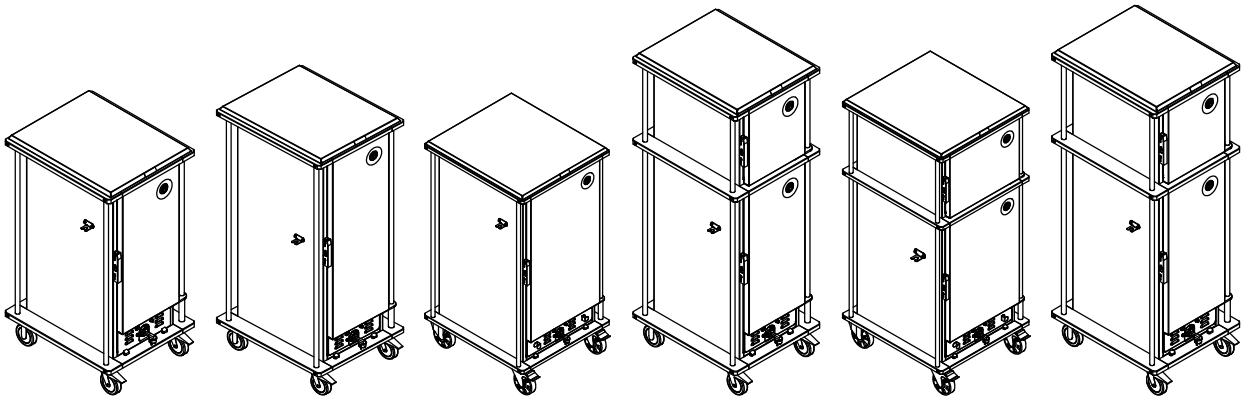
HUPFER®

Betriebsanleitung



HUPFER® Köhler® Bankettwagen beheizt | neutral

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

91101983_A4

1 Einleitung

1.1 Geräteinformation

Gerätebezeichnung	HUPFER Köhler Bankettwagen beheizt | neutral
Gerätetyp/ en	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
Hersteller	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 48634 Coesfeld ☏ +49 2541 805-0 🖷 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

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

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

Änderungsvorbehalt

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

Handbuchausgabe
91101983_A4

1.2 Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 2
1.1 Geräteinformation 2
1.2 Inhaltsverzeichnis 3
1.3 Abkürzungsverzeichnis 5
1.4 Begriffsdefinitionen 6
1.5 Orientierungshinweise 7
1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches 8
1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs 8
1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen 8
2 Sicherheitshinweise 9
2.1 Einleitung 9
2.2 Verwendete Warnsymbole 9
2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit 10
2.3.1 Zusätzliche Sicherheitshinweise für beheizte Geräte 10
2.4 Sicherheitshinweise zum Transport 11
2.5 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege 11
2.6 Sicherheitshinweise zur Störbehebung 11
2.7 Hinweise zu spezifischen Gefahren 12
3 Beschreibung und Technische Daten 13
3.1 Leistungsbeschreibung 13
3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 13
3.3 Missbräuchliche Fehlanwendung 13
3.4 Gerätebeschreibung 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 Gerätebeschreibung 15
3.5 Technische Daten 16
3.6 Typenschild 18
4 Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung 19
4.1 Transport 19
4.2 Inbetriebnahme 19
4.3 Lagerung und Verwertung 20
5 Bedienung 21
5.1 Anordnung und Funktion der Bedienelemente 21
5.2 Betrieb 22
5.2.1 Beheizte Bankettwagen 22
5.2.2 Neutrale Bankettwagen 24
5.3 Maßnahmen zum Betriebsende 25
5.3.1 Beheizte Bankettwagen 25

5.3.2 Neutrale Bankettwagen 25

6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung 26

6.1 Sicherheitsmaßnahmen 26

6.2 Hinweise zur Störbehebung 26

6.3 Fehler- und Maßnahmentabelle 26

7 Reinigung und Pflege 27

7.1 Sicherheitsmaßnahmen 27

7.2 Hygienemaßnahmen 27

7.3 Reinigung und Pflege 27

7.4 Spezielle Pflegeanweisungen 28

8 Ersatzteile und Zubehör 30

8.1 Sicherheitsmaßnahmen 30

8.2 Hinweise zu Servicearbeiten 30

8.3 Ersatzteil- und Zubehörliste 30

9 Anhang 31

9.1 Protokoll der Sicherheitsunterweisung 31

1.3 Abkürzungsverzeichnis

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

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

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

1.4 Begriffsdefinitionen

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

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

1.5 Orientierungshinweise

Vorne

Mit ’vorne’ wird die Seite bezeichnet, an der sich die Tür und die Bedienelemente befinden und von der aus das Gerät beschickt wird.

Hinten

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

Rechts

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

Links

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

1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches

1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs

Dieses Handbuch baut auf funktions- und aufgabenorientierten Kapiteln auf.

1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen

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

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

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

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

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

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

2 Sicherheitshinweise

2.1 Einleitung

Das Kapitel Sicherheitshinweise erläutert die mit dem Gerät verbundenen Risiken im Sinne der Produkthaftung (nach EU-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG).

