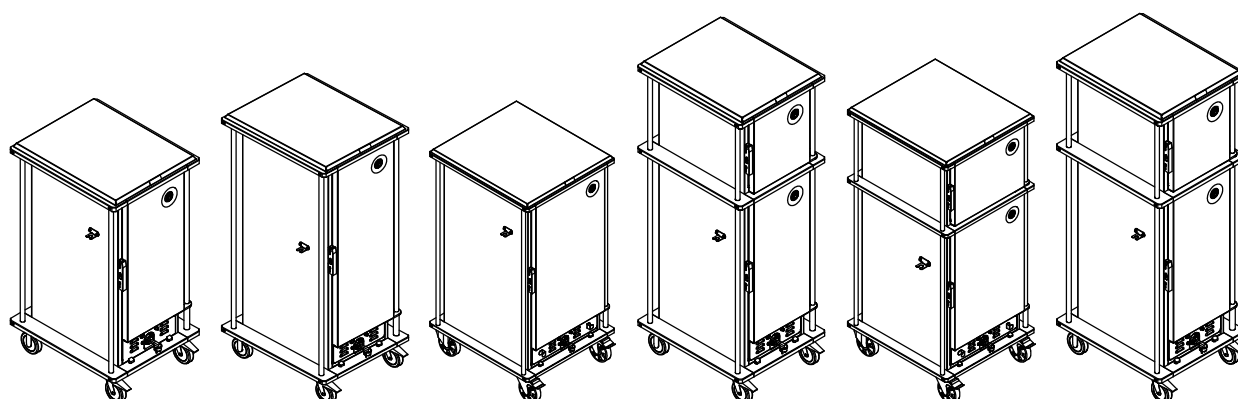


Gebruiksaanwijzing



**HUPFER® Köhler® Banketwagen verwarmd |
neutraal**

**BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN | BKW1/36 B-GN | BKW1/14 L-
GN+5PK | BKW1/28 B-GN+10PK | BKW1/23 L-GN**

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	HUPFER[®] Köhler[®] Banketwagen verwarmd neutraal
Apparatuurtype/n	BKW1/14 L-GN BKW1/20 L-GN BKW1/36 B-GN BKW1/14 L-GN+5PK BKW1/28 B-GN+10PK BKW1/23 L-GN
Fabrikant	HUPFER [®] Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld Postfach 1463 D-48634 Coesfeld  +49 2541 805-0  +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Om een veilige werking te garanderen en om schade te voorkomen, dient u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door te nemen!

Zorg ervoor dat het bedieningspersoneel attent is gemaakt op mogelijke gevaren en mogelijke foutieve bedieningen.

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden conform de eisen van de markt en de stand van de techniek ontwikkeld. **HUPFER[®]** behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de producten en de bijbehorende technische documentatie, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. Doorslaggevend zijn de beschreven specificaties en functies en de gegevens en gewichten die in de orderbevestiging als bindend worden gewaarborgd.

Versie handboek
91101983_A4

1.2 Inhoudsopgave

1	Inleiding	2
1.1	Apparatuurinformatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Lijst van afkortingen	5
1.4	Begripsdefinities	6
1.5	Oriëntatieaanduidingen	7
1.6	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	8
1.6.1	Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek	8
1.6.2	Overkoepelende aanwijzingen en aanduiding van aanwijzingen	8
2	Veiligheidsaanwijzingen	9
2.1	Inleiding	9
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	9
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat	10
2.3.1	Aanvullende veiligheidsaanwijzingen voor verwarmbare apparaten	10
2.4	Veiligheidsaanwijzingen voor het transport	11
2.5	Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud	11
2.6	Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen	11
2.7	Aanwijzingen voor specifieke gevaren	12
3	Beschrijving en technische gegevens	13
3.1	Specificaties	13
3.2	Doelmatig gebruik	13
3.3	Onjuist verkeerd gebruik	13
3.4	Apparaatbeschrijving	14
3.4.1	BKW1/14 L-GN BKW1/20 L-GN BKW 1/36 B-GN	14
3.4.2	BKW1/14 L-GN+5P BKW1/28 B-GN+10PK	14
3.4.3	BKW1/23 L-GN	15
3.4.4	Apparaatbeschrijving	15
3.5	Technische gegevens	16
3.6	Typeplaatje	18
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	19
4.1	Transport	19
4.2	Inbedrijfstelling	19
4.3	Opslag en recycling	20
5	Bediening	21
5.1	Plaats en werking van de bedieningselementen	21
5.2	Werking	22
5.2.1	Verwarmde banketwagens	22
5.2.2	Neutrale banketwagens	24
5.3	Maatregelen voor het bedrijfseinde	25
5.3.1	Verwarmde banketwagens	25

5.3.2	Neutrale banketwagen	25
6	Opsporen en verhelpen van storingen	26
6.1	Veiligheidsmaatregelen	26
6.2	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	26
6.3	Fouten- en maatregelentabel	26
7	Reiniging en onderhoud	27
7.1	Veiligheidsmaatregelen	27
7.2	Hygiënemaatregelen	27
7.3	Reiniging en onderhoud	27
7.4	Speciale onderhoudsinstructies	28
8	Onderdelen en accessoires	30
8.1	Veiligheidsmaatregelen	30
8.2	Aanwijzingen voor de servicewerkzaamheden	30
8.3	Lijst van onderdelen en toebehoren	30
9	Appendix	31
9.1	Protocol van de veiligheidsinstructies	31

1.3 Lijst van afkortingen

Afkorting	Definitie																				
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Regels ongevallenverzekering)																				
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Voorschriften ongevallenverzekering)																				
CE	Communauté Européenne Europese Gemeenschap																				
DIN	Duits instituut voor normalisatie, technische regels en technische specificaties																				
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Onderdeel of slijtdeel)																				
EC	European Community Europese Gemeenschap																				
EN	Europäische Norm (Europese Norm) Geharmoniseerde norm voor de EU-zone																				
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Risicoanalyse van kritische controlepunten																				
IP	International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermingsgraad van een behuizing aan. <table> <tr> <th>Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen</th><th>Tweede cijfer: Bescherming tegen water</th></tr> <tr> <td>0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen</td><td>0 Geen bescherming tegen water</td></tr> <tr> <td>1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm</td><td>1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels</td></tr> <tr> <td>2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm</td><td>2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)</td></tr> <tr> <td>3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm</td><td>3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn</td></tr> <tr> <td>4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm</td><td>4 Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen</td></tr> <tr> <td>5 Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin</td><td>5 Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek</td></tr> <tr> <td>6 Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof</td><td>6 Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)</td></tr> <tr> <td></td><td>7 Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen</td></tr> <tr> <td></td><td>8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen</td></tr> </table>	Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen	Tweede cijfer: Bescherming tegen water	0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen	0 Geen bescherming tegen water	1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels	2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm	2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)	3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm	3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn	4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm	4 Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen	5 Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5 Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek	6 Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6 Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)		7 Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen		8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen
Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen	Tweede cijfer: Bescherming tegen water																				
0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen	0 Geen bescherming tegen water																				
1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels																				
2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm	2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)																				
3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm	3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn																				
4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm	4 Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen																				
5 Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5 Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek																				
6 Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6 Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)																				
	7 Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen																				
	8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen																				
LED	Light Emitting Diode Lichtdiode																				
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung (Verordening levensmiddelenhygiëne)																				
RCD	Residual Current Device Fehlerstromschutzeinrichtung (FI) (Aardlekschakelaar)																				
STB	Sicherheitstemperaturbegrenzer (Veiligheidstemperatuurbegrenzer)																				

