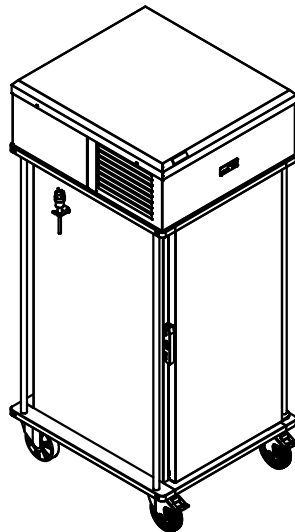


Gebruiksaanwijzing



HUPFER® Köhler® Banketwagen gekoeld

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	HUPFER® Köhler® Banketwagen gekoeld
Apparatuurtype/n	Fehler! Kein Text mit angegebener Formatvorlage im Dokument.
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

Voor een veilige werking en om schade te vermijden leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door!

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, wijzigingen aan de producten alsmede aan de bijbehorende technische documentatie voor te nemen, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. Doorlaggevend zijn de beschreven specificaties en functies en de gegevens en gewichten die in de orderbevestiging als bindend worden gewaarborgd.

Vertaling van de originele uitgave

Versie handboek
91149322_A3

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
2.4	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	11
3	Beschrijving en technische gegevens	12
3.1	Specificaties	12
3.2	Doelmatig gebruik	12
3.3	Onjuist verkeerd gebruik	12
3.4	Apparaatbeschrijving	13
3.5	Technische gegevens	14
3.6	Typeplaatje	15
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	16
4.1	Transport	16
4.2	Inbedrijfstelling	16
4.3	Opslag en recycling	17
5	Bediening	18
5.1	Indeling en werking van het bedienveld	18
5.2	Werking	19
5.3	Maatregelen voor het bedrijfseinde	20
6	Opsporen en verhelpen van storingen	21
6.1	Veiligheidsmaatregelen	21
6.2	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	21
6.3	Storings- en maatregelentabel	21
7	Reiniging en onderhoud	23
7.1	Veiligheidsmaatregelen	23
7.2	Hygiënemaatregelen	23
7.3	Reiniging en onderhoud	23

7.3.1	Reinigings- en onderhoudstabel	24
7.4	Speciale onderhoudsinstructies	24
8	Onderdelen en accessoires	26
8.1	Veiligheidsmaatregelen	26
8.2	Aanwijzingen voor de servicewerkzaamheden	26
8.3	Lijst van onderdelen en toebehoren	26

1.3 Lijst van afkortingen

Afking	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																																				
EC	European Community Europese Gemeenschap																																				
EN	Europäische Norm (Europese Norm) Geharmoniseerde norm voor de EU-zone																																				
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Onderdeel of slijtdeel)																																				
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. Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen Tweede cijfer: Bescherming tegen water																																				
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen</td> <td>0</td> <td>Geen bescherming tegen water</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>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</td> <td>Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin</td> <td>5</td> <td>Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof</td> <td>6</td> <td>Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdempelen</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdempelen</td> </tr> </tbody> </table>	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 onderdempelen			8	Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdempelen
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 onderdempelen																																		
		8	Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdempelen																																		
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	<p>0 —</p> <p>I </p> <p>II </p> <p>III </p>
Bestand tegen wasinstallaties	<p>Het apparaat is beperkt geschikt voor de reiniging in een automatische wasinstallatie. Een hygiënisch onberispelijk, reproduceerbaar reinigings- en drogingsresultaat is mogelijk, maar niet gegarandeerd.</p> <p>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.</p>
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 gassen 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.
Geïnstrueerde personen	Een geïnstrueerd 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 noodzakelijk 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
Machineseveiligheid	Onder het begrip machineseveiligheid 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
	<p>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.</p> <p>Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>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.</p> <p>Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>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.</p> <p>Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
OPMERKING	Korte beschrijving van de aanvullende informatie
	<p>Er wordt op bijzondere omstandigheden gewezen of belangrijke aanvullende informatie verstrekt in verband met het desbetreffende onderwerp.</p>
INFO	Korte titel
	<p>Bevat aanvullende informatie om de werkzaamheden te vergemakkelijken of aanbevelingen die verband houden met het onderwerp.</p>

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

In het hoofdstuk van de veiligheidsaanwijzingen worden de risico's uitgelegd die verbonden zijn aan het apparaat in de zin van de productaansprakelijkheid (volgens EU- machinerichtlijn).

