrôlée peuvent écraser des personnes.

- Ne laissez jamais l'appareil rouler sans surveillance.
- Déplacez l'appareil de transport dans des montées ou des descentes uniquement si vous êtes en mesure de le contrôler. Demandez si nécessaire l'aide d'une deuxième personne.
- N'arrêtez l'appareil de transport que sur des surfaces horizontales.
- Lorsque vous arrêtez l'appareil de transport, bloquez-le au moyen des deux freins.
- Fixez la direction des roulettes dans la direction « droit devant ».

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement

Les appareils de transport à blocage directionnel desserré peuvent tangenter lors de leur déplacement. Sur des surfaces inclinées, les appareils de transport dont le blocage directionnel est desserré peuvent se mettre en mouvement seuls et de manière incontrôlée, par exemple sur des rampes de chargement. Si l'appareil de transport roule de façon incontrôlée, il risque, en raison de son poids, de blesser des personnes en les heurtant ou par écrasement.

- Actionnez le blocage directionnel des roulettes.
- Ne desserrez le blocage directionnel que lorsque l'appareil de transport est à l'arrêt et sur des surfaces horizontales.

REMARQUE

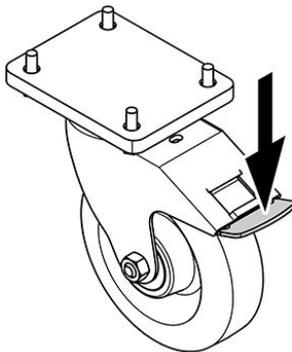
Endommagement de la fiche

Lorsque l'appareil de transport est en mouvement, des obstacles, par exemple les mains courantes ou les poignées de porte peuvent endommager la fiche.

- Séparez l'appareil de transport de l'alimentation électrique.
- Débranchez la fiche de l'appareil de transport.

Actionnement du frein

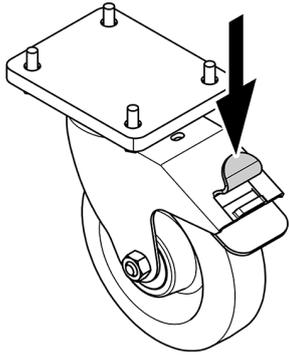
Les roues directrices à frein peuvent bloquer la rotation et le mouvement de pivotement de la roue. Si les freins des deux roues pivotantes sont actionnés, l'appareil de transport est protégé contre tout déplacement.



→ Actionnez le frein comme indiqué à gauche.

- ➔ La roue bloque le mouvement de rotation et de pivotement.

Relâchement du frein

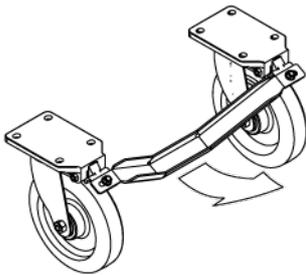


- > Relâchez le frein comme indiqué à gauche.
- ➔ La roue peut tourner et pivoter.

Faire fonctionner l'appui-pied central

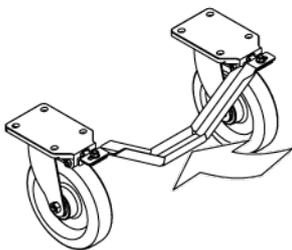
Les appareils de transport peuvent être équipés d'un appui-pied central en option. Avec l'appui-pied central, les freins des deux roues directrices sont actionnés en même temps. L'appui-pied central pour les freins est marqué d'un [Stop].

- > Actionnez le frein comme indiqué à gauche.
- ➔ La roue bloque le mouvement de rotation et de pivotement.



Relâcher l'appui-pied central

- > Relâchez le frein comme indiqué à gauche.
- ➔ Les roues peuvent tourner et pivoter.



Actionnement du blocage directionnel

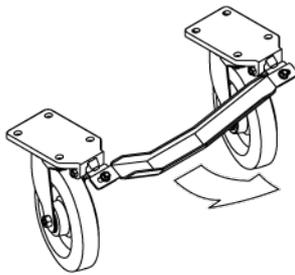
AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement

Les appareils de transport à blocage directionnel desserré peuvent tanguer lors de leur déplacement. Sur des surfaces inclinées, les appareils de transport dont le blocage directionnel est desserré peuvent se mettre en mouvement seuls et de manière incontrôlée, par exemple sur des rampes de chargement. Si l'appareil de transport roule de façon incontrôlée, il risque, en raison de son poids, de blesser des personnes en les heurtant ou par écrasement.

- Actionnez le blocage directionnel des roulettes.
- Ne desserrez le blocage directionnel que lorsque l'appareil de transport est à l'arrêt et sur des surfaces horizontales.

Les appareils de transport peuvent être équipés d'un appui-pied central en option. Avec l'appui-pied central, les roues sont bloquées dans la direction « tout droit ».

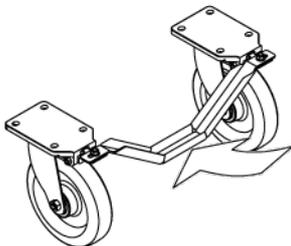


- ▬ Fixez la direction des roues comme indiqué à gauche.
 - ➔ Lorsque la direction des roues est fixée, le comportement de conduite de l'appareil de transport se stabilise sur les autres parcours.
 - ➔ Le blocage directionnel s'enclenche de manière audible.

Déclencher le blocage directionnel

Ne desserrez le blocage directionnel que pour manœuvrer dans des espaces restreints, par exemple pour le déplacement latéral. Réactivez ensuite le blocage directionnel.

- ▬ Desserrez la direction des roulettes comme indiqué à gauche.
 - ➔ Les roulettes peuvent à nouveau bouger librement.



Déplacement au niveau de la poignée

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement

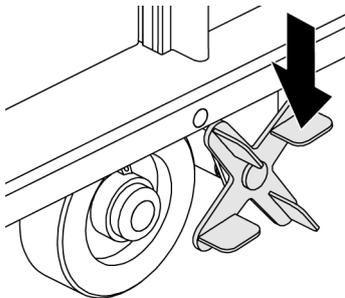
Les appareils de transport roulant de manière incontrôlée peuvent écraser des personnes.

- Ne laissez jamais l'appareil rouler sans surveillance.
- Déplacez l'appareil de transport dans des montées ou des descentes uniquement si vous êtes en mesure de le contrôler. Demandez si nécessaire l'aide d'une deuxième personne.
- N'arrêtez l'appareil de transport que sur des surfaces horizontales.
- Lorsque vous arrêtez l'appareil de transport, bloquez-le au moyen des deux freins.
- Fixez la direction des roulettes dans la direction « droit devant ».

1. ➤ Fermez les tiroirs.
2. ➤ Débranchez la fiche secteur.
3. ➤ Desserrez le frein.
4. ➤ Poussez l'appareil de transport en tenant la barre-poignée des deux mains.
5. ➤ Assurez-vous que la voie est libre.
6. ➤ Ne déplacez l'appareil de transport que sur des surfaces planes, sèches et porteuses.
7. ➤ Sur les surfaces inclinées, déplacez l'appareil de transport à deux personnes.
8. ➤ Bloquez l'appareil de transport une fois à l'arrêt avec les freins.

Lever l'entraînement

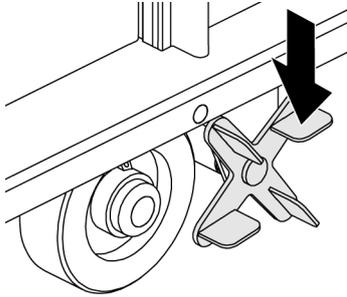
L'entraînement peut être relevé pour les manœuvres. Lorsque la machine est en position relevée, les roues d'entraînement ne touchent pas le sol. L'appareil de transport peut être déplacé latéralement. Lorsque les roues d'entraînement flottent au-dessus du sol, l'entraînement est déjà relevé.



- Actionnez la pédale jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
 - ➔ Les roues ne touchent pas le sol.

Abaisser l'entraînement

En position abaissée, vous pouvez utiliser l'entraînement pour déplacer l'appareil de transport. En position abaissée, vous ne pouvez pas déplacer l'appareil de transport latéralement. Lorsque les roues d'entraînement entrent en contact avec le sol, l'appareil de transport est déjà abaissé.



→ Actionnez la pédale jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

→ Les roues touchent le sol.

Déplacer avec HDS Alma

L'entraînement HDS Alma vous permet d'accélérer et de freiner l'appareil de transport.

1. → Abaissez l'entraînement.
2. → Mettez l'entraînement sous tension à l'aide de la clé [2].
3. → Sélectionnez la vitesse à l'aide de l'interrupteur à bascule [4].
Avec le réglage « Lièvre », l'appareil de transport se déplace rapidement et, avec le réglage « Tortue », l'appareil de transport se déplace lentement.
4. → Déplacez le sélecteur de vitesse [1] dans la direction souhaitée.
5. → Relâchez le sélecteur de vitesse [1] pour arrêter l'entraînement.
6. → En cas d'urgence, actionnez l'interrupteur d'arrêt d'urgence pour arrêter l'appareil de transport.

6.3 Maintien au frais des aliments

! REMARQUE

Défaillance du refroidissement due au givrage

Les ailettes de refroidissement gelées empêchent la circulation de l'air du bloc à tiroirs réfrigéré. Le refroidissement ne peut être garanti.

- Laissez toujours la commande allumée.
- Fermez toujours complètement les tiroirs.
- Couvrez la plaque de refroidissement après la distribution des aliments.
- N'ouvrez les tiroirs que brièvement.

Si le Buffetcart est utilisé pour refroidir des aliments, l'appareil de transport doit en principe être raccordé au secteur. Le bloc à tiroirs réfrigéré peut donc être utilisé comme une unité de réfrigération.

Si nécessaire, débranchez l'appareil de transport de l'alimentation électrique pendant 2 heures au maximum, par exemple pendant le service des aliments. La plaque accumulatrice de froid assure le refroidissement des aliments pendant cette période. Après une phase sans courant de 2 heures maximum, l'appareil de transport doit être raccordé à l'alimentation électrique pendant au moins 4 heures afin que la plaque accumulatrice de froid se reconstitue.

6.4 Distribution des repas



Si les tiroirs du compartiment de refroidissement sont ouverts trop souvent ou restent ouverts trop longtemps, des déperditions de froid peuvent s'ensuivre et la température monte à l'intérieur du compartiment.

- Ouvrez les tiroirs du compartiment de refroidissement le plus brièvement possible.
- Pendant la distribution des repas, ne laissez pas les tiroirs réfrigérés en position ouverte.

1. ➤ Actionnez les deux freins.
2. ➤ Tenez-vous du côté où se trouvent les tiroirs.
3. ➤ Avant de distribuer le premier repas, vérifiez que les mets sont suffisamment réfrigérés. Pour cela, assurez-vous que la température réelle indiquée sur l'écran correspond aux besoins de réfrigération des mets refroidis transportés.
4. ➤ Ouvrez les tiroirs du compartiment de refroidissement le plus brièvement possible.

6.5 Fin du service

1. ➤ Déplacez le Buffetcart vers le lieu de stockage.
2. ➤ Actionnez les freins.
 - ➔ Le Buffetcart est protégé contre le roulement.
3. ➤ Fermez les tiroirs.
4. ➤ Couvrez la plaque de refroidissement.
5. ➤ Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique pendant au moins 4 heures.
6. ➤ Vérifiez si le réfrigéré est activé.
 - ➔ La plaque accumulatrice de froid est rechargée.
 - ➔ Les aliments sont refroidis.
7. ➤ Nettoyez le Buffetcart si nécessaire.

Mobi® Buffetcart Plus avec entraînement HDS Alma

1. ➤ Le cas échéant, branchez le Buffetcart sur le secteur pour recharger la batterie.
2. ➤ Utilisez la clé de l'interrupteur marche-arrêt pour éteindre le Buffetcart.
3. ➤ Tirez la clé.
 - ➔ Le Buffetcart est protégé contre toute mise en service non autorisée.

Charger la batterie



Durée de vie de la batterie

La durée de vie de la batterie en fonctionnement normal est de, au moins, 5000 chargements.

Pour garantir les meilleures conditions, la batterie doit être chargée 48 heures avant la première utilisation et après environ six mois de non-utilisation. La capacité totale de la batterie n'est rétablie qu'après trois opérations de chargement et de déchargement.

-
- Reliez le Buffetcart à l'alimentation électrique.
 - ➔ Le temps de charge est d'environ trois heures. Le processus de charge s'affiche sur l'indicateur de niveau de charge de la batterie.

L'état de charge de la batterie est indiqué par la LED d'état dans la fenêtre de visualisation :

Orange	<p>Phase d'initialisation / charge rapide :</p> <p>Vérifier que la tension > 0,8 V/cellule et que la température est comprise entre -10°C et 40°C. Si la température est supérieure à 50 °C, la durée de charge est prolongée. La charge rapide peut durer plus ou moins longtemps, en fonction de l'état de charge de la batterie.</p>
Orange/vert	<p>Charge d'équilibrage :</p> <p>La batterie est déjà en service, plus de 95 % de sa capacité est chargée. Le courant est réduit pour compenser toutes les cellules de la batterie, en fonction de l'état mesuré.</p>
Vert	<p>Charge de maintien :</p> <p>Le processus de charge est terminé, la batterie a sa pleine capacité. La batterie doit rester dans cet état jusqu'à sa prochaine utilisation, afin qu'elle soit toujours complètement chargée.</p>
Rouge clignotant	<p>Défaut / charge impossible :</p> <p>Mettre l'appareil hors service, le faire vérifier par un personnel spécialisé autorisé et le remplacer si nécessaire.</p>

7 Entretien et nettoyage



Risque de blessures dues à la tension électrique

La tension électrique peut sérieusement menacer la vie et la santé des personnes et entraîner des blessures.

- Avant de commencer tous travaux de nettoyage et de maintenance, coupez l'alimentation de l'appareil.
 - Débranchez la fiche secteur et conservez le câble à l'endroit prévu jusqu'à la prochaine utilisation.
 - N'utilisez pas de nettoyeur à jet de vapeur ni à haute pression pour nettoyer l'appareil.
-

7.1 Intervalles de nettoyage

Intervalle	Travaux de maintenance	Personnel
Après chaque utilisation et lorsqu'il est sale	Nettoyer les tiroirs	Personnel de service
	Nettoyer le plateau de table	Personnel de service
	Nettoyer les compartiment de rangement pour les plateaux	Personnel de service
Si nécessaire et conformément au concept d'hygiène interne	Nettoyer le boîtier extérieur	Personnel de service
	Nettoyer la colonne à assiettes	Personnel de service
	Désinfectez tout l'appareil	Personnel de service

7.2 Méthodes de nettoyage autorisées

ATTENTION

Épandage d'eau

Des appareils de transport humides et dégoulinants répandent de l'eau par terre. Il y a un risque élevé de glisser sur des espaces humides.

- Séchez Les appareils de transport après le nettoyage.
- Retirez l'eau de l'intérieur, par exemple en inclinant l'appareil de 5°.

REMARQUE

Déformation due à des températures élevées

Les plastiques utilisés se déforment à des températures élevées et à des temps de contact prolongés.

- Limitez le temps de contact à 3 secondes maximum.
- Limitez la température à . 120° Cmaximum.

REMARQUE

Domages aux roulements

Les roulements des roues sont graissés. Le nettoyage de la graisse du roulement endommagera le roulement.

- Ne pas pulvériser directement sur les roulements des roues.

! REMARQUE

Dommages dus au nettoyage à haute pression

Le jet direct à haute pression desserre les joints de la porte et du boîtier et provoque des dommages.

- Ne pas pulvériser directement sur les joints.
- Maintenez une distance d'au moins 30 cm entre la buse et l'appareil.
- Utilisez une buse à jet plat.

Type de nettoyage		Définition du nettoyage	Approbation pour Mobis Buffetcart Plus
Nettoyage manuel	Sec	Nettoyage avec des produits de nettoyage à sec.	
	Humide	Nettoyer avec un chiffon humide et un nettoyant liquide dissolvant la graisse.	
	Humide	Nettoyage avec une éponge humide et un nettoyant liquide dissolvant les graisses	
Tuyau d'eau	Pression \leq 8 bar	Nettoyage au jet et, si nécessaire, avec des produits de nettoyage dissolvant les graisses : <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne pas pulvériser dans les roulements. 	
Nettoyage haute pression/vapeur	Haute pression \leq 200 bar	Nettoyage des surfaces : <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 secondes ■ Ne pas pulvériser dans les roulements ■ Utiliser une buse de pulvérisation plate ■ Gardez une distance minimale de 30 cm 	
	Vapeur humide \leq 135° C	Nettoyage des surfaces : <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 secondes ■ Temps d'exposition court de chaque spot ■ Ne pas pulvériser dans les roulements 	
Installation de lavage pour appareil de transport	Température de l'eau \leq 90° C	Pulvérisez du détergent et du produit de rinçage : <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 secondes 	

7.3 Produits de nettoyage autorisés

! REMARQUE

Produits de nettoyage inadaptés

Une manipulation incorrecte des surfaces des matériaux installés entraîne des dommages et de la corrosion.

- N'utilisez que des produits de nettoyage agréés pour le nettoyage.
- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Produits de nettoyage appropriés



Le fabricant ne peut pas définir si certains détergents ou désinfectants sont indiqués pour le nettoyage.

- Consultez les instructions sur les détergents/désinfectants pour vous assurer que ceux-ci sont adaptés aux matériaux de l'appareil.
- En cas de doute, demandez au fabricant du produit de nettoyage si celui-ci est adapté aux matériaux de l'appareil.

Produit de nettoyage	Approbation
Agents dissolvant les graisses	✓
■ Nettoyants liquides neutres	
Agents contenant du sel	✗
■ Sel commun	
■ Acide chlorhydrique	
Agents sulfuriques	✗
■ Dioxyde de soufre	
■ Acide sulfurique	
Agents contenant du chlore	✗
■ Nettoyants à base de chlore	
■ Eau de mer	
■ Agents de blanchiment	
Substances ferreuses	✗
■ Eau ferreuse	
Substances déficientes en oxygène	✗
■ Eau à faible teneur en oxygène	
■ L'atmosphère de CO ₂	
Agents neutres	✓
■ Milieu neutre pH 7	
■ Milieu légèrement acide pH 6 – 7	
■ Milieu légèrement alcalin pH 7 – 8	

Produit de nettoyage	Approbation
Milieu acide pH 1 – 5	
■ Acides	
Agents alcalins pH 8 – 14	
■ Alcalins	
Agents abrasifs	
■ Tampon à récurer	
■ Laveuse de pots	
Agents non abrasifs	
■ Éponges non enduites	
■ Chiffons doux	

7.4 Compatibilité des matériaux

Lors du choix du produit de nettoyage, veillez à sa compatibilité avec les matériaux utilisés.

Matériau	Composants
HPL (stratifié haute pression)	Décors sur les côtés et les tiroirs
CDF (panneau de fibres à densité compacte)	Plan de travail
PE 500 (Polyéthylène)	Bordures pare-chocs
Cuivre	Tuyauterie pour l'agent de refroidissement
Aluminium	Profilés d'encadrement, plaque de refroidissement
Acier spécial	Tiroirs, tirettes de tiroir standard, galerie et barre de poignée, distributeur encastrable pour assiettes, compartiment de rangement pour plateaux
Acier galvanisé	Tiroirs coulissants en option
Verre	Châssis de corbeille pour appareil de transport et écran contre la toux

7.5 Nettoyage manuel

Respectez les instructions suivantes pour le nettoyage manuel.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil de transport après chaque utilisation conformément aux instructions de l'exploitant.
- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil après utilisation ou selon les besoins.
- Pour le nettoyage humide, utilisez un chiffon doux ou une éponge sans revêtement.
- Utilisez des nettoyeurs liquides dégraissants.
- Rincez pour que tous les détergents et désinfectants soient complètement éliminés.
- Séchez les surfaces à l'intérieur et à l'extérieur après le nettoyage.

Nettoyer les tiroirs

Vous pouvez retirer les tiroirs pour les nettoyer et les réinstaller dans l'ordre inverse.

1. ➤ Tirez complètement les tiroirs.
2. ➤ Dégagez le dispositif de sécurité des deux rails de guidage.
Desserrez le support de fixation inférieur du bac à déchets.
3. ➤ Tirez le tiroir hors des rails de guidage.
 - ➔ Le tiroir est retiré.
 - ➔ Vous pouvez nettoyer le tiroir et l'intérieur.

7.6 Désinfecter

Toutes les surfaces peuvent être désinfectées au moyen de désinfectants en vente dans le commerce.

! REMARQUE

Dommages matériels

Un surdosage de désinfectant peut résulter en des dommages sur le matériel dus à la corrosion.

- Respectez les remarques du fabricant des désinfectants.

8 Maintenance et réparation

DANGER

Risque de blessures dues à la tension électrique

La tension électrique peut sérieusement menacer la vie et la santé des personnes et entraîner des blessures.

- Avant de commencer tous travaux de nettoyage et de maintenance, coupez l'alimentation de l'appareil.
 - Débranchez la fiche secteur et conservez le câble à l'endroit prévu jusqu'à la prochaine utilisation.
 - N'utilisez pas de nettoyeur à jet de vapeur ni à haute pression pour nettoyer l'appareil.
-

AVERTISSEMENT

Agent de refroidissement combustible

Un gaz inflammable est utilisé comme agent de refroidissement. Les événements fermés produisent un mélange air-gaz inflammable en cas de fuite.

- Ne pas fermer les ouvertures de ventilation du plancher de l'appareil de transport.
 - N'utilisez pas de sources de chaleur ou de produits chimiques pour le dégivrage.
 - Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.
-

8.1 Intervalles de maintenance

Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement des éléments suivants :

Intervalle	Travaux de maintenance	Personnel
Avant chaque utilisation	Vérifiez que le câble de connexion et la fiche secteur ne présentent pas de dommages mécaniques et ne sont pas obsolètes.	Opérateur
quotidien	Effectuez une inspection visuelle de l'ensemble de l'appareil.	Opérateur
Tous les 6 mois	Vérifiez les fonctions électriques du système de refroidissement.	Électricien
	Vérifiez la capacité de refroidissement et la température.	Frigoriste
Annuellement	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que l'appareil complet ne présente pas de déformation ou de dommage mécanique ■ Contrôlez l'efficacité des freins ■ Contrôlez la résistance mécanique des roulettes ■ Contrôlez la fonctionnalité des appui-pieds centraux 	Technicien de service
	Vérifier le conducteur de protection électrique (VDE 0701) ; valeur limite pour la résistance du conducteur de protection < 100 mΩ.	Électricien
	Effectuer la mesure DGUV V3 pour les équipements mobiles.	Électricien
	Vérifiez le contrôleur de réfrigération.	Frigoriste
	Réinitialiser l'intervalle d'entretien.	

8.2 Activités de maintenance



AVERTISSEMENT

Agent de refroidissement combustible

Un gaz inflammable est utilisé comme agent de refroidissement. Les événements fermés produisent un mélange air-gaz inflammable en cas de fuite.

- Ne pas fermer les ouvertures de ventilation du plancher de l'appareil de transport.
- N'utilisez pas de sources de chaleur ou de produits chimiques pour le dégivrage.
- Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.

Comme dans tout appareil de réfrigération, l'eau de l'air ambiant se condense sur les surfaces gelées. Cela entraîne la formation d'une couche de glace. La réfrigération se refroidit. Les températures élevées et l'humidité élevée, en particulier, augmentent le risque de givrage. De la glace peut se former sur les ailettes de refroidissement du Mobis Buffetcart et entraver la fonction de recirculation du refroidissement.

Les ailettes de refroidissement gelées sont reconnaissables aux signes suivants :

- Formation de glace sur la plaque de refroidissement
- Formation de glace au-dessus du tiroir supérieur du bloc à tiroirs réfrigéré
- La température nominale n'est pas atteinte en fonctionnement continu sur secteur.

Dégivrage du refroidissement

Pour dégivrer le système de refroidissement, suivez les étapes suivantes :

1. ➤ Débranchez l'appareil de transport du réseau électrique.
2. ➤ Éteignez les réfrigérés.
3. ➤ Retirez tous les aliments du bloc à tiroirs réfrigéré.
4. ➤ Placez l'appareil de transport au-dessus d'un drain.
5. ➤ Placez un bac gastroNorm vide dans le tiroir supérieur pour recueillir la condensation dans le bloc à tiroirs.
6. ➤ Ouvrez les autres tiroirs du bloc à tiroirs réfrigéré.
7. ➤ Retirez le couvercle de la plaque de refroidissement.
 - ➔ Le refroidissement se dégivre.

Les ailettes de refroidissement sont complètement dégivrées lorsqu'il n'y a plus d'eau de dégivrage qui s'écoule du tuyau d'évacuation ou lorsque la zone au-dessus du tiroir supérieur a atteint la température ambiante.

Mise en service après le dégivrage

Respectez les étapes suivantes pour la remise en service :

1. ➤ Nettoyez, séchez et désinfectez l'intérieur après le dégivrage.
2. ➤ Mettez l'appareil de transport en service comme décrit dans le chapitre Mise en service.
 - ➔ L'appareil de transport est prêt pour la réfrigération, le transport et le service des aliments.