1.4 Begripsdefinities

Begrip	Definitie
Beschermingsklasse	0 — I  II  III 
Bestand tegen wasinstallaties	Het apparaat is beperkt geschikt voor de reiniging in een automatische wasinstallatie. Een hygiënisch onberispelijk, reproduceerbaar reinigings- en drogingsresultaat is mogelijk, maar niet gegarandeerd. De buiten- en binnenbehuizingen zijn standaard afgewerkt. Water dat binnendringt in holtes van de constructie van het apparaat kan ongehinderd weglopen na het binnendringen. Een ophoping van water in holtes wordt zo voorkomen. De geïnstalleerde elektrische onderdelen en elektrische bedradingen worden door geschikte afdichtingen (bijv. labyrintranden, afdichtingsprofielen, kabelkanalen) tegen het binnendringen van water beschermd. De beschermingsgraad IPX6 (sterke waterstralen) volgens DIN EN 60529 (VDE 0470) is gegarandeerd. De overdracht van water na het droogproces is mogelijk.
Cloche	Ronde afdekkap voor het warmhouden van gerechten op borden of platen.
Controle, controleren	Vergelijking met bepaalde toestanden en/of eigenschappen, bijv. bij beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Convectie	Overbrenging van een fysische eigenschap of grootheid (bijv. warmte of kou) door stromingen in gasen of vloeistoffen.
Cook&Chill-keukens	"Koken en koelen": Keukens, waarin warme maaltijden na het gaar worden zo snel mogelijk gekoeld worden.
Cook&Serve- keukens	"Koken en serveren": Keukens, waarin warme maaltijden onmiddellijk na de voorbereiding worden geserveerd of tot het consumeren warm worden gehouden.
Corrosie	De chemische reactie van een metaalhoudende stof met zijn omgeving, bijv. roest.
Elementvorming	Ook: contactcorrosie. Treedt op bij verschillende edelmetalen in nauw contact. Voorwaarde voor dit proces is een corrosief medium tussen de beide metalen, bijv. water of ook normale luchtvochtigheid.
EM-veld	Elektrisch, magnetisch of elektromagnetisch veld, dat door zijn veldsterkte en fasevorming wordt beschreven.
EN-dienblad	Euro-norm-dienblad beschrijft een dienblad met standaardafmetingen. EN 1/1 komt overeen met 530×370 mm, EN 1/2 komt overeen met 370×265 mm.
Gastronorm	Gastronorm is een wereldwijd geldend maatsysteem dat bijv. in levensmiddelenverwerkende bedrijven of grootkeukens wordt toegepast. Door de toepassing van gestandaardiseerde afmetingen kunnen levensmiddelenbakken probleemloos worden uitgewisseld. De basismaat Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 530×325 mm. Inzetelementen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
Geautoriseerde vakman	Onder een geautoriseerde vakman verstaat men een vakman die is opgeleid door de fabrikant of de geautoriseerde dienst of door een onderneming die hiermee is belast door de fabrikant.
Geïnstruëerde personen	Een geïnstruëerd persoon is iemand die instructies en indien nodig een opleiding heeft gekregen aangaande de toegewezen taken en mogelijke gevaren bij een ondeskundig gedrag, en die ook op de hoogte is van noodzakelijke veiligheidsinrichtingen en veiligheidsmaatregelen.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel bestaat uit personen die op basis van hun opleiding, ervaring, scholing en door hun kennis van de geldende normen, bepalingen, ongevalpreventievoorschriften en bedrijfsomstandigheden, toestemming hebben gekregen van degene die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de installatie om de noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren en die daarbij mogelijke gevaren kunnen herkennen en gevaarlijke situaties kunnen vermijden (definitie voor vakmannen volgens IEC 364).

Begrip	Definitie
Geschikt voor wasinstallaties	Het apparaat is onbeperkt geschikt voor de reiniging in een automatische wasinstallatie. In overleg met de fabrikant van de wasinstallatie is het mogelijk om een door een derde partij (klant) te bepalen constant hygiënisch reinigings- en drogingsresultaat te bereiken. De buiten- en binnenbehuizingen zijn volledig dicht afgewerkt. Waterstralen kunnen niet binnendringen in holtes van het apparaat. De geïnstalleerde elektrische onderdelen en elektrische bedradingen worden door geschikte afdichtingen tegen het binnendringen van water beschermd. De beschermingsgraad IPX6 (sterke waterstralen) volgens DIN EN 60529 (VDE 0470) is gegarandeerd. Er vindt geen wateroverdracht plaats na het droogproces.
GN-dienblad	Gastronorm-dienblad geeft een dienblad met genormeerde afmetingen aan. GN 1/1 komt overeen met 530×325 mm, GN 1/2 komt overeen met 325×265 mm.
H1	Hygiënestandaard (NSF/USDA) voor smeervetten die voor het technisch onvermijdbaar contact met levensmiddelen geschikt zijn.
HACCP	Het HACCP-concept is een preventief systeem dat de veiligheid van levensmiddelen en consumenten moet waarborgen.
Heffen	Een beweging, bijv. de loodrechte beweging van de geleidingskorf van onder naar boven.
Keuring, keuren	Vergelijking met bepaalde waarden, zoals gewichten, draaimomenten, volumes, temperaturen.
LMHV	Verordening levensmiddelenhygiëne, verordening over eisen aan de hygiëne bij het vervaardigen, behandelen en in de handel brengen van levensmiddelen
Machineveiligheid	Onder het begrip machineveiligheid worden alle maatregelen gedefinieerd die persoonlijk letsel moet voorkomen. Basis zijn nationaal en voor de gehele EG geldige verordeningen en wetten voor de bescherming van gebruikers van technische apparaten en installaties.
Passivering	Een niet-metaalhoudende bescherm laag op metaalhoudend materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of vertraagt.
Porselein-norm	Porselein-norm is een door HUPFER® ontworpen maatsysteem voor porselein delen. De basismaat porselein-norm (PN) 1/1 bedraagt 220x160mm (1/2 PN voldoet aan 110x160mm, 1/4 PN voldoet aan 160x80 mm). De daarbij passende deksels hebben de volgende afmetingen: 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.
Schuko	Afkorting van "Schutz-Kontakt (veiligheidsstopcontact)", een in Europa gebruikelijk systeem van stekkers en stopcontacten.
Vakman	Onder een vakman verstaat men iemand die op basis van zijn vakopleiding, kennis, ervaring en kennis van de geldende bepalingen de opgedragen werkzaamheden kan beoordelen en mogelijke gevaren zelfstandig kan herkennen.
Veska-norm	Dienbladen volgens de Veska-norm worden nog steeds gebruikt voor de distributie van voedsel in ziekenhuizen, vooral in Zwitserland; de afmetingen ervan bedragen 530 x 375 mm.

1.5 Oriëntatieaanduidingen

Voor

Met 'vooraan' wordt de zijde aangeduid, waaraan zich de deur en de bedieningselementen bevinden en waar vanuit het apparaat gevuld wordt.

Achter

Met 'achter' wordt de van de voorzijde (vooraan) afgewende zijde aangeduid.

Rechts

Met 'rechts' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien rechts ligt.

Links

Met 'links' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien links ligt.

1.6 Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek

1.6.1 Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek

Dit handboek is opgebouwd uit functie- en taakgerichte hoofdstukken.

1.6.2 Overkoepelende aanwijzingen en aanduiding van aanwijzingen

De tekst van waarschuwingen en aanwijzingen verschijnt in contrast ten opzichte van de overige tekst en wordt door speciale pictogrammen aangeduid. Het pictogram kan de tekst van de veiligheidsaanwijzing echter niet vervangen. De tekst van de veiligheidsaanwijzing moet daarom altijd volledig worden gelezen. In deze gebruiksaanwijzing worden de waarschuwingen en aanwijzingen als volgt afgebakend en door middel van verschillende symbolen onderverdeeld in de onderstaande veiligheidscategorieën.

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat direct gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat indirect gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat potentieel gevaar voor lichamelijk letsel of materiële schade wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
OPMERKING	Korte beschrijving van de aanvullende informatie
	Er wordt op bijzondere omstandigheden gewezen of belangrijke aanvullende informatie verstrekt in verband met het desbetreffende onderwerp.
INFO	Korte titel
	Bevat aanvullende informatie om de werkzaamheden te vergemakkelijken of aanbevelingen die verband houden met het onderwerp.

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

Het hoofdstuk veiligheidsaanwijzingen verklaart de met het apparaat verbonden risico's in zin van de productaansprakelijkheid (volgens EU- laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG).

Veiligheidsaanwijzingen moeten voor gevaren waarschuwen en dienen persoonlijk letsel, milieuschade en materiële schade te helpen voorkomen. Zorg dat u alle veiligheidsaanwijzingen in dit hoofdstuk gelezen en begrepen heeft.