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 bekneld raken
	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.
- Het transport mag uitsluitend over een vlakke bodem en een helling van maximaal 10% (4,5°) plaatsvinden. 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.
- Voor het transport principieel het apparaat uitschakelen, netstekker uittrekken en in de daarvoor bestemde houder inhangen.
- 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.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

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

- Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijsttuig en lastopname voorzieningen gebruiken, die minstens het 1,5-voudige van het gewicht van het te tillen bouwelement kunnen tillen.
- Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van de banketwagen goedgekeurd zijn.
- Volgens de wettelijke bepalingen ligt het transportrisico bij de koper. Uiterlijk herkenbare schade door de chauffeur laten bevestigen op de vrachtbrief.
- 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 reinigings- en onderhoudsmaatregelen de banketwagen buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen.
- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsinstructies strikt worden opgevolgd.
- 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 ongevallenpreventievoorschriften moeten in acht worden genomen.
- Bij het verhelpen van revisie en een storing de banketwagen buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen 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.
- 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. beschadigde kabels onmiddellijk verhelpen.
- 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 en economische transport van maaltijden in de gastronomie en centrale keuken bestemd. Deze nemen kant en klare maaltijden in gastronomie-schalen of op borden klaar gemaakte menu's op roosters op en houden deze koel.

3.2 Doelmatig gebruik

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

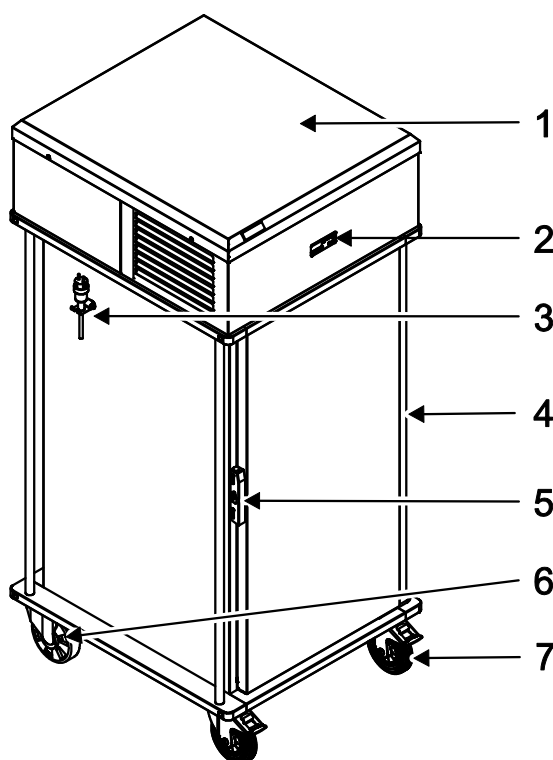
Ieder ander gebruik, in het bijzonder het vullen van de banketwagens met andere lasten als aangegeven, geldt als niet toegestaan.

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



Afbeelding 1 Detailtekening

- | | | | |
|---|------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Koelaggregaat | 5 | Deuropener |
| 2 | Besturing | 6 | Bokwiel |
| 3 | Houder voor netstekker | 7 | Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 4 | Schuifstangen | | |

Het apparaat is uit roestvrij staal vervaardigd en heeft een geslepen oppervlakte. De banketwagen wordt via een deur aan de voorzijde gevuld. Zijdelings in de binnenruimte zijn uitneembare geleidingsframes aangebracht, in die gastronom-schalen en/of roosters kunnen worden ingezet. Het apparaat 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 d.m.v. omlucht gekoelde banketwagen BKW1/40 B-GN UK wordt door een koelaggregaat op temperatuur gehouden. Het koelaggregaat gebruikt koelmiddel dat vrij is van FCKW. Voor een betere verdeling van de koeling zorgt een geïntegreerde circulatieluchtkoeling.

De bedrijfstemperatuur wordt via een digitale thermostaat ingesteld en kan aan de temperatuurcontrole weergave aan de bedienzijde van het apparaat worden afgelezen. De afkoeling van de binnenruimte en het aanhouden van de gekozen temperatuur worden automatisch door de thermostaat geregeld. De thermostaat schakelt de koeling uit, zodra de gekozen temperatuur is bereikt. Bij uitgeschakelde koeling brandt het controle lampje niet. De circulatieventilator loopt onafhankelijk van de koeling tijdens het gehele bedrijf.

