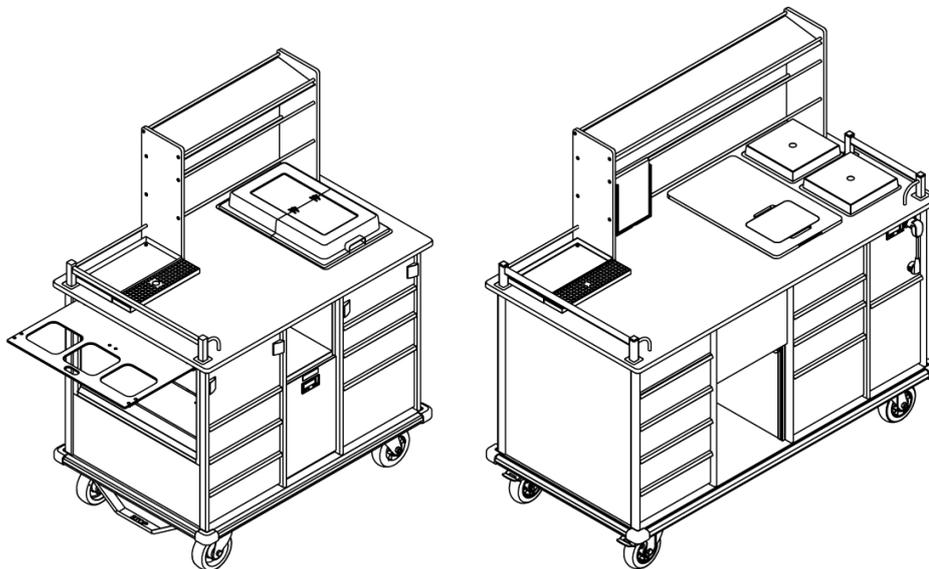


HUPFER

Betriebsanleitung



Mobis® Buffetcart Plus

Mobis/P BC-40, BC-25

Vor Gebrauch sorgfältig lesen und für späteres Nachschlagen aufbewahren.

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: 05.10.2021
Index: 2, 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 2021

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Informationen.....	5
	1.1 Produktinformationen.....	5
	1.2 Zielgruppe.....	5
	1.3 Symbole.....	6
	1.4 Beschilderung.....	6
2	Produktbeschreibung.....	7
	2.1 Funktion.....	7
	2.2 Übersicht.....	7
	2.3 Ausstattungsmerkmale.....	9
	2.4 Varianten.....	11
	2.5 Ausstattungsoptionen.....	11
	2.6 Technische Daten.....	12
	2.7 Typenschild.....	12
3	Sicherheitsinformationen.....	13
	3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	13
	3.2 Bestimmungswidrige Verwendung.....	14
	3.3 Sicherheitshinweise.....	14
	3.3.1 Allgemein.....	14
	3.3.2 Transport.....	15
	3.3.3 Betrieb und Bedienung.....	15
	3.3.4 Reinigung.....	15
	3.3.5 Wartung.....	16
	3.3.6 Sicherheitseinrichtungen.....	16
4	Transport.....	16
	4.1 Auslieferung.....	17
	4.2 Innerbetrieblicher Transport.....	17
	4.3 Anheben.....	17
5	Inbetriebnahme.....	18
6	Bedienung.....	19
	6.1 Gerät bedienen.....	20
	6.2 Wagen bewegen.....	21
	6.3 Speisen kalthalten.....	25

6.4	Speisen ausgeben.....	25
6.5	Betrieb beenden.....	26
7	Pflege und Reinigung.....	26
7.1	Reinigungsintervalle.....	26
7.2	Zulässige Reinigungsarten.....	27
7.3	Zulässige Reinigungsmittel.....	29
7.4	Materialkompatibilität.....	30
7.5	Manuell reinigen.....	31
7.6	Desinfizieren.....	31
8	Wartung und Reparatur.....	32
8.1	Wartungsintervalle.....	33
8.2	Wartungstätigkeiten.....	33
8.3	Fehlermeldungen.....	35
8.4	Fehlerdiagnose.....	36
8.5	Reparatur und Ersatzteile.....	37
8.6	Wiederinbetriebnahme.....	37
9	Entsorgung.....	38

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

Zielgruppen

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

Bediener

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

Betreiber

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

- 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.