De geldende nationale en internationale veiligheidsvoorschriften inzake veiligheid bij het werken moeten daarbij in acht worden genomen. De exploitant is verantwoordelijk voor de aanschaf van de voorschriften die voor hem van toepassing zijn. De exploitant dient voor de meest recente voorschriften te zorgen; hij is verantwoordelijk dat de bediener vertrouwd wordt gemaakt met deze voorschriften.

Aanvullend aan deze gebruiksaanwijzing moeten de regels voor veiligheid en gezondheid van de vereniging van de industriële ongevallenverzekeringen in acht worden genomen. In het bijzonder wat betreft de hantering van hete voorwerpen en de daaraan verbonden gevaren (BGR 110 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in restaurants" en BGR 111 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in grootkeukens").

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

In deze gebruiksaanwijzing worden symbolen gebruikt om de aandacht te vestigen op gevaren die kunnen voorkomen uit de bediening of reinigingsprocessen. Het symbool wijst hierbij in beide gevallen op de aard en omstandigheden van het gevaar.

De volgende symbolen kunnen gebruikt worden:

	Algemeen gevaar
	Gevaarlijke elektrische spanning
	Gevaar van handletsel
	Gevaar door bekneeld raken
	Gevaar door hete oppervlakken
	Verbod op het bespuiten met water
	Handbescherming gebruiken

2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat

De veilige werking van het apparaat is slechts mogelijk indien het apparaat behoedzaam en voor de juiste doeleinden wordt gebruikt. Nalatigheid in de omgang met het apparaat kan tot gevaar voor lijf en leven van de bediener of derden leiden. Ook kan dit gevaar opleveren voor het apparaat zelf en voor andere goederen van de exploitant.

Om de veiligheid van het apparaat te garanderen, dient u de volgende punten in acht te nemen:

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in een technisch onberispelijke toestand, voor de juiste doeleinden en conform de gebruiksaanwijzing worden gebruikt, met inachtneming van de veiligheid en gevaren.
- Alle bedienings- en drukelementen moeten in een technisch onberispelijke en veilig functionerende toestand verkeren.
- Voor iedere inbedrijfstelling moet het apparaat op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Bij optredende schade onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de banketwagen stilzetten.
- Veranderingen of aanpassingen zijn uitsluitend toegestaan na overleg met de fabrikant en met diens schriftelijke toestemming.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor handmatig transport. Machinaal ondersteund transport is niet toegestaan. Gevaar voor letsel en beschadigingen.
- Maak voor het transport de beide blokkeerremmen los. Rijden met ingeschakelde blokkeerremmen kan leiden tot beschadigingen aan het loopwerk.
- De wagen mag uitsluitend over vlakke vloeren worden getransporteerd. Rijden over erg ongelijke vloeren of trappen kan beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- De banketwagen mag niet met de blokkeerremmen worden afgeremd. De beide blokkeerremmen zijn zo geconstrueerd dat zij uitsluitend kunnen voorkomen dat het apparaat zelfstandig in beweging komt. Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten. Na het neerzetten met de beide blokkeerremmen tegen weggrollen beveiligen.
- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Tijdens het transport altijd de schuifstangen met beide handen vasthouden, het apparaat tijdens het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen banketwagens kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel hulp voor het transport erbij halen.
- Een tot kantelen gebrachte banketwagen door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid nooit met de hand opvangen. Letselgevaar.
- Indien deze apparaten bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

2.3.1 Aanvullende veiligheidsaanwijzingen voor verwarmbare apparaten

- Voordat de stekker eruit of erin gestoken wordt, moet het apparaat worden uitgeschakeld. De stekker mag onder belasting alleen in het geval van nood eruit worden getrokken!
- Voor het transport het apparaat aan de draaiknop aan-/uitschakelaar uitschakelen, netstekker uittrekken en in de daarvoor bestemde houder inhangen.
- Voor de modellen BKW1/36 en BKW1/28 geldt bovendien: De aansluitkabel mag vanwege de brede uitvoering niet zijdelings worden opgehangen, maar moet in de houders aan de warmte-module worden gewikkeld.
- Netstekker nooit aan de aansluitkabel uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat nooit door trekken aan de aansluitkabel bewegen.
- Als de netstekker met water in contact gekomen is, moet deze worden gedroogd voordat hij weer in het stopcontact kan worden gestoken. Levensgevaar.

- Beschadigde netstekkers of aansluitkabels moeten voor gebruik van het apparaat door geautoriseerd, vakkundig personeel worden vervangen.
- In natte- en vochtige ruimtes geen verlengkabels gebruiken.
- De serviesgoed temperaturen kunnen hoger worden dan de toegestane maximumtemperaturen van 65°C voor apparaatoppervlakken die aangeraakt kunnen worden. Bij het serveren moeten daarom altijd beschermhandschoenen worden gedragen. Verbrandingsgevaar.
- Serviesgoed bestaande uit kunststof, boven- en ondergedeelten van kunststof-isoleersets en kunststof-ommantelde delen die warm gehouden worden mogen in verwarmde banketwagens noch worden opgeslagen noch worden verwarmd. Door de hoge temperaturen in de binnenruimte kunnen de kunststoffen smelten en in brand raken.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het transport van de banketwagen moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname voorzieningen gebruiken, die voor het gewicht van het te tillen bouwelement goedgekeurd zijn.
- Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van de banketwagen goedgekeurd zijn.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf nemen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Bij reiniging- en onderhoudsmaatregelen de banketwagen buiten bedrijf stellen, aan de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat uitschakelen, spanningsvrij schakelen, netstekker eruit trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen.
- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsinstructies strikt worden opgevolgd.
- Verwarmbare apparaten moeten voor de reiniging buiten bedrijf worden gesteld en afgekoeld zijn.
- Het apparaat mag niet met stromend water, stoom- of hogedrukreinigers worden gereinigd. Als er in de omgeving werkzaamheden met stoom- of hogedrukreinigers zijn gepland, moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet. Tijdens de reiniging van het apparaat en vooral de elektrische behuizing niet met water of reinigingsmiddelen afsprengen.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij het verhelpen van storingen moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- De lokaal geldende ongevalpreventievoorschriften moeten in acht worden genomen.
- Bij het verhelpen van revisie en storingen de banketwagen buiten bedrijf stellen, aan de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat uitschakelen, spanningsvrij schakelen, netstekker eruit trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen. Bij werkzaamheden aan de elektrische installatie moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden gescheiden en moet het tegen inschakelen worden beveiligd. Werkzaamheden aan de elektrische installatie mogen uitsluitend door een elektricien worden uitgevoerd.
- Tijdens de omgang met oliën, vetten en andere chemische stoffen moeten ook de geldende veiligheidsvoorschriften voor deze producten in acht worden genomen.
- Tijdens de onderhoud- en reparatiewerkzaamheden veiligheidsuitrusting dragen.
- Regelmatig inspecties aan het apparaat uitvoeren. Optredende gebreken, zoals bijv. losse Schroefverbindingen resp. gesmolten of beschadigde kabels onmiddellijk vervangen.
- Werkzaamheden voor het verhelpen van storingen mogen uitsluitend door geautoriseerde vakkrachten worden uitgevoerd.
- Defecte componenten dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

2.7 Aanwijzingen voor specifieke gevaren

Elektrische energie

- Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien of door geautoriseerd vakpersoneel onder leiding en toezicht van een elektricien, in overeenstemming met de elektrotechnische regels.
- Apparaten waaraan inspectie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden worden uitgevoerd, moeten spanningsvrij worden geschakeld en tegen de opnieuw inschakelen worden beveiligd, voorzover er geen spanning noodzakelijk is bij de uitvoering van deze werkzaamheden. Dit mag uitsluitend door een elektricien worden uitgevoerd.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Specificaties

Banketwagens zijn voor het hygiënische transport van maaltijden in gastronomie en in de centrale keuken bestemd. De voornaamste functies van de banketwagen zijn het transport over korte afstanden en het warm houden van maaltijden. Deze nemen reeds klaargemaakte gerechten in Gastronorm bakken of op borden klaar gemaakte en afgedekte menu's op roosters op.

De onverwarmde banketwagen BKW1/23 L-GN is bestemd voor het transport van Gastronorm bakken, Gastronorm roosters en voorbereide tabletten met warme of koude maaltijden over korte afstanden.