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

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

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

2.2 Verwendete Warnsymbole

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

Folgende Symbole können verwendet werden:

	Allgemeine Gefahrenstelle
	Gefährliche elektrische Spannung
	Gefahr von Handverletzungen
	Gefahr durch Quetschung
	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Mit Wasser spritzen verboten
	Handschutz benutzen

2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit

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

Zur Gewährleistung der Gerätesicherheit sind folgende Punkte zu beachten:

- Das Gerät darf nur in einem technisch einwandfreien Zustand, sicherheits- und gefahrenbewusst, bestimmungsgemäß und unter Beachtung der Betriebsanleitung betrieben werden.
- Alle Bedien- und Betätigungselemente müssen in technisch einwandfreiem und funktionssicherem Zustand sein.
- Vor jeder Inbetriebnahme muss das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden. Bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen informieren und den Bankettwagen stillsetzen.
- Veränderungen oder Umbauten sind nur nach Absprache mit dem Hersteller und dessen schriftlicher Zustimmung zulässig.
- Das Gerät ist ausschließlich zum manuellen Transport vorgesehen. Ein maschinell unterstützter Transport ist nicht zulässig. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr.
- Vor dem Transport beide Totalfeststeller lösen. Fahren mit arretierten Totalfeststellern kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Transport darf nur über ebene Böden erfolgen. Das Befahren stark unebener Böden oder Treppen kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Bankettwagen darf nicht mit den Totalfeststellern gebremst werden. Die Totalfeststeller sind so konzipiert, dass sie nur ein selbstständiges Inbewegungsetzen des Gerätes verhindern können. Das Gerät nicht auf abschüssigem Boden abstellen. Nach dem Abstellen mit beiden Totalfeststellern gegen Wegrollen sichern.
- Beim Heranfahren an Wände und Umfahren von Hindernissen immer auf im Weg befindliche Personen achten. Verletzungsgefahr.
- Beim Transport immer Schiebestangen mit beiden Händen festhalten, niemals das Gerät beim Fahren loslassen.
- Das Gerät beim Transport nicht schneller als Schrittgeschwindigkeit bewegen. Stark beladene Bankettwagen lassen sich nur schwer abbremsen und lenken. Gegebenenfalls Hilfe für den Transport holen.
- Durch Fremdeinwirkung oder Unachtsamkeit zum Kippen gebrachte Bankettwagen niemals manuell auffangen. Verletzungsgefahr.
- Bei Transport von Geräten mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend.

2.3.1 Zusätzliche Sicherheitshinweise für beheizte Geräte

- Vor Einstecken oder Ziehen des Netzsteckers muss das Gerät ausgeschaltet sein. Der Netzstecker darf nur im Notfall unter Last gezogen werden!
- Vor dem Transport das Gerät am Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat ausschalten, Netzstecker ziehen und in die vorgesehene Halterung einhängen.
- Für die Modelle BKW1/36 und BKW1/28 gilt darüber hinaus: Die Anschlussleitung darf aufgrund der breiten Ausführung nicht seitlich eingehängt werden, sondern muss an den Halterungen am Wärmemodul aufgewickelt werden.
- Netzstecker niemals an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät niemals durch Ziehen an der Anschlussleitung bewegen.
- Wenn der Netzstecker mit Wasser in Kontakt gekommen ist, ist dieser vor Einführen in die Steckdose zu trocknen. Lebensgefahr.
- Beschädigte Netzstecker oder Anschlussleitungen sind vor Verwendung des Gerätes durch autorisiertes Fachpersonal auszutauschen.

- In Nass- und Feuchträumen keine Verlängerungsleitungen verwenden.
- Die Geschirrtemperaturen können die zulässigen Maximaltemperaturen von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschreiten. Bei der Ausgabe sind daher stets Schutzhandschuhe zu tragen. Verbrennungsgefahr.
- Geschirr aus Kunststoff, Ober- und Unterteile von Kunststoff-Isoliersets und kunststoffummantelte Warmhalteteile dürfen in beheizten Bankettwagen weder gelagert noch erwärmt werden. Aufgrund der hohen Temperaturen im Innenraum können die Kunststoffe schmelzen und in Brand geraten.

2.4 Sicherheitshinweise zum Transport

Beim Transport des Bankettwagens sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die für das Gewicht des zu hebenden Bauteils zugelassen sind.
- Nur Transportfahrzeuge verwenden, die für das Gewicht des Bankettwagens zugelassen sind.
- Ein schadhaftes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen und unverzüglich den Lieferanten benachrichtigen.

2.5 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

Bei Reinigung und Pflege sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Reinigungs- und Pflegemaßnahmen den Bankettwagen außer Betrieb nehmen, am Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat ausschalten, spannungsfrei schalten, Netzstecker ziehen und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern.
- Aus hygienischen Gründen sind die Reinigungshinweise genau zu beachten.
- Heizbare Geräte müssen für die Reinigung außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein.
- Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern gereinigt werden. Ist es vorgesehen, in der Umgebung mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern zu arbeiten, muss das Gerät vorher außer Betrieb genommen und vom Stromnetz getrennt werden. Während der Reinigung das Gerät und insbesondere die elektrischen Gehäuse nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln abspritzen.

2.6 Sicherheitshinweise zur Störbehebung

Bei Störbehebung sind folgende Punkte zu beachten:

- Die lokal gültigen Unfallverhütungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Bei Wartungs- bzw. Störungsbehebung den Bankettwagen außer Betrieb nehmen, am Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat ausschalten, spannungsfrei schalten, Netzstecker ziehen und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern. Bei Arbeiten an der elektrischen Anlage ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und gegen Einschalten zu sichern. Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft ausgeführt werden.
- Beim Umgang mit Ölen, Fetten und andere chemischen Substanzen auf die für das Produkt geltenden Sicherheitsvorschriften achten.
- Während der Wartungs- und Reparaturarbeiten Schutzausrüstung tragen.
- In regelmäßigen Abständen Inspektionen am Gerät durchführen. Auftretende Mängel, wie z. B. lose Verschraubungen bzw. angeschmorte oder beschädigte Leitungen sofort beseitigen.
- Arbeiten zur Störungsbehebung dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Defekte Komponenten dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.

2.7 Hinweise zu spezifischen Gefahren

Elektrische Energie

- Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft oder von autorisierten Fachkräften unter Leitung und Aufsicht einer Elektro-Fachkraft den elektrotechnischen Regeln entsprechend vorgenommen werden.
- Geräte, an denen Inspektions-, Wartungsarbeiten und Störbehebungen durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet und gegen Wiedereinschalten gesichert werden, wenn keine Spannung für diese Arbeiten erforderlich ist. Dies darf nur von einer Elektro-Fachkraft ausgeführt werden.