Prévenir le givrage

Les mesures suivantes permettent de réduire le risque de givrage du système de réfrigération :

1. ➤ Laissez toujours l'appareil de transport branché sur le secteur. L'appareil de transport contrôle indépendamment les phases de refroidissement et de dégivrage.
2. ➤ Débranchez l'appareil de transport de l'alimentation électrique pendant 2 heures maximum. Ce temps correspond à la phase de dégivrage nécessaire.
3. ➤ Lorsque vous rebranchez l'appareil de transport à l'alimentation électrique, faites-le pendant environ 4 heures. Pendant ce temps, la plaque accumulatrice de froid se reconstitue.
4. ➤ Laissez la commande de la fonction de recirculation activée.

8.3 Messages d'erreur

Description d'erreur	Origine	Remède	Personnel
H i	Alarme, température trop élevée	---	
L 0	Alarme, température trop basse	---	
E IL	Court-circuit dans le capteur F1	Vérifier ou remplacer le capteur F1	Technicien de service
E IH	Capteur cassé F1	Vérifier ou remplacer le capteur F1	Technicien de service
EP 0	Défaut dans l'unité de commande	Réparer ou remplacer la commande	Technicien de service
EP 1	Erreur dans la mémoire des paramètres	Réparer la commande.	Technicien de service
EP 2	Erreur dans la mémoire de données	Réparer ou remplacer la commande	Technicien de service

8.4 Diagnostic des erreurs

Diagnostic des erreurs



DANGER

Risque de blessures dues à la tension électrique

La tension électrique peut sérieusement menacer la vie et la santé des personnes et entraîner des blessures.

- Débranchez l'appareil de transport de l'alimentation secteur avant de rechercher la cause du dysfonctionnement.
- Débranchez la fiche secteur et placez-la dans le support prévu à cet effet qui se trouve sur l'appareil de transport.

Description d'erreur	Origine	Remède	Personnel
La température à l'intérieur du compartiment de refroidissement est trop élevée	Le système de refroidissement n'est pas suffisamment rechargé	Branchez l'appareil de transport à l'alimentation électrique pendant au moins 6 heures.	Personnel de service
	Le refroidissement est gelé	Dégivrez le refroidissement	Personnel de service
	Le système de refroidissement est défectueux	Le système de refroidissement doit être réparé ou remplacé par un frigoriste.	Frigoriste
L'écran de l'unité de commande est sombre, le réfrigéré ne fonctionne pas.	La batterie interne est vide	Connectez l'appareil à l'alimentation électrique, constituez le stock de glace et chargez la batterie, comme décrit dans le chapitre Mise en service.	Personnel de service
L'affichage de l'unité de commande est sombre, le réfrigéré est en cours.	L'écran est défectueux.	Appelez un électricien qualifié pour remplacer l'écran et l'unité de commande.	Électricien
L'accumulateur de glace n'a pas été rechargé malgré l'alimentation électrique	La connexion n'était pas correctement établie	Vérifiez le serrage des connexions sur l'appareil de transport et sur le mur. Assurez-vous que le système de refroidissement fonctionne en écoutant si le compresseur démarre et en vérifiant au bout d'environ une demi-heure si la température baisse.	Personnel de service
	Impossible d'établir la connexion	Appelez un technicien de service pour qu'il contrôle les connecteurs et le câble.	Technicien de service
	Le système de refroidissement est défectueux	Le système de refroidissement doit être réparé ou remplacé par un frigoriste.	Frigoriste

Description d'erreur	Origine	Remède	Personnel
Affichage à l'écran [F IH] et signal sonore d'avertissement	Rupture de la sonde de température	Appuyez sur la touche Bas pour désactiver le signal d'avertissement. Appelez un technicien d'entretien.	Technicien de service
Fuites de l'agent de refroidissement	Dommmages au niveau du circuit de l'agent de refroidissement	Ventilez bien la zone. Débranchez l'appareil de transport de l'alimentation électrique. Le système de refroidissement doit être réparé ou remplacé par un frigoriste.	Frigoriste
Les roues d'entraînement HDS Alma ne transportent pas l'appareil de transport	L'entraînement est levé	Abaissez l'entraînement.	Personnel de service
	Panne mécanique ou électrique	Levez l'entraînement et appelez un technicien d'entretien	Personnel de service
L'appareil de transport avec entraînement HDS Alma ne roule pas	Batterie déchargée	Reliez l'appareil de transport à la prise de courant. Le niveau de charge du Buffetcart est visible dans la fenêtre de la boîte de batterie.	Personnel de service
	Batterie défectueuse	Faire vérifier le Buffetcart par du personnel spécialisé autorisé.	Technicien de service
	L'interrupteur à clé n'est pas activé	Mettre l'interrupteur à clé sous tension.	Personnel de service
	Interrupteur d'arrêt d'urgence actionné	Desserrer l'interrupteur d'arrêt d'urgence	Personnel de service

8.5 Réparation et pièces de rechange

Les pièces de rechange et les accessoires sont disponibles auprès du service après-vente. Remplacez les composants défectueux par des pièces de rechange d'origine. Ce n'est qu'ainsi qu'un parfait fonctionnement peut être assuré. Pour les commandes de pièces de rechange et les demandes de service après-vente, veuillez toujours indiquer le numéro de la commande et les données qui figurent sur la plaque signalétique. Ces informations évitent à notre service après-vente de devoir vous contacter et accélèrent le traitement des demandes.

8.6 Remise en service

L'appareil ne doit être utilisé qu'en parfait état technique, conformément à l'usage prévu et dans le respect du manuel d'utilisation. Avant chaque mise en service, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. En cas de dommage, informez immédiatement les personnes responsables. Utilisez uniquement des appareils en parfait état technique.

- Vérifiez les fonctions de l'appareil, en particulier le fonctionnement du frein et du refroidissement.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de le remettre en service.

Mettre à jour la date et l'heure

! REMARQUE

Faible niveau de charge de la batterie en cas de non-fonctionnement

Après 480 heures (2 semaines) sans alimentation électrique, la batterie de la commande interne est complètement déchargée et les données d'heure et de date doivent être reprogrammées.

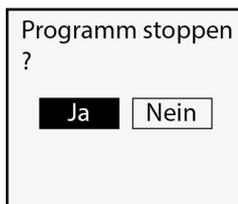
- Lorsque l'appareil de transport n'est pas en marche, branchez-le à l'alimentation électrique toutes les 2 semaines pendant au moins 3 heures afin de recharger complètement la batterie.
- Si la batterie est déchargée, mettez à jour la date et l'heure de la commande.

Arrêter le programme

Le programme doit être arrêté pour pouvoir régler la date et l'heure.

1. Desserrez le cadre à l'aide de l'écran de commande du refroidissement par ventilation forcée.
2. Appuyez simultanément sur les touches ◀ et ▶.
 - ➔ La date et l'heure actuelles s'affichent.
3. Appuyez sur la touche **ESC** pour passer en mode programme.
4. Sélectionnez via les touches ▼ ▲ le bouton **[Arrêter]**.
5. Confirmez la saisie avec la touche **OK**.





6. Sélectionnez via la touche le bouton [Oui].
7. Confirmez la saisie avec la touche .
 - ➔ Le programme s'arrête.

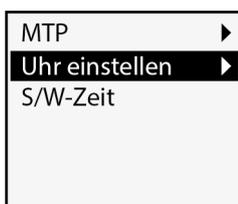
Régler la date et l'heure



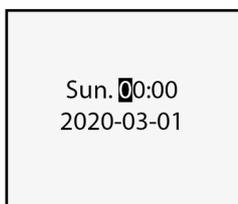
1. Sélectionnez via les touches le bouton [Configurer].
2. Confirmez la saisie avec la touche .



3. Sélectionnez via les touches le bouton [Heure].
4. Confirmez la saisie avec la touche .



5. Sélectionnez via les touches le bouton [Configurer l'heure].
6. Confirmez la saisie avec la touche .
 - ➔ Un champ numérique pour la saisie de l'heure et de la date apparaît.

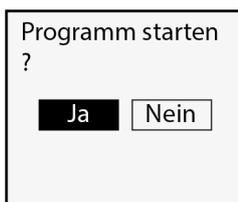


7. Sélectionnez la position souhaitée à l'aide des touches . Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches .
8. Confirmez la saisie avec la touche .
 - ➔ La date et l'heure sont réglées.

Démarrer le programme



1. Appuyez sur la touche deux fois pour passer en mode programme.
2. Sélectionnez le bouton [Démarrer] à l'aide des touches .
3. Confirmez la saisie avec la touche .



4. Sélectionnez via la touche le bouton [Oui].
5. Confirmez la saisie avec la touche .
 - ➔ Le programme démarre.
6. À l'aide de l'écran de commande du refroidissement par ventilation forcée, appuyez de nouveau sur Buffetcart.
 - ➔ Le Buffetcart est prêt à l'emploi.

9 Élimination



Contribuez à la protection de notre environnement.
Recyclez les matériaux.

- Faites démonter l'appareil et faites-le éliminer par des entreprises de recyclage. Tous les matériaux sont recyclables.
- Les composants électriques doivent être désinstallés uniquement par des électriciens qualifiés.
- Le système de refroidissement doit être désinstallé uniquement par des frigoristes.

Personnel :

- Frigoriste
- Électricien
- Technicien de service

Mettez le produit au rebut en suivant les étapes suivantes.

1. ➤ Démontez les composants électriques.
2. ➤ Videz le réfrigérant et l'agent de refroidissement.
3. ➤ Éliminez le réfrigérant et l'agent de refroidissement de manière appropriée.
4. ➤ Remettez les composants aux points d'élimination contrôlés.

Documentation sur la maintenance

Intervalle	tous les 6 mois	tous les 6 mois	annuellement	annuellement	annuellement	annuellement	annuellement
Inspection/activité	Vérifier les fonctions électriques du refroidissement	Vérifiez la capacité de refroidissement et la température.	Vérifiez l'absence de déformation et de dommages mécaniques, l'efficacité des freins, la résistance mécanique des roues et la fonctionnalité des appuie-pieds centraux..	Vérifiez le conducteur de protection électrique (VDE 0701) : Valeur limite pour le conducteur de protectionrésistance < 100 mΩ	DGUV V3 Effectuer des mesures pour les équipements portables.	Vérifiez le contrôleur de réfrigération. Réinitialiser l'intervalle de maintenance.	Vérifiez la documentation
Responsabilité	Électricien	Frigoriste	Technicien de maintenance	Électricien	Électricien	Frigoriste	Opérateur
Date							
Société et nom							
Signature							
Date							
Société et nom							
Signature							
Date							
Société et nom							
Signature							
Date							
Société et nom							
Signature							
Date							
Société et nom							
Signature							

Copiez ce modèle pour vos dossiers de documentation.

Guide rapide

Respecter le manuel d'utilisation

Le guide rapide ne remplace pas le manuel d'utilisation. Respectez les instructions du manuel d'utilisation.

Fonctionnement du refroidissement

Le Mobis Buffetcart refroidit avec un accumulateur de froid N'Ice & Easy®. Pendant les périodes de refroidissement, l'accumulateur de froid se refroidit. Un réfrigéré répartit le froid dans le bloc de tiroirs réfrigéré. Pendant la période de distribution, l'accumulateur de froid refroidi permet de couper l'alimentation secteur. La commande refroidit l'accumulateur de froid en fonction des périodes de distribution programmées.

- Reliez le Mobis Buffetcart à l'alimentation secteur.
- Vous pouvez utiliser le Mobis Buffetcart sans courant secteur pendant les périodes de distribution indiquées.
- En dehors des périodes de distribution, vous pouvez couper l'alimentation secteur du Mobis Buffetcart pendant environ 3 minutes.
- Laissez toujours le réfrigéré activé.
- Tenez compte des périodes de distribution indiquées dans le tableau.

Période de distribution	Début	Fin

Mise en service de l'appareil de transport

L'appareil de transport doit être pré-refroidi pendant 12 heures pour refroidir correctement les aliments en mode hors secteur.

1. ➤ Connectez l'appareil de transport à l'alimentation électrique.
2. ➤ Vérifiez que la prise de courant fournie est correctement branchée.
3. ➤ Appuyez sur l'interrupteur marche-arrêt .
 - ➔ L'écran indique la température réelle dans la chambre froide.

Régler la température

1. ➤ Appuyez sur la touche SET .
 - ➔ L'écran indique la température nominale actuelle.
2. ➤ Maintenez la touche SET enfoncée et sélectionnez la température nominale souhaitée à l'aide des touches Haut et Bas .
 - ➔ La température nominale est modifiée.

Chargez l'appareil de transport

1. ➤ Bloquez l'appareil de transport avec les freins.
2. ➤ Vérifiez la température sur l'écran.
3. ➤ Chargez l'appareil de transport. Tenez compte de la hauteur maximale des bacs gastroNorm.

Distribution des repas

1. ➤ N'ouvrez les tiroirs que brièvement pour retirer les repas.
2. ➤ Fermez les tiroirs immédiatement après le retrait.

Déplacement de l'appareil de transport

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement

Les appareils de transport roulant de manière incontrôlée peuvent écraser des personnes.

- Ne laissez jamais l'appareil rouler sans surveillance.
- Déplacez l'appareil de transport dans des montées ou des descentes uniquement si vous êtes en mesure de le contrôler. Demandez si nécessaire l'aide d'une deuxième personne.
- N'arrêtez l'appareil de transport que sur des surfaces horizontales.
- Lorsque vous arrêtez l'appareil de transport, bloquez-le au moyen des deux freins.
- Fixez la direction des roulettes dans la direction « droit devant ».

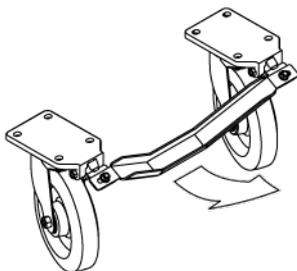
1. ➤ Débranchez la fiche secteur.
2. ➤ Desserrez les freins.
 - ➔ Vous pouvez déplacer l'appareil de transport.
3. ➤ Bloquez l'appareil de transport une fois à l'arrêt avec les freins.

Mobis® Buffetcart Plus

HUPFER

Roues à blocage directionnel (en option)

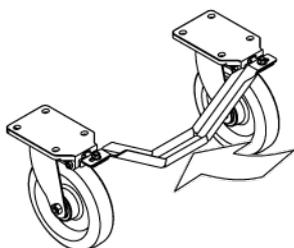
Avec l'appui-pied central, les roues sont bloquées dans la direction « tout droit ».



➤ Fixez la direction des roues comme indiqué dans l'illustration.

- ➔ Lorsque la direction des roues est fixée, le comportement de conduite de l'appareil de transport se stabilise sur les longs parcours.
- ➔ Le blocage directionnel s'enclenche de manière audible.

Vous pouvez libérer le blocage directionnel pour manœuvrer dans les espaces réduits.



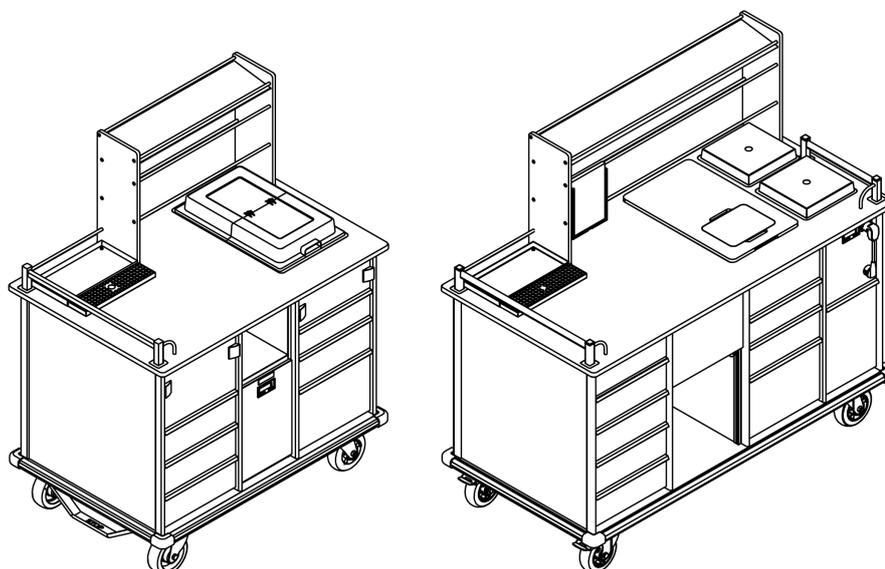
1. ➤ Desserrez la direction des roues comme indiqué sur l'illustration.

- ➔ Les roues sont libres de mouvement.

2. ➤ Réactivez ensuite le blocage directionnel.

HUPFER

Manuale di istruzioni



Mobis® Buffetcart Plus

Mobis/P BC-40, BC-25

Prima di qualsiasi intervento leggere le istruzioni!

Informazioni del costruttore

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20
48653 Coesfeld
Telefono: + 49 (0) 2541 805-0
E-mail: info@hupfer.de
Internet: www.hupfer.com

Informazioni sul documento

Ultimo aggiornamento: 15.08.2023
Indice: 5, it_IT

Tutti i testi, le illustrazioni e i disegni grafici sono protetti da copyright. La riproduzione, la distribuzione e l'esposizione sono consentite esclusivamente per scopi aziendali. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Indice

1	Informazioni generali.....	5
1.1	Informazioni sul prodotto.....	5
1.2	Gruppo target.....	5
1.3	Simboli.....	6
1.4	Segnaletica.....	6
1.5	Conformità.....	7
2	Descrizione del prodotto.....	8
2.1	Funzione.....	8
2.2	Panoramica.....	9
2.3	Varianti di equipaggiamento.....	12
2.4	Varianti.....	14
2.5	Dotazioni opzionali.....	15
2.6	Dati tecnici.....	15
2.7	Targhetta identificativa.....	16
3	Informazioni sulla sicurezza.....	17
3.1	Uso previsto.....	17
3.2	Uso improprio.....	17
3.3	Avvertenze di sicurezza.....	18
3.3.1	In generale.....	18
3.3.2	Trasporto.....	18
3.3.3	Funzionamento e comando.....	18
3.3.4	Pulizia.....	19
3.3.5	Manutenzione.....	19
3.3.6	Dispositivi di sicurezza.....	19
4	Trasporto.....	19
4.1	Consegna.....	19
4.2	Trasporto interno all'azienda.....	20
4.3	Sollevamento.....	20
5	Messa in funzione.....	20
6	Utilizzo.....	22
6.1	Comando del carrello armadiato.....	22
6.2	Spostamento dell'apparecchio di trasporto.....	23
6.3	Mantenimento degli alimenti freddi.....	29

6.4	Distribuzione degli alimenti.....	29
6.5	Termine dell'utilizzo.....	30
7	Cura e pulizia.....	32
7.1	Intervalli di pulizia.....	32
7.2	Metodi di pulizia consentiti.....	33
7.3	Detergenti consentiti.....	35
7.4	Compatibilità dei materiali.....	36
7.5	Pulizia manuale.....	37
7.6	Disinfezione.....	37
8	Manutenzione e riparazione.....	38
8.1	Intervalli di manutenzione.....	39
8.2	Attività di manutenzione.....	40
8.3	Messaggi di errore.....	41
8.4	Diagnosi dei guasti.....	42
8.5	Riparazione e pezzi di ricambio.....	43
8.6	Rimessa in funzione.....	44
9	Smaltimento.....	46

1 Informazioni generali

1.1 Informazioni sul prodotto

Questo documento si applica ai seguenti prodotti:

Nome prodotto	Mobis® Buffetcart Plus
Sistema di raffreddamento	Piastra refrigerante, raffreddamento ventilato e tecnologia di raffreddamento

1.2 Gruppo target

Le presenti istruzioni per l'uso sono destinate ai seguenti gruppi di persone che svolgono le attività elencate con o sul prodotto:

Electricista specializzato

- Manutenzione o riparazione dell'installazione elettrica all'interno del prodotto
- Eliminazione dei disturbi elettrici

Gestore

Il gestore o una persona incaricata dal gestore deve eseguire i lavori.

- Controllare le condizioni del carrello armadiato completo
- Determinare i requisiti di manutenzione

Operatori

- Procedure operative standard
- Risoluzione dei problemi come descritto nel capitolo "Risoluzione dei problemi"
- Pulizia

Tecnico addetto alla manutenzione

- Lavori di manutenzione che riguardano l'impianto meccanico o lavori specialistici sull'impianto elettrico o in ambito di tecnologia di raffreddamento o riscaldamento
- Riparazioni semplici
- Personale del cliente appositamente formato o un collaboratore della ditta produttrice

Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione

- Montaggio, smontaggio, manutenzione o smaltimento del sistema "in-product"
- Eliminazione dei disturbi

1.3 Simboli

PERICOLO

“Pericolo” indica una situazione di pericolo che causa direttamente la morte o gravi lesioni.

AVVERTIMENTO

“Avvertimento” indica una situazione di pericolo che può causare lesioni gravi.

ATTENZIONE

“Attenzione” indica una situazione potenzialmente pericolosa che può causare lesioni di lieve o moderata entità.

AVVISO

“Avviso” indica una situazione che può causare danni materiali.



Le “Indicazioni” forniscono suggerimenti per l’uso corretto del prodotto.

1.4 Segnaletica



Avvertimento di presenza di corrente elettrica

Questo simbolo di avvertimento si trova nei punti in cui sono installati i circuiti elettrici.



Avvertimento di presenza di sostanze infiammabili

Questo simbolo di avvertimento si trova nei punti in cui sorgono pericoli causati dalla presenza di sostanze infiammabili.



Divieto di idropultrici ad alta pressione e a vapore

Questo simbolo di avvertimento significa che non si possono usare idropultrici ad alta pressione o a vapore nelle vicinanze del prodotto o sul prodotto stesso.

1.5 Conformità

Produttore	Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Indirizzo	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Contatto	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

Questo documento si applica ai seguenti prodotti:

Nome prodotto	Mobis® Buffetcart Plus
Sistema di raffreddamento	Piastra refrigerante, refrigerazione ventilata e tecnologia di raffreddamento

Il produttore dichiara che il prodotto è conforme ai requisiti delle seguenti disposizioni di legge europee:

- 2006/42/CE – direttiva macchine
- 2014/35/UE - direttiva bassa tensione
- 2014/30/UE - direttiva EMC

Inoltre, sono state applicate le seguenti norme armonizzate:

- DIN EN ISO 12100
- DIN EN 60204-1
- DIN EN 60335-1



Coesfeld, 23.06.2023

Helmut Schumacher
Direttore generale

Willem Kruit
Responsabile dello sviluppo

2 Descrizione del prodotto

2.1 Funzione

Mobis® Buffetcart Plus per stoccaggio, trasporto, raffreddamento e distribuzione di vivande per colazione, cena e spuntini nella ristorazione collettiva.

2.2 Panoramica

Panoramica Mobis® Buffetcart Plus - BC-40

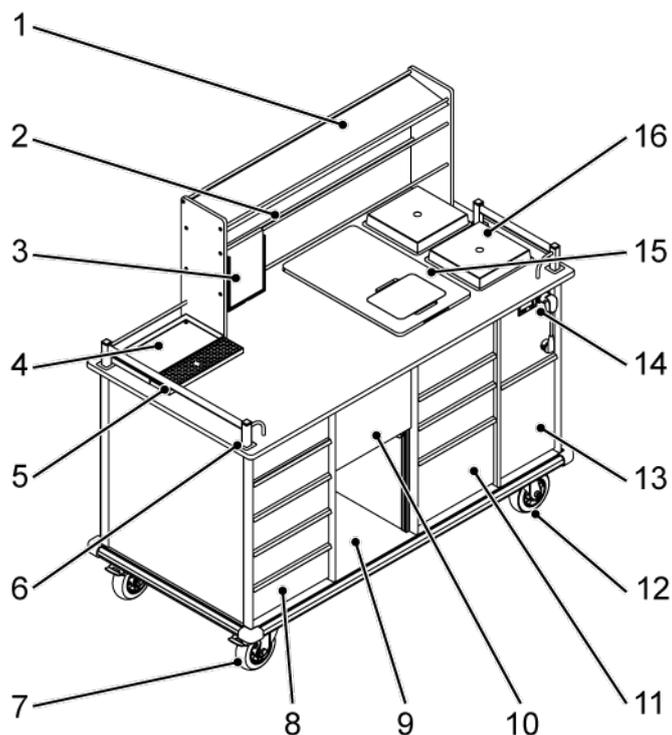


Fig. 1: Panoramica Mobis® Buffetcart Plus - BC-40

- | | |
|--|---|
| 1 Telaio superiore per carrello di servizio prime colazioni con protezione antitosse | 9 Ripiano per vassoi |
| 2 Barre per appendere i contenitori Gastronorm | 10 Cassetto per panini |
| 3 Porta schede (opzionale) | 11 Cassetta refrigerata |
| 4 Sgocciolatoio per distributore di bevande (opzionale) | 12 Ruota fissa |
| 5 Balustrino di sicurezza e leva di manovra per lo scorrimento | 13 Contenitore per rifiuti |
| 6 Punto di fissaggio al piano di lavoro | 14 Connettore di rete e display per il controllo del raffreddamento ventilato |
| 7 Ruota girevole | 15 Piastra di raffreddamento con piastra di copertura |
| 8 Cassetta non refrigerata | 16 Tubi impilabili per stoviglie in porcellana |

La disposizione dei componenti può variare a seconda delle opzioni.