Verwarmde banketwagens zijn voor het warm houden en voor het transport van heet ingegeven maaltijden in Gastronorm bakken of voor op borden klaargemaakte menu's op Gastronorm roosters bestemd.

De modellen BKW1/14 L-GN+5PK en BKW1/28 B-GN+10PK zijn met een extra geïsoleerd vak uitgerust, dat door de inzet van een koepellet als koelvak kan worden gebruikt. Daardoor kan het transport van warme en gekoelde maaltijden gelijktijdig worden gerealiseerd.

3.2 Doelmatig gebruik

Banketwagens zijn uitsluitend voor de opname van maaltijden in Gastronorm bakken of voor op borden klaar gemaakte menu's op roosters bestemd. Deze transporteren kant en klare levensmiddelen hygiënisch in de gastronomie en in de centrale keuken.

Het doelmatig gebruik is inclusief het aangegeven proces, het in acht nemen van de aangegeven specificaties en het gebruik van de meegeleverde of extra verkrijgbare originele accessoires.

Ieder ander gebruik van het apparaat geldt als ondoelmatig.

3.3 Onjuist verkeerd gebruik

Ieder ander gebruik, in het bijzonder het vullen van de banketwagen met andere lasten als aangegeven, geldt als niet toegestaan.

Het gaar koken van levensmiddelen is niet toegestaan.

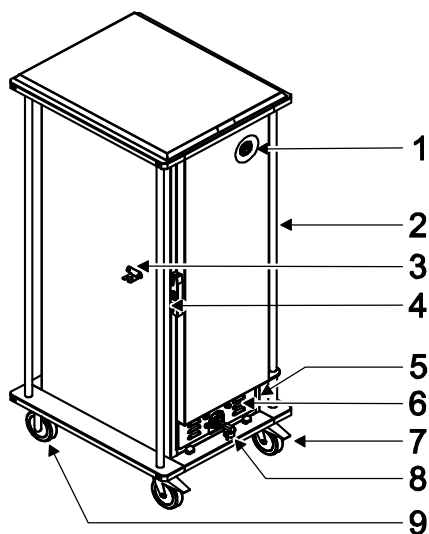
Het transport van personen of dieren, zware of scherpkantige voorwerpen, los serviesgoed of het stapelen van serviesgoed geldt als gebruik niet volgens de toepassing.

Banketwagens zijn niet bedoeld om op te zitten of om voorwerpen te plaatsen. In geen geval mogen personen op of in het apparaat gaan zitten of staan.

Bij ondoelmatig gebruik zijn de fabrikant en de leverancier op geen enkele wijze aansprakelijk voor gevolgschade. Schade door ondoelmatig verkeerd gebruik heeft tot gevolg dat de aansprakelijkheid en de garantie vervallen.

3.4 Apparaatbeschrijving

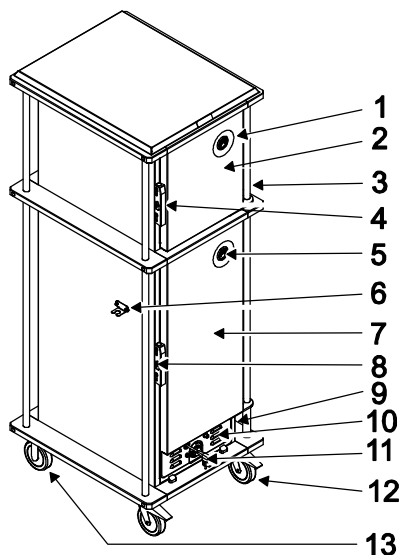
3.4.1 BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN | BKW 1/36 B-GN



Afbeelding 1 Detailtekening – verwarmde banketwagen

- | | | | |
|---|---|---|---------------------------|
| 1 | Temperatuur weergave | 6 | Verwarmingsafdekking |
| 2 | Schuifstang | 7 | Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 3 | Houder voor netstekker | 8 | Netstekker |
| 4 | Deuropener | 9 | Bokwiel |
| 5 | Houder voor netstekker (alleen BKW 1/36 B-GN) | | |

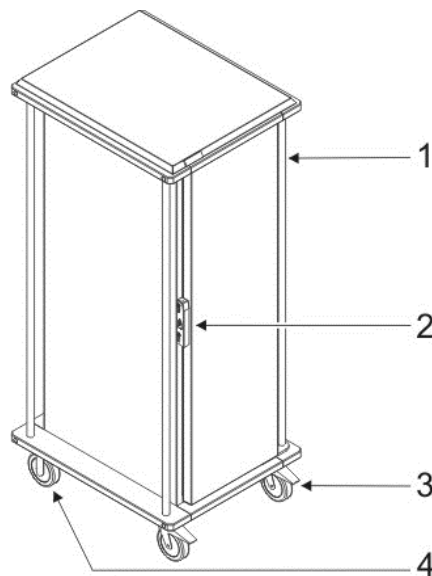
3.4.2 BKW1/14 L-GN+5P | BKW1/28 B-GN+10PK



Afbeelding 2 Detailtekening– verwarmde banketwagen met neutraal compartiment

- | | | | |
|---|-------------------------|----|--|
| 1 | Temperatuur weergave | 8 | Deuropener |
| 2 | geïsoleerd compartiment | 9 | Houder voor netkabel (alleen BKW 1/28 B-GN+10PK) |
| 3 | Schuifstang | 10 | Verwarmingsafdekking |
| 4 | Deuropener | 11 | Netstekker |
| 5 | Temperatuur weergave | 12 | Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 6 | Houder voor netstekker | 13 | Bokwiel |
| 7 | Verwarmd compartiment | | |

3.4.3 BKW1/23 L-GN



Abbeelding 3

Detailtekening – neutrale banketwagen

- 1 Schuifstang
- 2 Deuropener

- 3 Zwenkwiel met blokkeerrem
- 4 Bokwiel

3.4.4 Apparaatbeschrijving

De banketwagen is uit roestvrij staal vervaardigd en heeft een geslepen oppervlakte.

Het apparaat wordt via een deur aan de voorzijde gevuld. Zijdelings in de binnenruimte zijn uitneembare geleidingsframes aangebracht, in die Gastronorm bakken en/of roosters kunnen worden ingezet.

De banketwagen is met twee bokwielen en twee zwenkwielen die vastgezet kunnen worden met blokkeerremmen uitgerust. Door de grootte van de rollen en de gladde, speciale banden, is de banketwagen ook geschikt voor het transport over vloerbedekking.

De dubbelwandige vleugel deur dient voor de warmte- en geluiddemping en kan 270° worden gezwenkt en worden vastgezet.

Twee omlopende beschermlijsten beschermen het apparaat voor beschadiging bij het aanrijden en tijdens het transport. De schuifstangen springen bij alle banketwagens (behalve BKW1/36 B-GN en BKW1/28 B-GN+10PK) tegenover de buitencontour terug. Dit garandeert voldoende vingerbescherming bij greepcontact tussen stootbescherming en schuifstangen, zodat geen letselgevaar bij contact met bijv. ruwe wanden bestaat.

De neutrale banketwagen BKW1/23 L-GN is zonder verwarmvoorziening.

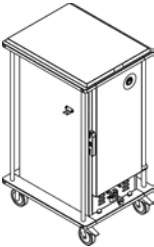
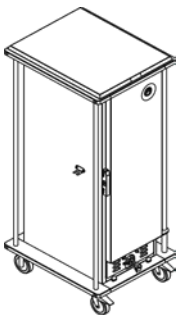
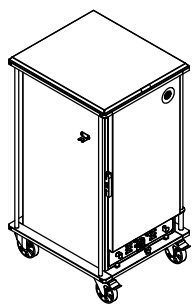
Verwarmde banketwagens (BKW1/14 L-GN, BKW1/20 L-GN en BKW1/36 B-GN) zijn met een warmtemodule met circulatieventilator en met een waterschaal uitgerust. Daardoor wordt in het binnenste van de wagen een gelijkmatig circulerende stroom vochtige hete lucht geproduceerd, die het uitdrogen van de maaltijden verhindert. De watervoorraad in de schaal (700 ml) is voldoende voor ca. 3,5 bedrijfsuren. De bedrijfstemperatuur wordt via een draaithermostaat traploos tussen 30 °C en 95 °C ingesteld en duidelijk zichtbaar door een indicatie op de deur van de banketwagen weergegeven. De circulatieventilator loopt onafhankelijk van de verwarming tijdens het gehele bedrijf.