3 Beschreibung und Technische Daten

3.1 Leistungsbeschreibung

Bankettwagen sind zum hygienischen Transport von Speisen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen. Ihre Hauptfunktion sind der Kurzstreckentransport und das Warmhalten von Speisen. Sie nehmen fertig zubereitete Speisen in Gastro-Norm-Behältern oder tellerfertig angerichtete und abgedeckte Menüs auf Rosten auf.

Der unbeheizte Bankettwagen BKW1/23 L-GN ist zum Transport von Gastro-Norm-Behältern, Gastro-Norm-Rosten und vorbereiteten Gastro-Norm-Tabletts mit warmen oder kalten Speisen auf kurzen Strecken bestimmt.

Beheizte Bankettwagen sind zum Warmhalten und zum Transport von heiß eingegebenen Speisen in Gastro-Norm-Behältern oder tellerfertigen Menüs auf Gastro-Norm-Rosten vorgesehen.

Die Modelle BKW1/14 L-GN+5PK und BKW1/28 B-GN+10PK sind um ein isoliertes Fach ergänzt, das durch den Einsatz einer Kältespeicherplatte als Kühlfach genutzt werden kann. Dadurch kann der Transport von warmen und gekühlten Speisen gleichzeitig realisiert werden.

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Bankettwagen sind ausschließlich für die Aufnahme von Speisen in Gastro-Norm-Behältern oder tellerfertig angerichteter Menüs auf Rosten vorgesehen. Sie transportieren fertig zubereitete Nahrungsmittel hygienisch in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Die bestimmungsgemäße Verwendung schließt die vorgegebenen Verfahren, die Einhaltung der angegebenen Spezifikationen, sowie die Benutzung des mitgelieferten oder zusätzlich erhältlichen originalen Zubehörs ein.

Jede andere Verwendung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß.

3.3 Missbräuchliche Fehlanwendung

Jeder andere Gebrauch, insbesondere die Beschickung des Bankettwagens mit anderen Lasten als angegeben, ist unzulässig.

Das Garen von Nahrungsmitteln ist nicht zulässig.

Der Transport von Lebewesen, schweren oder scharfkantigen Gegenständen, losen Geschirrteilen oder die Stapelung von Geschirrteilen gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Bankettwagen sind nicht als Sitzfläche oder als Ablagefläche für Gegenstände bestimmt. In keinem Fall dürfen sich Personen auf oder in das Gerät setzen oder stellen.

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung übernehmen Hersteller und Lieferanten keinerlei Haftung für Folgeschäden. Schäden aus missbräuchlicher Fehlanwendung führen zum Verlust der Haftung und der Gewährleistungsansprüche.

3.4 Gerätebeschreibung

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

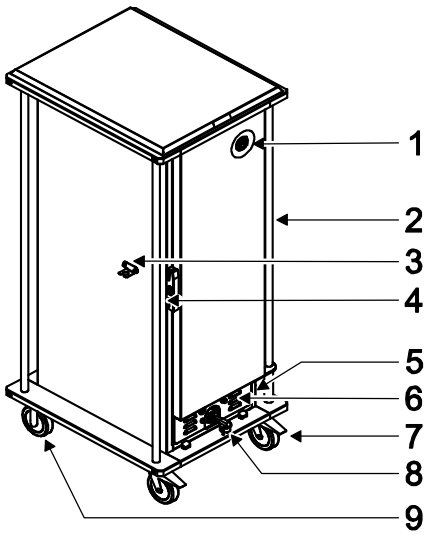


Abbildung 1 Geräteansicht – beheizter Bankettwagen

1	Temperaturanzeige	6	Heizungsblende
2	Schubstange	7	Lenkrolle mit Totalfeststeller
3	Halterung für Netzstecker	8	Netzstecker
4	Türöffner	9	Bockrolle
5	Halterung für Netzstecker (nur BKW 1/36 B-GN)		

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

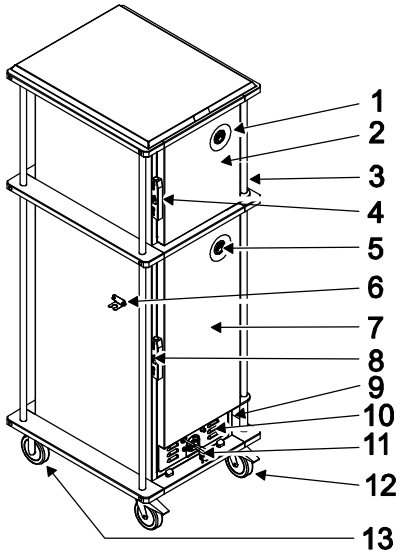


Abbildung 2 Geräteansicht – beheizter Bankettwagen mit Neutralfach

1	Temperaturanzeige	8	Türöffner
2	isoliertes Fach	9	Halterung für Netzstecker (nur BKW 1/28 B-GN+10PK)
3	Schubstange	10	Heizungsblende
4	Türöffner	11	Netzstecker
5	Temperaturanzeige	12	Lenkrolle mit Totalfeststeller
6	Halterung für Netzstecker	13	Bockrolle
7	beheizbares Fach		