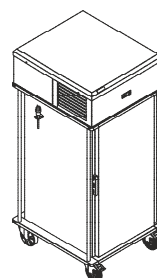
Na bedrijfseinde kan het binnenste van de wagen met een zachte doek snel en grondig worden gereinigd.

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

Het veiligheidsupport, samen met de versterkte zijwanden van de banketwagen maakt een bevestiging zonder beschadigingen en het veilige transport in de vrachtwagen mogelijk.

3.5 Technische gegevens

Dim.	BKW 1/40 B-GN UK
------	------------------

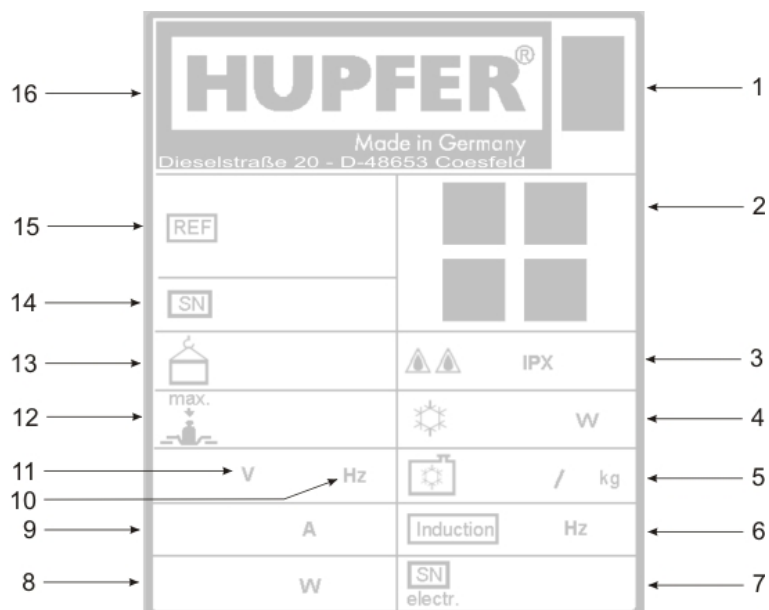


Breedte	mm	795
Diepte	mm	895
Hoogte	mm	1873
Eigen gewicht	kg	173
Laadvermogen	kg	178
Capaciteit		20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Wieldiameter	mm	160
Temperatuurbereik van de binnenruimte	°C	2 tot 10
Koelmiddel		R134a
Hoeveelheid koelmiddel	kg	0,21
Inzet- en omgevingsvoorwaarden	°C	+10 tot +38
Nominale stroom	A	2,12
Aansluitwaarde	kW	0,285
Beschermingsgraad		IPX4

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 2 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
	<p>Wanneer apparaten worden vervoerd met hulpmiddelen zoals een vrachtwagen dienen ze te worden beveiligd. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.</p> <p>Wanneer apparaten niet voldoende worden beveiligd, kan dat tot schade aan het apparaat en tot lichamelijke letsels door beknelling leiden.</p> <p>Tijdens het transport afzonderlijk opgestelde apparaten borgen met geschikte transportborgmiddelen. Als het mogelijk is, gebruikt u dan de bij HUPFER® verkrijgbare transportbeveiliging, om de banketwaggen zonder beschadigingen in de vrachtwagen te kunnen bevestigen.</p>


VOORZICHTIG	Schade aan het apparaat
	<p>Na horizontaal transport of opslag moet de banketwaggen een tijd lang loodrecht staan, daarmee zich het koelmiddel kan zetten.</p> <p>Wacht minstens 12 uur, voordat u het apparaat in bedrijf neemt.</p>

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

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuij en lastopname voorzieningen gebruiken, die minstens het 1,5-voudige van het gewicht van de banketwaggen 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
	<p>Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en letsel tot gevolg hebben.</p> <p>Controleer voor de inbedrijfstelling, of de op het typeplaatje aangegeven netspanning (230V/ 50/60 Hz) overeenkomt met de ter plekke aanwezige netspanning. Stel het apparaat anders niet in bedrijf.</p> <p>Gebruik geen verlengkabels in vochtige ruimtes.</p>

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

De originele verpakking verwijderen en controleren of het apparaat compleet en onbeschadigd is.

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

INFO	Afvoeren van het verpakkingsmateriaal
	<p>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</p>

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.

- De functie van de blokkeerremmen, de bedieningselementen en de koeling controleren.
- De deur sluiten.

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 evenwicht komen en kantelen.