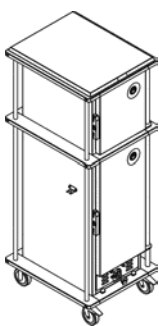
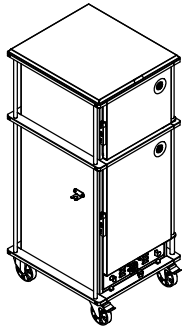
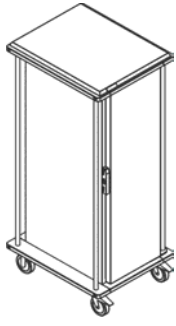
De modellen BKW1/14 L-GN+5PK en BKW1/28 B-GN+10PK zijn met een extra geïsoleerd vak boven het warmtebereik uitgerust. Optioneel kan dit vak met een koepellet worden uitgerust, die de temperatuur in het binnenste van het vak voor ca. 4 uur bij ca. 4°C constant kan houden bij een buitentemperatuur van ca. 25°.

Als het de bedoeling is, de banketwagen met een vrachtwagen te transporteren, kan een bij **HUPFER®** verkrijgbare transportbeveiliging worden geïntegreerd. Deze extraoptie moet bij de bestelling worden aangegeven.

Het veiligheidssupport maakt een bevestiging zonder beschadigingen en het veilige transport in de vrachtwagen mogelijk.

3.5 Technische gegevens

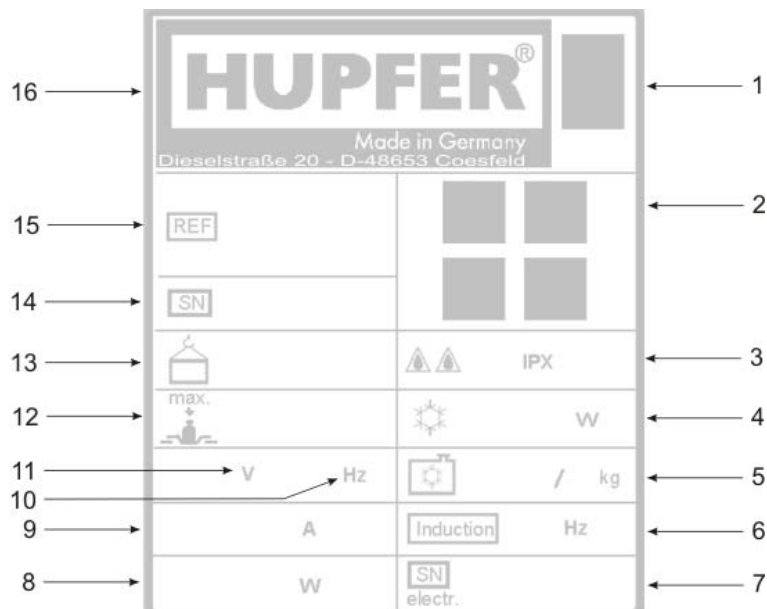
		Dim.	BKW 1/14 L-GN	BKW 1/20 L-GN	BKW 1/36 B-GN
					
Breedte	mm		640	640	795
Diepte	mm		775	775	895
Hoogte	mm		1309	1654	1573
Eigen gewicht	kg (lb)		99	117	140
Laadvermogen	kg (lb)		70	100	180
Capaciteit (betreffende roosters met de basisafmeting GN1/1 325×530 mm, bij GN-bakken overeenkomstig minder)			14 Roosters	20 Roosters	36 Roosters
Railsafstand van de geleidingsframes	mm (in)		57,5	57,5	57,5
Voorwaarden voor het gebruik en de omgevingsomstandighe den van de wielen	°C (°F)		-20 tot +50 (-4 tot 122)	-20 tot +50 (-4 tot 122)	-20 tot +50 (-4 tot 122)
Wieldiameter	mm		125	125	160
Nominale stroom	A		6,9	6,9	6,9
Nominale spanning	V		220-230	220-230	220-230
Frequentie	Hz		50/60	50/60	50/60
Aansluitwaarde	W		1600	1600	1600
Beschermingsgraad			IPX4	IPX4	IPX4
Thermostaatinstelling	°C (°F)		30-95 (86-203)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)
Temperatuurregeling			traploos	traploos	traploos
Maximum serviesgoedtemperatuur	°C (°F)		80 (176)	80 (176)	80 (176)

	Dim.	BKW 1/14 L-GN+5PK	BKW1/28 B-GN+10PK	BKW1/23 L-GN
				
Breedte	mm	640	795	640
Diepte	mm	775	895	775
Hoogte	mm	1858	1892	1654
Eigen gewicht	kg (lb)	149	192	108
Laadvermogen	kg (lb)	70 verwarmd, 25 neutraal	140 verwarmd, 50 neutraal	115
Capaciteit (betreffende roosters met de basisafmeting GN1/1 325×530 mm, bij GN-bakken overeenkomstig minder)		verwarmd: 14 Roosters neutraal: 5 Roosters	verwarmd: 28 Roosters neutraal: 10 Roosters	neutraal: 23 Roosters
Railsafstand van de geleidingsframes	mm (in)	verwarmd: 57,5 neutraal: 72	verwarmd: 57,5 neutraal: 72	neutraal: 57,5
Inzet- en omgevingsvoorwaarden	°C (°F)	-20 tot +50 (-4 tot 122)	-20 tot +50 (-4 tot 122)	-20 tot +50 (-4 tot 122)
Wieldiameter	mm (in)	125	160	125
Nominale stroom	A	6,9	6,9	-
Nominale spanning	V	220/230	220/230	-
Frequentie	Hz	50/60	50/60	-
Aansluitwaarde	W	1600	1600	-
Beschermingsgraad		IPX4	IPX4	-
Thermostaatinstelling	°C (°F)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)	-
Temperatuurregeling		traploos	traploos	-
Maximum serviesgoedtemperatuur	°C (°F)	80 (176)	80 (176)	-

Het betreffende goedkeuringsmerk vindt u op onze homepage: www.hupfer.de.

3.6 Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich aan de achterzijde van de banketwagen onder rechts.



Afbeelding 4 Typeplaatje

1	Afgedankte apparaten afvalverwerking	9	Nominale stroom
2	Keurmerk	10	Frequentie
3	Beschermingsgraad	11	Nominale spanning
4	Koelvermogen	12	Laadvermogen
5	Koelmiddel	13	Eigen gewicht
6	Inductiefrequentie	14	Serienummer/ordernummer
7	Elektr. serienummer	15	Artikel en korte benaming
8	Elektr. vermogen	16	Fabrikant

4 Transport, inbedrijfstelling en stopzetting

4.1 Transport

VOORZICHTIG



Schade aan het apparaat door een ondeskundig transport

Wanneer apparaten worden vervoerd met hulpmiddelen zoals een vrachtwagen dienen ze te worden beveiligd. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

Wanneer apparaten niet voldoende worden beveiligd, kan dat tot schade aan het apparaat en tot lichamelijke letsels door beknelling leiden.

Tijdens het transport afzonderlijk opgestelde apparaten borgen met geschikte transportborgmiddelen. Als het mogelijk is, gebruikt u dan de bij **HUPFER®** verkrijgbare transportbeveiliging, om de banketwagens zonder beschadigingen in de vrachtwagen te kunnen bevestigen.

De banketwagen wordt in gemonteerde toestand geleverd, d.w.z. het is inclusief warmtemodule compleet gemonteerd.

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname voorzieningen gebruiken, die minstens het 1,5-voudige van het gewicht van de banketwagens kunnen tillen. Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van het apparaat goedgekeurd zijn.

De betreffende leveringsomvang conform het geldige koopcontract is vermeld op de pakbon bij de levering.

4.2 Inbedrijfstelling

GEVAAR



Gevaar door elektrische spanning

Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en letsel tot gevolg hebben.

Controleer voor de inbedrijfstelling, of de op het typeplaatje aangegeven netspanning (230V / 50 Hz) met de ter plekke aanwezige netspanning overeenkomt. Stel het apparaat anders niet in bedrijf.

Gebruik geen verlengkabels in vochtige ruimtes.