3.4.3 BKW1/23 L-GN

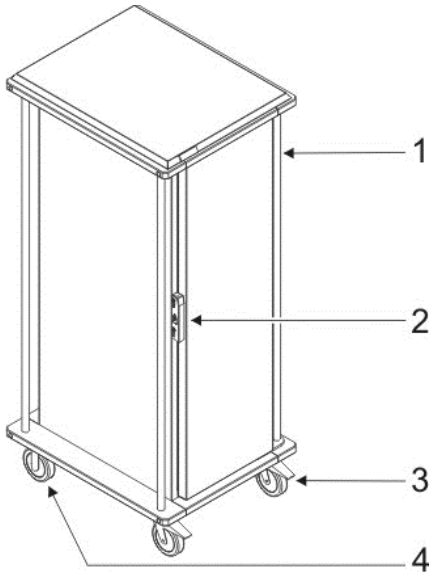


Abbildung 3 Geräteansicht – neutraler Bankettwagen

1	Schubstange	3	Lenkrolle mit Totalfeststeller
2	Türöffner	4	Bockrolle

3.4.4 Gerätebeschreibung

Der Bankettwagen ist aus Edelstahl gefertigt und hat eine geschliffene Oberfläche.
Das Gerät wird über eine Tür an der Vorderseite beschickt. Seitlich im Innenraum sind herausnehmbare Leitergestelle angebracht, in die Gastro-Norm-Behälter und/oder Roste eingesetzt werden können.
Der Bankettwagen ist mit zwei Bockrollen und zwei arretierbaren Lenkrollen mit Totalfeststellern ausgestattet. Aufgrund der Rollengröße und der glatten Spezialbereifung ist der Bankettwagen auch für den Transport über Teppichböden geeignet.
Die doppelwandige Flügeltür dient der Wärme- und Schalldämmung und kann um 270° geschwenkt und arretiert werden.
Zwei umlaufende Schutzleisten schützen das Gerät vor Beschädigung beim Anfahren und während des Transportes. Die Schubstangen springen bei allen Bankettwagen (außer BKW1/36 B-GN und BKW1/28 B-GN+10PK) gegenüber der Außenkontur zurück. Dies gewährleistet einen ausreichenden Fingerschutz bei Griffkontakt zwischen Stoßschutz und Schubstangen, so dass keine Verletzungsgefahr bei Kontakt mit z. B. rauen Wänden besteht.

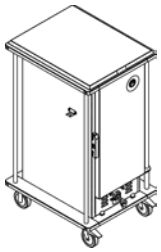
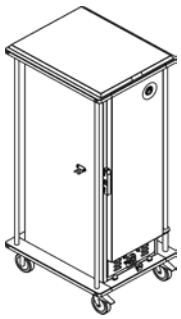
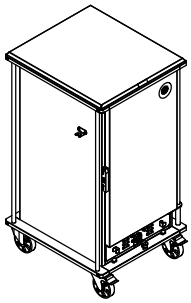
Der neutrale Bankettwagen BKW1/23 L-GN ist ohne Heizvorrichtung.

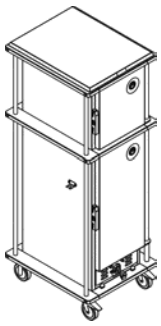
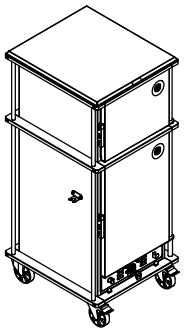
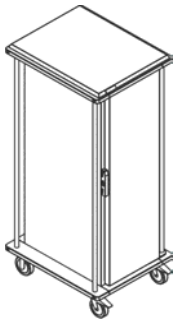
Beheizte Bankettwagen (BKW1/14 L-GN, BKW1/20 L-GN und BKW1/36 B-GN) sind mit einem Wärmemodul mit Umluftgebläse und Wasserschale ausgerüstet. Dadurch wird im Wageninneren ein gleichmäßig zirkulierender Strom feuchter Heißluft erzeugt, der ein Austrocknen der Speisen verhindert. Der Wasservorrat in der Schale (700 ml) reicht für ca. 3,5 Betriebsstunden.
Die Betriebstemperatur wird über einen Drehthermostat stufenlos zwischen 30 °C und 95 °C eingestellt und deutlich sichtbar durch eine Anzeige auf der Tür des Bankettwagens angezeigt. Das Umluftgebläse läuft unabhängig von der Heizung während des gesamten Betriebs.

Die Modelle BKW1/14 L-GN+5PK und BKW1/28 B-GN+10PK sind um ein zusätzliches isoliertes Fach oberhalb des Wärmebereichs erweitert. Optional kann dieses Fach mit einer Kältespeicherplatte ausgestattet werden, die die Temperatur im Inneren des Fachs für ca. 4 Stunden bei ca. 4°C bei ca. 25° Außentemperatur konstant halten kann.

Wenn vorgesehen ist, den Bankettwagen per LKW zu transportieren, kann eine bei HUPFER® erhältliche Transportsicherung integriert werden. Diese Extraoption muss bei der Bestellung angegeben werden.
Die Sicherungshalter ermöglichen eine beschädigungslose Befestigung und den sicheren Transport im LKW.

3.5 Technische Daten

	Dim.	BKW 1/14 L-GN	BKW 1/20 L-GN	BKW 1/36 B-GN
				
Breite	mm (in)	640	640	795
Tiefe	mm (in)	775	775	895
Höhe	mm (in)	1309	1654	1573
Eigengewicht	kg (lb)	99	117	140
Nutzlast	kg (lb)	70	100	180
Kapazität (bezogen auf Roste mit dem Grundmaß GN1/1 325×530 mm, bei GN-Behältern entsprechend weniger)		14 Roste	20 Roste	36 Roste
Schienenabstand der Leitergestelle	mm (in)	57,5	57,5	57,5
Einsatz- und Umgebungsbedingungen der Rollen	˚C (˚F)	-20 bis +50 (-4 bis 122)	-20 bis +50 (-4 bis 122)	-20 bis +50 (-4 bis 122)
Rollendurchmesser	mm (in)	125	125	160
Nennstrom	A	6,9	6,9	6,9
Nennspannung	V	220-230	220-230	220-230
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60
Anschlusswert	W	1600	1600	1600
Schutzart		IPX4	IPX4	IPX4
Thermostateinstellung	˚C (˚F)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)
Temperaturregelung		stufenlos	stufenlos	stufenlos
Maximale Geschirrtemperatur	˚C (˚F)	80 (176)	80 (176)	80 (176)

