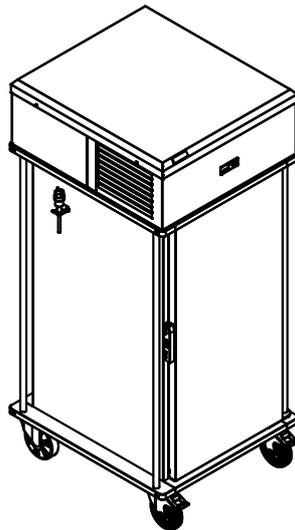


## Betriebsanleitung



**HUPFER® Köhler® Bankettwagen gekühlt**

# 1 Einleitung

---

## 1.1 Geräteinformation

---

|                   |  |
|-------------------|--|
| Gerätebezeichnung | <b>HUPFER® Köhler®</b> Bankettwagen gekühlt  |
| Gerätetyp/ en     | <b>Fehler! Kein Text mit angegebener Formatvorlage im Dokument.</b>  |
| Hersteller        | HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG<br>Dieselstraße 20<br>48653 Coesfeld<br><br>Postfach 1463<br>D-48634 Coesfeld<br><br> +49 2541 805-0<br> +49 2541 805-111<br><br>www.hupfer.de<br>info@hupfer.de |

Für einen sicheren Betrieb und um Schäden zu vermeiden lesen Sie diese Bedienungsanleitung 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.

### Originalausgabe

**Handbuchausgabe**  
91149322\_A3

## 1.2 Inhaltsverzeichnis

---

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Einleitung</b>   | <b>2</b>  |
| 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         |
| <b>2</b> | <b>Sicherheitshinweise</b>                                  | <b>9</b>  |
| 2.1      | Einleitung  | 9         |
| 2.2      | Verwendete Warnsymbole                                      | 9         |
| 2.3      | Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit                    | 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                           | 11        |
| <b>3</b> | <b>Beschreibung und Technische Daten</b>                    | <b>12</b> |
| 3.1      | Leistungsbeschreibung                                       | 12        |
| 3.2      | Bestimmungsgemäße Verwendung                                | 12        |
| 3.3      | Missbräuchliche Fehlanwendung                               | 12        |
| 3.4      | Gerätebeschreibung  | 13        |
| 3.5      | Technische Daten  | 14        |
| 3.6      | Typenschild   | 15        |
| <b>4</b> | <b>Transport, Inbetriebnahme und Stilllegung</b>            | <b>16</b> |
| 4.1      | Transport   | 16        |
| 4.2      | Inbetriebnahme  | 16        |
| 4.3      | Lagerung und Verwertung                                     | 17        |
| <b>5</b> | <b>Bedienung</b>  | <b>18</b> |
| 5.1      | Anordnung und Funktion des Bedienfelds                      | 18        |
| 5.2      | Betrieb   | 19        |
| 5.3      | Maßnahmen zum Betriebsende                                  | 20        |
| <b>6</b> | <b>Störungssuche und Fehlerbeseitigung</b>                  | <b>21</b> |
| 6.1      | Sicherheitsmaßnahmen  | 21        |
| 6.2      | Hinweise zur Störbehebung                                   | 21        |
| 6.3      | Störungs- und Maßnahmentabelle                              | 21        |
| <b>7</b> | <b>Reinigung und Pflege</b>                                 | <b>23</b> |
| 7.1      | Sicherheitsmaßnahmen  | 23        |
| 7.2      | Hygienemaßnahmen  | 23        |
| 7.3      | Reinigung und Pflege  | 23        |

|          |                                |           |
|----------|--------------------------------|-----------|
| 7.3.1    | Reinigungs- und Pflgetabelle   | 24        |
| 7.4      | Spezielle Pflegeanweisungen    | 24        |
| <b>8</b> | <b>Ersatzteile und Zubehör</b> | <b>26</b> |
| 8.1      | Sicherheitsmaßnahmen           | 26        |
| 8.2      | Hinweise zu Servicearbeiten    | 26        |
| 8.3      | Ersatzteil- und Zubehörliste   | 26        |