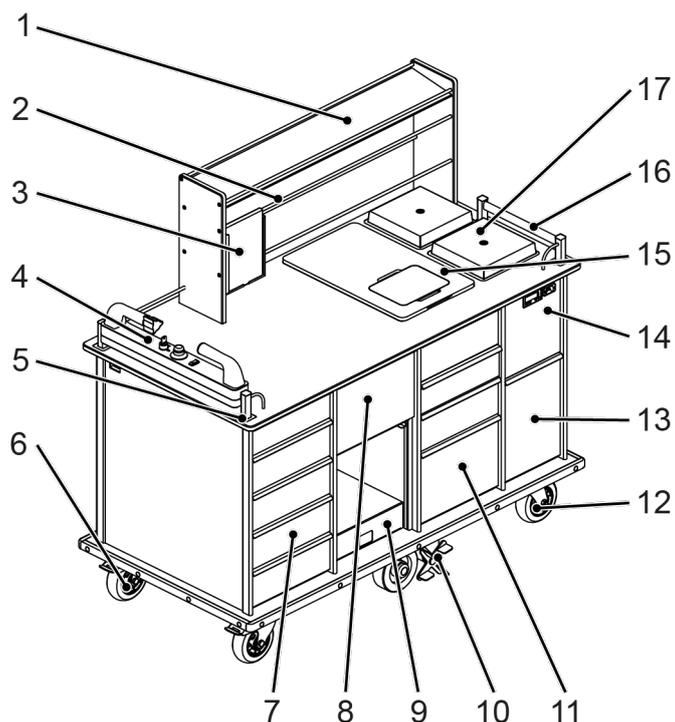
Panoramica Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 con azionamento HDS Alma

Fig. 2: Panoramica Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 con azionamento HDS Alma

- | | |
|--|---|
| 1 Telaio superiore per carrello di servizio prime colazioni con protezione antitosse | 10 Unità di azionamento con pedale |
| 2 Barre per appendere i contenitori Gastronorm | 11 Cassettiera refrigerata |
| 3 Porta schede (opzionale) | 12 Ruota fissa |
| 4 Elementi di comando | 13 Contenitore per rifiuti |
| 5 Punto di fissaggio al piano di lavoro | 14 Connettore di rete e display per il controllo della refrigerazione ventilata |
| 6 Ruota girevole | 15 Piastra di raffreddamento con piastra di copertura |
| 7 Cassettiera non refrigerata | 16 Balustrino di sicurezza e leva di manovra per lo scorrimento |
| 8 Cassetto per panini | 17 Tubi impilabili per stoviglie in porcellana |
| 9 Batteria al metallo idruro integrata e ripiano per vassoi | |

La disposizione dei componenti può variare a seconda delle opzioni.

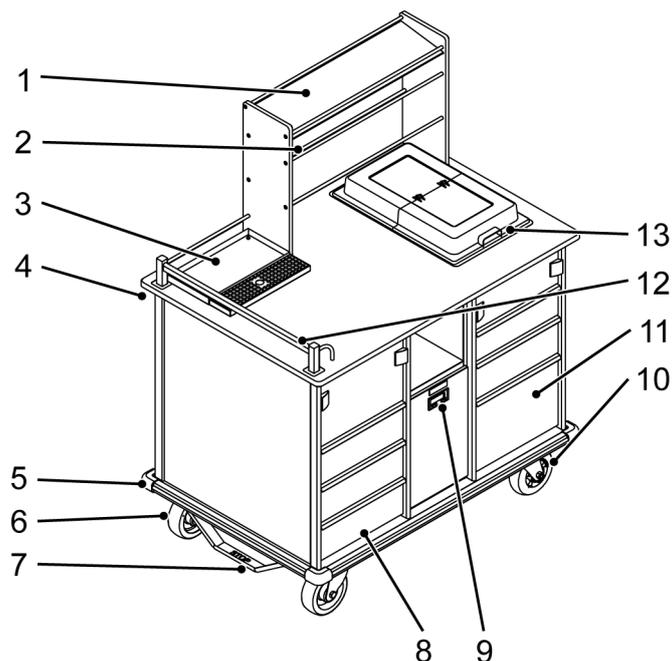
Panoramica Mobis® Buffetcart Plus - BC-25

Fig. 3: Panoramica Mobis® Buffetcart Plus - BC-25

- | | |
|--|---|
| 1 Telaio superiore per carrello di servizio prime colazioni con protezione antitosse | 8 Cassettiera non refrigerata |
| 2 Barre per appendere i contenitori Gastronorm | 9 Display per il controllo del raffreddamento ventilato |
| 3 Sgocciolatoio per distributore di bevande (opzionale) | 10 Ruota fissa |
| 4 Connettore di rete (integrato sul lato posteriore) | 11 Cassettiera refrigerata |
| 5 Protezione antiurto | 12 Balustrino di sicurezza e leva di manovra per lo scorrimento |
| 6 Ruota girevole | 13 Piastra di raffreddamento con piastra di copertura ribaltabile |
| 7 Pedale centrale (opzionale) | |

La disposizione dei componenti può variare a seconda delle opzioni.

2.3 Varianti di equipaggiamento

Sistema di raffreddamento

Il Buffetcart è dotato di sistema di refrigerazione N'Ice & Easy®. L'elemento principale del sistema di refrigerazione è un accumulatore di freddo integrato, che può essere utilizzato per mantenere gli alimenti refrigerati fino a 2 ore, anche in caso di funzionamento senza corrente. Il vano frigorifero è progettato per la refrigerazione degli alimenti. La piastra di raffreddamento integrata nel piano di lavoro è applicata sopra l'accumulatore di freddo che la raffredda automaticamente. In caso di non utilizzo, la piastra di raffreddamento deve essere coperta con la piastra di copertura in dotazione.



L'acqua si condensa sulla piastra di raffreddamento fredda e diventa ghiaccio.

- Coprire sempre la piastra di raffreddamento quando non viene utilizzata.

Il sistema di raffreddamento consiste in due circuiti con sistemi di comando indipendenti:

- Il set di condensatori predispone la funzione dell'accumulatore di freddo.
- Il raffreddamento ventilato automatico controlla la circolazione dell'aria tra l'accumulatore di freddo e la cassettera refrigerata.

Il controllo intelligente regola il ciclo di raffreddamento e sbrinamento. Gli orari di distribuzione del cibo sono programmati in base al progetto e possono essere modificati da un tecnico dell'assistenza. All'inizio del tempo di erogazione immagazzinato, l'accumulatore di freddo è completamente raffreddato e il Mobis Buffetcart può funzionare senza alimentazione elettrica per un massimo di 2 ore. Al termine del tempo di erogazione di un massimo di 2-ore, il carrello per buffet deve essere ricollegato all'alimentazione elettrica in modo che il sistema di comando raffreddi nuovamente l'accumulatore di freddo.

! AVVISO

Guasto del sistema di raffreddamento dovuto a congelamento

Le alette di raffreddamento ghiacciate impediscono la circolazione dell'aria della cassettera refrigerata. Il raffreddamento non può essere garantito.

- Lasciare sempre il sistema di comando acceso.
- Chiudere sempre completamente i cassetti.
- Coprire la piastra di raffreddamento dopo la distribuzione degli alimenti.
- Aprire i cassetti solo per un breve periodo.

La funzione di ricircolo automatico nel blocco di raffreddamento viene attivata in funzione della temperatura all'accensione del comando. Una batteria interna alimenta i ventilatori e il sistema di comando della funzione di ventilazione anche in assenza di corrente. Quando il carrello armadiato è collegato all'alimentazione elettrica, viene caricata la batteria. La funzione di ventilazione deve essere attivata durante

il funzionamento e in assenza di alimentazione elettrica. Al termine del tempo di erogazione massimo di 2-ore, la temperatura nel blocco di raffreddamento può aumentare leggermente. Quando il carrello per buffet Mobis viene ricollegato all'alimentazione, la temperatura impostata viene ripristinata.

Il fluido frigorifero utilizzato nell'accumulatore di freddo è innocuo per la salute e l'ambiente. Il liquido nell'accumulatore di freddo è una miscela di Glysofor L e acqua. Anche in caso di contatto con gli alimenti, questo fluido frigorifero non è tossico ed è ecologicamente innocuo.

Il Mobis Buffetcart è dotato di un evaporatore che fa evaporare in modo igienico l'acqua di condensa dal vano frigorifero.

Evaporazione



Se il Mobis Buffetcart viene spostato dopo un tempo di stazionamento più lungo, si possono accumulare grandi quantità di condensa. La condensa crea una nuvola di vapore visibile nell'evaporatore.

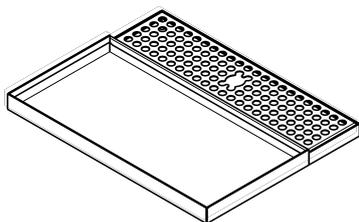
Nei nuovi carrelli Mobis Buffetcart, la condensa nei tubi di raccolta può assumere un odore di plastica che si avverte quando evapora.

Cassetti

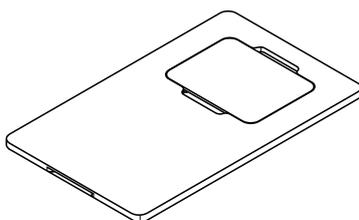
Tutti i cassetti sono cassetti con telaio in cui vengono appesi i contenitori Gastronorm. Ogni cassetto può contenere un contenitore Gastronorm 1/1 o il numero corrispondente di contenitori più piccoli di dimensione 1/2, 1/3 o 2/4.

Ogni cassetto ha un'altezza determinata per poter appendere contenitori Gastronorm di diverse altezze. I contenitori Gastronorm non sono contenuto della confezione.

Sgocciolatoio



Lo sgocciolatoio viene utilizzato per mettere due thermos sul piano di lavoro del Buffetcart. Lo sgocciolatoio impedisce che il liquido sgoccioli sul piano di lavoro. La vaschetta di raccolta dello sgocciolatoio è in acciaio inox e può essere lavata nell'impianto di lavaggio.



Piastra di copertura

La piastra di copertura offre ad esempio le seguenti possibilità di impiego:

- Copertura della piastra di raffreddamento
- Copertura del contenitore Gastronorm contenente pane o panini
- Tagliere

La piastra di copertura può essere lavata nell'impianto di lavaggio.

HDS Alma

Il Drive System di Hupfer (HDS) Alma è costituito da un azionamento e da un'unità di controllo. L'azionamento serve ad accelerare e frenare l'apparecchio di trasporto. L'azionamento aiuta a spostare l'apparecchio di trasporto.

L'azionamento HDS Alma è elettrico ed è alimentato da una batteria. Il processo di carica avviene automaticamente quando il Mobis Buffetcart è collegato all'alimentazione elettrica, ad es. per raffreddare la piastra refrigerante. Con la chiave è possibile attivare e disattivare l'azionamento e proteggerlo da accessi non autorizzati.

L'azionamento si trova sul lato inferiore del dispositivo ed è composto dai rulli di azionamento e da un motore elettrico con differenziale. L'azionamento è dotato di freno motore. L'azionamento HDS Alma accelera l'apparecchio di trasporto fino a 5,5 km/h. L'azionamento è dotato di due ruote che vengono premute a terra con una molla di trazione. L'azionamento montato centralmente è a direzione fissa e può essere sollevato, ad es. per lo spostamento laterale o in caso di manutenzione.

2.4 Varianti

Il Mobis® Buffetcart Plus è disponibile in due varianti:

- Mobis® Buffetcart Plus - BC-25 per max 25 persone
- Mobis® Buffetcart Plus - BC-40 per max 40 persone

Le varianti differiscono nei seguenti punti:

- Divisione dei cassetti
- Dimensione del ripiano per vassoi
- Dotazione con/senza tubi impilabili

Entrambe le varianti dispongono della stessa tecnologia di raffreddamento e degli stessi dispositivi di sicurezza. Inoltre, entrambe le varianti possono essere ordinate con gli stessi accessori opzionali.

2.5 Dotazioni opzionali

Fermo centrale	Per l'azionamento simultaneo a pedale del fermo centrale o della direzione fissa delle ruote girevoli
Ruote girevoli con direzione fissa	La direzione fissa azionata fissa le ruote in direzione "rettilinea"
Pianetto ribaltabile	Con fori per contenitori Gastronorm
Porta schede	Per fornire documenti e informazioni
Sgocciolatoio	Come base per distributori di bevande per raccogliere i liquidi durante la distribuzione delle bevande
HDS Alma	Azionamento per accelerare e frenare l'apparecchio di trasporto

2.6 Dati tecnici

		Mobis/P BC-40	Mobis/P BC-25
Tensione di rete	V	230	230
Frequenza	Hz	50	50
Fusibile elettronico di riserva	A	16	16
Potenza	--	Vedi scheda tecnica del prodotto	
Liquido refrigerante nel circuito di raffreddamento	--	R600a	R600a
Fluido frigorifero nella piastra refrigerante	--	Miscela di Glysofor L e acqua	
Temperatura di raffreddamento della piastra refrigerante	°C	-3 - +12	-3 - +12
Condizioni operative e ambientali	°C	+10 - +30	+10 - +30
Dimensioni ¹ L x P x H	mm	1.530 × 780 × 1.470	1.140 × 780 × 1.470
Peso ¹	kg	vedi targhetta identificativa (il peso complessivo varia a seconda dell'attrezzatura)	
Carico	kg	150	100
Carico max per cassetto	kg	15	15

Attrezzatura opzionale

		HDS Alma
Potenza	kw	0,5
Peso	kg	46
Velocità max	km/h	5,5
Tensione	V	24 DC

¹ I dati sono valori approssimativi. Sono possibili discrepanze.

2.7 Targhetta identificativa

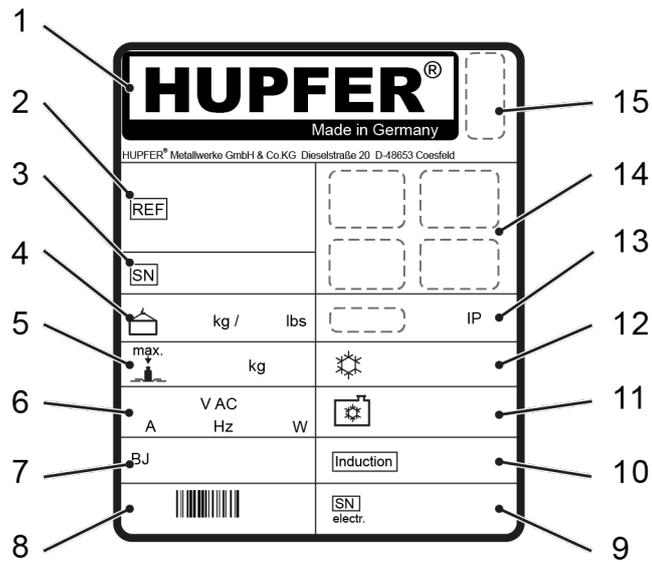


Fig. 4: Targhetta identificativa

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Costruttore e indirizzo | 9 | Numero di serie elettrico |
| 2 | Designazione del tipo e numero di articolo | 10 | Frequenza di induzione |
| 3 | Numero ordine | 11 | Liquido refrigerante |
| 4 | Peso complessivo | 12 | Potenza frigorifera |
| 5 | Carico totale | 13 | Segni di protezione |
| 6 | Connessione elettrica | 14 | Marchio di controllo se necessario/marcatura CE |
| 7 | Anno di costruzione | 15 | Smaltimento di apparecchiature obsolete |
| 8 | Numero di articolo come codice a barre | | |

3 Informazioni sulla sicurezza

3.1 Uso previsto

Il Buffetcart viene utilizzato per la distribuzione degli alimenti dal personale del gestore. Il Buffetcart può essere spostato solo su superfici diritte.

Se il Buffetcart è dotato di un balustrino di sicurezza perimetrale, gli oggetti possono essere trasportati sulla superficie dell'apparecchio di trasporto. Accertarsi che tutti gli oggetti trasportati siano posizionati in modo stabile e siano assicurati contro la caduta con un appoggio antiscivolo.

Il Buffetcart serve per raffreddare gli alimenti nella cassettera refrigerata. Per il raffreddamento affidabile, deve essere rispettato il ciclo di raffreddamento-sbrinamento del Buffetcart.

Qualsiasi ulteriore utilizzo o diverso da questo è considerato improprio.

L'uso previsto comprende il rispetto delle procedure specificate, la conformità alle specifiche indicate e l'utilizzo degli accessori originali inclusi nella fornitura o disponibili in via opzionale. Qualsiasi altro uso dell'apparecchio è considerato improprio.

3.2 Uso improprio

Non è consentito un utilizzo non conforme allo scopo previsto. L'utilizzo del Buffetcart per scopi diversi da quelli previsti può causare danni materiali o lesioni.

Prestare particolare attenzione per evitare le seguenti situazioni operative improprie:

- Utilizzo come carrello self-service
- Utilizzo di Buffetcart senza balustrino di sicurezza perimetrale come superficie di appoggio per oggetti
- Utilizzo di Buffetcart come superficie per sedersi o per arrampicarsi
- Modifiche strutturali al Buffetcart
- Funzionamento del Buffetcart in condizioni difettose e/o senza rivestimenti di protezione o dispositivi di sicurezza
- Funzionamento con dispositivi di sicurezza non in perfette condizioni, cortocircuitati o fuori uso
- Funzionamento del Buffetcart in atmosfera esplosiva

Il trasporto di organismi viventi è contrario alle norme. Non è consentito alle persone di sedersi o stare in piedi sopra o dentro gli apparecchi.

Il produttore e i fornitori non si assumono alcuna responsabilità per danni conseguenti se l'apparecchio non viene utilizzato secondo l'uso previsto. I danni derivanti da un uso improprio comportano la perdita della responsabilità e dei diritti di garanzia.

3.3 Avvertenze di sicurezza

3.3.1 In generale

Il carrello armadiato deve essere messo in funzione solo in condizioni tecnicamente perfette, in condizioni di sicurezza e di consapevolezza dei rischi, conformemente all'uso previsto e nel rispetto delle istruzioni d'uso.

Tutti gli elementi di comando e di azionamento devono essere in condizioni tecnicamente perfette e in grado di garantire il perfetto funzionamento.

Prima di ogni messa in funzione, il carrello armadiato deve essere controllato per verificare l'eventuale presenza di danni e difetti visibili esternamente. In caso di danni, informare immediatamente le autorità competenti e non utilizzare più il carrello armadiato.

Modifiche o trasformazioni sono consentite solo previa consultazione con il costruttore e a seguito di un suo consenso scritto.

I carrelli armadiati possono muoversi in modo indipendente e senza controllo se le ruote non sono bloccate con fermi e non è azionata la direzione fissa.

3.3.2 Trasporto

Durante le operazioni di caricamento, utilizzare solo dispositivi di sollevamento e attrezzature di sollevamento dei carichi omologati per il peso complessivo del carrello armadiato da sollevare.

Utilizzare solo veicoli di trasporto omologati per il peso complessivo del carrello armadiato.

3.3.3 Funzionamento e comando

I carrelli armadiati possono muoversi in modo indipendente e senza controllo se le ruote non sono bloccate con fermi. Fissare l'apparecchio di trasporto fermo per evitare che si sposti.

Non parcheggiare su una superficie in pendenza. Spostare i carrelli armadiati solo con i fermi sbloccati. Lo spostamento con i fermi bloccati danneggia il telaio. I fermi non sono freni. Attivare i fermi solo quando l'apparecchio di trasporto è fermo. Disinnestare la direzione fissa solo per brevi periodi quando l'apparecchio di trasporto è fermo e su superfici orizzontali, ad es. per spostarlo lateralmente.

Sorvegliare il percorso e spostare il carrello armadiato con prudenza, ad es. tirandolo. Fare attenzione a bambini, persone e ostacoli. Non percorrere scale con l'apparecchio di trasporto. Spostare l'apparecchio di trasporto in due su superfici inclinate.

A pieno carico, non aprire mai tutti i cassetti contemporaneamente, altrimenti l'apparecchio di trasporto potrebbe ribaltarsi.

Non afferrare mai apparecchi di trasporto che si stanno ribaltando. Gli apparecchi di trasporto hanno un peso complessivo elevato e possono causare gravi lesioni. Spostare l'apparecchio di trasporto con prudenza.

3.3.4 Pulizia

Il carrello armadiato non deve essere pulito con idropulitrici ad alta pressione o a vapore.

3.3.5 Manutenzione

I lavori di eliminazione dei guasti devono essere eseguiti solo da tecnici addetti alla manutenzione.

I lavori sui dispositivi elettrici possono essere eseguiti solo da elettricisti specializzati. I lavori devono essere conformi alle regole dell'elettrotecnica.

I lavori sul sistema di refrigerazione possono essere eseguiti solo da personale del freddo specializzato. I lavori devono essere conformi alle normative della tecnologia di refrigerazione.

3.3.6 Dispositivi di sicurezza

I seguenti dispositivi del Buffetcart sono rilevanti in termini di sicurezza:

- Vetro di sicurezza nel telaio superiore
- Balustrino di sicurezza per evitare la caduta di oggetti appoggiati
- Fermi sulle ruote per tenere fermo l'apparecchio di trasporto quando è parcheggiato
- Cassetti con autochiusura che mantiene i cassetti chiusi anche con manovre angolate
- Sensore di temperatura nella refrigerazione ventilata che disattiva la ventilazione al raggiungimento della temperatura nominale nella cassettera refrigerata
- Direzione fissa sulle ruote girevoli. La direzione fissa deve essere azionata in movimento e su superfici inclinate. Disinnestare la direzione fissa solo per lo spostamento laterale.
- Interruttore di arresto di emergenza per Buffetcart con azionamento HDS Alma. Azionare l'interruttore di arresto di emergenza per arrestare l'apparecchio di trasporto in movimento in caso di emergenza.
- Copertura in lamiera per la protezione della batteria in metallo idruro. I lavori sui componenti elettrici sono consentiti solo da personale specializzato.

4 Trasporto

4.1 Consegna

La consegna viene effettuata da un'agenzia di spedizione in modo che il personale di trasporto specializzato dell'agenzia di spedizione garantisca il fissaggio del carico durante il trasporto. Dal luogo di consegna, il carrello armadiato può essere spostato sulle ruote montate.

4.2 Trasporto interno all'azienda

Per il trasporto a un altro piano utilizzare sempre un ascensore. Gli apparecchi di trasporto non sono adatti per essere spinti su superfici in pendenza o in salita, come ad es. rampe per sedie a rotelle.

Utilizzare solo veicoli da trasporto omologati per il peso complessivo del carrello armadiato.

1. ➤ Chiudere i cassetti.
2. ➤ Disinnestare i fermi.
3. ➤ Fissare l'orientamento delle ruote in direzione "rettilinea".

4.3 Sollevamento

L'apparecchio di trasporto non ha punti di ancoraggio per l'aggancio di occhielli o simili ausili di sollevamento.

Se possibile, trasportare sempre l'apparecchio di trasporto in posizione verticale. Il sollevamento può avvenire ad es. mediante una piattaforma di sollevamento.

5 Messa in funzione

ATTENZIONE

Pericolo di schiacciamento

Se l'apparecchio di trasporto si muove in modo incontrollato, sussiste il pericolo che, a causa del peso complessivo, le persone subiscano lesioni per urti o schiacciamenti.

- Ogni volta che si parcheggia l'apparecchio di trasporto, assicurarlo contro lo spostamento con entrambi i fermi.
- L'apparecchio di trasporto può essere parcheggiato solo su superfici orizzontali.
- Fissare l'orientamento delle ruote in direzione "rettilinea".

AVVISO

Danni al compressore

Dopo la consegna, l'olio del compressore deve depositarsi, altrimenti si verificano danni al compressore.

- Lasciare l'apparecchio di trasporto in posizione verticale e fermo per almeno 8 ore.
- Non collegare subito l'apparecchio di trasporto alla rete elettrica.

! AVVISO

Istruzione degli operatori

Gli operatori devono essere istruiti sul corretto funzionamento dei carrelli armadiati prima della messa in servizio.



Aiutateci a proteggere il nostro ambiente. Separare i materiali di imballaggio e destinarli al riciclaggio. Eseguire lo smaltimento di:

- Imballaggi e pellicole nel bidone per la raccolta differenziata (giallo).
- Cartoni e carta nel bidone per la carta.

Dopo la consegna, l'apparecchio di trasporto deve stare in posizione verticale e fermo per almeno 8 ore. Non collegare l'apparecchio di trasporto alla rete elettrica durante questo periodo.