	Dim.	BKW 1/14 L-GN+5PK	BKW1/28 B-GN+10PK	BKW1/23 L-GN
				
Breite	mm (in)	640	795	640
Tiefe	mm (in)	775	895	775
Höhe	mm (in)	1858	1892	1654
Eigengewicht	kg (lb)	149	192	108
Nutzlast	kg (lb)	70 beheizt, 25 neutral	140 beheizt; 50 neutral	115
Kapazität (bezogen auf Roste mit dem Grundmaß GN1/1 325×530 mm, bei GN-Behältern entsprechend weniger)		beheizt: 14 Roste neutral: 5 Roste	beheizt: 28 Roste neutral: 10 Roste	neutral: 23 Roste
Schienenabstand der Leitergestelle	mm (in)	beheizt: 57,5 neutral: 72	beheizt: 57,5 neutral: 72	neutral: 57,5
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	˚C (˚F)	-20 bis +50 (-4 bis 122)	-20 bis +50 (-4 bis 122)	-20 bis +50 (-4 bis 122)
Rollendurchmesser	mm (in)	125	160	125
Nennstrom	A	6,9	6,9	-
Nennspannung	V	220/230	220/230	-
Frequenz	Hz	50/60	50/60	-
Anschlusswert	W	1600	1600	-
Schutzart		IPX4	IPX4	-
Thermostateinstellung	˚C (˚F)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)	-
Temperaturregelung		stufenlos	stufenlos	-
Maximale Geschirrtemperatur	˚C (˚F)	80 (176)	80 (176)	-

Die entsprechenden Prüfzeichen finden Sie auf unserer Homepage unter www.hupfer.de.

3.6 Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Bankettwagens unten rechts.

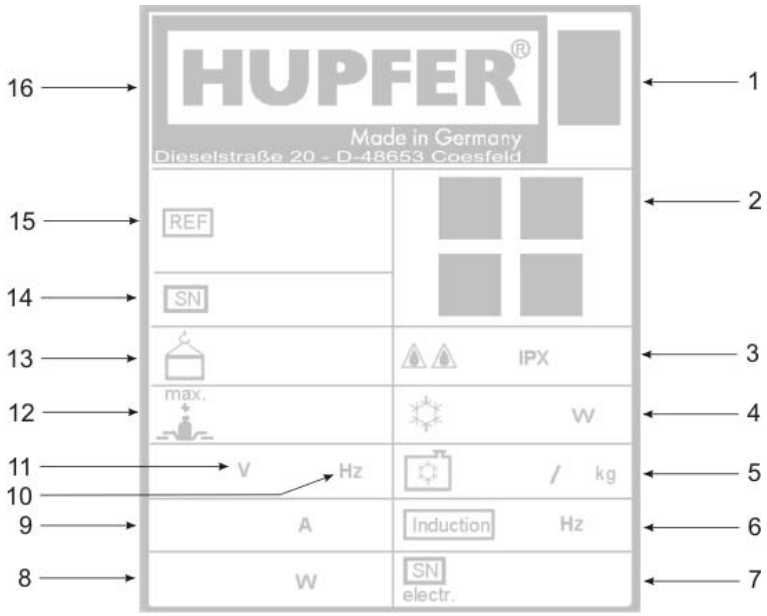


Abbildung 4 Typenschild

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

4 Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung

4.1 Transport

VORSICHT	Geräteschäden durch unsachgemäßen Transport
	Bei Transport mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend. Bei nicht ausreichend gesicherten Geräten besteht die Gefahr von Sachschäden am Gerät und Personenschaden durch Quetschung. Sichern Sie einzeln stehende Geräte während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab. Wenn möglich, verwenden Sie die bei HUPFER® erhältliche Transportsicherung, um den Bankettwagen beschädigungslos im LKW befestigen zu können.

Der Bankettwagen wird im zusammengebauten Zustand ausgeliefert, d.h., er ist einschließlich des Wärmemoduls komplett montiert.

Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die mindestens das 1,5-fache des Gewichts des Bankettwagens heben können. Es dürfen nur Transportfahrzeuge verwendet werden, die für das Gewicht des Gerätes zugelassen sind.

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

4.2 Inbetriebnahme

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung (230V / 50 Hz) mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt. Nehmen Sie das Gerät andernfalls nicht in Betrieb. Verwenden Sie in Nassräumen keine Verlängerungsleitungen.

Vor jeder Inbetriebnahme muss der Bankettwagen auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden, insbesondere bei den Schutzeinrichtungen. Bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen informieren und den Bankettwagen nicht in Betrieb nehmen.

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

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

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

Vor der ersten Inbetriebnahme sollte der Bankettwagen gründlich mit einem weichen Tuch von innen und außen gereinigt werden.

Anschießend muss überprüft werden, ob das Gerät funktionstüchtig ist.

Es sind separat zu kontrollieren:

- Bei allen Geräten: die Funktion der Totalfeststeller.
- Bei beheizten Geräten: die Funktion der Bedienelemente und der Heizung.

Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

4.3 Lagerung und Verwertung

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

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

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

Zur Wiederinbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

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

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

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

5 Bedienung

VORSICHT	Geräteschaden
	Vollbeladene Bankettwagen können auf unebenen Böden oder einem steilen Gefälle aus dem Gleichgewicht geraten und umkippen. Bewegen Sie den Bankettwagen nur über ebene Böden. Fangen Sie durch Fremdeinwirkung oder Unachtsamkeit zum Kippen gebrachte Bankettwagen niemals manuell auf.

VORSICHT	Geräteschaden
	Der Netzstecker des Gerätes darf nicht unter Last eingesteckt oder gezogen werden. Das Gerät muss ausgeschaltet sein (Markierung des Drehknopfs Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat zeigt nach oben). Nur im Notfall darf der Netzstecker unter Last gezogen werden. Stellen Sie grundsätzlich sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor sie den Netzstecker einstecken oder ziehen.

Vor jedem Betrieb muss der Bankettwagen auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel überprüft werden, insbesondere bei den Schutzeinrichtungen. Bei auftretenden Schäden sofort die zuständigen Stellen informieren und den Bankettwagen nicht in Betrieb nehmen.

5.1 Anordnung und Funktion der Bedienelemente

Die Bedienelemente des beheizten Bankettwagens sind unterhalb der Tür an der Blende des Wärmemoduls angeordnet.