! ACHTUNG

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



„Hinweise“ 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.

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

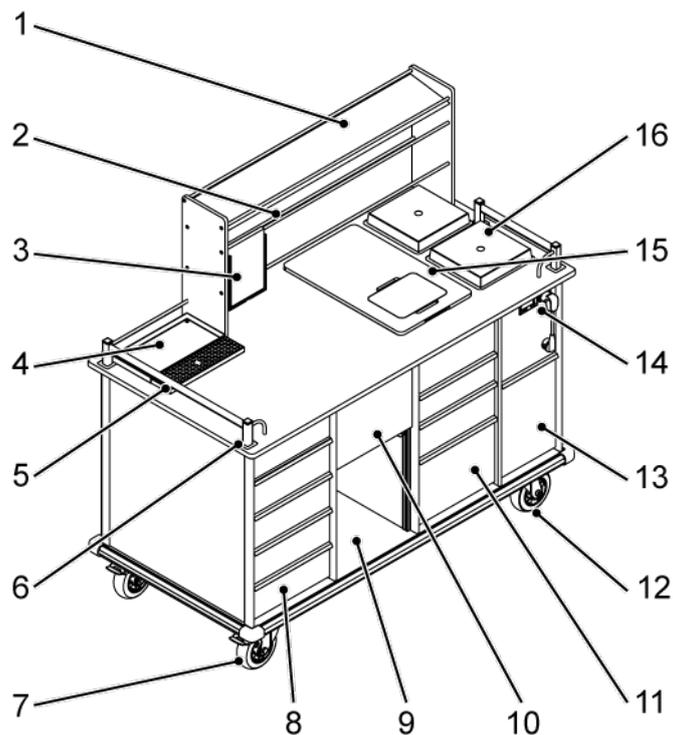


Abb. 1: Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-40

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

Die Anordnung der Bauteile kann je nach Optionen variieren.

Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

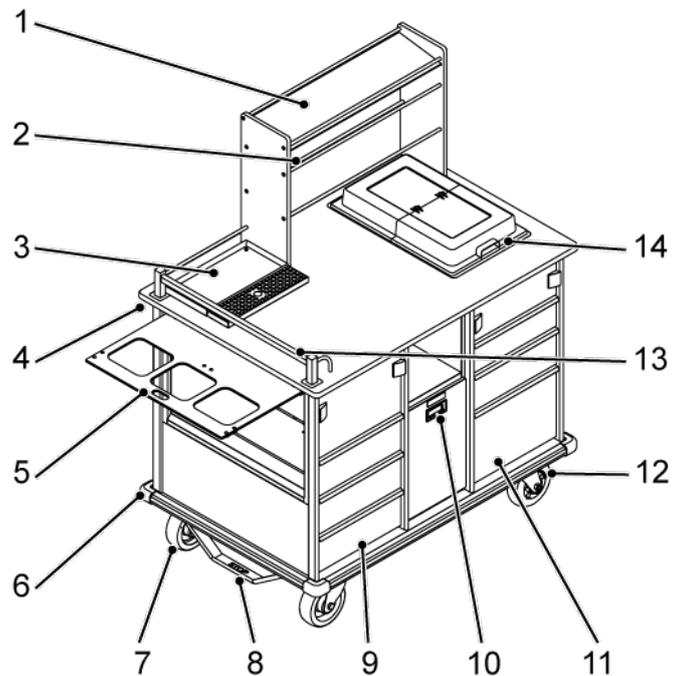


Abb. 2: Übersicht Mobis® Buffetcart Plus – BC-25

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

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.

Der Verflüssigersatz baut den Kältespeicher auf sobald der Buffetcart mit Strom versorgt wird. Im dauerhaften Netzbetrieb durchläuft die Kühlung einen Kühl-Abtau-Zyklus. In der 4-stündigen Kühlphase wird der Kältespeicher aufgebaut. In der 1-stündigen Abtauphase ist der Kompressor abgeschaltet. Die Abtauphase ist notwendig, um das Vereisungsrisiko der Kühlrippen und der Kühlplatte zu mindern. .