Voor iedere inbedrijfstelling moet de banketwagen op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd, bijzonder bij de veiligheidsvoorzieningen. Bij optredende schaden onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de banketwagens niet in bedrijf nemen.

De originele verpakking verwijderen en controleren of het apparaat compleet en onbeschadigd is. Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf nemen en onmiddellijk de leverancier informeren.

De banketwagen bij het uitpakken en ook later altijd op een vaste, zo mogelijk vlakke, ondergrond neerzetten. De blokkeerremmen op de beide zwenkwielen omlaag drukken om het apparaat tegen weggrollen te beveiligen.

INFO

Afvoeren van het verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclebaar materiaal en kan dienovereenkomstig worden afgevoerd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden afgevoerd. Dit moet in ieder geval worden opgenomen met de persoon of instantie die verantwoordelijk is voor de plaatselijke afvalverwerking

Voor de eerste inbedrijfstelling moet de banketwagen grondig met een zachte doek van binnen en buiten worden gereinigd.

Aansluitend moet worden gecontroleerd, of het apparaat goed functioneert.

Het volgende moet apart worden gecontroleerd:

- Bij alle apparaten: de functie van de blokkeerremmen.
- Bij verwarmde apparaten: de functie van de bedieningselementen en de verwarming.

Het apparaat moet schoon en droog zijn voor het in bedrijf wordt gesteld.

4.3 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in een droge en vorstvrije omgeving plaatsvinden. De banketwagen moet met geschikt afdek materiaal tegen stof worden beschermd.

Het apparaat moet in de opslagplaats om de 6 maanden worden gecontroleerd op schade door corrosie.

OPMERKING	Condensvorming
	Zorg voor een goede ventilatie in de opslagplaats en voorkom grote temperatuurschommelingen, zodat er geen condensvorming kan optreden.

Als het apparaat weer in gebruik wordt genomen, moet het schoon en droog zijn.

Wordt de banketwagen gebruikt, moeten alle bedrijfs- en hulpstoffen veilig en milieuvriendelijk worden verwijderd. Herbruikbare materialen moeten conform de plaatselijke voorschriften inzake afvalverwerking worden gescheiden en bovendien milieuvriendelijk worden verwerkt. Dit moet in ieder geval worden opgenomen met de persoon of instantie die verantwoordelijk is voor de plaatselijke afvalverwerking. De waardevolle reststoffen van het apparaat voor de afvalverwerking (wielen en kunststofonderdelen enz.) scheiden of het apparaat inbrengen bij een recyclingcentrum. De elektronica bij de betreffende verzamelplaatsen afgeven.

Wij bieden onze klanten aan om hun oude apparaten door ons te laten verwijderen. Neem hiervoor contact op met ons of met een van onze dealers.

De verpakking en verpakkingsmaterialen kunnen bij een recyclingbedrijf worden afgegeven onder vermelding van het contractnummer voor de afvalverwerking. Indien u niet over een geldig contractnummer voor de afvalverwerking beschikt, kunt u dit opvragen bij de servicedienst van **HUPFER®**.

5 Bediening

VOORZICHTIG

Schade aan het apparaat



Volgeladen banketwagens kunnen op ongelijke vloeren of een steile helling uit het gelijkgewicht komen en kantelen.

Beweeg de banketwagen uitsluitend over een vlakke bodem.

Vang door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid tot kantelen gebrachte banketwagens nooit handmatig op.

VOORZICHTIG

Schade aan het apparaat



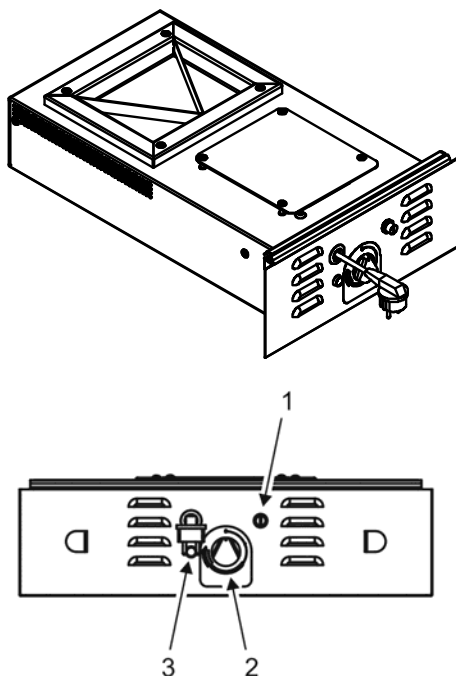
De netstekker van het apparaat mag niet onder belasting worden aangesloten of er worden uitgetrokken. Het apparaat moet uitgeschakeld zijn (markering van de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat wijst naar boven). Alleen in noodgevallen mag de stekker onder belasting eruit worden getrokken.

Zorg er altijd voor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de netstekker erin steekt of eruit trekt.

Voor ieder gebruik moet de banketwagen op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd, in het bijzonder bij de veiligheidsvoorzieningen. Bij optredende schaden onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de banketwagen niet in bedrijf nemen.

5.1 Plaats en werking van de bedieningselementen

De bedieningselementen van de verwarmde banketwagen zijn onder de deur aan de afdekking van de warmtemodule geplaatst.



Afbeelding 5 Warmtemodule met bedieningselementen

- 1 Knop van de veiligheidstemperatuurbegrenzer (STB)
- 2 Draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat
- 3 Controle lampje

Positie	Bedieningselement	Functie										
1	STB-knop	Springt eruit, wanneer de veiligheidstemperatuurbegrenzer in werking treedt.										
2	Draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat	Regelt het opwarmen en het aanhouden van de gekozen temperatuur. De instelling van de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat komen overeen met de volgende temperaturen: <table><tr><td>0</td><td>uit</td></tr><tr><td>1</td><td>ca. 25°C</td></tr><tr><td>2</td><td>ca. 50°C</td></tr><tr><td>3</td><td>ca. 75°C</td></tr><tr><td>4</td><td>ca. 95°C.</td></tr></table>	0	uit	1	ca. 25°C	2	ca. 50°C	3	ca. 75°C	4	ca. 95°C.
0	uit											
1	ca. 25°C											
2	ca. 50°C											
3	ca. 75°C											
4	ca. 95°C.											
3	Controle lampje	Brandt, als de verwarming in bedrijf is en correct functioneert, is de temperatuur bereikt, gaat het controle lampje uit.										

5.2 Werking

5.2.1 Verwarmde banketwagen

WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Als de instelling van de thermostaat op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor apparaatoppervlakken die aangeraakt kunnen worden, worden overschreden. Dit kan verbranding tot gevolg hebben. In stand 4 mag het apparaat uitsluitend worden bediend door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.
WAARSCHUWING	Gevaar door vrijkomende waterdamp
	Bij het openen van de deur kan hete waterdamp vrijkomen. Verbrandingsgevaar. Houdt u een veilige afstand en wacht u, tot de waterdamp verdwenen is.
VOORZICHTIG	Schade aan de aansluitkabel
	Indien de zijdelingse houder van de modellen BKW1/36 of BKW1/28 voor het ophangen van de aansluitkabel wordt gebruikt, dan kan deze beschadigd raken tijdens het bewegen van het apparaat. Door de brede uitvoering van de modellen bevindt de kabel zich niet langer in het beschermde gebied van de stootstrippen. Wikkel de aansluitkabel voor het bewegen van het apparaat altijd op de daarvoor bestemde houders aan de warmtemodule.
VOORZICHTIG	Schade aan het apparaat
	De netstekker van het apparaat mag niet onder belasting worden aangesloten of er worden uitgetrokken. Het apparaat moet uitgeschakeld zijn (markering van de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat wijst naar boven). Alleen in noodgevallen mag de stekker onder belasting eruit worden getrokken. Zorg er altijd voor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de netstekker erin steekt of eruit trekt.

Stap 1: Warmtemodule vullen

De waterbak van de warmtemodule moet voor ieder gebruik met water worden gevuld.

- Apparaat uitschakelen. Daarvoor de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat naar links draaien.
- Netstekker trekken.
- De waterbak met 700 ml koud water vullen.

INFO	Watervoorraad
	De waterhoeveelheid van de gevulde warmtemodule is voldoende om de banketwagens ca. 3,5 bedrijfsuren met vochtige hete lucht te verzorgen.