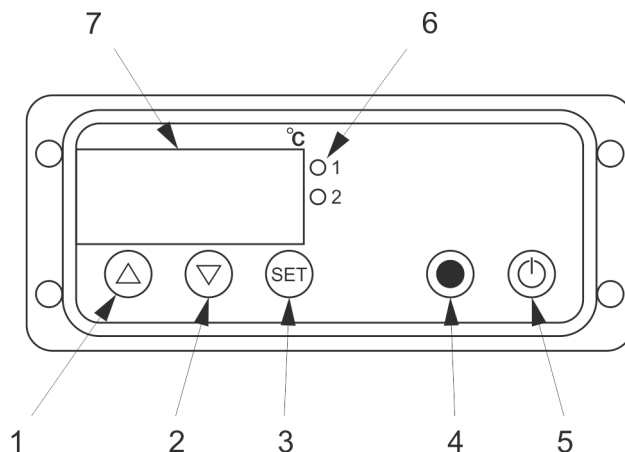
Beweeg de banketwagen uitsluitend over een vlakke bodem en over een helling van maximaal 10% (4,5°).

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

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 Indeling en werking van het bedienveld

Het bedienveld van de d.m.v. omlucht gekoelde banketwagen bevindt zich aan het koelaggregaat bovenaan de deur. De bedrijfstemperatuur voor de binnenruimte kan van hieruit worden ingesteld.



Afbeelding 3

Bedienveld van de banketwagen

1	OMHOOG	5	Aan/Uit
2	OMLAAG	6	LED's
3	SET	7	Display
4	Keuzetoets		

Positie	Bedieningselement	Functie
1	OMHOOG	Vergroot de parameterwaarde (temperatuur)
2	OMLAAG	Verkleint de parameterwaarde (temperatuur)
3	SET	Geef de ingestelde gewenste waarde aan
4	Keuzetoets	Niet bezet
5	Aan/Uit	Schakel de besturing aan, resp. uit
6	LED's	LED 1 uit: Ventilator aan, compressor uit, ingestelde temperatuur bereikt LED 1 aan: Ventilator aan, compressor aan LED 1 knippert: Compressor beschermende pauze LED 2: zonder functie
7	Display	Toont de werkelijke temperatuur of ook de foutmeldingen. Als de BKW uitgeschakeld is, toont het display UIT.

5.2 Werking

OPMERKING

Beschermende pauze

Als de compressor uitgeschakeld is, is een beschermende pauze van ca. 3 minuten geactiveerd, voordat het weer kan worden ingeschakeld.

Wordt de compressor tijdens deze pauze door het verhogen van de werkelijke temperatuur weer opgevraagd, dan knippert LED 1.

Na afloop van de 3 minuten verlicht LED 1, de compressor start en koelt weer.

Stap 1: Inschakelen en temperatuur instellen

- De banketwagen op het stroomnet aansluiten.
- De toets Aan/Uit (5) op het bedienveld ca. 5 seconden lang indrukken. Het apparaat wordt ingeschakeld.
- SET (3) drukken. De ingestelde temperatuur wordt aangegeven (de in de fabriek aangebrachte instelling: 5°C).
- SET (3) ingedrukt houden en gelijktijdig met de toetsen OMHOOG (1) en OMLAAG (2) de gewenste temperatuur instellen.
Bij het loslaten van de toetsen (1) of (2) wordt de ingestelde temperatuur automatisch opgeslagen en in het weergaveveld van de besturing weergegeven. Afkoeling en aanhouden van de temperatuur worden automatisch door de regelaar geregeld. De LED aan de schakelaarafdekking schakelt zich uit, zodra de temperatuur is bereikt.

Voor het normale bedrijf is een temperatuur van 2°C tot 10°C mogelijk. Bij een lege binnenruimte is de bedrijfstemperatuur na ongeveer 45 minuten bereikt.

Stap 2: Laden

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

- De banketwagen snel laden. Erop letten, dat de deur niet onnodig open staat, om het verlies van kou 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 het display schakelt zich uit, zodra de temperatuur is bereikt.

OPMERKING

Hete of dampende maaltijden

Geen hete of dampende maaltijden in de banketwagen plaatsen.

De koeling moet het temperatuurverschil tussen binnenruimte en maaltijden compenseren, dit heeft een verhoogd energieverbruik als gevolg.

Laat de maaltijden voor het plaatsen op ruimtetemperatuur afkoelen.