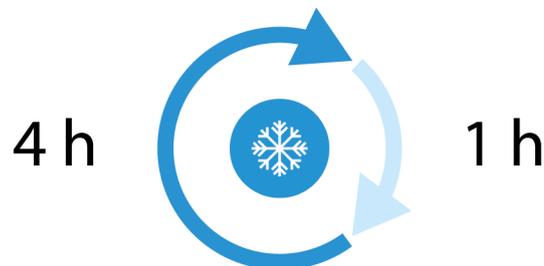


Abb. 3: Kühl- und Abtau-Zyklus im dauerhaften Netzbetrieb

Während der Trennung von der Stromversorgung wird der Kühl-Abtau-Zyklus nicht gesteuert. Ein Steuerung überwacht den Zyklus auch während der Trennung von der Stromversorgung. Nach der Trennung von der Stromversorgung muss der Mobis® Buffetcart für ca. 4 Stunden mit der Stromversorgung verbunden sein, damit der Kältespeicher wieder aufgebaut wird. Im laufenden Betrieb darf der Buffetcart für max. 2 Stunden von der Stromversorgung getrennt werden.

! ACHTUNG

Ausfall der Kühlung durch Vereisung

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

- Lassen Sie die Steuerung stets eingeschaltet.
- Schließen Sie die Schubladen immer vollständig.
- Decken Sie die Kühlplatte nach der Speisenverteilung ab.
- Öffnen Sie die Schubladen nur kurzzeitig.

Die automatische Umluftfunktion 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.

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

Der eingesetzte Kälte Träger 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 Kälte Träger ungiftig und ökologisch unbedenklich.

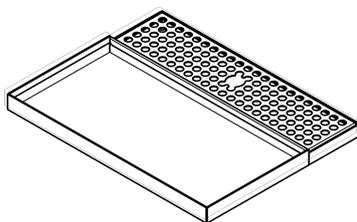
Schubladen

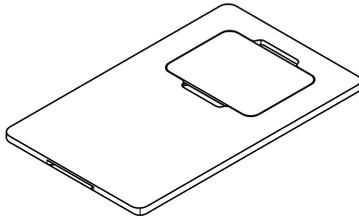
Alle Schubladen sind Rahmenschubladen, in die Gastronorm-Behälter eingehängt werden. In jede Schublade passt jeweils ein Gastronorm-1/1-Behälter oder die entsprechende Anzahl von kleineren Behältern der Größe 1/2, 1/3 oder 2/4.

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 Buffetcart. 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.

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.

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

¹ Die Angaben sind Näherungswerte. Abweichungen sind möglich.

2.7 Typenschild

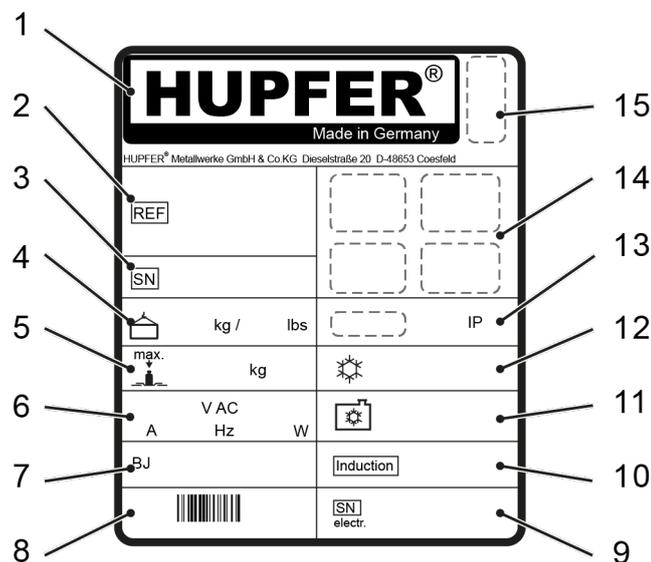


Abb. 4: Typenschild

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Hersteller und Anschrift | 5 Nutzlast |
| 2 Typbezeichnung und Artikelnummer | 6 Elektrischer Anschluss |
| 3 Auftragsnummer | 7 Baujahr |
| 4 Gewicht | 8 Artikelnummer als Barcode |

9	Elektrische Seriennummer	13	Schutzzeichen
10	Induktionsfrequenz	14	ggf. Prüfzeichen/CE-Kennzeichen
11	Kältemittel	15	Altgeräteentsorgung
12	Kälteleistung		

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 Buffetcart eingehalten werden.