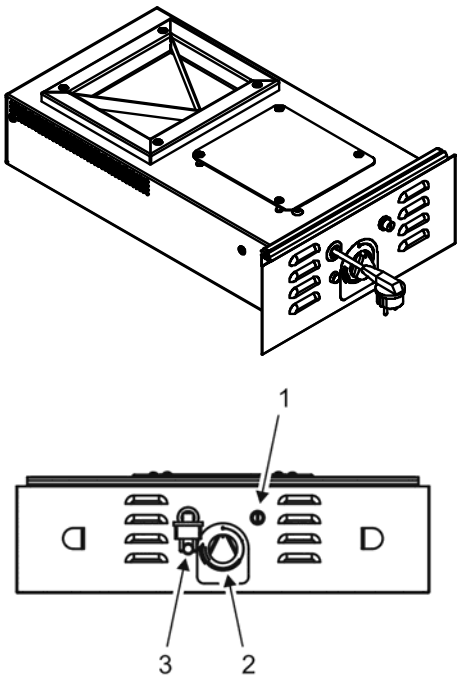


Abbildung 5 Wärmemodul mit Bedienelementen

1 Knopf des Sicherheitstemperaturbegrenzers (STB)
2 Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat
3 Kontrolllampe

Positionsziffer	Bedienelement	Funktion
1	STB-Knopf	Springt heraus, wenn der Sicherheitstemperatur-begrenzer auslöst.
2	Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat	Regelt Aufheizen und Einhalten der gewählten Temperatur. Die Stufen des Drehknopfes Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat entsprechen dabei folgenden Temperaturen: 0 aus 1 ca. 25°C 2 ca. 50°C 3 ca. 75°C 4 ca. 95°C.
3	Kontrolllampe	Leuchtet, wenn die Heizung in Betrieb ist und ordnungsgemäß funktioniert; ist die Temperatur erreicht, erlischt die Kontrolllampe.

5.2 Betrieb

5.2.1 Beheizte Bankettwagen

WARNUNG	**Gefahr durch heiße Oberflächen**
	Bei Einstellung des Thermostates auf Stufe 3 und höher kann die zulässige Maximaltemperatur von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschritten werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. In Stufe 4 darf das Gerät nur von eingewiesenem Personal bedient werden. Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.

WARNUNG	**Gefahr durch austretenden Wasserdampf**
	Beim Öffnen der Tür kann heißer Wasserdampf austreten. Verbrennungsgefahr. Halten Sie sicheren Abstand und warten Sie, sich bis der Wasserdampf verflüchtigt hat.

VORSICHT	**Beschädigung der Anschlussleitung**
	Wird die seitliche Halterung der Modelle BKW1/36 oder BKW1/28 zum Aufhängen der Anschlussleitung genutzt, kann diese beim Verfahren des Gerätes beschädigt werden. Aufgrund der breiten Ausführung der Modelle befindet sich die Anschlussleitung denn nicht mehr im geschützten Bereich der Stoßleisten. Wickeln Sie die Anschlussleitung vor dem Verfahren des Gerätes immer an den dafür vorgesehenen Halterungen am Wärmemodul auf.

VORSICHT	**Geräteschaden**
	Der Netzstecker des Gerätes darf nicht unter Last eingesteckt oder gezogen werden. Das Gerät muss ausgeschaltet sein (Markierung des Drehknopfs Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat zeigt nach oben). Nur im Notfall darf der Netzstecker unter Last gezogen werden. Stellen Sie grundsätzlich sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor sie den Netzstecker einstecken oder ziehen.

Schritt 1: Wärmemodul befüllen

Die Wasserwanne des Wärmemodul muss vor jedem Betrieb mit Wasser befüllt werden.

- Gerät ausschalten. Dafür den Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat nach links drehen.
- Netzstecker ziehen.
- Die Wasserwanne mit 700 ml kaltem Wasser befüllen.

INFO	Wasservorrat
	Die Wassermenge des befüllten Wärmemoduls reicht aus, den Bankettwagen ca. 3,5 Betriebsstunden mit feuchter Heißluft zu versorgen.

Schritt 2: Temperatur einstellen

An der Blende des Wärmemoduls befinden sich der Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat, der rote STB-Knopf, die Kontrolllampe und die Anschlussleitung.

- Vergewissern, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Den Bankettwagen an das Stromnetz anschließen.
- Mit dem Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen. Dafür den Drehknopf nach rechts drehen.

WARNUNG	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Bei Einstellung des Thermostates auf Stufe 3 und höher kann die zulässige Maximaltemperatur von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschritten werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. In Stufe 4 darf das Gerät nur von eingewiesenem Personal bedient werden. Tragen Sie geeignete Schutzkleidung.

INFO	Betriebstemperatur
	Für den Normalbetrieb wird eine Temperatur von ca. 95 °C empfohlen. Bei leerem Innenraum hat der Bankettwagen die Betriebstemperatur nach etwa 25 Minuten erreicht.

Schritt 3: Beladen

Nach Erreichen der Betriebstemperatur kann der Bankettwagen mit möglichst heißen Speisen in Gastro-Norm-Behältern oder tellerfertig angerichteten Menüs auf Rosten beladen werden.

WARNUNG	Gefahr durch austretenden Wasserdampf
	Beim Öffnen der Tür kann heißer Wasserdampf austreten. Verbrennungsgefahr. Halten Sie sicheren Abstand und warten Sie, bis sich der Wasserdampf verflüchtigt hat.

VORSICHT	Beschädigung der Anschlussleitung
	Wird die seitliche Halterung der Modelle BKW1/36 oder BKW1/28 zum Aufhängen der Anschlussleitung genutzt, kann diese beim Verfahren des Gerätes beschädigt werden. Aufgrund der breiten Ausführung der Modelle befindet sich die Anschlussleitung denn nicht mehr im geschützten Bereich der Stoßleisten. Wickeln Sie die Anschlussleitung vor dem Verfahren des Gerätes immer an den dafür vorgesehenen Halterungen am Wärmemodul auf.