Stap 3: Bewegen

- De banketwagen met de toets Aan/Uit (5) uitschakelen. De toets Aan/Uit (5) op het bedienveld ca. 5 seconden lang indrukken.
- Netstekker trekken.
- Blokkeerremmen losmaken.
- De banketwagen naar de plaats schuiven of trekken.
- Met de blokkeerremmen beveiligen en garanderen, dat deze zijn vastgeklikt en de banketwagen niet kan worden bewogen.
- De banketwagen op het stroomnet aansluiten.

Stap 4: Ontladen

- De banketwagen met de toets Aan/Uit (5) inschakelen. De toets Aan/Uit (5) op het bedienveld ca. 5 seconden lang indrukken. De tevoren ingestelde temperatuur wordt automatisch weer gekozen.
- Het serveer proces zo snel mogelijk uitvoeren.
- Bij onderbrekingen van het serveer proces onmiddellijk de deur sluiten, om het verlies van kou gering te houden.

5.3 Maatregelen voor het bedrijfseinde

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

- De toets Aan/Uit (5) op het bedienveld 5 seconden lang indrukken, om de banketwagen uit te schakelen.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en de aansluitkabel in de houder hangen.
- 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
	<p>Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en letsel tot gevolg hebben.</p> <p>Neem voor begin van het zoeken van de storing het apparaat van het net. Trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.</p>
VOORZICHTIG	Materiële schade en persoonlijk letsel
	<p>Het vervangen van elektrische en veiligheidsrelevante bouwelementen door ongekwalificeerd en niet opgeleid personeel kan leiden tot materiële schade en persoonlijk letsel.</p> <p>Elektrische en veiligheidsrelevante bouwelementen mogen alleen door de klantenservice van HUPFER® of door HUPFER® geautoriseerd vakkundig personeel worden vervangen.</p> <p>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.</p>

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 Storings- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Koelcapaciteit gereduceerd	Condensator met stof verontreinigd	Condensator reinigen
Weggelekt koelmiddel	Defecte koelleidingen	De banketwagen stop zetten en een techniker roepen
Wielen maken geluid	Rollager defect	Wielen vervangen
	Rollageroppervlak vastgeplakt	Wielen reinigen met water

Als een fout in de besturing optreedt, dan wordt een foutmelding op het display weergegeven. De rode LED knippert.

De volgende tabel toont de mogelijke foutmeldingen en het verhelpen ervan:

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
E IL	Fout aan voeler F1, kortsluiting	Temperatuurvoeler F1 door een elektricien laten controleren en evt. laten vervangen
E IH	Fout aan voeler F1, breuk	Temperatuurvoeler F1 door een elektricien laten controleren en evt. laten vervangen
EP 0	Interne fout besturingsgedeelte	Besturingsgedeelte door een elektricien laten repareren
EP I	Fout in het parametergeheugen	Alle parameters door een elektricien laten controleren

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.

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.

VOORZICHTIG

Schade aan het apparaat



Voor het reinigen van het bedienveld in geen geval chloorhoudende reinigingsmiddelen, schuurpoeder of poetswol gebruiken. Agressieve reinigingsmiddelen kunnen het kunststof aantasten en krassen tweebrengen op het display.

Gebruikt u voor het reinigen van het bedienveld handwarm water en een zachte doek.

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 eist de banketwagen geen bijzonder onderhoud, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid behandeld en niet aan overmatig vocht wordt 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. In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of voorwerpen met scherpe randen gebruiken.

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

- Het apparaat stilzetten en van het stroomnet scheiden.
- De deur openen.
- De geleiders van de schappen uit de houders tillen en eruit nemen.
- Binnen- en buitenbekleding en roosters door afvegen reinigen.

7.3.1 Reinigings- en onderhoudstabel

Reinigings- en onderhoudsmaatregelen	Actie	dageijks	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
Condensator in de overkapping van de wagen	reinigen				x ²

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 reeds voldoende voor de vorming van deze passieve laag, die ervoor zorgt dat mechanisch ontstane storingen vanzelf hersteld kunnen worden.

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
	<p>Het vervangen van elektrische en veiligheidsrelevante bouwelementen door ongekwalificeerd en niet opgeleid personeel kan leiden tot materiële schade en persoonlijk letsel.</p> <p>Elektrische en veiligheidsrelevante bouwelementen mogen alleen door HUPFER® geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice van HUPFER® worden vervangen.</p> <p>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.</p>

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.

Geef 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 speciaalzaak.

8.3 Lijst van onderdelen en toebehoren

BKW1/40 B-GN UK

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.