Stap 2: Temperatuur instellen

Aan de afdekking van de warmtemodule bevinden zich de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat, de rode STB-knop, het controle lampje en de aansluitkabel.

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld.
- De banketwagen op het stroomnet aansluiten.
- Met de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat de gewenste temperatuur instellen. Daarvoor de draaiknop naar rechts draaien.

WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Als de instelling van de thermostaat op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor apparaatoppervlakken die aangeraakt kunnen worden, worden overschreden. Dit kan verbranding tot gevolg hebben. In stand 4 mag het apparaat uitsluitend worden bediend door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

INFO	Bedrijfstemperatuur
	Voor het normale bedrijf wordt een temperatuur van ca. 95 °C aanbevolen. Bij lege binnenruimte heeft de banketwagen de bedrijfstemperatuur na ongeveer 25 minuten bereikt.

Stap 3: Laden

Na het bereiken van de bedrijfstemperatuur kan de banketwagen met zo mogelijk hete maaltijden in gastronorm-schalen of met op borden klaar gemaakte menu's op roosters worden beladen.

WAARSCHUWING	Gevaar door vrijkomende waterdamp
	Bij het openen van de deur kan hete waterdamp vrijkomen. Verbrandingsgevaar. Houdt u een veilige afstand en wacht u, tot de waterdamp verdwenen is.

VOORZICHTIG	Schade aan de aansluitkabel
	Indien de zijdelingse houder van de modellen BKW1/36 of BKW1/28 voor het ophangen van de aansluitkabel wordt gebruikt, dan kan deze beschadigd raken tijdens het bewegen van het apparaat. Door de brede uitvoering van de modellen bevindt de kabel zich niet langer in het beschermde gebied van de stootstrippen. Wikkel de aansluitkabel voor het bewegen van het apparaat altijd op de daarvoor bestemde houders aan de warmtemodule.

OPMERKING	Plaatsen van de Gastronorm bakken
	Daarmee geen opstuwung van hitte ontstaat, moeten tussen de onderste Gastronorm bakken en de bovenkant van de warmtemodule minstens 45 mm vrije ruimte worden gelaten.

- De banketwagen snel laden. Erop letten, dat de deur niet onnodig open staat, om het warmteverlies tijdens het laden zo gering mogelijk te houden.
- Na het laden nog zolang aan het stroomnet laten, tot de bedrijfstemperatuur weer is bereikt. Het controle lampje aan de schakelaarafdekking schakelt zich uit, zodra de temperatuur is bereikt.

Stap 4: Bewegen

- De banketwagen aan de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat uitschakelen. Daarvoor de draaiknop naar links draaien.
- Netstekker trekken en in de netstekker-houder aan de banketwagen hangen, resp. aan de warmtemodule opwickelen.
- Blokkeerremmen losmaken.
- De banketwagen naar de plaats schuiven of trekken.
- Met de blokkeerremmen beveiligen en garanderen, dat deze zijn vastgeklit en de banketwagen niet kan worden bewogen.
- De banketwagen op het stroomnet aansluiten.

Stap 5: Ontladen

WAARSCHUWING	Gevaar door vrijkomende waterdamp
	Bij het openen van de deur kan hete waterdamp vrijkomen. Verbrandingsgevaar. Houdt u een veilige afstand en wacht u, tot de waterdamp verdwenen is.

- Aan de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat het temperatuurbereik kiezen en daarmee de verwarming weer inschakelen. Daarvoor de draaiknop naar rechts draaien.
- Aanbevolen wordt een temperatuur van ca. 95 °C. Ongeveer 10 minuten voor het serveren op de hoogste stand zetten en deze instelling tot het eind van het serveren van het eten aanhouden.
- Het serveer proces zo snel mogelijk uitvoeren.
- Bij onderbrekingen van het serveer proces deur onmiddellijk sluiten!

5.2.2 Neutrale banketwagen

Stap 1: Laden

- Gastronorm bakken of op borden klaar gemaakte maaltijden op roosters in de banketwagen plaatsen.

Stap 2: Bewegen

- Blokkeerremmen losmaken.
- De banketwagen naar de plaats schuiven of trekken.
- Met de blokkeerremmen beveiligen en garanderen, dat deze zijn vastgeklit en de banketwagen niet kan worden bewogen.

Stap 3: Ontladen

- Het serveerproces uitvoeren. Bij onderbrekingen van het serveerproces de deur onmiddellijk sluiten.

5.3 Maatregelen voor het bedrijfseinde

5.3.1 Verwarmde banketwagen

Om de verwarmde banketwagen stop te zetten als volgt te werk gaan:

- De verwarming aan de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat uitschakelen. Daarvoor de draaiknop naar links draaien.
- Netstekker trekken en in de netstekker-houder aan de banketwagen hangen, resp. aan de warmtemodule opwickelen.
- Beide blokkeerremmen weer vastzetten om weggrollen van de wagen te voorkomen
- De warmtemodule van de banketwagen laten afkoelen en aansluitend leegmaken.

5.3.2 Neutrale banketwagen

- Voor het neerzetten van de neutrale banketwagen beide blokkeerremmen weer vastzetten om weggrollen van de wagen te voorkomen.

6 Opsporen en verhelpen van storingen

6.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan levensgevaarlijk zijn en tot ernstige letsels leiden. Schakel voor begin van het zoeken van de storing het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Trek de stekker uit het stopcontact en hang de aansluitkabel in de daarvoor bestemde houder aan de banketwagen, of wikkel de kabel op in de houders van de warmtemodule.
VOORZICHTIG	Materiële schade en persoonlijk letsel
	Het vervangen van elektrische en veiligheidsrelevante bouwelementen door ongekwalificeerd en niet opgeleid personeel kan leiden tot materiële schade en persoonlijk letsel. Elektrische en veiligheidsrelevante bouwelementen mogen alleen door de klantenservice van HUPFER® of door HUPFER® geautoriseerd vakkundig personeel worden vervangen. Gebeurt het inbouwen van deze bouwelementen niet door de klantenservice van HUPFER® of door HUPFER® geautoriseerd vakkundig personeel, vervalt onze verplichting tot garantie en aansprakelijkheid.

6.2 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen

In geval van bedrijfsstoringen en reclamaties binnen de garantietermijnen onze servicepartner aanspreken. Na afloop van de garantietermijn eventueel noodzakelijke reparatiewerkzaamheden laten uitvoeren door onze servicepartners of elektriciens.

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakpersoneel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele **HUPFER®** onderdelen worden vervangen. Door de modulebouwwijze is een probleemloze vervanging van de afzonderlijke componenten mogelijk.

Vermeld bij servicegevallen en bij de bestelling van onderdelen altijd de gegevens op het typeplaatje en de betreffende artikelnummers.

Door een regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat worden bedrijfsstoringen voorkomen en wordt de veiligheid vergroot.

6.3 Fouten- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wielen maken geluid	Rollager defect	Wielen vervangen.
	Rollageroppervlak vastgeplakt	Wielen reinigen met water.
Veiligheidstemperatuurbegrenzer treedt in werking, de verwarming wordt uitgeschakeld, het controle lampje gaat uit en de rode STB-knop aan de verwarmingsafdekking springt eruit	Temperatuurvoeler beschadigd of afgebroken	Servicepartner of elektriciens informeren.
	Oververhitting van de banketwagen	Het apparaat laten afkoelen. De knop van de veiligheidstemperatuurbegrenzer indrukken, om de verwarming opnieuw in te schakelen. De temperatuurindicatie in acht nemen en aan hand van het controle lampje controleren, of de verwarming bij het bereiken van de ingestelde temperatuur wordt uitgeschakeld. Mocht dit niet het geval zijn of als de STB meermaals in werking treedt, dan ligt een storing voor. Servicepartner of elektriciens informeren.