HINWEIS	Einsetzen der Gastro-Norm-Behältern
	Damit kein Hitzestau entsteht, müssen zwischen dem untersten Gastro-Norm-Behälter und der Oberkante des Wärmemoduls mindestens 45 mm Freiraum gelassen werden.

- Den Bankettwagen zügig beladen. Darauf achten, dass die Tür nicht unnötig offen steht, um den Wärmeverlust während des Beladens möglichst gering zu halten.
- Nach dem Beladen noch solange am Stromnetz lassen, bis die Betriebstemperatur wieder erreicht ist. Die Kontrolllampe an der Schalterblende schaltet sich aus, sobald die Temperatur erreicht ist.

Schritt 4: Bewegen

- Den Bankettwagen am Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat ausschalten. Dafür den Drehknopf nach links drehen.
- Netzstecker ziehen und in die Netzsteckerhalterung am Bankettwagen einhängen, bzw. am Wärmemodul aufwickeln.
- Totalfeststeller lösen.
- Den Bankettwagen zum Zielort schieben oder ziehen.
- Mit den Totalfestestellern sichern und vergewissern, dass sie eingerastet sind und der Bankettwagen nicht bewegt werden kann.
- Den Bankettwagen wieder an das Stromnetz anschließen.

Schritt 5: Entladen

WARNUNG	Gefahr durch austretenden Wasserdampf
	Beim Öffnen der Tür kann heißer Wasserdampf austreten. Verbrennungsgefahr. Halten Sie sicheren Abstand und warten Sie, bis sich der Wasserdampf verflüchtigt hat.

- Am Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat den Temperaturbereich wählen und damit die Heizung wieder einschalten. Dafür den Drehknopf nach rechts drehen.
- Empfohlen wird eine Temperatur von ca. 95 °C. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren auf die höchste Stufe stellen und diese Einstellung bis zum Ende der Essenausgabe halten.
- Den Serviervorgang so schnell wie möglich durchführen.
- Bei Unterbrechungen des Serviervorgangs Tür unverzüglich schließen!

5.2.2 Neutrale Bankettwagen

Schritt 1: Beladen

- Gastro-Norm-Behälter oder tellerfertige Speisen auf Rosten in den Bankettwagen einsetzen.

Schritt 2: Bewegen

- Totalfeststeller lösen.
- Den Bankettwagen zum Zielort schieben oder ziehen.
- Mit den Totalfestestellern sichern und vergewissern, dass sie eingerastet sind und der Bankettwagen nicht bewegt werden kann.

Schritt 3: Entladen

- Den Serviervorgang durchführen. Bei Unterbrechungen des Serviervorgangs die Tür schließen.

5.3 Maßnahmen zum Betriebsende

5.3.1 Beheizte Bankettwagen

Um den beheizten Bankettwagen still zu setzen folgendermaßen vorgehen:

- Die Heizung am Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat ausschalten. Dafür den Drehknopf nach links drehen.
- Netzstecker ziehen und in die Netzsteckerhalterung am Bankettwagen einhängen, bzw. am Wärmemodul aufwickeln.
- Beide Totalfeststeller arretieren, um das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben zu sichern
- Die Wärmemodul des Bankettwagens abkühlen lassen und anschließend entleeren.

5.3.2 Neutrale Bankettwagen

- Zum Abstellen des neutralen Bankettwagens beide Totalfeststeller arretieren, um das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben zu sichern.

6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung

6.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR	**Gefahr durch elektrische Spannung**
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu schweren Verletzungen führen. Schalten Sie vor Beginn der Störungssuche das Gerät aus und nehmen Sie es vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie die Anschlussleitung in die dafür vorgesehene Halterung am Bankettwagen ein, bzw. wickeln Sie sie an den Halterungen des Wärmemoduls auf.

VORSICHT	**Sach- und Personenschäden**
	Der Austausch von elektrischen und sicherheitsrelevanten Bauteilen durch nicht qualifiziertes und nicht eingewiesenes Personal kann zu Sach- und Personenschäden führen. Elektrische und sicherheitsrelevante Bauteile dürfen nur durch den HUPFER®-Kundendienst oder von HUPFER® autorisiertem Fachpersonal ausgetauscht werden. Erfolgt der Einbau dieser Bauteile nicht durch den HUPFER®-Kundendienst oder von HUPFER® autorisiertem Fachpersonal, erlischt unsere Gewährleistungs- und Haftungspflicht.

6.2 Hinweise zur Störbehebung

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

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

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

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

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

6.3 Fehler- und Maßnahmentabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Laufgeräusch der Rollen	Rollenlager defekt	Rollen austauschen.
	Rollenoberfläche verklebt	Rollen mit Wasser reinigen.
Sicherheitstemperaturbegrenzer löst aus, die Heizung wird abgeschaltet, die Kontrolllampe erlischt und der rote STB-Knopf an der Heizungsblende springt heraus	Temperaturfühler beschädigt oder abgerissen	Servicepartner oder Elektrofachkraft verständigen.
	Überhitzung des Bankettwagens	Das Gerät abkühlen lassen. Den Sicherheitstemperaturbegrenzer -Knopf hineindrücken, um die Heizung erneut einzuschalten. Die Temperaturanzeige beobachten und anhand der Kontrolllampe kontrollieren, ob die Heizung bei Erreichen der eingestellten Temperatur ausgeschaltet wird. Sollte dies nicht der Fall sein oder der STB wiederholt auslösen, liegt eine Störung vor. Servicepartner oder Elektrofachkraft verständigen.

7 Reinigung und Pflege

7.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Schalten Sie vor Beginn der Reinigung das Gerät aus und nehmen Sie es vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie die Anschlussleitung in die dafür vorgesehene Halterung am Bankettwagen ein, bzw. wickeln Sie sie an den Halterungen des Wärmemoduls auf. Während der Reinigung das Gerät und insbesondere die elektrischen Gehäuse nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln abspritzen.

WARNUNG	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Beheizbare Geräte können nach dem Betrieb heiß sein und kühlen an der Luft nur langsam ab. Lassen Sie das Gerät für die Reinigung mit offener Tür ausreichend abkühlen.