Pulire accuratamente il carrello armadiato prima del primo utilizzo (vedi istruzioni per il lavaggio).

È importante che il dispositivo di raffreddamento sia completamente raffreddato prima della prima messa in funzione. A questo proposito, procedere come segue:

1. ➤ Collegare l'apparecchio di trasporto all'alimentazione elettrica utilizzando il cavo di collegamento in dotazione.
2. ➤ Premere l'interruttore on/off.
 - ➔ Il display mostra indica l'attuale temperatura interna del vano frigorifero.
3. ➤ Se necessario, impostare la temperatura nominale. L'impostazione predefinita di fabbrica è di 4 °C, vedi ➔ «Comando del sistema di raffreddamento» a pag. 22
4. ➤ Chiudere tutti i cassetti.
5. ➤ Coprire la piastra di raffreddamento con la copertura.
6. ➤ Lasciare l'apparecchio di trasporto collegato ininterrottamente all'alimentazione elettrica per almeno 12 ore.
 - ➔ L'apparecchio di trasporto è completamente raffreddato.
 - ➔ L'apparecchio di trasporto può essere caricato, scollegato dall'alimentazione elettrica e utilizzato per distribuire gli alimenti.

6 Utilizzo

6.1 Comando del carrello armadiato

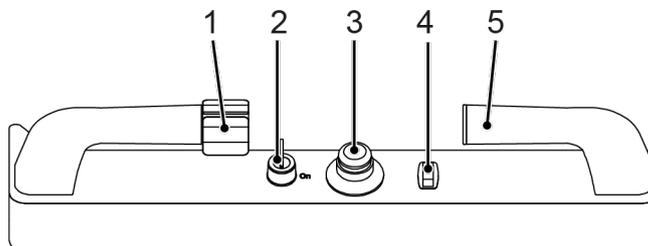


Fig. 5: Elementi di comando per Buffetcart con azionamento HDS Alma

- 1 Selettore di marcia
- 2 Interruttore On/Off con chiave
- 3 Interruttore di arresto di emergenza.
- 4 Interruttore a levetta per la selezione della velocità
- 5 Maniglia di spinta

Comando del sistema di raffreddamento

I pulsanti del display incorporato servono anche per il comando del sistema di raffreddamento del Buffetcart.

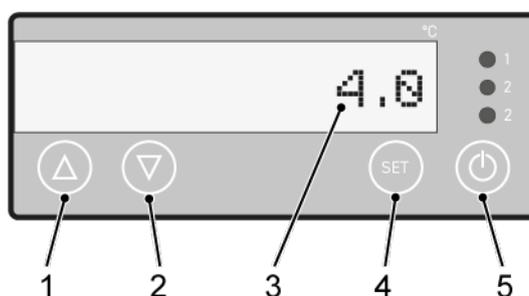


Fig. 6: Panoramica del display

- 1 Pulsante Su
- 2 Pulsante Giù
- 3 Display
- 4 Pulsante Set
- 5 Pulsante On/Off

Attivare e disattivare il raffreddamento ventilato



→ Tenere premuto il [tasto On/Off].

➔ La visualizzazione sul display cambia.

Visualizzazione della temperatura nominale



→ Premere il [tasto SET].

→ La temperatura nominale viene visualizzata sul display.

Impostazione della temperatura nominale



1. → Tenere premuto il [tasto SET].

→ La temperatura nominale viene visualizzata sul display.



2. → Selezionare con il tasto [Set] e il [tasto Su] o il [tasto Set] e il [tasto Giù] la temperatura nominale desiderata.

3. → Rilasciare il [tasto Set]

→ La temperatura nominale è cambiata

Predisposizione della funzione della piastra refrigerante

La funzione della piastra refrigerante viene predisposta non appena il Buffetcart viene collegato all'alimentazione elettrica. Allo stesso tempo viene caricata la batteria interna per il comando e il ventilatore della funzione di ventilazione.

1. → Prima della messa in funzione, collegare il Buffetcart all'alimentazione elettrica per almeno 12 ore.

→ La piastra refrigerante è caricata.

2. → Attivare il raffreddamento ventilato.

→ La cassettera refrigerata può refrigerare gli alimenti.

6.2 Spostamento dell'apparecchio di trasporto



AVVERTIMENTO

Pericolo di schiacciamento

Carrelli armati in movimento senza controllo possono schiacciare le persone.

- Non lasciare mai il carrello armato muoversi senza sorveglianza.
- Spostarsi lungo pendenze solo quando è possibile controllare l'apparecchio di trasporto. Se necessario, impiegare una seconda persona.
- Posizionare l'apparecchio di trasporto solo su superfici orizzontali.
- Ogni volta che si parcheggia l'apparecchio di trasporto, assicurarlo contro lo spostamento con entrambi i fermi.
- Fissare l'orientamento delle ruote in direzione "rettilenea".

AVVERTIMENTO

Pericolo di schiacciamento

I carrelli armadiati con direzione fissa disinnestata sbandano durante lo spostamento. Su superfici in pendenza, i carrelli armadiati con direzione fissa disinnestata possono muoversi autonomamente e senza controllo, ad es. sulle rampe di carico. Se l'apparecchio di trasporto si muove in modo incontrollato, sussiste il pericolo che, a causa del peso complessivo, le persone subiscano lesioni per urti o schiacciamenti.

- Azionare la direzione fissa delle ruote.
- Disinnestare la direzione fissa solo quando l'apparecchio di trasporto è fermo e posizionato su superfici orizzontali.

AVVISO

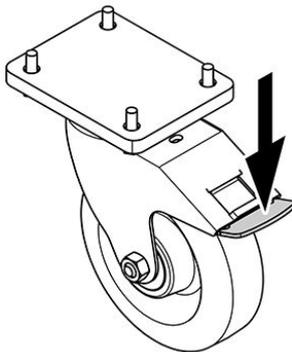
Danni alla presa

Quando l'apparecchio di trasporto è in movimento, ostacoli come ad es. corrimano o maniglie delle porte possono danneggiare la presa.

- Scollegare la presa dall'alimentazione elettrica.
- Scollegare la presa dall'apparecchio di trasporto.

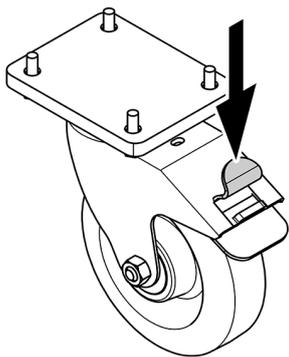
Azionamento del fermo

Le ruote girevoli con fermo possono bloccare il movimento di rotazione e di orientamento della ruota. Se si azionano i fermi su entrambe le ruote girevoli, l'apparecchio di trasporto è assicurato contro lo spostamento.



→ Azionare il fermo come mostrato a sinistra.

- ➔ La ruota blocca la rotazione e il movimento di orientamento.



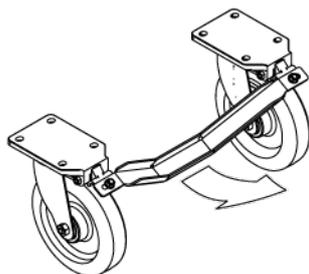
Rilascio del fermo

- Rilasciare il fermo come mostrato a sinistra.
- ➔ Le ruote possono ruotare ed essere orientate.

Azionamento del pedale centrale

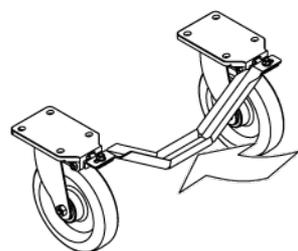
Gli apparecchi di trasporto hanno un pedale centrale opzionale. Il pedale centrale aziona contemporaneamente i fermi di entrambe le ruote girevoli. Il pedale centrale per i fermi è contrassegnato dalla scritta [Stop].

- Azionare il fermo come mostrato a sinistra.
- ➔ La ruota blocca il movimento di rotazione e di orientamento.



Rilascio del pedale centrale

- Rilasciare il fermo come mostrato a sinistra.
- ➔ Le ruote possono ruotare ed essere orientate.



Azionamento della direzione fissa

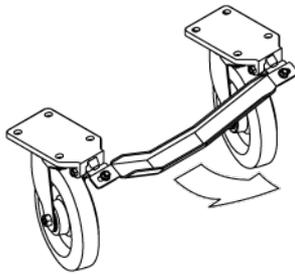
AVVERTIMENTO

Pericolo di schiacciamento

I carrelli armati con direzione fissa disinnestata sbandano durante lo spostamento. Su superfici in pendenza, i carrelli armati con direzione fissa disinnestata possono muoversi autonomamente e senza controllo, ad es. sulle rampe di carico. Se l'apparecchio di trasporto si muove in modo incontrollato, sussiste il pericolo che, a causa del peso complessivo, le persone subiscano lesioni per urti o schiacciamenti.

- Azionare la direzione fissa delle ruote.
- Disinnestare la direzione fissa solo quando l'apparecchio di trasporto è fermo e posizionato su superfici orizzontali.

Gli apparecchi di trasporto hanno un pedale centrale opzionale. Il pedale centrale fissa le ruote in direzione "rettilinea".

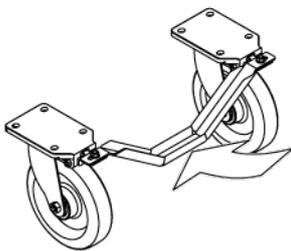


- > Fissare l'orientamento delle ruote come mostrato a sinistra.
 - ➔ Con l'orientamento delle ruote fissato, la manovrabilità dell'apparecchio di trasporto si stabilizza su altri percorsi.
 - ➔ La direzione fissa si innesta in modo udibile.

Rilascio della direzione fissa

Disinnestare la direzione fissa solo per manovrare in spazi ristretti, ad es. per spostarsi lateralmente. Riattivare successivamente la direzione fissa.

- > Disinnestare l'orientamento delle ruote come mostrato a sinistra.
 - ➔ Le ruote sono di nuovo libere di muoversi.



Spostamento sulla maniglia di spinta

AVVERTIMENTO

Pericolo di schiacciamento

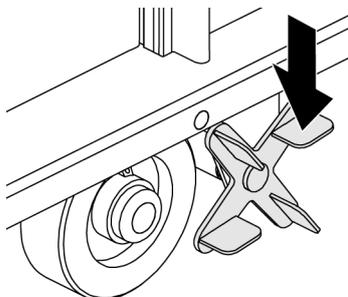
Carrelli armati in movimento senza controllo possono schiacciare le persone.

- Non lasciare mai il carrello armato muoversi senza sorveglianza.
- Spostarsi lungo pendenze solo quando è possibile controllare l'apparecchio di trasporto. Se necessario, impiegare una seconda persona.
- Posizionare l'apparecchio di trasporto solo su superfici orizzontali.
- Ogni volta che si parcheggia l'apparecchio di trasporto, assicurarlo contro lo spostamento con entrambi i fermi.
- Fissare l'orientamento delle ruote in direzione "rettilinea".

1. ➤ Chiudere i cassetti.
2. ➤ Estrarre il connettore di rete.
3. ➤ Disinnestare i fermi.
4. ➤ Spingere l'apparecchio di trasporto con entrambe le mani sulla leva di manovra.
5. ➤ Accertarsi che ci sia un percorso libero.
6. ➤ Spostare il carrello armato solo su superfici piane, asciutte e stabili.
7. ➤ Su percorsi in pendenza, spostare l'apparecchio di trasporto in due.
8. ➤ Assicurare il carrello armato fermo con i fermi.

Sollevamento dell'azionamento

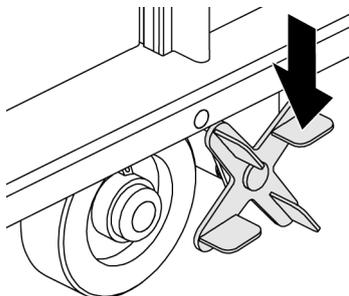
L'azionamento può essere sollevato per le manovre. Quando è sollevato, le ruote di azionamento non toccano il pavimento. L'apparecchio di trasporto può essere spostato lateralmente. Se le ruote di azionamento si sollevano sopra il pavimento, l'azionamento è già sollevato.



- Premere il pedale finché non scatta in posizione.
 - ➔ Le ruote non toccano il pavimento.

Abbassamento dell'azionamento

Quando è abbassato, è possibile utilizzare l'azionamento per spostare l'apparecchio di trasporto. Quando è abbassato, non è possibile spostare l'apparecchio di trasporto lateralmente. Se le ruote di azionamento toccano il pavimento, l'apparecchio di trasporto è già abbassato.



→ Premere il pedale finché non scatta in posizione.

➔ Le ruote toccano il pavimento.

Spostamento con HDS Alma

Grazie all'azionamento HDS Alma è possibile accelerare e frenare l'apparecchio di trasporto.

1. → Abbassare l'azionamento.
2. → Inserire l'azionamento con la chiave [2].
3. → Selezionare la velocità sull'interruttore a levetta [4]. Con l'impostazione "Lepre", l'apparecchio di trasporto si sposta rapidamente e con l'impostazione "Tartaruga" si sposta lentamente.
4. → Spostare il selettore di marcia [1] nella direzione desiderata.
5. → Rilasciare il selettore di marcia [1] per arrestare l'azionamento.
6. → In caso di emergenza, azionare l'interruttore di arresto di emergenza per arrestare l'apparecchio di trasporto.

6.3 Mantenimento degli alimenti freddi

! AVVISO

Guasto del sistema di raffreddamento dovuto a congelamento

Le alette di raffreddamento ghiacciate impediscono la circolazione dell'aria della cassettera refrigerata. Il raffreddamento non può essere garantito.

- Lasciare sempre il sistema di comando acceso.
- Chiudere sempre completamente i cassetti.
- Coprire la piastra di raffreddamento dopo la distribuzione degli alimenti.
- Aprire i cassetti solo per un breve periodo.

Se il Buffetcart viene utilizzato per raffreddare gli alimenti, l'apparecchio di trasporto deve essere collegato in linea di principio alla rete elettrica. La cassettera refrigerata può quindi essere utilizzata come dispositivo di raffreddamento.

Se necessario, scollegare l'apparecchio di trasporto dall'alimentazione elettrica per max 2 ore, ad es. durante la distribuzione degli alimenti. La piastra refrigerante garantisce il raffreddamento degli alimenti in questo periodo. Dopo una fase senza corrente di max 2 ore, l'apparecchio di trasporto deve essere collegato all'alimentazione elettrica per almeno 4 ore per ristabilire la funzione della piastra refrigerante.

6.4 Distribuzione degli alimenti



L'apertura frequente o prolungata dei cassetti del vano frigorifero può causare la perdita di freddo e l'aumento della temperatura effettiva nel vano frigorifero.

- Aprire i cassetti del vano frigorifero solo il più brevemente possibile.
- Non lasciate i cassetti refrigerati aperti durante la distribuzione degli alimenti.

1. ➔ Azionare entrambi i fermi.
2. ➔ Sostare sul lato dei cassetti.
3. ➔ Controllare che gli alimenti siano sufficientemente raffreddati prima di distribuirli. A questo proposito, accertarsi che la temperatura effettiva indicata sul display corrisponda alle esigenze di raffreddamento degli alimenti introdotti e refrigerati.
4. ➔ Aprire i cassetti del vano frigorifero solo il più brevemente possibile.

6.5 Termine dell'utilizzo

1. ➤ Spostare il Buffetcart nel parcheggio preposto.
2. ➤ Azionare i fermi.
 - ➔ Il Buffetcart è assicurato contro lo spostamento.
3. ➤ Chiudere i cassetti.
4. ➤ Coprire la piastra di raffreddamento.
5. ➤ Collegare il carrello armadiato all'alimentazione elettrica per almeno 4 ore.
6. ➤ Controllare se è attivato il raffreddamento ventilato.
 - ➔ La piastra refrigerante viene ricaricata.
 - ➔ Gli alimenti vengono refrigerati.
7. ➤ Se necessario, pulire il Buffetcart.

Mobis® Buffetcart Plus con azionamento HDS Alma

1. ➤ Se necessario, collegare il Buffetcart alla rete per ricaricare la batteria.
2. ➤ Spegnerne il Buffetcart con la chiave sull'interruttore On/Off.
3. ➤ Tirare la chiave.
 - ➔ Il Buffetcart è protetto dalla messa in funzione non autorizzata.

Ricarica della batteria



Durata della batteria

La durata di vita della batteria durante il funzionamento normale è di almeno 5000 ricariche.

Per garantire le migliori condizioni, la batteria deve essere caricata per 48 ore prima dell'utilizzo iniziale e dopo circa sei mesi di non utilizzo. Solo dopo essere stata caricata e scaricata tre volte, la capacità della batteria è di nuovo completamente disponibile.

→ Collegare il Buffetcart all'alimentazione elettrica.

→ Il tempo di ricarica è di circa tre ore. Il processo di carica viene visualizzato sull'indicatore del livello di carica sulla batteria.

Lo stato di carica della batteria viene visualizzato tramite il LED di stato nella finestra spia:

Arancione	<p>Fase di inizializzazione/carica rapida:</p> <p>Controllare che la tensione > 0,8 V/cella e la temperatura siano comprese tra -10 °C e 40 °C. Se la temperatura è superiore a 50 °C, il tempo di ricarica viene prolungato. La ricarica rapida può richiedere diversi tempi, a seconda del livello di carica della batteria.</p>
Arancione/verde	<p>Carica di compensazione:</p> <p>La batteria è già in funzione, oltre il 95% della capacità è in carica. La corrente viene ridotta per compensare tutte le celle della batteria, a seconda del livello misurato.</p>
Verde	<p>Carica di mantenimento:</p> <p>Il processo di carica è terminato, la batteria dispone della sua piena capacità. La batteria deve rimanere a questo livello fino al successivo utilizzo, in modo che sia sempre completamente carica.</p>
Rosso lampeggiante	<p>Guasto/ricarica impossibile:</p> <p>Mettere fuori servizio l'apparecchio, farlo controllare da personale autorizzato specializzato e, se necessario, farlo sostituire.</p>

7 Cura e pulizia

PERICOLO

Pericolo di lesioni a causa di tensione elettrica

La tensione elettrica può rappresentare una notevole minaccia per la vita e l'incolumità delle persone e causare lesioni.

- Prima di iniziare qualsiasi lavoro di pulizia o di manutenzione, scollegare il carrello armadiato dall'alimentazione elettrica.
- Estrarre il connettore di rete e riporre il cavo nel luogo apposito fino al prossimo utilizzo.
- Non lavare il carrello armadiato con idropulitrici a getti di vapore o ad alta pressione.

7.1 Intervalli di pulizia

Intervallo	Intervento di manutenzione	Personale
dopo ogni utilizzo e quando è sporco	Pulizia dei cassetti	Operatori
	Pulizia del piano di lavoro	Operatori
	Pulizia del ripiano per vassoi	Operatori
Se necessario e in conformità con il principio di igiene aziendale	Pulizia dell'alloggiamento esterno	Operatori
	Pulizia degli elevatori piatti cilindrici	Operatori
	Disinfezione del carrello armadiato completo	Operatori

7.2 Metodi di pulizia consentiti

ATTENZIONE

Apporto di acqua

Apparecchi di trasporto bagnati e gocciolanti spargono acqua sui percorsi. Elevato pericolo di scivolamento su percorsi bagnati.

- Asciugare gli apparecchi di trasporto dopo la pulizia.
- Rimuovere l'acqua dall'interno, per esempio inclinando l'apparecchio di trasporto di 5°.

! AVVISO

Deformazione dovuta ad alte temperature

Le plastiche utilizzate si deformano alle alte temperature e al prolungato tempo di contatto.

- Limitare il tempo di contatto a max 3 secondi.
- Limitare la temperatura effettiva a max 120° C.

! AVVISO

Danni ai cuscinetti

I cuscinetti delle ruote sono lubrificati. Lavare via il grasso dei cuscinetti comporta danni ai cuscinetti.

- Non dirigere il getto direttamente sui cuscinetti delle ruote.

! AVVISO

Danni dovuti alla pulizia ad alta pressione

Il getto diretto ad alta pressione allenta le guarnizioni a labbra della porta e dell'alloggiamento, causando danni.

- Non dirigere il getto direttamente sulle guarnizioni.
- Mantenere una distanza di almeno 30 cm tra l'ugello e il carrello armadiato.
- Utilizzare un ugello a getto piatto.

Tipo di pulizia		Definizione della pulizia	Approvazione per Mobis Buffetcart Plus
Pulizia manuale	Asciugatura	Pulizia con detersivi a secco.	
	Umido	Pulizia con un panno umido e un detersivo liquido sgrassante.	
	Bagnato	Pulizia con spugna bagnata e detersivo liquido sgrassante	
Tubo flessibile dell'acqua	Pressione ≤ 8 bar	Pulizia con spruzzo e, se necessario, con detersivi sgrassanti: <ul style="list-style-type: none"> ■ Non spruzzare nei cuscinetti. 	
Pulizia ad alta pressione/a vapore	Alta pressione ≤ 200 bar	Pulizia delle superfici: <ul style="list-style-type: none"> ■ max 30-90 secondi ■ Non spruzzare nei cuscinetti ■ Utilizzare l'ugello a getto piatto ■ Mantenere una distanza minima di 30 cm 	
	Vapore umido ≤ 135 C	Pulizia delle superfici: <ul style="list-style-type: none"> ■ max 30-90 secondi ■ Breve tempo di esposizione dei singoli punti ■ Non spruzzare nei cuscinetti 	
Impianti di lavaggio per apparecchi di trasporto	Temperatura dell'acqua $\leq 90^{\circ}$ C	Spruzzare con detersivo e brillantante: <ul style="list-style-type: none"> ■ max 30-90 secondi 	

7.3 Detergenti consentiti

! AVVISO

Detergenti impropri

Un utilizzo errato delle superfici del materiale installato comporta danni e corrosione.

- Per la pulizia utilizzare solo detergenti approvati.
- Osservare le indicazioni del produttore del detergente.

Detergenti adatti



Il costruttore non può valutare l'idoneità di specifici detergenti o disinfettanti.

- Controllare le indicazioni sui detergenti/disinfettanti per vedere se sono adatti ai materiali del carrello armadiato.
- In caso di dubbio, chiedere al produttore del detergente se questo è adatto ai materiali del carrello armadiato.

Detergenti	Approvazione
Detergenti sgrassanti	
■ Detergenti liquidi neutri	
Sostanze saline	
■ Sale comune	
■ Acido cloridrico	
Agenti solforici	
■ Anidride solforosa	
■ Acido solforico	
Agenti clorurati	
■ Detergenti al cloro	
■ Acqua di mare	
■ Agenti sbiancanti	
Sostanze ferrose	
■ Acqua ferrosa	
Sostanze carenti di ossigeno	
■ Acqua a basso contenuto di ossigeno	
■ Atmosfera di CO ₂	
Agenti neutri	
■ Agenti neutri pH 7	
■ Agenti leggermente acidi pH 6 – 7	
■ Agenti leggermente alcalini pH 7 – 8	

Detergenti	Approvazione
Agenti acidi pH 1 – 5	
■ Acidi	
Agenti alcalini pH 8 – 14	
■ Alkali	
Agenti abrasivi	
■ Spugnetta con fibra abrasiva	
■ Spugna abrasiva	
Agenti non abrasivi	
■ Spugne non rivestite	
■ Panni morbidi	

7.4 Compatibilità dei materiali

Nella scelta del detergente, accertarsi che sia compatibile con i materiali utilizzati.

Materiale	Componenti
HPL (high pressure laminate)	Decorazioni su lati e cassette
CDF (compact density fibreboard)	Superficie di lavoro
PE 500 (Polietilene)	Paraurti
Rame	Tubazioni per il liquido refrigerante
Alluminio	Profili del telaio, piastra di raffreddamento
Acciaio inox	Cassetti, guide per cassette versione standard, balustrino di sicurezza e leva di manovra, elevatore piatti, ripiano per vassoi
Acciaio zincato	Guide per cassette opzionali
Vetro	Telaio superiore per carrello di servizio per prime colazioni e protezione antitosse

7.5 Pulizia manuale

Osservare le seguenti indicazioni per la pulizia manuale.

- Pulire l'interno dopo ogni utilizzo e secondo le istruzioni del gestore.
- Pulire e disinfettare le superfici esterne del carrello armadiato dopo l'uso o secondo necessità.
- Per la pulizia a umido utilizzare un panno morbido o una spugna non rivestita.
- Utilizzare detergenti liquidi sgrassanti.
- Eseguire il lavaggio in modo che tutti i detergenti e i disinfettanti vengano completamente rimossi.
- Asciugare le superfici interne ed esterne dopo la pulizia.

Pulizia dei cassettei

È possibile smontare i cassettei per la pulizia e rimontarli in sequenza inversa.

1. ➤ Estrarre completamente i cassettei.
2. ➤ Rilasciare il bloccaggio su entrambe le guide.
Allentare la staffa di fissaggio inferiore nel contenitore per rifiuti.
3. ➤ Estrarre il cassetto dalle guide.
 - ➔ Il cassetto è smontato.
 - ➔ È possibile ora pulire il cassetto e l'interno.