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

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

3.2 Bestimmungswidrige Verwendung

Bestimmungswidrig sind alle nicht bestimmungsgemäßen Einsatzzwecke. Die bestimmungswidrige Verwendung des 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

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.

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.

4 Transport

WARNUNG

Quetschgefahr durch unsachgemäßen Transport

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

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

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

WARNUNG

Quetschgefahr

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

- Sichern Sie das Gerät während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab.
- Fixieren Sie die Rollenausrichtung in Richtung "Gerade aus".

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".

ACHTUNG

Kompressorschaden

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

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

ACHTUNG

Bedienpersonal einweisen

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



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 20
4. ➤ Schließen Sie alle Schubläden.
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



WARNUNG

Brennbares Kältemittel

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

- Verschießen Sie die Belüftungsöffnungen im Wagenboden nicht.



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".

! ACHTUNG

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.

6.1 Gerät bedienen

Kühlung bedienen

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

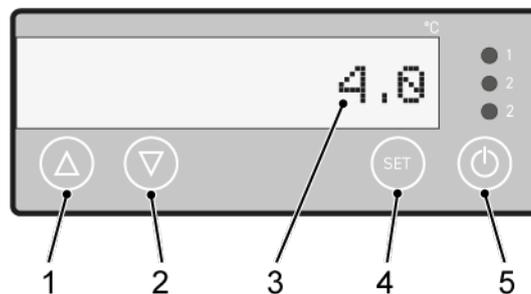


Abb. 5: Übersicht Display

- 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.

ACHTUNG

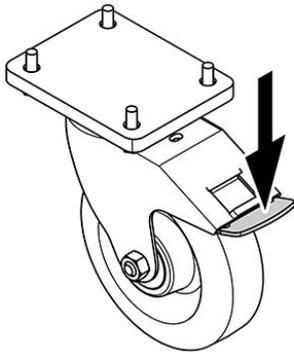
Beschädigung des Steckers

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

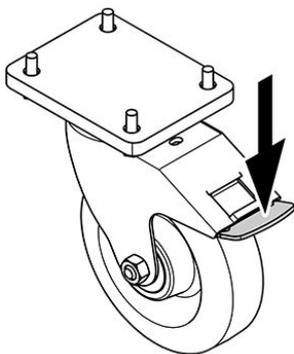
Lenkrollen mit Feststeller können die Dreh- und Schwenkbewegung der Rolle blockieren. Wenn die Feststeller an beiden Lenkrollen betätigt sind, ist der Wagen gegen Wegrollen gesichert.



→ Betätigen Sie den Feststeller wie links gezeigt.

➔ Die Rolle blockiert die Dreh- und Schwenkbewegung.

Feststeller lösen



→ Lösen Sie den Feststeller wie links gezeigt.

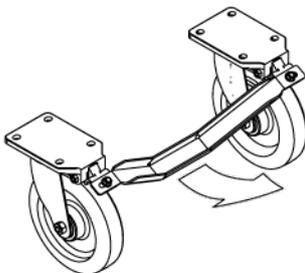
➔ Die Rolle kann drehen und schwenken.

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.

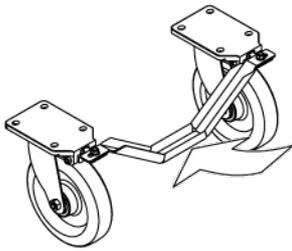
➔ Die Rolle blockiert die Dreh- und Schwenkbewegung



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.