WARNUNG	Gefahr durch austretenden Wasserdampf
	Beim Öffnen der Tür kann heißer Wasserdampf austreten. Verbrennungsgefahr. Halten Sie sicheren Abstand und warten Sie, sich bis der Wasserdampf verflüchtigt hat.

VORSICHT	Sach- und Personenschäden
	Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern gesäubert werden. Ist es vorgesehen, in der Umgebung mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern zu arbeiten, so muss das Gerät vorher außer Betrieb genommen und vom Stromnetz getrennt werden.

7.2 Hygienemaßnahmen

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

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

Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.

Nie auf sauberes Geschirr oder Speisen husten oder niesen.

7.3 Reinigung und Pflege

Bei regelmäßiger Reinigung und pfleglicher Behandlung erfordern Bankettwagen und Wärmemodul keine besondere Pflege, sofern sie mit der nötigen Sorgfalt behandelt und keiner übermäßigen Feuchtigkeit ausgesetzt werden.

Um einen hygienisch einwandfreien Betrieb zu gewährleisten, das Wageninnere bei Bedarf, spätestens jedoch nach 25 Betriebsstunden reinigen.

Für eine gründliche und schnelle Reinigung den Innenraum des Bankettwagens mit einem weichen Tuch auswischen. Zum Reinigen ein weiches Reinigungstuch oder einen unbeschichteten Schwamm benutzen. Fettlösende Flüssigreiniger verwenden, die für die Nahrungsmittelindustrie zugelassen sind.

Zum Reinigen des beheizten Bankettwagens folgendermaßen vorgehen:

- Das Gerät stillsetzen und am Drehknopf Ein-/Aus-Schalter mit Thermostat ausschalten. Netzstecker ziehen und in die dafür vorgesehene Halterung am Bankettwagen einhängen, bzw. an den Halterungen des Wärmemoduls aufwickeln.
- Die Tür öffnen.
- Den Innenraum auskühlen lassen.
- Die Leitergestelle aus den Halterungen heben und herausnehmen.
- Innen- und Außenverkleidung, Wärmemodul und Roste durch Abwischen reinigen.

Das Wärmemodul darf auf keinen Fall mit Wasser abgespritzt werden. Dies gilt insbesondere im Bereich von Elektro-Komponenten.
Keinesfalls Hochdruckreiniger, chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger, Putzwolle, Stahlschwämmchen und/oder scharfkantige Gegenstände verwenden.

Pflegetabelle

Reinigungs- und Pflegemaßnahmen	Aktion	täglich	wöchentlich	monatlich	Intervall
Innenraum des Bankettwagens	reinigen				**x**[1]
kugelgelagerte Laufrollen an Drehkreuz und Achse	schmieren				**x**[2]
Anschlussleitung: mechanische Beschädigung und Überalterung	kontrollieren				**x**[3]
Netzstecker: mechanische Beschädigung und Überalterung	kontrollieren				**x**[3]

x^1 = nach Bedarf, spätestens alle 25 Betriebsstunden
x^2 = alle 2 Monate
x^3 = alle 6 Monate

7.4 Spezielle Pflegeanweisungen

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

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

Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

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

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

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

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

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich.
- Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten täglich durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch gründliches Abwischen. Danach sollte die Oberfläche sorgfältig getrocknet werden.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl.
- Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb.

8 Ersatzteile und Zubehör

8.1 Sicherheitsmaßnahmen

VORSICHT	Sach- und Personenschäden
	Der Austausch von elektrischen und sicherheitsrelevanten Bauteilen durch nicht qualifiziertes und nicht eingewiesenes Personal kann zu Sach- und Personenschäden führen. Elektrische und sicherheitsrelevante Bauteile dürfen nur durch von HUPFER® autorisiertes Fachpersonal oder durch den HUPFER®-Kundendienst ausgetauscht werden. Erfolgt der Einbau dieser Bauteile nicht durch von HUPFER® autorisiertes Fachpersonal oder den HUPFER®-Kundendienst, erlischt unsere Gewährleistungs- und Haftungspflicht.

8.2 Hinweise zu Servicearbeiten

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Defekte Komponenten sollten nur durch original HUPFER® Ersatzteile ersetzt werden. Nur so kann ein sicherer Betrieb, sowie eine hohe Standzeit in Verbindung mit einer hohen Transportleistung gewährleistet werden.

Im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung immer die auf dem Typenschild angeführten Daten und die entsprechenden Artikelnummern angeben.
Bei Ersatzteilbestellung auch immer die Auftragsnummer und die Positionsnummer angeben. Die Auftragsnummer ist auf dem Typenschild des Bankettwagens zu finden.

Zur Vermeidung von Stillstandzeiten immer einen kompletten Satz Ersatzteile bevorraten oder einen Fachhändler mit einem Wartungsvertrag beauftragen.

8.3 Ersatzteil- und Zubehörliste

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

014000400	Bockrolle	Ø125 mm, Kugellager	Kunststoffgehäuse, Anschraubplatte
014000402	Lenkrolle	Ø125 mm mit Feststeller, Kugellager	Kunststoffgehäuse, Anschraubplatte

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

014000152	Bockrolle	Ø160 mm, Rollenkorblager	Stahlgehäuse verzinkt
014000151	Lenkrolle	Ø160 mm mit Feststeller, Rollenkorblager	Stahlgehäuse verzinkt

Folgende Steckertypen können bei Bankettwagen verwendet werden:

- 2-poliger Schuko-Winkelstecker (Standard)
- CEE-Stecker 230 V - 16 A - 3 Pol in Deutschland auf Wunsch, in der Schweiz Standard
- 3-poliger britischer Netzstecker nach BS 1363 A für Großbritannien und Hong Kong.

9 Anhang

9.1 Protokoll der Sicherheitsunterweisung

Folgende Mitarbeiter haben eine Sicherheitsunterweisung erhalten und die Betriebsanleitung gelesen und verstanden.

Name	Unterschrift / Datum