7.6 Disinfezione

Tutte le superfici possono essere disinfettate con disinfettanti per uso esterno disponibili in commercio.

! AVVISO

Danni al materiale

In caso di dosaggio eccessivo del disinfettante si possono verificare danni da corrosione sul materiale.

- Osservare le indicazioni del produttore del disinfettante.

8 Manutenzione e riparazione

PERICOLO

Pericolo di lesioni a causa di tensione elettrica

La tensione elettrica può rappresentare una notevole minaccia per la vita e l'incolumità delle persone e causare lesioni.

- Prima di iniziare qualsiasi lavoro di pulizia o di manutenzione, scollegare il carrello armadiato dall'alimentazione elettrica.
- Estrarre il connettore di rete e riporre il cavo nel luogo apposito fino al prossimo utilizzo.
- Non lavare il carrello armadiato con idropulitrici a getti di vapore o ad alta pressione.

AVVERTIMENTO

Liquido refrigerante infiammabile

Come liquido refrigerante viene utilizzato un gas infiammabile. In caso di perdite, le aperture di aerazione chiuse generano una miscela infiammabile di aria e gas.

- Non chiudere le aperture di aerazione nel fondo dell'apparecchio di trasporto.
- Non utilizzare fonti di calore o sbrinatori chimici per lo sbrinamento.
- Non danneggiare il circuito del liquido refrigerante.

8.1 Intervalli di manutenzione

Controllare regolarmente il corretto funzionamento dei seguenti componenti:

Intervallo	Intervento di manutenzione	Personale
Prima di ogni utilizzo	Controllare che il cavo di collegamento e il connettore di rete non presentino danni meccanici e non siano obsoleti.	Gestore
Giornalmente	Eeguire un'ispezione visiva del carrello armadiato completo.	Gestore
Ogni sei mesi	Controllare le funzioni elettriche del sistema di raffreddamento.	Elettricista specializzato
	Controllare la potenza refrigerante e la temperatura effettiva.	Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione
Annualmente	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controllo dell'intero carrello armadiato per verificare la presenza di deformazioni e danni meccanici ■ Controllo dell'efficacia dei fermi ■ Controllo della resistenza meccanica delle ruote ■ Controllo della funzionalità dei pedali centrali 	Tecnico addetto alla manutenzione
	Controllare il conduttore di protezione elettrico (VDE 0701); valore limite per la resistenza del conduttore di protezione < 100 mΩ.	Elettricista specializzato
	Eeguire la misurazione DGUV V3 (DGUV: associazione tedesca delle istituzioni di assicurazione contro gli infortuni) per gli apparecchi mobili.	Elettricista specializzato
	Controllare il regolatore dei punti di raffreddamento.	Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione
	Ripristinare l'intervallo di manutenzione.	

8.2 Attività di manutenzione

AVVERTIMENTO

Liquido refrigerante infiammabile

Come liquido refrigerante viene utilizzato un gas infiammabile. In caso di perdite, le aperture di aerazione chiuse generano una miscela infiammabile di aria e gas.

- Non chiudere le aperture di aerazione nel fondo dell'apparecchio di trasporto.
- Non utilizzare fonti di calore o sbrinatori chimici per lo sbrinamento.
- Non danneggiare il circuito del liquido refrigerante.

Come per qualsiasi apparecchio di refrigerazione, l'acqua dell'aria atmosferica si condensa sulle superfici congelate. Questo provoca la formazione di uno strato di ghiaccio. Il sistema di raffreddamento si congela. Le elevate temperature effettive e l'elevata umidità in particolare aumentano il rischio di formazione di ghiaccio. Il ghiaccio può formarsi sulle alette di raffreddamento del Mobis Buffetcart e ostacolare la funzione di ventilazione del sistema di raffreddamento.

Le alette di raffreddamento ghiacciate si riconoscono dai seguenti segni:

- Formazione di ghiaccio sulla piastra di raffreddamento
- Formazione di ghiaccio sopra il cassetto superiore della cassetteria refrigerata
- La temperatura nominale non viene raggiunta nell'esercizio di rete continuo

Scongelamento del sistema di raffreddamento

Per scongelare il sistema di raffreddamento, procedere come segue:

- 1.**  Scollegare l'apparecchio di trasporto dalla rete elettrica.
- 2.**  Disattivare il raffreddamento ventilato.
- 3.**  Rimuovere tutti gli alimenti dalla cassetteria refrigerata.
- 4.**  Posizionare l'apparecchio di trasporto sopra un tubo di scarico.
- 5.**  Mettere un contenitore Gastronorm vuoto nel cassetto superiore per raccogliere l'acqua di condensa nella cassetteria.
- 6.**  Aprire gli altri cassettei della cassetteria refrigerata.
- 7.**  Rimuovere la copertura dalla piastra di raffreddamento.
 - ➔ Il sistema di raffreddamento si sbrina.

Le alette di raffreddamento sono completamente sbrinate quando non esce più acqua di condensa dal tubo di scarico oppure l'area sopra il cassetto superiore ha raggiunto la temperatura ambiente.

Messa in funzione dopo lo sbrinamento

Per la rimessa in funzione, procedere come segue:

1. ➤ Pulire, asciugare e disinfettare l'interno dopo lo sbrinamento.
2. ➤ Mettere in funzione l'apparecchio di trasporto come descritto nel capitolo Messa in funzione.
 - ➔ L'apparecchio di trasporto è pronto per il raffreddamento, il trasporto e la distribuzione di alimenti.

Prevenzione di formazione di ghiaccio

Le seguenti misure riducono il rischio di formazione di ghiaccio nel sistema di raffreddamento:

1. ➤ Lasciare sempre l'apparecchio di trasporto collegato alla rete elettrica. L'apparecchio di trasporto controlla autonomamente le fasi di raffreddamento e sbrinamento.
2. ➤ Scollegare l'apparecchio di trasporto dall'alimentazione elettrica per max 2 ore. Questo tempo corrisponde alla fase di sbrinamento necessaria.
3. ➤ Ricollegare l'apparecchio di trasporto all'alimentazione elettrica per circa 4 ore. Durante questo periodo, viene ristabilita la funzione della piastra refrigerante.
4. ➤ Lasciare acceso il sistema di comando per la funzione di ventilazione.

8.3 Messaggi di errore

Descrizione inconveniente	Causa	Rimedio	Personale
Hi	Allarme, temperatura effettiva troppo alta	--	
Lo	Allarme, temperatura effettiva troppo bassa	--	
E IL	Corto circuito nel sensore F1	Controllare o sostituire il sensore F1	Tecnico addetto alla manutenzione
E IH	Rottura nel sensore F1	Controllare o sostituire il sensore F1	Tecnico addetto alla manutenzione
EP 0	Errore nell'unità di comando	Sistema di comando riparato o sostituirlo	Tecnico addetto alla manutenzione
EP 1	Errore nella memoria dei parametri	Riparare il sistema di comando.	Tecnico addetto alla manutenzione
EP 2	Errore nella memoria dati	Riparare o sostituire il sistema di comando	Tecnico addetto alla manutenzione

8.4 Diagnosi dei guasti

Diagnosi dei guasti



PERICOLO

Pericolo di lesioni a causa di tensione elettrica

La tensione elettrica può rappresentare una notevole minaccia per la vita e l'incolumità delle persone e causare lesioni.

- Scollegare l'apparecchio di trasporto dalla rete elettrica prima di iniziare la ricerca dei guasti.
- Estrarre il connettore di rete e inserirlo nell'apposito supporto sull'apparecchio di trasporto.

Descrizione inconveniente	Causa	Rimedio	Personale
La temperatura effettiva nel vano frigorifero è troppo alta	La funzione di raffreddamento non è predisposta in modo sufficiente	Collegare l'apparecchio di trasporto all'alimentazione elettrica per almeno 6 ore.	Operatori
	Il sistema di raffreddamento è congelato	Scongelamento del sistema di raffreddamento	Operatori
	Il sistema di raffreddamento è difettoso	Il sistema di raffreddamento deve essere riparato o sostituito da un tecnico appositamente qualificato.	Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione
Il display del sistema di comando è scuro, la refrigerazione ventilata non è in funzione	La batteria interna è scarica	Collegare il carrello armadiato all'alimentazione elettrica, predisporre l'accumulatore refrigerante e caricare la batteria come descritto nel capitolo Messa in funzione.	Operatori
Il display del sistema di comando è scuro, la refrigerazione ventilata è in funzione	Il display è difettoso.	Chiamare un elettricista specializzato per sostituire il display e il sistema di comando.	Elettricista specializzato
La piastra refrigerante non è stata caricata nonostante fosse collegata all'alimentazione elettrica	Il collegamento non è stato effettuato correttamente	Controllare l'aderenza dei collegamenti sull'apparecchio di trasporto e nella parete. Accertarsi che sistema di raffreddamento funzioni prestando ascolto se il compressore si aziona e controllando dopo circa mezz'ora se la temperatura effettiva si abbassa.	Operatori
	Il collegamento non può essere effettuato	Chiamare un tecnico addetto alla manutenzione per controllare i connettori e il cavo.	Tecnico addetto alla manutenzione
	Il sistema di raffreddamento è difettoso	Il sistema di raffreddamento deve essere riparato o sostituito da un tecnico appositamente qualificato.	Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione

Descrizione inconveniente	Causa	Rimedio	Personale
Visualizzazione sul display [F IH] e messaggio di avvertimento acustico	Rottura del sensore di temperatura	Premere il tasto GIÙ per disinserire il messaggio di avvertimento acustico. Chiamare un tecnico addetto alla manutenzione.	Tecnico addetto alla manutenzione
Perdita di liquido refrigerante	Danni al circuito del liquido refrigerante	Ventilare bene le aree. Scollegare l'apparecchio di trasporto dall'alimentazione elettrica. Il sistema di raffreddamento deve essere riparato o sostituito da un tecnico appositamente qualificato	Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione elettrica
Le ruote di azionamento HDS Alma non muovono l'apparecchio di trasporto	L'azionamento è sollevato	Abbassare l'azionamento.	Operatori
	Guasto meccanico o elettrico	Sollevare l'azionamento e rivolgersi a un tecnico dell'assistenza	Operatori
L'apparecchio di trasporto con azionamento HDS Alma non funziona	Scarica della batteria	Collegare l'apparecchio di trasporto alla rete elettrica. Il livello di carica del Buffetcart è visibile nella scatola della batteria.	Operatori
	Batteria difettosa	Far controllare il Buffetcart da personale specializzato autorizzato.	Tecnico addetto alla manutenzione
	Interruttore a chiave non inserito	Inserire l'interruttore a chiave.	Operatori
	Interruttore di arresto di emergenza azionato	Sbloccare l'interruttore di arresto di emergenza	Operatori

8.5 Riparazione e pezzi di ricambio

I pezzi di ricambio e gli accessori sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti. Sostituire i componenti difettosi con i pezzi di ricambio originali. Solo in questo modo è possibile garantire un funzionamento sicuro. Al momento dell'ordine dei pezzi di ricambio o in caso di assistenza clienti, indicare sempre il numero d'ordine e i dati sulla targhetta identificativa. Queste informazioni evitano domande aggiuntive e velocizzano l'elaborazione.

8.6 Rimessa in funzione

Mettere in funzione l'apparecchio solo in condizioni tecnicamente perfette, conformemente all'uso previsto e nel rispetto delle istruzioni d'uso. Controllare sempre che l'apparecchio non presenti danni visibili prima di metterlo in funzione. In caso di danni, informare immediatamente le autorità competenti. Mettere in funzione solo apparecchi tecnicamente integri.

- Controllare le funzioni dell'apparecchio, in particolare i fermi e il sistema di raffreddamento.
- Pulire accuratamente l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

Aggiornamento della data e dell'ora

! AVVISO

Livello di carica della batteria basso in caso di mancato funzionamento

Dopo 480 ore (2 settimane) senza collegamento elettrico, la batteria del comando integrato è completamente scarica e i dati per ora e data devono essere riprogrammati.

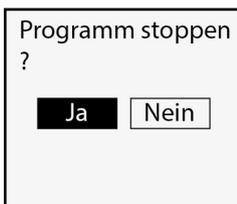
- In caso di mancato funzionamento, collegare l'apparecchio di trasporto ogni 2 settimane per almeno 3 ore all'alimentazione di corrente per ricaricare completamente la batteria.
- In caso di batteria scarica, aggiornare la data e l'ora del comando.

Arresto del programma

Il programma deve essere arrestato per poter impostare la data e l'ora.

1. Staccare la mascherina con il display per controllare la refrigerazione ventilata.
2. Premere contemporaneamente i tasti ◀ e ▶.
 - ➔ Viene visualizzata la data e l'ora correnti.
3. Premere il tasto **ESC** per passare alla modalità di programmazione.
4. Con i tasti ▼ ▲ selezionare il pulsante [Stop].
5. Confermare l'immissione con il **OK** tasto.





6. ➤ Con il tasto ◀ selezionare il pulsante [Si].
7. ➤ Confermare l'immissione con il tasto **OK**.
➔ Il programma si arresta.

Impostazione della data e dell'ora



1. ➤ Con i tasti ▼ ▲ selezionare il pulsante [Setup].
2. ➤ Confermare l'immissione con il **OK** tasto.



3. ➤ Con i tasti ▼ ▲ selezionare il pulsante [Ora].
4. ➤ Confermare l'immissione con il **OK** tasto.



5. ➤ Con i tasti ▼ ▲ selezionare il pulsante [Imposta ora].
6. ➤ Confermare l'immissione con il **OK** tasto.
➔ Viene visualizzato un campo numerico per l'immissione dell'ora e della data.

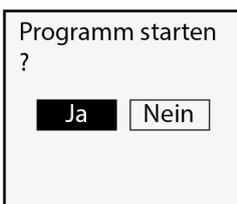


7. ➤ Con i tasti ◀ ▶ selezionare la posizione desiderata.
Con i tasti ▼ ▲ impostare il valore desiderato.
8. ➤ Confermare le immissioni con il tasto **OK**.
➔ La data e l'ora sono impostate.

Avvio del programma



1. ➤ Premere 2 volte il tasto **ESC** per passare alla modalità di programmazione.
2. ➤ Con i tasti ▼ ▲ selezionare il pulsante [Avvio].
3. ➤ Confermare l'immissione con il **OK** tasto.



4. ➤ Con il tasto ◀ selezionare il pulsante [Si].
5. ➤ Confermare l'immissione con il **OK** tasto.
➔ Il programma si avvia.
6. ➤ Premere nuovamente la mascherina con il display per controllare la refrigerazione ventilata nel Buffetcart.
➔ Il Buffetcart è pronto per l'uso.

9 Smaltimento



Aiutateci a proteggere il nostro ambiente. Riciclate i materiali.

- Far smontare e smaltire il carrello armadiato dalle aziende addette al riciclaggio. Tutti i materiali sono riutilizzabili.
- I componenti elettrici possono essere disinstallati solo da elettricisti qualificati
- Il sistema di raffreddamento può essere disinstallato solo da tecnici specializzati.

Personale:

- Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione
- Elettricista specializzato
- Tecnico addetto alla manutenzione

Smaltire il prodotto mettendo in atto i seguenti passaggi.

1. ➤ Smontare i componenti elettrici.
2. ➤ Scaricare il liquido refrigerante e la soluzione refrigerante.
3. ➤ Smaltire correttamente il liquido refrigerante e la soluzione refrigerante.
4. ➤ Consegnare i componenti in centri di smaltimento controllati.

Documentazione di manutenzione

Intervallo	Ogni sei mesi	Ogni sei mesi	Annuale	Annuale	Annuale	Annuale	Annuale
Controllo/attività	Controllare le funzioni elettriche del sistema di raffreddamento	Controllare la potenza refrigerante e la temperatura effettiva.	Controllare l'intero carrello armadiato per verificare la presenza di deformazioni, danni meccanici, l'efficacia dei fermi, la resistenza meccanica delle ruote e la funzionalità dei pedali centrali.	Controllare il conduttore di protezione elettrico(VDE 0701): Valore limite per la resistenza del conduttore di protezione < 100 mΩ	Eeguire la misurazione DGUV V3 (DGUV: associazione tedesca delle istituzioni di assicurazione contro gli infortuni) per gli apparecchi mobili.	Controllare il regolatore dei punti di raffreddamento. Ripristinare l'intervallo di manutenzione.	Controllare la documentazione
Competenza	Elettricista specializzato	Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione	Tecnico addetto alla manutenzione	Elettricista specializzato	Elettricista specializzato	Tecnico specializzato addetto alla refrigerazione	Gestore
Data							
Azienda e nome							
Firma							
Data							
Azienda e nome							
Firma							
Data							
Azienda e nome							
Firma							
Data							
Azienda e nome							
Firma							
Data							
Azienda e nome							
Firma							

Copiare questo modello per la vostra documentazione.

Brevi istruzioni

Osservare le istruzioni d'uso

Le brevi istruzioni non sostituiscono le istruzioni d'uso. Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni d'uso.

Funzione del raffreddamento

Il Mobis Buffetcart raffredda con un accumulatore di freddo N'Ice & Easy®. Durante i periodi di raffreddamento, l'accumulatore di freddo viene raffreddato. Un raffreddamento ventilato distribuisce il freddo nel blocco a cassette raffreddato. Durante il tempo di erogazione, l'accumulatore di freddo raffreddato consente la disconnessione dalla rete elettrica. Il comando raffredda l'accumulatore di freddo in base ai tempi di erogazione programmati.

- Collegare il Mobis Buffetcart alla rete elettrica.
- È possibile utilizzare il Mobis Buffetcart senza alimentazione entro i tempi di erogazione specificati.
- È possibile scollegare il Mobis Buffetcart dalla rete elettrica per circa 3 minuti al di fuori del tempo di erogazione.
- Lasciare sempre acceso il raffreddamento ventilato.
- Osservare i tempi di erogazione impostati nella tabella.

Tempo di erogazione	Avvio	Fine

Messa in funzione dell'apparecchio di trasporto

L'apparecchio di trasporto deve essere preraffreddato per 12 ore per raffreddare correttamente gli alimenti in assenza di alimentazione elettrica.

1. ➤ Collegare l'apparecchio di trasporto all'alimentazione elettrica.
2. ➤ Controllare che la presa in dotazione sia collegata correttamente.
3. ➤ Premere l'interruttore on/off .
 - ➔ Il display indica la temperatura effettiva.

Impostazione della temperatura effettiva

1. ➤ Premere il tasto SET .
 - ➔ Il display indica la temperatura nominale.
2. ➤ Tenere premuto il tasto SET e selezionare la temperatura nominale desiderata con i tasti Su e Giù .
 - ➔ La temperatura nominale è cambiata.

Caricamento dell'apparecchio di trasporto

1. ➤ Fissare gli apparecchi di trasporto con i fermi.
2. ➤ Controllare la temperatura effettiva sul display.
3. ➤ Caricare l'apparecchio di trasporto. Osservare l'altezza massima per i contenitori Gastronorm.

Distribuzione degli alimenti

1. ➤ Aprire i cassetti solo brevemente per prelevare gli alimenti.
2. ➤ Chiudere i cassetti immediatamente dopo il prelievo degli alimenti.

Spostamento dell'apparecchio di trasporto

AVVERTIMENTO

Pericolo di schiacciamento

Carrelli armati in movimento senza controllo possono schiacciare le persone.

- Non lasciare mai il carrello armato muoversi senza sorveglianza.
- Spostarsi lungo pendenze solo quando è possibile controllare l'apparecchio di trasporto. Se necessario, impiegare una seconda persona.
- Posizionare l'apparecchio di trasporto solo su superfici orizzontali.
- Ogni volta che si parcheggia l'apparecchio di trasporto, assicurarne contro lo spostamento con entrambi i fermi.
- Fissare l'orientamento delle ruote in direzione "rettilinea".

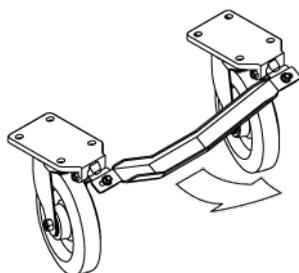
1. ➤ Estrarre il connettore di rete.
2. ➤ Disinnestare i fermi.
 - ➔ È possibile spostare l'apparecchio di trasporto.
3. ➤ Assicurare l'apparecchio di trasporto fermo con i fermi.

Mobis® Buffetcart Plus

HUPFER

Ruote a direzione fissa (opzionali)

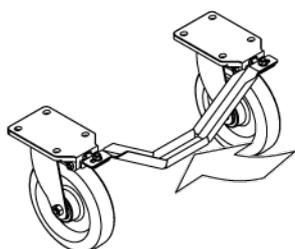
Il pedale centrale fissa le ruote in direzione "rettilinea".



1. Fissare l'orientamento delle ruote come mostrato nell'illustrazione.

- ➔ Fissando l'orientamento delle ruote si stabilizza la manovrabilità dell'apparecchio di trasporto su altri percorsi.
- ➔ La direzione fissa si innesta in modo udibile.

È possibile rilasciare la direzione fissa per manovrare in spazi ristretti.



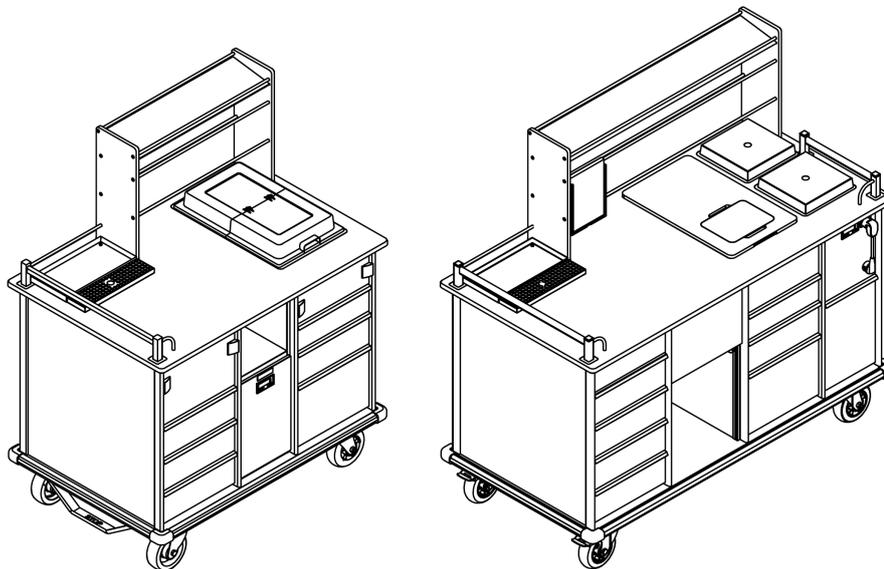
1. Disinnestare l'orientamento delle ruote come mostrato nell'illustrazione.

- ➔ Le ruote sono libere di muoversi.

2. Riattivare successivamente la direzione fissa.

HUPFER

Gebruikershandleiding



Mobis® Buffetcart Plus

Mobis/P BC-40, BC-25

Voor het begin van alle werkzaamheden de handleiding lezen!

Gegevens van de fabrikant

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20
48653 Coesfeld
Telefoon: + 49 (0) 2541 805-0
E-mail: info@hupfer.de
Internet: www.hupfer.com

Documentinformatie

Laatste actualisatie: 15.08.2023
Index: 5, nl_NL

Alle teksten, afbeeldingen en grafische ontwerpen zijn auteursrechtelijk beschermd. Reproductie, verspreiding en tentoonstelling worden alleen voor bedrijfsinterne doeleinden vrijgegeven. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Inhoudsopgave

1	Algemene informatie.....	5
	1.1 Productinformatie.....	5
	1.2 Doelgroep.....	5
	1.3 Symbolen.....	6
	1.4 Borden.....	6
	1.5 Conformiteit.....	7
2	Productbeschrijving.....	8
	2.1 Functie.....	8
	2.2 Overzicht.....	8
	2.3 Uitrustingsopties.....	11
	2.4 Varianten.....	13
	2.5 Uitrustingsopties.....	13
	2.6 Technische gegevens.....	14
	2.7 Typeplaatje.....	15
3	Veiligheidsinformatie.....	15
	3.1 Beoogd gebruik.....	15
	3.2 Verkeerd gebruik.....	16
	3.3 Veiligheidsinstructies.....	16
	3.3.1 Algemeen.....	16
	3.3.2 Transport.....	17
	3.3.3 Bedrijf en bediening.....	17
	3.3.4 Reiniging.....	17
	3.3.5 Onderhoud.....	17
	3.3.6 Veiligheidsvoorzieningen.....	18
4	Transport.....	18
	4.1 Levering.....	18
	4.2 Transport binnen het bedrijf.....	18
	4.3 Heffen.....	19
5	Inbedrijfstelling.....	19
6	Bediening.....	20
	6.1 Transportwagen bedienen.....	20
	6.2 Rijden met de transportwagen.....	22
	6.3 Voedsel koud houden.....	27

6.4	Voedsel verdelen.....	27
6.5	Bediening beëindigen.....	28
7	Verzorging en reiniging.....	30
7.1	Reinigingsintervallen.....	30
7.2	Toegestane reinigingsmethoden.....	31
7.3	Toegestane reinigingsmiddelen.....	33
7.4	Materiaalcompatibiliteit.....	34
7.5	Handmatig reinigen.....	35
7.6	Ontsmetten.....	35
8	Onderhoud en reparatie.....	36
8.1	Onderhoudsintervallen.....	37
8.2	Onderhoudsactiviteiten.....	37
8.3	Foutmeldingen.....	39
8.4	Foutdiagnose.....	40
8.5	Reparatie en reserveonderdelen.....	41
8.6	Weer in gebruik nemen.....	41
9	Afvalverwerking.....	44

1 Algemene informatie

1.1 Productinformatie

Dit document geldt voor de volgende producten:

productnaam	Mobis® Buffetcart Plus
Koeling	koepellet, geforceerde koeling en koeltechniek

1.2 Doelgroep

Deze gebruikershandleiding is gericht aan de volgende persongroepen die de genoemde activiteiten met of aan het product uitvoeren:

Bedieningspersoneel

- gebruikelijke bedienstappen
- verhelpen van storingen zoals in hoofdstuk “Storingen verhelpen” beschreven is
- reiniging

Elektriciën

- elektrische installatie in het product onderhouden of repareren
- elektrische storingen verhelpen

Onderhoudsmonteur

- Onderhoudswerkzaamheden die betrekking hebben op het mechanische systeem of vakkundige werkzaamheden aan het elektrisch systeem, het koel- of verwarmingssysteem
- eenvoudige reparaties
- overeenkomstig opgeleide medewerkers van de klant of een medewerker van de fabrikant

Operator

De operator of een bevoegd persoon moet de werkzaamheden uitvoeren.