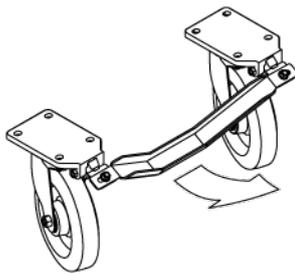
- Betätigen Sie die Richtungsfixierung der Rollen.
- Lösen Sie die Richtungsfixierung nur bei stehendem Wagen und auf waagerechten Ebenen.

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.

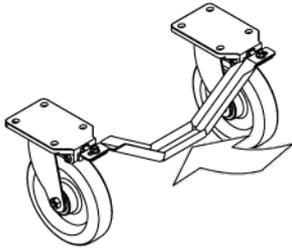


Richtungsfixierung lösen

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.

6.3 Speisen kalthalten

! ACHTUNG

Ausfall der Kühlung durch Vereisung

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

- Lassen Sie die Steuerung stets eingeschaltet.
- Schließen Sie die Schubladen immer vollständig.
- 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.

7 Pflege und Reinigung



GEFAHR

Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung

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

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

7.1 Reinigungsintervalle

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

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.

! ACHTUNG

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.

! ACHTUNG

Lagerschäden

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

- Sprühen Sie nicht direkt auf die Lager der Rollen.

! ACHTUNG

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

! ACHTUNG

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.

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.

Der Kältekreislauf und dessen Komponenten müssen einmal jährlich von kältetechnischem Fachpersonal überprüft und ggf. gewartet werden. Die Arbeiten müssen den kältetechnischen Regeln entsprechen (VDMA 24020-2).

Achten Sie auf die korrekte Füllmenge, wenn Sie die Kälteanlage mit Kältemittel befüllen. Befüllen Sie die Kälteanlage nur mit Kältemittel, das auf dem Typenschild angegeben ist.

Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von geschulten Service-Technikern durchgeführt werden.

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.	Bediener
	Kühlung ist vereist	Enteisen Sie die Kühlung	Bediener
	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	Bediener
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.	Bediener
	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 Warnton	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

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.

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.

Allgemein

- Schließen Sie den Buffetcart an die Stromversorgung an. So wird der Kältespeicher aufgebaut und der interne Akku geladen.
- Lassen Sie die Umluftkühlung immer eingeschaltet.
- Sie können den Buffetcart für max. 2 Stunden von der Stromversorgung trennen. Der interne Kältespeicher kühlt in der Zeit die Lebensmittel im gekühlten Schubladenblock. Verbinden Sie den Buffetcart danach für ca. 4 Stunden mit der Stromversorgung.

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 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.

Rifix-Rollen (optional)

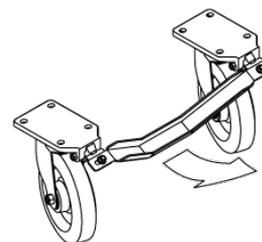
Über den Zentraltritt werden die Rollen in die Richtung "geradeaus" fixiert.

- ➔ 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.

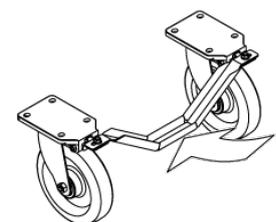
Sie können die Richtungsfixierung zum Manövrieren auf engem Raum lösen.

1. ➔ Lösen Sie die Rollenausrichtung wie in der Abbildung gezeigt.
 - ➔ Die Rollen sind frei beweglich.
2. ➔ Aktivieren Sie die Richtungsfixierung anschließend wieder.

fixieren

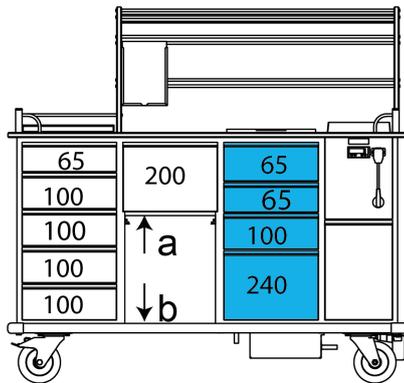


lösen



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 in der Abbildung.



"65"	max. Höhe für GN-Behälter in der Schublade
blau	gekühlte Schubladen
a	Ablage für Kühlpatten-Abdeckung
b	Ablage für Tablett

Speisen ausgeben

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