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en letsel tot gevolg hebben. Schakel voor begin van het reinigen het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Trek de stekker uit het stopcontact en hang de aansluitkabel in de daarvoor bestemde houder aan de banketwagen, of wikkel de kabel op in de houders van de warmtemodule. Tijdens de reiniging van het apparaat en vooral de elektrische behuizing niet met water of reinigingsmiddelen afspuiten.
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat voor de reiniging met open deur voldoende afkoelen.
WAARSCHUWING	Gevaar door vrijkomende waterdamp
	Bij het openen van de deur kan hete waterdamp vrijkomen. Verbrandingsgevaar. Houdt u een veilige afstand en wacht u, tot de waterdamp verdwenen is.
VOORZICHTIG	Materiële schade en persoonlijk letsel
	Het apparaat mag niet met stromend water, stoom- of hogedrukreinigers worden schoongemaakt. Als er in de omgeving werkzaamheden met stoom- of hogedrukreinigers zijn gepland, moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.

7.2 Hygiënemaatregelen

Het juiste gedrag van het bedieningspersoneel is doorslaggevend voor een optimale hygiëne.

Alle personen moeten voldoende geïnformeerd zijn over de ter plaatse geldende hygiënevoorschriften en deze voorschriften in acht nemen en opvolgen.

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed of gerechten hoesten of niezen.

7.3 Reiniging en onderhoud

Bij regelmatige reiniging en behoedzame behandeling is voor de banketwagen en warmtemodule geen bijzonder onderhoud noodzakelijk, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid worden behandeld en niet aan overmatig vocht worden blootgesteld.

Om een hygiënisch onberispelijke werking te garanderen, moet het binnenste van de wagen indien nodig, uiterlijk echter na 25 bedrijfsuren worden gereinigd.

Voor een grondige en snelle reiniging de binnenruimte van de banketwagen met een zachte doek schoonvegen. Voor het reinigen een zachte schoonmaakdoek of een spons zonder toplaag gebruiken. Vetoplossende, vloeibare reinigingsmiddelen gebruiken die toegelaten zijn voor de levensmiddelenindustrie.

Ga voor het reinigen van de verwarmde banketwagen als volgt te werk:

- Het apparaat stopzetten en aan de draaiknop aan-/uitschakelaar met thermostaat uitschakelen. Trek de net stekker eruit en hang deze in de daarvoor bestemde houder aan de banketwagen, resp. aan de houders van de warmtemodule opwickelen.
- De deur openen.
- De binnenruimte laten afkoelen.
- De geleidingsframes uit de houders tillen en eruit nemen.
- Binnen- en buitenbekleding, warmtemodule en roosters door afvegen reinigen.

De warmtemodule mag in geen geval met water worden afgespoten. Dit geldt in het bijzonder in het bereik van de elektrische componenten.

In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of voorwerpen met scherpe randen gebruiken.

Onderhoudstabel

Reinigings- en onderhoudsmaatregelen	Actie	dagelijks	wekelijks	maandelijks	Interval
Binnenruimte van de banketwagen	reinigen				x ¹
de van kogellagers voorziene looprollen aan draaihek en as	smeren				x ²
Aansluitleiding: mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x ³
Netstekker: mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x ³

x¹ = indien nodig, uiterlijk alle 25 bedrijfsuren

x² = alle 2 maanden

x³ = alle 6 maanden

7.4 Speciale onderhoudsinstructies

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal is gebaseerd op een passieve laag die aan de oppervlakte wordt gevormd bij de toevoer van zuurstof. De zuurstof in de lucht is al voldoende voor deze bescherm laag (passivering) en zorgt ervoor dat deze ook automatisch wordt hersteld na eventuele beschadigingen.

De passieve laag wordt sneller hersteld of opnieuw gevormd als het staal in aanraking komt met zuurstofhoudend water. De passieve laag kan chemisch beschadigd of vernietigd worden door producten met een reducerende (zuurstof verbruikende) werking wanneer deze in geconcentreerde vorm of bij hoge temperaturen in contact treden met het staal.

Voorbeelden van dergelijke agressieve stoffen zijn:

- zout- en zwavelhoudende stoffen
- chloriden (zouten)
- kruidenconcentraten (zoals mosterd, azijn, kruidenblokjes, keukenzout)

Daarnaast kunnen beschadigingen ook ontstaan door:

- externe roest (bijv. van andere onderdelen, gereedschappen of vliegroeft)
- ijzerdeeltjes (bijv. slijpstof)
- contact met non-ferrometalen (elementvorming)
- gebrek aan zuurstof (bijv. geen luchttoevoer, zuurstofarm water).

Algemene richtlijnen voor de behandeling van apparaten van "roestvrij edelstaal":

- Houd het oppervlak van apparaten in roestvrij staal altijd schoon en toegankelijk voor lucht.
- Gebruik in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor edelstaal. Gebruik geen bleekmiddel en chloorhoudende reinigingsmiddelen.
- Verwijder dagelijks kalk- vet- zetmeel- en eiwitlagen bij de reiniging. Onder deze lagen kan door een gebrekkige luchttoevoer corrosie ontstaan.
- Verwijder na elke reiniging alle reinigingsmiddelresten door het oppervlak grondig af te vegen. Daarna moet het oppervlak zorgvuldig worden afgedroogd.
- Breng roestvrijstalen onderdelen niet langer dan werkelijk nodig in contact met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten, enz. Ook zuurdampen die ontstaan bij het schoonmaken van tegels bevorderen de corrosie van 'roestvrij edelstaal'.
- U dient ervoor te zorgen dat het oppervlak niet wordt beschadigd door andere metalen, die niet roestvrij zijn.
- Door dit contact worden immers zeer kleine chemische deeltjes gevormd, die corrosie kunnen veroorzaken. Contact met ijzer en staal dient in ieder geval te worden vermeden, omdat dat tot externe roest leidt. Wanneer roestvrij staal in aanraking komt met ijzer (staalwol, bramen uit leidingen, ijzerhoudend water), kan dat tot corrosie leiden. Gebruik daarom uitsluitend rvs-wol of borstels met natuur-, kunststof- of rvs-haren voor de mechanische reiniging. Staalwol of borstels met haren van ongelegeerd staal leiden tot externe roest door afslijting.

8 Onderdelen en accessoires

8.1 Veiligheidsmaatregelen

VOORZICHTIG	Materiële schade en persoonlijk letsel
	Het vervangen van elektrische en veiligheidsrelevante bouwelementen door ongekwalificeerd en niet opgeleid personeel kan leiden tot materiële schade en persoonlijk letsel. Elektrische en veiligheidsrelevante bouwelementen mogen alleen door HUPFER® geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice van HUPFER® worden vervangen. Gebeurt het inbouwen van deze bouwelementen niet door HUPFER® geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice van HUPFER®, vervalt onze verplichting tot garantie en aansprakelijkheid.

8.2 Aanwijzingen voor de servicewerkzaamheden

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakpersoneel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele **HUPFER®** onderdelen worden vervangen. Alleen zo kan een veilige werking, een lange levensduur in combinatie met een hoge transportcapaciteit worden gegarandeerd.

Geeft u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.

Bij bestelling van onderdelen ook altijd het opdrachtnummer en het positienummer aangeven. Het opdrachtnummer is op het typeplaatje van de banketwagen te vinden.

Om stilstandtijden te voorkomen is het raadzaam om altijd een complete set onderdelen op voorraad te hebben of om een onderhoudscontract af te sluiten met een specialzaak.

8.3 Lijst van onderdelen en toebehoren

BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN | BKW1/14 L-GN +5PK

014000400	Bokwiel	Ø125 mm, kogellager	Kunststof behuizing, aanschroefplaat
014000402	Zwenkwiel	Ø125 mm met blokkeerrem, kogellager	Kunststof behuizing, Aanschroefplaat

BKW1/36 B-GN | BKW 1/28 B-GN+10PK

014000152	Bokwiel	Ø160 mm, rolkooilager	Stalen behuizing verzinkt
014000151	Zwenkwiel	Ø160 mm met blokkeerrem, rolkooilager	Stalen behuizing verzinkt

De volgende stekkertypes kunnen bij banketwagen worden gebruikt:

- 2-polige haakse schuko-stekker (standaard)
- CEE-stekker 230 V - 16 A - 3-polig in Duitsland op aanvraag, in Zwitserland standaard
- 3-polige Engelse netstekker volgens BS 1363 A voor Groot-Brittannië en Hongkong.

9 Appendix

9.1 Protocol van de veiligheidsinstructies

De volgende medewerkers hebben de veiligheidsinstructies ontvangen en de gebruiksaanwijzing gelezen en begrepen.

Naam	Handtekening / datum