- Toestand van de hele transportwagen controleren
- De behoefte aan onderhoud vaststellen

Servicemonteur koeltechniek

- productintern systeem monteren, demonteren, onderhouden of afvoeren
- storingen verhelpen

1.3 Symbolen

GEVAAR

“Gevaar” geeft een gevaarlijke situatie aan die direct tot ernstig of dodelijk letsel leidt.

WAARSCHUWING

“Waarschuwing” geeft een gevaarlijke situatie aan die tot ernstig letsel kan leiden.

VOORZICHTIG

“Voorzichtig” geeft een gevaarlijke situatie aan die tot licht tot gemiddeld letsel kan leiden.

AANWIJZING

“Aanwijzing” geeft een gevaarlijke situatie aan die tot materiële schade kan leiden.



“Opmerkingen” geven tips voor het juiste gebruik van het product.

1.4 Borden



Waarschuwing voor elektrische stroom

Dit waarschuwingssymbool is op plaatsen aangebracht waar elektrische schakelingen ingebouwd zijn.



Waarschuwing voor brandbare stoffen

Dit waarschuwingssymbool is op plaatsen aangebracht waar gevaren ontstaan door ontvlambare stoffen.



Verbod op hogedruk- en stoomreinigers

Dit waarschuwingssymbool betekent dat in de omgeving van het product of op het product geen hogedruk- of stoomreinigers gebruikt mogen worden.

1.5 Conformiteit

Fabrikant	Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Adres	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Contact	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

Dit document geldt voor de volgende producten:

Productnaam	Mobis® Buffetcart Plus
Koeling	koepellet, geforceerde koeling en koeltech- niek

Hiermee verklaart de fabrikant dat het product voldoet aan de eisen van de volgende Europese wettelijke voorschriften:

- 2006/42/EG – Machinerichtlijn
- 2014/35/EU - Laagspanningsrichtlijn
- 2014/30/EU – EMC-richtlijn

Verder worden de volgende geharmoniseerde normen toegepast:

- DIN EN ISO 12100
- DIN EN 60204-1
- DIN EN 60335-1



Coesfeld, 23.06.2023

Helmut Schumacher
directeur

Willem Kruit
directeur ontwikkeling

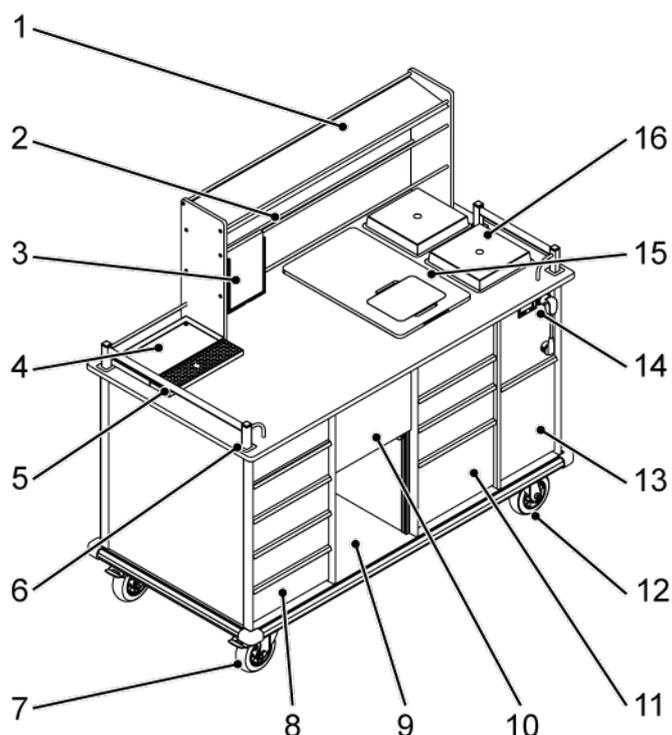
2 Productbeschrijving

2.1 Functie

Mobis® Buffetcart Plus voor opslag, vervoer, koeling en mobiel serveren van ontbijt en diner en tussenmaaltijden in de maatschappelijke catering.

2.2 Overzicht

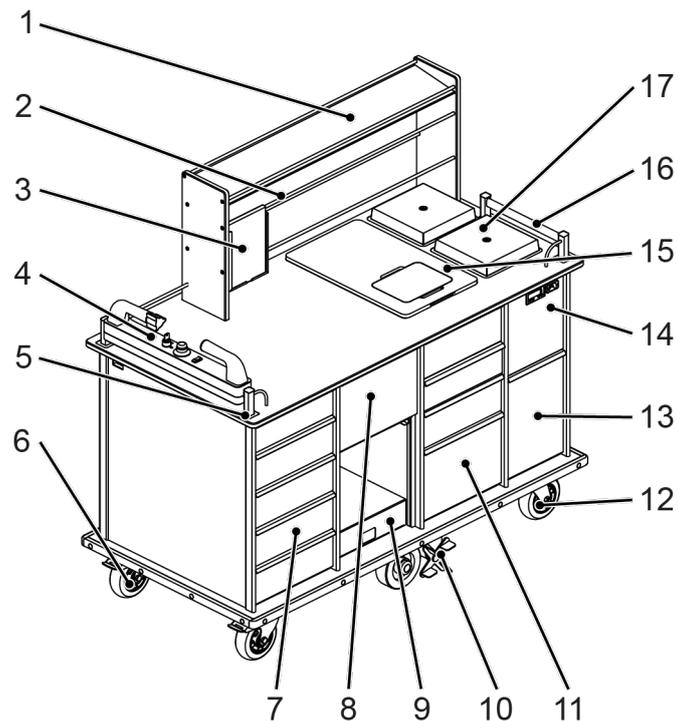
Overzicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40



Afb. 1: Overzicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

- | | |
|--|--|
| 1 Opzetframe met hoestruit | 10 Broodjeslade |
| 2 Stangen voor het ophangen van GN-bakken | 11 Gekoeld ladeblok |
| 3 Kaarhouder (optioneel) | 12 Bokwiel |
| 4 Lekbak voor drankendispenser (optioneel) | 13 Afvalbakken |
| 5 Galerij en greepstang voor het duwen | 14 Netstekker en display voor bediening van de geforceerde koeling |
| 6 Bevestigingspunt van het tafelblad | 15 Koelplaat met afdekplaat |
| 7 Zwenkwiel | 16 Stapelcilinders voor porseleinen serviesgoed |
| 8 Ongekoeld ladeblok | |
| 9 Opbergvak voor dienbladen | |

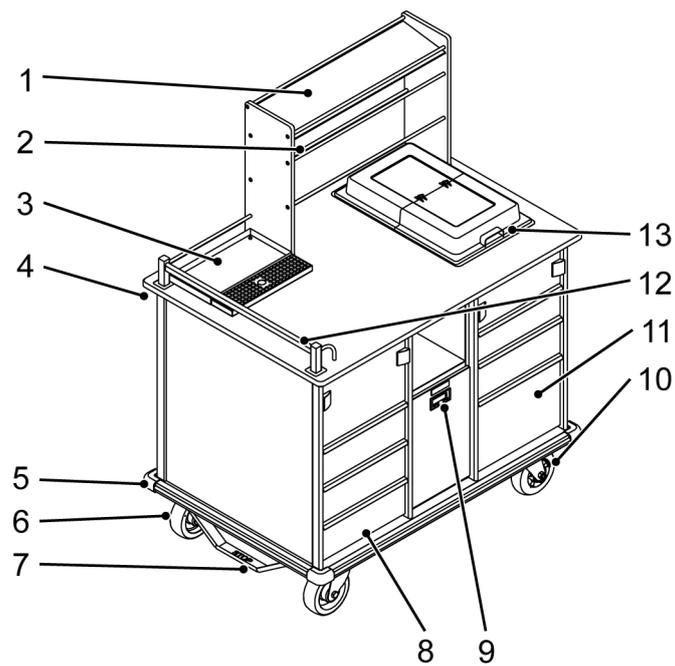
De positie van de onderdelen kan variëren naargelang de opties.

Overzicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 met HDS Alma aandrijving

Afb. 2: Overzicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 met HDS Alma aandrijving

- | | |
|--|---|
| 1 Opzetframe voor servicewagens met hoestrui
voor bescherming tegen hoesten | 10 Aandrijfeenheid met voetpedaal |
| 2 Stangen voor het ophangen van GN-bakken | 11 Gekoeld ladeblok |
| 3 Kaarhouder (optioneel) | 12 Bokwiel |
| 4 Bedieningselementen | 13 Afvalbak |
| 5 Bevestigingspunt van het tafelblad | 14 Netstekker en display voor bediening van de
geforceerde koeling |
| 6 Zwenkwiel | 15 Koelplaat met afdekplaat |
| 7 Ongekoeld ladeblok | 16 Galerij en greepstang voor het duwen |
| 8 Broodjeslade | 17 Stapelcilinders voor porseleinen serviesgoed |
| 9 Vast ingebouwde metaalhydride-accu en
opbergvak voor dienbladen | |

De positie van de onderdelen kan variëren naargelang de opties.

Overzicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

Afb. 3: Overzicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

- | | |
|---|---|
| 1 Opzetframe met hoestrut | 8 Ongekoeld ladeblok |
| 2 Stangen voor het ophangen van GN-bakken | 9 Display voor bediening van de geforceerde koeling |
| 3 Lekbak voor drankendispenser (optioneel) | 10 Bokwiel |
| 4 Netstekker (op de achterkant geïnstalleerd) | 11 Gekoeld ladeblok |
| 5 Stootbescherming | 12 Galerij en greepstang voor het duwen |
| 6 Zwenkwiel | 13 Koelplaat met opklapbare afdekplaat |
| 7 Centrale blokkeerrem (optioneel) | |

De positie van de onderdelen kan variëren naargelang de opties.

2.3 Uitrustingsopties

Koeling

De Buffetcart is uitgerust met een N'Ice & Easy®-koeling. Het belangrijkste element van de koeling is de geïntegreerde koepellet die de koeling van levensmiddelen tot 2 uur lang kan garanderen, zelfs in spanningsloze toestand. Het koelvak is geschikt voor de koeling van levensmiddelen. De in het werkblad geïntegreerde koelplaat is boven de koepellet aangebracht en wordt hierdoor automatisch gekoeld. Als de koelplaat niet gebruikt wordt, dek hem dan af met de meegeleverde afdekplaat.



Water condenseert op de koude koelplaat en bevriest tot ijs.

- Dek de koelplaat altijd af als u hem niet gebruikt.

De koeling bestaat uit twee onafhankelijk van elkaar geregelde circuits:

- De condensatie-eenheid bouwt de koepellet op.
- De automatische geforceerde koeling regelt de circulatie van de lucht tussen het koepellet en het gekoelde ladeblok.

De intelligente regeling regelt de koel- en ontdooicyclus. De tijden voor uw voedseldistributie zijn projectspecifiek geprogrammeerd en kunnen door een servicetechnicus worden gewijzigd. Aan het begin van de opgeslagen serveertijd is de koelcel volledig afgekoeld en kan de Mobis Buffetcart tot 2 uur zonder netspanning werken. Aan het einde van de maximaal 2-uur durende serveertijd moet de buffetwagen weer op de stroomvoorziening worden aangesloten, zodat het regelsysteem de koelruimte weer afkoelt.

! AANWIJZING

Uitvallen van de koeling als gevolg van ijsvorming.

Koelribben vol ijs verhinderen de luchtcirculatie van het gekoelde ladeblok. Koeling kan niet worden gegarandeerd.

- Laat de besturingseenheid altijd ingeschakeld.
- Sluit de laden altijd volledig.
- Dek de koelplaat af na de voedselverdeling.
- Open de lades maar korte tijd.

De automatische recirculatiefunctie wordt bij ingeschakelde besturing afhankelijk van de temperatuur ingeschakeld. Een interne oplaadbare batterij voorziet de ventilatoren en de besturing van de recirculatiefunctie van stroom, ook zonder aansluiting op de stroomvoorziening. Wanneer het apparaat op de stroomvoorziening is aangesloten, wordt de accu opgeladen. De recirculatiefunctie moet in bedrijf en in netvrij bedrijf worden ingeschakeld. Zum Ende der max. 2-stündigen Ausgabezeit kann die Temperatur im Kühlblock leicht ansteigen. Wenn das Mobis Buffetcart wieder mit der Stromversorgung verbunden ist, wird eingestellte Temperatur wieder hergestellt.

Het koelmiddel dat in de koepellet wordt gebruikt, is onschadelijk voor de gezondheid en het milieu. De vloeistof in de koepellet is een mengsel van Glysofor L en water. Ook bij contact met levensmiddelen is dit koelmiddel niet giftig en ongevaarlijk voor het milieu.

De Mobis Buffetcart heeft een verdamper die op hygiënische wijze condenswater uit het koelkastcompartiment verdampt.

Verdamping



Als de Mobis Buffetcart wordt verplaatst na lange tijd te hebben gestaan, kunnen zich grote hoeveelheden condenswater ophopen. Het gecondenseerde water creëert een zichtbare stoomwolk in de verdamper.

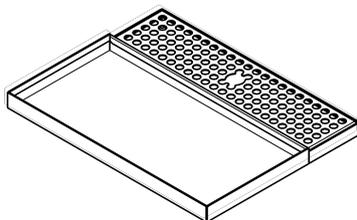
Bij nieuwe buffetwagens van Mobis kan het condenswater in de opvangslangen een plastic geur aannemen die merkbaar is wanneer het verdampt.

Laden

Alle laden zijn frameladen, die in GN-bakken worden gehangen. In elke lade past een GN-1/1-bak of het overeenkomstige aantal kleinere 1/2, 1/3 of 2/4 bakjes.

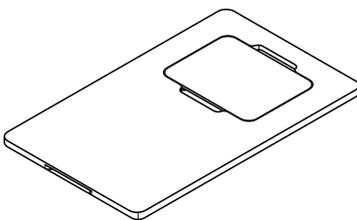
Elke lade heeft een bepaalde hoogte, zodat GN-bakken van verschillende hoogte ingehangen kunnen worden. De GN-bakken zijn niet in de verpakking inhoud inbegrepen.

Lekbak



De lekbak wordt gebruikt om twee thermoskannen op het tafelblad van de Buffetcart te plaatsen. De lekbak voorkomt dat vloeistof op het werkvlak druppelt. De lekbak is van roestvrij staal en kan in de wasinstallatie schoongemaakt worden.

Afdekklaar



De afdekklaar biedt bijvoorbeeld de volgende toepassingsmogelijkheden:

- afdekken van de koelplaat
- afdekken van de GN-bak met brood of broodjes
- snijplank

De afdekklaar kan in de wasinstallatie gereinigd worden.

HDS Alma

Het Hupfer Drive System (HDS) Alma bestaat uit een aandrijving en een regeleenheid. De aandrijving dient voor het versnellen en afremmen van de wagen. De aandrijving ondersteunt bij het bewegen van de wagen.

De aandrijving HDS Alma is elektrisch en wordt via een accu van stroom voorzien. Het laadproces vindt automatisch plaats als de Mobis Buffetcart met de voeding is verbonden, bijvoorbeeld voor het afkoelen van de koelpellets. Met de sleutel kan de aandrijving worden in- en uitgeschakeld en tegen onbevoegde toegang worden beveiligd.

De aandrijving bevindt zich aan de onderzijde van het apparaat en bestaat uit de aandrijfwielen en een elektromotor met differentieel. De aandrijving is uitgerust met een motorrem. De aandrijving HDS Alma accelereert de transportwagen tot 5,5 km/h. De aandrijving heeft twee wielen die met een trekveer op de grond worden gedrukt. De in het midden gemonteerde aandrijving is richtingsvast gemonteerd en kan worden opgetild, bijvoorbeeld voor het zijwaarts verschuiven of bij onderhoud.

2.4 Varianten

De Mobis® Buffetcart Plus is in twee varianten verkrijgbaar:

- Mobis® Buffetcart Plus – BC-25 voor de bevoorrading van maximaal 25 personen
- Mobis® Buffetcart Plus – BC-40 voor de bevoorrading van maximaal 40 personen

De uitvoeringen wijken op de volgende punten van elkaar af:

- verdeling van de laden
- grootte van het opbergvak voor dienbladen
- Uitrusting met/zonder stapelcilinders

Beide uitvoeringen zijn voorzien van dezelfde koeltechniek en dezelfde veiligheidsvoorzieningen. Bovendien kunnen beide uitvoeringen met dezelfde optionele toebehoren besteld worden.

2.5 Uitrustingsopties

Centrale blokkeerrem	Voor gelijktijdige voetbediening van de centrale blokkeerrem of de richtingsfixatie van de zwenkwielen.
Zwenkwielen met richtingsfixatie	De geactiveerde richtingsfixatie fixeert de wielen in de richting "rechtuit".
Opklapblad	Met uitsparingen voor GN-bakken
Kaarthouder	Voor de verstrekking van documenten en informatie
Lekbak	Als basis voor drankendispenser om vloeistoffen op te vangen tijdens de drankdistributie
HDS Alma	Aandrijving voor het versnellen en afremmen van de wagen

2.6 Technische gegevens

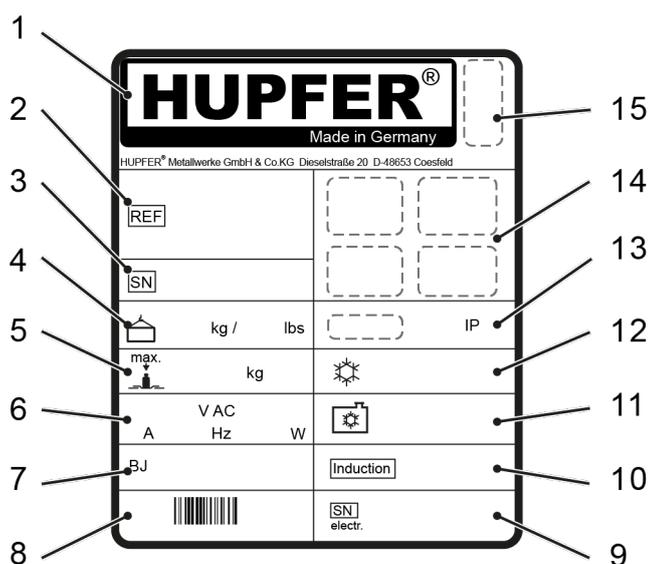
		Mobis/P BC-40	Mobis/P BC-25
Netspanning	V	230	230
Frequentie	Hz	50	50
Elektronische voorze- kering	A	16	16
Vermogen	--	Zie productinformatieblad	
Koelmiddel in het koel- circuit	--	R600a	R600a
Koelmiddel in koel- pellet	--	Mengsel van Glysofor L en water	
Koeltemperatuur van de koudeplaat	°C	-3 tot +12	-3 tot +12
Gebruiks- en omge- vingsomstandigheden	°C	+10 tot +30	+10 tot +30
Dimensies ¹ b × d × h	mm	1.530 × 780 × 1.470	1.140 × 780 × 1.470
Gewicht ¹	kg	zie typeplaatje (het gewicht varieert afhankelijk van de uitrusting)	
Draaglast	kg	150	100
max. draaglast per lade	kg	15	15

Optionele uitrusting

		HDS Alma
Vermogen	kw	0,5
Gewicht	kg	46
Max. snelheid	km/h	5,5
Spanning	V	24 DC

¹ De gegevens zijn waarden bij benadering. Afwijkingen zijn mogelijk.

2.7 Typeplaatje



Afb. 4: Typeplaatje

- | | | | |
|---|---------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Fabrikant en adres | 9 | Elektrisch serienummer |
| 2 | Typeaanduiding en artikelnummer | 10 | Frequentie inductie |
| 3 | Ordernummer | 11 | Koelmiddel |
| 4 | Totaalgewicht | 12 | Koelvermogen |
| 5 | Totaal draagvermogen | 13 | Beschermingstekens |
| 6 | Elektrische aansluiting | 14 | evt. goedkeuringsmerk/CE-merkteken |
| 7 | Bouwjaar | 15 | Afgedankte apparaten afvalverwerking |
| 8 | Artikelnummer als streepjescode | | |

3 Veiligheidsinformatie

3.1 Beoogd gebruik

De Buffetcart dient voor het verdelen van voedsel door het bedieningspersoneel van de exploitant. De Buffetcart mag alleen op vlakke vloeren rijden.

Als de Buffetcart met een omlopende galerij is uitgerust, dan mogen voorwerpen op de bovenkant van de transportwagen getransporteerd worden. Let erop dat alle getransporteerde voorwerpen stabiel staan en met een slipvaste ondergrond tegen vallen beveiligd zijn.

De Buffetcart dient voor de koeling van voedsel in het gekoelde ladeblok. Voor een betrouwbare koeling moet de koel-ontdooicyclus van de Buffetcart in acht worden genomen.

Andersoortig of hiervan afwijkend gebruik geldt als verkeerd gebruik.

Het gebruik volgens de voorschriften omvat de voorgeschreven werkwijze, het naleven van de aangegeven specificaties, het gebruik van de meegeleverde of extra verkrijgbare originele accessoires. Elk ander gebruik van de transportwagen geldt als verkeerd gebruik.

3.2 Verkeerd gebruik

Alle niet beoogde gebruiksdoelen gelden als verkeerd gebruik. Verkeerd gebruik van de Buffetcart kan tot materiële schade of letsel leiden.

Let er vooral op dat u de volgende verkeerde bedrijfssituaties voorkomt:

- Gebruik als zelfbedieningswagen
- Gebruik van de buffetwagen zonder omlopende galerij om voorwerpen neer te leggen
- Gebruik van de buffetwagen als zitmeubel of opstapje
- Constructieve veranderingen aan de buffetwagen
- Gebruik van de buffetwagen in defecte toestand en/of zonder beschermende bekledingen of veiligheidsvoorzieningen
- Gebruik met veiligheidsvoorzieningen die niet in onberispelijke staat, kortgesloten of buiten gebruik zijn
- Gebruik van de buffetwagen in een explosieve atmosfeer

Het vervoer van levende wezens is in strijd met de bestemming. Personen mogen niet op of in de transportwagens zitten of staan.

Bij verkeerd gebruik aanvaarden de fabrikant en leveranciers geen aansprakelijkheid voor hieruit voortkomende schade. Schade door onjuist gebruik leidt tot het verlies van de aansprakelijkheid en de garantie.

3.3 Veiligheidsinstructies

3.3.1 Algemeen

De transportwagen mag alleen in een onberispelijke toestand, veiligheids- en gevarenbewust, volgens de voorschriften en onder naleving van de gebruiksaanwijzing gebruikt worden.

Alle bedieningselementen moeten in een technisch onberispelijke en veilig functionerende toestand zijn.

Voor elke inbedrijfstelling moet de transportwagen op uiterlijk zichtbare beschadigingen en gebreken gecontroleerd worden. Informeer bij optredende beschadigingen onmiddellijk de bevoegde personen en schakel de transportwagen uit.

Veranderingen of ombouw zijn alleen in overleg met de fabrikant en diens schriftelijke toestemming toegestaan.

Transportwagens kunnen zelfstandig en ongecontroleerd in beweging komen als de wielen niet met blokkeerremmen zijn vergrendeld en de richtingsfixatie in werking is gesteld.

3.3.2 Transport

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijswerktuigen en lastophangmidelen die voor het totaalgewicht van de te hijsen apparatuur goedgekeurd zijn.

Alleen transportwagens gebruiken die zijn goedgekeurd voor het gewicht van het apparaat.

3.3.3 Bedrijf en bediening

Transportwagens kunnen zelfstandig en ongecontroleerd in beweging komen als de wielen niet met blokkeerremmen zijn vergrendeld. Beveilig de stilstaande transportwagen tegen weggrollen.

Niet op een hellende ondergrond parkeren. Transportwagens alleen met ontgrendelde blokkeerremmen verplaatsen. Rijden met vergrendelde blokkeerremmen zal het verrijdbaar onderstel beschadigen. Blokkeerremmen zijn geen remmen. Blokkeerrem alleen activeren bij een stilstaande transportwagen. Maak de richtingsfixatie alleen kortstondig los wanneer de transportwagen stilstaat en zich op horizontale vlakken bevindt, bijv. om hem zijwaarts te verplaatsen.

De route overzien en de transportwagen met vooruitziende blik verplaatsen, bijvoorbeeld door de transportwagen te laten trekken. Op kinderen, personen en obstakels letten. Transportwagen niet over trappen laten rijden. Op hellende wegvlakken de transportwagens per twee verplaatsen.

In volledig beladen toestand mogen nooit alle laden tegelijkertijd geopend worden, omdat de transportwagen hierdoor kan kantelen.

Kantelende transportwagens nooit opvangen. Transportwagens hebben een hoog totaalgewicht en kunnen ernstige verwondingen veroorzaken. De transportwagen met vooruitziende blik verplaatsen.

3.3.4 Reiniging

De transportwagen mag niet met hogedruk- of stoomreinigers worden gereinigd.

3.3.5 Onderhoud

Werkzaamheden om problemen op te lossen mogen alleen door onderhoudsmonteurs worden uitgevoerd.

Werkzaamheden aan de elektrische systemen mogen alleen door elektriciens uitgevoerd worden. De werkzaamheden moeten conform de elektrotechnische voorschriften uitgevoerd worden.

Werkzaamheden aan de koelinstallatie mogen alleen door servicemonteurs voor koeltechniek uitgevoerd worden. De werkzaamheden moeten in overeenstemming zijn met de regels voor koeling.

3.3.6 Veiligheidsvoorzieningen

De volgende voorzieningen van de buffetwagons zijn veiligheidsrelevant:

- Veiligheidsglas in het opzetstuk
- Galerij die het naar beneden vallen van neergelegde voorwerpen voorkomt
- Blokkeerrem aan de wielen om de geplaatste transportwagons vast te zetten
- Automatisch inschuifmechanisme, dat de laden ook in bochten gesloten houdt.
- Temperatuursensor in de geforceerde koeling die de convectie uitschakelt wanneer de gewenste temperatuur in het gekoelde ladeblok is bereikt
- Richtingsfixatie aan de zwenkwielen. De richtingsfixatie moet in werking worden gesteld bij verplaatsing en op hellende vlakken. Maak de richtingsfixatie alleen los voor zijwaartse verplaatsing.
- Noodstopschakelaar bij buffetwagons met HDS Alma aandrijving. Bedien de noodstopschakelaar om de rijdende transportwagons in noodgevallen te stoppen.
- Metalen plaat ter bescherming van de metaalhydride-accu. Werkzaamheden aan elektrische componenten zijn uitsluitend door vakbekundig personeel toegestaan.

4 Transport

4.1 Levering

De levering wordt door een expeditiebedrijf uitgevoerd, zodat het transportpersoneel van het expeditiebedrijf verantwoordelijk is voor de zekering van de lading tijdens de transportroute. Vanaf het afleverpunt kan de transportwagen op de gemonteerde wielen verplaatst worden.

4.2 Transport binnen het bedrijf

Gebruik voor transport naar een andere verdieping altijd een lift. De transportwagons zijn niet geschikt om te rijden op aflopende of stijgende vlakken zoals rolstoelhellingen.

Alleen transportwagons gebruiken die zijn goedgekeurd voor het totaalgewicht van het apparaat.

1. ➤ Sluit de laden.
2. ➤ Maak de blokkeerremmen los.
3. ➤ Zet de uitlijning van de wielen in de "rechtuit"-richting.

4.3 Heffen

De transportwagen heeft geen aanslagpunten voor het bevestigen van ogen of dergelijke hefhulpen.

Transporteer de transportwagen indien mogelijk altijd staand. Het heffen kan bijvoorbeeld met een hoogwerker gebeuren.

5 Inbedrijfstelling

VOORZICHTIG

Beknellingsgevaar

Als de transportwagen ongecontroleerd rijdt, bestaat door het gewicht het gevaar dat personen door botsingen of beknellen gewond raken.

- Beveilig de transportwagen bij het neerzetten altijd met de blokkeerremmen tegen wegglijden.
- De transportwagen mag alleen op horizontale oppervlakken neergezet worden.
- Zet de uitlijning van de wielen in de "rechtuit"-richting.

AANWIJZING

Schade aan de compressor

Na levering moet de compressorolie bezinken, anders ontstaat schade aan de compressor.

- Laat de transportwagen minstens 8 uur rechtop en rustig staan.
- Sluit de transportwagen niet onmiddellijk aan op het elektriciteitsnet.

AANWIJZING

Bedieningspersoneel instrueren

Het bedieningspersoneel moet voor de inbedrijfstelling worden geïnstrueerd over de juiste bediening van de transportwagens.



Help ons om ons milieu te beschermen. Scheid de verpakkingsmaterialen en recycle de materialen. Verwerk als afval:

- verpakkingen en folies in de (gele) recyclingbak.
- kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak.

Na levering moet de transportwagen minstens 8 uur rechtop en rustig staan. Sluit de transportwagen gedurende deze tijd niet aan op het elektriciteitsnet.

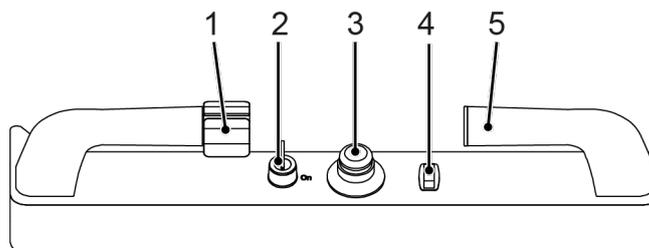
Reinig de transportwagen voor het eerste gebruik grondig (zie reinigingsinstructies).

Het is belangrijk dat de koelinrichting voor de eerste inbedrijfstelling volledig gekoeld wordt. Ga hiervoor als volgt te werk:

1. ➤ Sluit de transportwagen met de meegeleverde aansluitkabel aan de stroomvoorziening aan.
2. ➤ Druk op de aan-/uitschakelaar.
 - ➔ Het display toont de actuele temperatuur binnen in het koelvak.
3. ➤ Stel, indien nodig, de gewenste temperatuur in. De fabrieksinstelling is 4 °C, zie ➔ „Koeling bedienen” op pagina 21
4. ➤ Sluit alle laden.
5. ➤ Dek de koelplaat af met de afdekking.
6. ➤ Laat de transportwagen ten minste 12 uur onafgebroken op de stroomvoorziening aangesloten.
 - ➔ De transportwagen is volledig door en door gekoeld.
 - ➔ De transportwagen kan nu worden geladen, van de stroom worden losgekoppeld en voor het serveren van voedsel worden gebruikt.

6 Bediening

6.1 Transportwagen bedienen

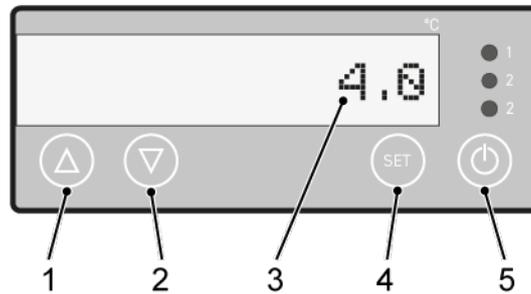


Afb. 5: Bedieningselementen buffetwagen met HDS Alma aandrijving

- 1 Rijselectieschakelaar
- 2 Aan-uit-schakelaar met sleutel
- 3 Noodstopknop
- 4 Tuimelschakelaar voor snelheidsselectie
- 5 Duwbeugel

Koeling bedienen

De toetsen van het ingebouwde display dienen tegelijkertijd voor de bediening en de koeling van de Buffetcart.



Afb. 6: Overzicht display

- 1 Op-toets
- 2 Neer-toets
- 3 Display
- 4 Set-toets
- 5 Aan-uit-schakelaar

Geforceerde koeling in- en uitschakelen



- > Houd de [aan-uit-schakelaar] ingedrukt.
 - ➔ De aanduiding op het display verandert.

Gewenste temperatuur weergeven



- > Druk op de [SET-toets].
 - ➔ De gewenste temperatuur wordt op het display weergegeven.

Gewenste temperatuur instellen



1. —> Houd de [SET-toets] ingedrukt.
 - ➔ De gewenste temperatuur wordt op het display weergegeven.



2. —> Selecteer met de [Set-toets] en de [Omhoog-toets] of [de Set-toets] en de [Omlaag-toets] de gewenste temperatuur.

3. —> Laat de [Set-toets] los
 - ➔ De gewenste temperatuur is gewijzigd

Koepellet opbouwen

De koepellet wordt opgebouwd zodra de Buffetcart op de stroomvoorziening wordt aangesloten. Tegelijkertijd wordt de interne accu voor de bedieningseenheid en de ventilator van de recirculatiefunctie opgeladen.

1. —> Sluit de Buffetcart voor de ingebruikname minstens 12 uur aan op de stroomvoorziening
 - ➔ De koepellet is opgeladen.
2. —> Schakel de geforceerde koeling in.
 - ➔ De gekoelde ladeblok kan levensmiddelen koelen.

6.2 Rijden met de transportwagen

WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar

Ongecontroleerd rollende transportwagens kunnen mensen verpletteren.

- Laat de transportwagen nooit onbeheerd rollen.
- Rijd niet op of af hellingen tenzij u de transportwagen kunt controleren. Indien nodig een tweede persoon inzetten.
- Parkeer de transportwagen alleen op horizontale oppervlakken.
- Beveilig de transportwagen bij het neerzetten altijd met de blokkeerremmen tegen weggrijden.
- Zet de uitlijning van de wielen in de "rechtuit"-richting.

WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar

Transportwagens met losgeraakte richtingsfixatie slingeren tijdens het rijden. Op hellende vlakken kunnen transportwagens met losgeraakte richtingsfixatie zich zelfstandig en ongecontroleerd in beweging zetten, bijv. op laadperrons. Als de transportwagen ongecontroleerd rijdt, bestaat door het gewicht het gevaar dat personen door botsingen of beknellen gewond raken.

- Activeer de richtingsfixatie van de wielen.
- Maak de richtingsfixatie alleen los wanneer de transportwagen stilstaat en op horizontale oppervlakken.

AANWIJZING

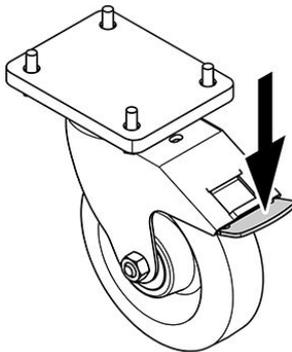
Beschadiging van het stopcontact

Als de transportwagen rijdt, kunnen obstakels zoals leuning of deurklinken het stopcontact beschadigen.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Koppel het stopcontact los van de transportwagen.

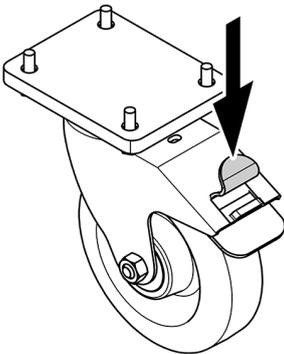
Blokkeerrem activeren

Zwenkwieken met blokkeerremmen kunnen de draai- en zwenkbeweging van het wiel blokkeren. Als de blokkeerremmen van beide zwenkwieken worden geactiveerd, is de transportwagen beveiligd tegen wegrollen.



- > Bedien de blokkeerremmen zoals links afgebeeld.
- ➔ Het wiel blokkeert de draai- en zwenkbeweging.

Blokkeerrem ontgrendelen

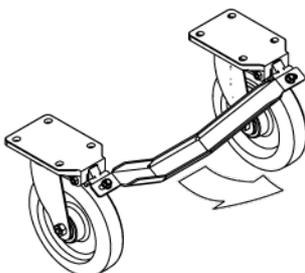


- > Maak de blokkeerremmen los zoals links afgebeeld.
- ➔ Het wiel kan draaien en zwenken.

Centrale blokkeerrem activeren

Optioneel hebben de transportwagens een centrale blokkeerrem. Met de centrale blokkeerrem worden tegelijkertijd de blokkeerremmen van beide zwenkwieken geactiveerd. De centrale blokkeerrem is voorzien van het opschrift *[Stop]*.

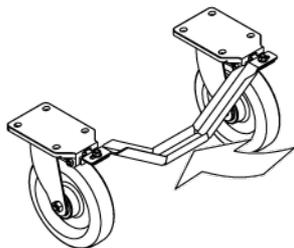
- > Bedien de blokkeerremmen zoals links afgebeeld.
- ➔ Het wiel blokkeert de draai- en zwenkbeweging.



Centrale blokkeerrem losmaken

—> Maak de blokkeerremmen los zoals links afgebeeld.

➔ De wielen kunnen draaien en zwenken.



Richtingsfixatie activeren

WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar

Transportwagens met losgeraakte richtingsfixatie slingeren tijdens het rijden. Op hellende vlakken kunnen transportwagens met losgeraakte richtingsfixatie zich zelfstandig en ongecontroleerd in beweging zetten, bijv. op laadperrons. Als de transportwagen ongecontroleerd rijdt, bestaat door het gewicht het gevaar dat personen door botsingen of beknellen gewond raken.

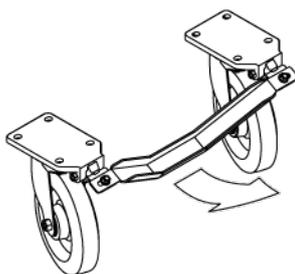
- Activeer de richtingsfixatie van de wielen.
- Maak de richtingsfixatie alleen los wanneer de transportwagen stilstaat en op horizontale oppervlakken.

Optioneel hebben de transportwagens een centrale blokkeerrem. De wielen worden met de "rechtuit"-richting via de centrale blokkeerrem vastgezet.

—> Vergrendel de richting van de wielen zoals links weergegeven.

➔ Met vergrendelde richting van de wielen stabiliseert het rijgedrag van de transportwagen op langere rijafstanden.

➔ De richtingsfixatie vergrendelt hoorbaar.

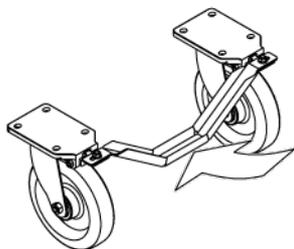


Richtingsfixatie lossen

Maak de richtingsfixatie alleen los om in krappe ruimtes te manoeuvreren, bijv. voor zijwaartse verplaatsing. Activeer vervolgens de richtingsfixatie weer.

—> Maak de richting van de wielen los zoals links weergegeven

➔ De wielen kunnen zich weer vrij bewegen.



Aan duwbeugel bewegen

WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar

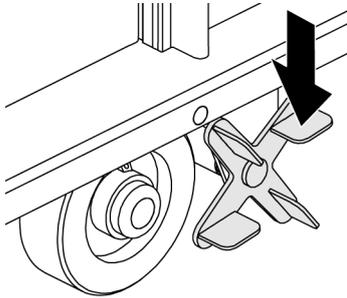
Ongecontroleerd rollende transportwagens kunnen mensen verpletteren.

- Laat de transportwagen nooit onbeheerd rollen.
- Rijd niet op of af hellingen tenzij u de transportwagen kunt controleren. Indien nodig een tweede persoon inzetten.
- Parkeer de transportwagen alleen op horizontale oppervlakken.
- Beveilig de transportwagen bij het neerzetten altijd met de blokkeerremmen tegen wegglijden.
- Zet de uitlijning van de wielen in de "rechtuit"-richting.

1. —> Sluit de laden.
2. —> Trek de stekker uit het stopcontact.
3. —> Maak de blokkeerremmen los.
4. —> Duw de transportwagen met beide handen aan de greepstang.
5. —> Zorg ervoor dat de weg vrij is.
6. —> Verplaats de transportwagen alleen over vlakke, droge en draagkrachtige oppervlakken.
7. —> Verplaats de transportwagen op hellende vloeren indien mogelijk altijd met twee personen.
8. —> Beveilig de stilstaande transportwagens met blokkeerremmen.

Aandrijving heffen

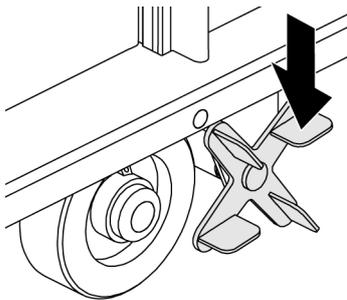
De aandrijving kan voor het manoeuvreren worden geheven. In geheven toestand raken de aandrijfwielen de vloer niet. De transportwagen kan zijwaarts worden verschoven. Als de aandrijfwielen boven de vloer zweven, is de aandrijving al geheven.



- Trap het voetpedaal in tot het vastklikt.
- De wielen raken de vloer niet.

Aandrijving neerlaten

In neergelaten toestand kan de aandrijving worden gebruikt voor het verplaatsen van de wagen. In neergelaten toestand kan de transportwagen niet zijwaarts worden verschoven. Als de aandrijfwielen de grond raken, is de transportwagen al neergelaten.



- Trap het voetpedaal in tot het vastklikt.
- De wielen raken de vloer.

Met HDS Alma bewegen

Met de HDS Alma-aandrijving kan de transportwagen worden versneld en afgeremd.

1. → Laat de aandrijving zakken.
2. → Schakel de aandrijving in met de sleutel [2].
3. → Selecteer de snelheid op tuimelschakelaar [4]. Bij de instelling "haas" rijdt de transportwagen snel en bij de instelling "schildpad" rijdt de transportwagen langzaam.
4. → Beweeg de rijkeuzeschakelaar [1] in de gewenste richting.
5. → Laat de rijkeuzeschakelaar [1] los om de aandrijving te stoppen.
6. → Druk in noodgevallen op de noodstopknop om de transportwagen te stoppen.

6.3 Voedsel koud houden

! AANWIJZING

Uitvallen van de koeling als gevolg van ijsvorming.

Koelribben vol ijs verhinderen de luchtcirculatie van het gekoelde ladeblok. Koeling kan niet worden gegarandeerd.

- Laat de besturingseenheid altijd ingeschakeld.
- Sluit de laden altijd volledig.
- Dek de koelplaat af na de voedselverdeling.
- Open de lades maar korte tijd.

Als de Buffetcart wordt gebruikt voor het koelen van voedsel, moet de transportwagen in principe worden aangesloten op het elektriciteitsnet. De gekoelde ladeblok kan zo als koeleenheid worden gebruikt.

Koppel de transportwagen indien nodig tot maximaal 2 uur los van het elektriciteitsnet, bijv. tijdens het serveren van voedsel. De koelpellet garandeert de koeling van de levensmiddelen tijdens deze periode. Na een stroomloze periode van max. 2 uur moet de transportwagen gedurende minstens 4 uur op de stroomvoorziening worden aangesloten zodat de koelpellet weer wordt opgebouwd.

6.4 Voedsel verdelen



Door veel of lang openen van de laden van het koelvak kan koude verloren gaan en de werkelijke temperatuur van het koelvak stijgen.

- Open de laden van het koelvak altijd zo kort mogelijk.
- Laat de gekoelde laden tijdens het uitgeven van voedsel niet open staan.

1. ➤ Activeer beide blokkeerremmen.
2. ➤ Ga aan de kant staan met de lades.
3. ➤ Controleer voor de eerste uitgave of de maaltijden voldoende gekoeld zijn. Verzekert u ervan dat de op het display weergegeven werkelijke temperatuur voldoet aan de koelvereisten van de geladen gekoelde maaltijden.
4. ➤ Open de laden van het koelvak altijd zo kort mogelijk.

6.5 Bediening beëindigen

1. ➤ Verplaats de Buffetcart naar de parkeerplaats.
2. ➤ Activeer de blokkeerremmen.
 - ➔ De Buffetcart is beveiligd tegen weggrollen.
3. ➤ Sluit de laden.
4. ➤ Dek de koelplaat af.
5. ➤ Sluit de transportwagen gedurende minstens 4 uur aan op de stroomvoorziening.
6. ➤ Controleer of de geforceerde koeling is ingeschakeld.
 - ➔ De koepellet wordt weer opgeladen.
 - ➔ Voedsel wordt gekoeld.
7. ➤ Maak de Buffetcart schoon indien nodig.

Mobis® buffetwagen Plus met HDS Alma aandrijving

1. ➤ Sluit de buffetwagen eventueel aan op het elektriciteitsnet voor het opladen van de accu.
2. ➤ Schakel het buffetwagen uit met de sleutel bij de aan-uit-schakelaar.
3. ➤ Trek de sleutel eruit.
 - ➔ De buffetwagen is beveiligd tegen in bedrijf stellen door onbevoegden.

Accu opladen



Levensduur van de accu

De houdbaarheid van de accu bij normaal gebruik bedraagt min. 5000 ladingen.

Om voor de beste omstandigheden te zorgen, moet de accu voor het eerste gebruik en na ongeveer zes maanden inactiviteit 48 uur worden opgeladen. Pas na drie keer op- en ontladen is de volledige accu-capaciteit weer aanwezig.

→ Verbind de buffetwagen met de stroomvoorziening.

- ➔ De laadtijd bedraagt ca. drie uur. Het opladen wordt op de oplaadindicator op de accu weergegeven.

De laadtoestand van de accu wordt via de status-led in het kijkvenster weergegeven:

Oranje	<p>Initialisatiefase/snellading:</p> <p>Controleer of de spanning > 0,8 V/cel en de temperatuur binnen -10°C en 40°C is. Als de temperatuur hoger is dan 50°C, wordt de laadduur verlengd. Het snel opladen kan, afhankelijk van de laadtoestand van de accu, verschillend lang duren.</p>
Oranje/groen	<p>Compensatielading:</p> <p>Accu is al in gebruik, meer dan 95% van de capaciteit is opgeladen. De stroom wordt verminderd om alle cellen van de accu – afhankelijk van de gemeten toestand – te compenseren.</p>
Groen	<p>Druppellading:</p> <p>Opladen is voltooid, de accu heeft zijn volledige capaciteit. De accu moet in deze toestand blijven totdat hij opnieuw wordt gebruikt, zodat hij altijd volledig is opgeladen.</p>
Rood knipperend	<p>Defect/geen lading mogelijk:</p> <p>Apparaat buiten bedrijf stellen, door bevoegd deskundig personeel laten controleren en indien nodig laten vervangen.</p>

7 Verzorging en reiniging



Letselgevaar door elektrische spanning

Elektrische spanning kan het leven en de gezondheid van personen aanzienlijk bedreigen en letsel veroorzaken.

- Koppel de transportwagen los van de stroomvoorziening voordat u met schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden begint.
- Trek de netstekker uit de contactdoos en bewaar de kabel tot aan het volgende gebruik op de hiervoor bedoelde plaats op.
- Maak de transportwagen niet schoon met stoom- of hogedrukreinigers.

7.1 Reinigingsintervallen

Interval	Onderhoudstaak	Personeel
na elk gebruik en bij verontreiniging	Laden reinigen	Bedieningspersoneel
	Tafelblad reinigen	Bedieningspersoneel
	Opbergvak voor dienbladen reinigen	Bedieningspersoneel
indien nodig en in overeenstemming met het interne hygiëneconcept	Buitenbehuizing reinigen	Bedieningspersoneel
	Bordenstapels reinigen	Bedieningspersoneel
	De hele transportwagen ontsmetten	Bedieningspersoneel

7.2 Toegestane reinigingsmethoden

VOORZICHTIG

Verspreiding van water

Natte en druipe transportwagens verspreiden water over de paden. Op natte paden is er een hoog risico op uitglijden.

- Droog de transportwagens na de reiniging.
 - Verwijder water uit de binnenkant bijvoorbeeld door de transportwagen 5° te kantelen.
-

! AANWIJZING

Vervorming door hoge temperaturen

De gebruikte kunststoffen vervormen bij hoge temperaturen en lange contacttijden.

- Beperk de contacttijd tot max. 3 seconden.
 - Beperk de temperatuur tot max. 120° C.
-

! AANWIJZING

Lagerschade

De lagers van de wielen zijn gesmeerd. Het wegspoelen van het lagervet zal lagerschade veroorzaken.

- Niet rechtstreeks op de lagers van de wielen spuiten.
-

! AANWIJZING

Schade door hogedrukreiniging

De directe hogedrukstraal maakt de afdichtingen van de deur en het corpus los en er ontstaat schade.

- Niet rechtstreeks op afdichtingen spuiten.
 - Houd een afstand van ten minste 30 cm tussen de sproeier en het de transportwagen.
 - Gebruik een mondstuk voor een platte straal.
-

Type reiniging		Definitie van de reiniging	Goedkeuring voor Mobis Buffetcart Plus
Handmatige reiniging	Droog	Reiniging met droge chemische reinigingsmiddelen.	
	Vochtig	Reiniging met vochtige doek en vetoplossende vloeibaar schoonmaakmiddel	
	Nat	Reiniging met natte spons en vetoplossende vloeibaar schoonmaakmiddel	
Waterslang	Druk ≤ 8 bar	Reiniging met sproeistraal en, indien nodig, met vetoplossende reinigingsmiddelen: <ul style="list-style-type: none"> ■ niet in de lagers spuiten. 	
Hogedruk-/ stoomreiniging	Hogedruk ≤ 200 bar	Reinigen van de oppervlakken: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconden ■ Niet in de lagers spuiten ■ Vlakstraalsproeier gebruiken ■ Minimum afstand van 30 cm aanhouden 	
	Natte stoom ≤ 135° C	Reinigen van de oppervlakken: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconden ■ Korte blootstellingstijd van afzonderlijke plaatsen ■ Niet in de lagers spuiten 	
Wasinstallatie voor transportwagens	Watertemperatuur ≤ 90° C	Besproeien met reinigings- en spoelglansmiddel: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconden 	

7.3 Toegestane reinigingsmiddelen

! AANWIJZING

Onjuiste reinigingsmiddelen

Onjuiste omgang met de geïnstalleerde materiaaloppervlakken leidt tot beschadiging en corrosie.

- Gebruik voor het schoonmaken alleen goedgekeurde schoonmaakmiddelen.
- Neem de instructies van de reinigingsmiddelfabrikant in acht.

Geschikte reinigingsmiddelen



De fabrikant kan de geschiktheid van specifieke reinigings- of ontsmettingsmiddelen niet beoordelen.

- Lees de informatie op de reinigings- /ontsmettingsmiddelen om vast te stellen of de middelen voor de materialen van de transportwagen geschikt zijn.
- Vraag in geval van twijfel de fabrikant van het reinigingsmiddel of de middelen voor de materialen van de transportwagen geschikt zijn.

Reinigingsmiddelen	Goedkeuring
vetoplossende middelen	✓
■ neutrale vloeibare reiniger	
zouthoudende middelen	✗
■ keukenzout	
■ zoutzuur	
zwavelhoudende stoffen	✗
■ zwaveldioxide	
■ zwavelzuur	
chloorhoudende middelen	✗
■ chloorreinigers	
■ zeewater	
■ bleekmiddelen	
ijzerhoudende stoffen	✗
■ ijzerhoudend water	
zuurstofarme middelen	✗
■ zuurstofarm water	
■ CO ₂ -atmosfeer	
neutrale middelen	✓
■ neutrale middelen pH 7	
■ licht zure middelen pH 6 – 7	
■ licht alkalische middelen pH 7 – 8	

Reinigingsmiddelen	Goedkeuring
zure middelen pH 1 – 5	
■ zuren	
alkalische middelen pH 8 – 14	
■ logen	
schurende middelen	
■ schuurspons	
■ pottenreiniger	
niet-abrasieve middelen	
■ niet-beklede sponzen	
■ zachte doeken	

7.4 Materiaalcompatibiliteit

Let bij de keuze van het reinigingsmiddel op de compatibiliteit met de gemonteerde materialen.

Materiaal	Bouwelementen
HPL (high pressure laminate)	decors op zijkanten en laden
CDF (compact density fibreboard)	Werkblad
PE 500 (polyethyleen)	Stroken
Koper	Buisleidingen voor het koelmiddel
Aluminium	Frameprofiel, koelplaat
Roestvrij staal	Laden, standaard ladegeleiders, galerij en greeplijst, bordenstapelaar, opbergvak voor dienbladen
Staal, verzinkt	optionele lade-uittrekelementen
Glas	Opzetframe en hoestruit

7.5 Handmatig reinigen

Neem de volgende instructies in acht voor handmatige reiniging.

- Reinig de binnenkant na elk gebruik en volgens de instructies van de fabrikant.
- Reinig de buitenste oppervlakken van de transportwagen na het gebruik of indien nodig.
- Gebruik voor vochtige reiniging een zachte doek of een spons zonder schuurlaag.
- Gebruik een vetoplossend vloeibaar reinigingsmiddel.
- Spoel na zodat alle reinigings- en ontsmettingsmiddelen volledig worden verwijderd.
- Droog de oppervlakken van binnen en buiten na de reiniging.

Laden reinigen

U kunt de laden verwijderen om ze schoon te maken en ze in omgekeerde volgorde weer terugplaatsen.

1.  Trek de laden volledig uit.
2.  Maak de beveiliging aan beide geleiderails los.
Maak de onderste bevestigingsbeugel op de afvalbak los.
3.  Trek de lade uit de geleiderails.
 - ➔ De lade is verwijderd.
 - ➔ U kunt de lade en de binnenkant schoonmaken.

7.6 Ontsmetten

Alle oppervlakken kunnen met gangbare ontsmettingsmiddelen voor oppervlakken worden gedesinfecteerd.

AANWIJZING

Materiële schade

Als de dosis van het ontsmettingsmiddel te hoog is, kan er corrosieschade aan het materiaal ontstaan.

- Neem de opmerkingen van de fabrikant van het ontsmettingsmiddel in acht.

8 Onderhoud en reparatie

GEVAAR

Letselgevaar door elektrische spanning

Elektrische spanning kan het leven en de gezondheid van personen aanzienlijk bedreigen en letsel veroorzaken.

- Koppel de transportwagen los van de stroomvoorziening voordat u met schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden begint.
- Trek de netstekker uit de contactdoos en bewaar de kabel tot aan het volgende gebruik op de hiervoor bedoelde plaats op.
- Maak de transportwagen niet schoon met stoom- of hogedrukreinigers.

WAARSCHUWING

Brandbaar koelmiddel

Als koelmiddel wordt een brandbaar gas gebruikt. Gesloten ventilatieopeningen leiden in geval van lekkage tot een brandbaar lucht-gasmengsel.

- Sluit de ventilatieopeningen in de bodem van de transportwagen niet af.
- Gebruik geen warmtebronnen of chemische ontdooimiddelen voor het ontdooien.
- Beschadig het koelmiddelcircuit niet.

8.1 Onderhoudsintervallen

Controleer de volgende componenten regelmatig op werking:

Interval	Onderhoudstaak	Personeel
voor elk gebruik	Controleer de aansluitkabel en de netstekker op mechanische beschadiging en veroudering.	Operator
dagelijks	Visuele controle uitvoeren van het gehele toestel.	Operator
halfjaarlijks	Elektrische functies van de koeling controleren.	Elektriciens
	Koelvermogen en werkelijke temperatuur controleren.	Servicemonteur koeltechniek
jaarlijks	De gehele transportwagen controleren op vervorming en mechanische schade, de effectiviteit van de blokkeerremmen, de mechanische sterkte van de wielen, de functionaliteit van de centrale blokkeerrem.	Onderhoudsmonteur
	Elektrische beveiligingsgeleider controleren (VDE 0701); grenswaarde voor de weerstand van de beveiligingsgeleider < 100 mΩ	Elektriciens
	DGUV V3-meting uitvoeren voor draagbare bedrijfsmiddelen.	Elektriciens
	Koelingsregelaar controleren.	Servicemonteur koeltechniek
	Onderhoudsinterval resetten.	

8.2 Onderhoudsactiviteiten



WAARSCHUWING

Brandbaar koelmiddel

Als koelmiddel wordt een brandbaar gas gebruikt. Gesloten ventilatieopeningen leiden in geval van lekkage tot een brandbaar lucht-gasmengsel.

- Sluit de ventilatieopeningen in de bodem van de transportwagen niet af.
- Gebruik geen warmtebronnen of chemische ontdooimiddelen voor het ontdooien.
- Beschadig het koelmiddelcircuit niet.

Zoals bij elk koelapparaat condenseert water uit de omgevingslucht op bevroren oppervlakken. Hierdoor vormt zich een laag ijs. De koeling bevriest. Vooral hoge temperaturen en een hoge luchtvochtigheid verhogen het risico op ijsvorming. Bij de Mobis Buffetcart kan zich ijs vormen op de koelribben en de recirculatiefunctie van de koeling belemmeren.

Bevroren koelribben zijn te herkennen aan de volgende tekenen:

- ijsvorming op de koelplaat
- ijsvorming boven de bovenste lade van het gekoelde ladeblok
- gewenste temperatuur wordt niet bereikt in continubedrijf

Koeling ontdooien

Volg deze stappen om de koeling te ontdooien:

1. ➤ koppel de transportwagen los van het elektriciteitsnet.
2. ➤ Schakel de geforceerde koeling uit.
3. ➤ Verwijder alle levensmiddelen uit het gekoelde ladeblok.
4. ➤ Plaats de transportwagen boven een afvoer.
5. ➤ Plaats een lege GN-bak in de bovenste lade om condensatie in het ladeblok op te vangen.
6. ➤ Open de overige laden van het gekoelde ladeblok.
7. ➤ Verwijder het deksel van de koelplaat.

➔ De koeling ontdooit.

De koelribben zijn volledig ontdooid wanneer er geen dooiwater meer uit de afvoerslang loopt of wanneer het gedeelte boven de bovenste lade kamertemperatuur heeft bereikt.

Na ontdooien in gebruik nemen

Neem de volgende stappen voor herinbedrijfstelling in acht:

1. ➤ reinig, droog en desinfecteer de binnenkant na het ontdooien.
 2. ➤ Neem de transportwagen in gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingebruikneming".
- ➔ De transportwagen is klaar voor het koelen, vervoeren en serveren van voedsel.

Ijsvorming voorkomen

De volgende maatregelen verminderen het risico van ijsvorming in het koelsysteem:

1. ➤ laat de transportwagen altijd aangesloten op het elektriciteitsnet. De transportwagen regelt de koel- en ontdooifasen autonoom.
2. ➤ Koppel de transportwagen gedurende max. 2 uur los van de stroomvoorziening. Deze tijd komt overeen met de noodzakelijke ontdooifase.
3. ➤ Wanneer u de transportwagen weer aansluit op de stroomvoorziening, doe dit dan gedurende ca. 4 uur. Gedurende deze tijd wordt de koepellet weer opgebouwd.
4. ➤ Laat de bediening voor de recirculatiefunctie ingeschakeld.

8.3 Foutmeldingen

Foutbeschrijving	Oorzaak	Verhelpen	Personeel
H i	Alarm, temperatuur te hoog	--	
L 0	Alarm, temperatuur te laag	--	
E IL	Kortsluiting in sensor F1	Sensor F1 gecontroleerd of vervangen.	Onderhoudsmoniteur
E IH	Breuk in de sensor F1	Sensor F1 controleren of vervangen.	Onderhoudsmoniteur
EP 0	Fout in de besturings-eenheid	Bedieningseenheid gerepareerd of vervangen.	Onderhoudsmoniteur
EP 1	Fout in het parameterge-heugen	Bedieningseenheid repareren.	Onderhoudsmoniteur
EP 2	Fout in het datage-heugen	Bedieningseenheid repareren of vervangen.	Onderhoudsmoniteur

8.4 Foutendiagnose

Foutendiagnose



Gevaar voor letsel door elektrische spanning

Elektrische spanning kan het leven en de gezondheid van personen aanzienlijk bedreigen en letsel veroorzaken.

- Koppel de transportwagen los van het elektriciteitsnet voor te beginnen met het zoeken naar de storing.
- Trek de netstekker uit de contactdoos en steek hem in de hiervoor bestemde houder op de transportwagen.

Foutbeschrijving	Oorzaak	Verhelpen	Personeel
Temperatuur in het koelvak is te hoog	De koeling is niet voldoende opgebouwd	Sluit de transportwagen minimaal 6 uur op de stroomvoorziening aan.	Bedieningspersoneel
	Koeling is bevroren	Ontdooi de koeling	Bedieningspersoneel
	De koeling is defect	De koeling moet door een servicemonteur voor koeltechniek gerepareerd of vervangen worden.	Servicemonteur koeltechniek
Display van de bedieningseenheid is donker, geforceerde koeling is niet actief	Interne accu is leeg	Transportwagen aansluiten op de stroomvoorziening, de ijsopslag opbouwen en de accu opladen volgens het hoofdstuk "Ingebruikneming".	Bedieningspersoneel
Display van de bedieningseenheid is donker, geforceerde koeling is actief	Display is defect.	Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien om het display en de bedieningseenheid te vervangen.	Elektricien
Koelpellet is ondanks de stroomvoorziening niet opgeladen.	De aansluiting is niet correct gemaakt	Controleer of de aansluitingen aan de transportwagen en in de wandcontactdoos goed vastzitten. Controleer of de koeling werkt door te luisteren of de compressor aanspringt en na een half uur of de temperatuur daalt.	Bedieningspersoneel
	Er kan geen aansluiting gemaakt worden	Bel een servicemonteur en laat deze de stekker en de kabel controleren.	Onderhoudsmonteur
	De koeling is defect	De koeling moet door een servicemonteur voor koeltechniek gerepareerd of vervangen worden.	Servicemonteur koeltechniek
Displayaanduiding [F IH] en akoestisch waarschuwingssignaal uit te schakelen	Temperatuursensor gebroken	Druk op de toets AB om het waarschuwingssignaal uit te schakelen. Neem contact op met een servicemonteur.	Onderhoudsmonteur

Foutbeschrijving	Oorzaak	Verhelpen	Personeel
Koelmiddel lekt	Beschadiging van het koelcircuit	Zones goed ventileren. Transportwagen van de stroomvoorziening loskoppelen. De koeling moet door een servicemonteur voor koeltechniek gerepareerd of vervangen worden.	Servicemonteur koeltechniek
HDS Alma aandrijfwielen transporteren de transportwagen niet	De aandrijving is geheven	Laat de aandrijving zakken.	Bedieningspersoneel
	Mechanische of elektrische storing	Hef de aandrijving en roep een servicetechnicus op	Bedieningspersoneel
Transportwagen met HDS Alma aandrijving rijdt niet	Accu leeg	Verbind transportwagen met de stroomvoorziening. De laadstatus van de buffetwagen is zichtbaar in het venster van de accubox.	Bedieningspersoneel
	Accu defect	Laat de buffetwagen controleren door bevoegd deskundig personeel.	Onderhoudsmonteur
	Sleutelschakelaar niet ingeschakeld	Schakel de sleutelschakelaar in.	Bedieningspersoneel
	Noodstopknop bediend	Noodstopknop ontgrendelen	Bedieningspersoneel

8.5 Reparatie en reserveonderdelen

Reserveonderdelen en toebehoren zijn via de klantenservice leverbaar. Vervang defecte onderdelen alleen door originele reserveonderdelen. Alleen zo kan een veilige bediening gewaarborgd worden. Vermeld bij uw bestelling van reserveonderdelen of bij de klantenservice altijd het ordernummer en de gegevens op het typeplaatje. Deze gegevens voorkomen vragen en zorgen voor een snellere verwerking.

8.6 Weer in gebruik nemen

Het apparaat mag alleen in een onberispelijke toestand, volgens de voorschriften en met inachtneming van de gebruiksaanwijzing in bedrijf worden gesteld. Controleer de transportwagen voor elke inbedrijfstelling op zichtbare beschadigingen. Informeer bij beschadigingen onmiddellijk de bevoegde personen. Neem alleen technisch onberispelijke transportwagens in gebruik.

- Controleer de functies van de transportwagen, met name de blokkeerremmen en de koeling.
- Reinig de transportwagen grondig voordat u hem weer in gebruik neemt.

Datum en tijd actualiseren

! AANWIJZING

Laag batterijniveau bij niet-bedrijf

Na 480 uur (2 weken) zonder stroomaansluiting is de accu van de intern ingebouwde besturing volledig ontladen en de gegevens voor tijd en datum moeten opnieuw worden geprogrammeerd.

- Sluit de transportwagen als deze niet wordt gebruikt om de 2 weken gedurende ten minste 3 uur aan op de stroomvoorziening om de accu volledig op te laden.
- Actualiseer bij een ontladen accu de datum en tijd van de besturing.

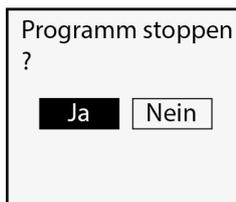
Programma stoppen

Het programma moet stopgezet zijn om de datum en tijd te kunnen instellen.

1. ➔ Maak de afdekking met het display voor de besturing van de geforceerde koeling los.
2. ➔ Druk tegelijkertijd op de toetsen ◀ en ▶.
 - ➔ De huidige datum en tijd worden weergegeven.
3. ➔ Druk op de **ESC**-toets om naar de programmamodus te gaan.



4. ➔ Selecteer via de ▼ ▲-toetsen de knop [Stoppen].
5. ➔ Bevestig de invoer met de **OK**-toets.



6. ➔ Selecteer via de ◀-toets de knop [Ja].
7. ➔ Bevestig de invoer met de **OK**-toets.
 - ➔ Het programma stopt.

Datum en tijd instellen



1. ➔ Selecteer via de ▼ ▲-toetsen de knop [Setup].
2. ➔ Bevestig de invoer met de **OK**-toets.



3. Selecteer via de -toetsen de knop [Tijd].

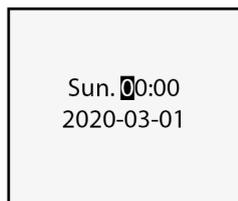
4. Bevestig de invoer met de -toets.



5. Selecteer via de -toetsen de knop [Tijd instellen].

6. Bevestig de invoer met de -toets.

➔ Er verschijnt een cijferveld voor het invoeren van tijd en datum.



7. Selecteer via de -toetsen de gewenste positie.

Stel via de -toets de gewenste waarde in.

8. Bevestig de invoer met de -toets.

➔ Datum en tijd zijn ingesteld.

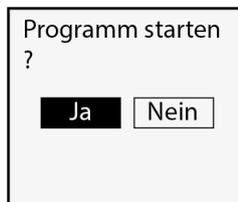
Programma starten

1. Druk op 2x op de -toets om naar de programmamodus te gaan.



2. Selecteer via de -toetsen de knop [Starten].

3. Bevestig de invoer met de -toets.



4. Selecteer via de -toets de knop [Ja].

5. Bevestig de invoer met de -toets.

➔ Het programma start.

6. Druk de afdekking met het display voor de geforceerde koeling weer in de buffetwagen.

➔ Het buffetwagen is klaar voor gebruik.

9 Afvalverwerking



Help ons om ons milieu te beschermen. Laat materialen recyclen.

- Laat de transportwagen door recyclingbedrijven demonteren en afvoeren. Alle materialen zijn recyclebaar.
 - Elektrische onderdelen mogen alleen door gekwalificeerde elektriciens worden gedemonteerd.
 - Het koelsysteem mag alleen door een servicemonteur voor koeltechniek worden gedemonteerd.
-

Personeel:

- Servicemonteur koeltechniek
- Elektriciens
- Onderhoudsmonteur

Verwijder het product volgens de onderstaande stappen.

1. Demonteer de elektrische onderdelen.
2. Tap het koelmiddel en de koelpekel op de juiste manier af.
3. Voer het koelmiddel en de koelpekel op de juiste manier af.
4. Lever de componenten in bij gecontroleerde afvoerpunten.

Onderhoudsdocumentatie

Interval	halfjaarlijks	halfjaarlijks	jaarlijks	jaarlijks	jaarlijks	jaarlijks	jaarlijks
Test/activiteit	Elektrische functies van de koeling controleren	Koelvermogen en werkelijke temperatuur controleren.	Controleer de gehele eenheid op vervorming en mechanische schade, de doeltreffendheid van de blokkeerrem, de mechanische sterkte van de wielen, de functionaliteit van de centrale blokkeerrem.	Controleer de elektrische beschermingsgeleider (VDE 0701): Grenswaarde voor de weerstand van de beschermingsgeleider < 100 mΩ	DGUV V3-meting uitvoeren voor mobiele bedrijfsmiddelen.	Koelingsregelaar controleren. Onderhoudsinterval resetten.	Documentatie controleren
Verantwoordelijkheid	Elektriciens	Onderhoudsmonteur koeltechniek	Onderhoudsmonteur	Elektriciens	Elektriciens	Onderhoudsmonteur koeltechniek	Operator
Datum							
Bedrijf en naam							
Handtekening							
Datum							
Bedrijf en naam							
Handtekening							
Datum							
Bedrijf en naam							
Handtekening							
Datum							
Bedrijf en naam							
Handtekening							
Datum							
Bedrijf en naam							
Handtekening							

Kopieer dit sjabloon voor uw documentatie.

Beknopte handleiding

Gebruiksaanwijzing in acht nemen

De beknopte handleiding vervangt de gebruiksaanwijzing niet. Neem de opmerkingen in de gebruiksaanwijzing in acht.

Koelfunctie

De Mobis Buffetwagen koelt met een N'Ice & Easy® koudeaccumulator. Tijdens de afkoelingsfasen wordt het koude reservoir afgekoeld. Een convectiekoelsysteem verdeelt de kou in het gekoelde ladeblok. In de uitvoerfase kan de afgekoelde koelcel tot 2 uur van het net worden losgekoppeld. De regeling koelt het koelhuis op de geprogrammeerde uitgangstijden.

- Sluit de Mobis Buffetcart aan op het stroomnet.
- U kunt de Mobis Buffetcart tijdens de serveertijd maximaal 2 uur zonder stroom gebruiken.
- U kunt de Mobis Buffetcart tijdens de afkoeltijd ca. 3 minuten van het lichtnet loskoppelen.
- Laat de convectiekoeling altijd aan.
- Noteer de ingestelde uitgangstijden in de tabel.

Fase	Start	Einde

Wagen in bedrijf nemen

De wagen moet gedurende 12 uur voorkoelen om levensmiddelen goed te koelen in netvrij bedrijf.

1. Sluit de wagen aan op de stroomvoorziening.
2. Controleer de juiste aansluiting van het meegeleverde stopcontact.
3. Druk op de aan-uit-schakelaar .
 - ➔ Het display toont de werkelijke temperatuur in de koelruimte aan.

Werkelijke temperatuur instellen

1. Druk op de SET-toets .
 - ➔ Het display toont de gewenste temperatuur.
2. Houd de SET-toets ingedrukt en kies met de op- en neer-toetsen de gewenste temperatuur.
 - ➔ De gewenste temperatuur is gewijzigd.

Wagen laden

1. Beveilig de transportwagen met de blokkeerremmen.
2. Controleer de temperatuur op het display.
3. Laad de transportwagen. Let op de maximale hoogte voor GN-bakken.

Voedsel verdelen

1. Open de laden slechts kort om er iets uit te nemen.
2. Sluit de laden onmiddellijk na het uitnemen..

Rijden met de wagen

WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar

Ongecontroleerd rollende transportwagens kunnen mensen verpletteren.

- Laat de transportwagen nooit onbeheerd rollen.
- Rijd niet op of af hellingen tenzij u de transportwagen kunt controleren. Indien nodig een tweede persoon inzetten.
- Parkeer de transportwagen alleen op horizontale oppervlakken.
- Beveilig de transportwagens bij het neerzetten altijd met de blokkeerremmen tegen wegrijden.
- Zet de uitlijning van de wielen in de "rechtuit"-richting.

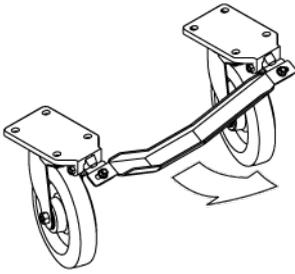
1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Maak de blokkeerremmen los.
 - ➔ U kunt de transportwagens verplaatsen.
3. Beveilig de stilstaande transportwagens met de blokkeerremmen.

Mobis® Buffetcart Plus

HUPFER

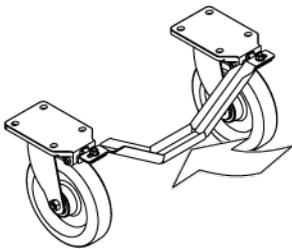
Richtingsfixatiewielen (optioneel)

De wielen worden in de "rechtuit"-richting via de centrale blokkeerrem vastgezet.



- ▮ Zet de uitlijning van de wielen vast zoals op de afbeelding.
 - ➔ Met vergrendelde richting van de wielen stabiliseert het rijgedrag van de transportwagen op langere rijafstanden.
 - ➔ De richtingsfixatie vergrendelt hoorbaar.

U kunt de richtingsfixatie losmaken om in krappe ruimtes te manoeuvreren.



1. ▮ Maak de uitlijning van de wielen los zoals aangegeven in de afbeelding.
 - ➔ De wielen zijn vrij om te bewegen.
2. ▮ Activeer vervolgens de richtingsfixatie weer.