### 1.3 Abkürzungsverzeichnis

| Abkürzung | Definition  |   |
|-----------|---|---|
| BGR       | Berufsgenossenschaftliche Regel   |   |
| BGV       | Berufsgenossenschaftliche Vorschrift  |   |
| CE        | Communauté Européenne<br>Europäische Gemeinschaft   |   |
| DIN       | Deutsches Institut für Normung, technische Regelwerke und technische Spezifikationen  |   |
| EC        | European Community<br>Europäische Gemeinschaft  |   |
| EN        | Europäische Norm<br>Harmonisierte Norm für den Bereich der EU   |   |
| E/V       | Ersatz- bzw. Verschleißteil   |   |
| HACCP     | Hazard Analysis and Critical Control Points<br>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 $\varnothing > 50$ mm                                | 1 Schutz gegen senkrecht fallende Wassertropfen   |
|           | 2 Schutz gegen Berührungen mit den Fingern, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 12$ mm  | 2 Schutz gegen schräg fallende Wassertropfen (beliebiger Winkel bis zu 15° zur Senkrechten) |
|           | 3 Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 2,5$ mm, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 2,5$ mm | 3 Schutz gegen Wasser aus beliebigem Winkel bis zu 60° aus der Senkrechten                  |
|           | 4 Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 1$ mm, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 1$ 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<br>Leuchtdiode   |   |
| LMHV      | Lebensmittelhygiene-Verordnung  |   |
| RCD       | Residual Current Device<br>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 Porzellantteile. 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                                  | <p><b>0</b> —</p> <p><b>I</b> </p> <p><b>II</b> </p> <p><b>III</b> </p>   |
| Unterwiesene Personen                         | Als unterwiesene Person gilt, wer über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angeleitet, sowie über die notwendigen Schutzeinrichtungen und Schutzmaßnahmen belehrt wurde.   |
| VESKA-Norm                                    | Tablets nach VESKA-Norm sind noch gebräuchliche Artikel für die Speiseverteilung in den Spitälern, hauptsächlich in der Schweiz, die Abmessungen sind 530x375 mm.  |
| waschanlagenresistent                         | <p>Das Gerät ist für die Reinigung in einer automatischen Waschanlage bedingt geeignet. Ein hygienisch einwandfreies, reproduzierbares Reinigungs- und Trocknungsergebnis ist möglich, aber nicht garantiert.</p> <p>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. Labyrinthkantung, Dichtungsprofile, Kabelkanäle) vor jeglichem Wassereintritt geschützt. Die Schutzart IPX6 (starkes Strahlwasser) nach DIN EN 60529 (VDE 0470) ist gewährleistet. Eine Wasserverschleppung nach dem Trocknungsvorgang ist möglich.</p> |
| waschanlagentauglich                          | <p>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.</p> <p>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 Wassereintritt geschützt. Die Schutzart IPX6 (starkes Strahlwasser) nach DIN EN 60529 (VDE 0470) ist gewährleistet. Eine Wasserverschleppung nach dem Trocknungsvorgang findet nicht statt.</p>  |

## 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 Handbuchs

### 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.

|   |  |
|---|--|
| <b>GEFAHR</b>   | <b>Kurzbeschreibung der Gefahr</b>   |
|    | <p>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.</p> <p>Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.</p>     |
| <b>WARNUNG</b>  | <b>Kurzbeschreibung der Gefahr</b>   |
|   | <p>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.</p> <p>Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.</p>       |
| <b>VORSICHT</b>   | <b>Kurzbeschreibung der Gefahr</b>   |
|  | <p>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.</p> <p>Die Art der Gefahr ist durch ein allgemeines Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.</p> |
| <b>HINWEIS</b>  | <b>Kurzbeschreibung der Zusatzinformation</b>  |
|   | <p>Es wird auf einen besonderen Umstand hingewiesen, bzw. eine wichtige Zusatzinformation zum jeweiligen Thema gegeben.</p>  |
| <b>INFO</b>   | <b>Kurztitel</b>   |
|   | <p>Enthalten zusätzliche Informationen zur Arbeitserleichterung oder Empfehlungen zum jeweiligen Thema.</p>  |

## 2 Sicherheitshinweise

---

### 2.1 Einleitung

---

Das Kapitel Sicherheitshinweise erläutert die mit dem Gerät verbundenen Risiken im Sinne der Produkthaftung (nach EU-Maschinenrichtlinie).

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          |
|  | 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 und einem Gefälle von maximal 10% (4,5°) 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.
- Vor dem Transport grundsätzlich das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und in die vorgesehene Halterung einhängen.
- 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 Anschlussleitung sind vor Verwendung des Gerätes durch autorisiertes Fachpersonal auszutauschen.
- In Nass- und Feuchträumen keine Verlängerungsleitungen verwenden.

## 2.4 Sicherheitshinweise zum Transport

---

Beim Transport des Bankettwagens sind folgende Punkte zu beachten:

- Bei Verladearbeiten nur Hebezeuge und Lastaufnahmeeinrichtungen einsetzen, die mindestens das 1,5-fache des Gewichts des zu hebenden Bauteils heben können.
- Nur Transportfahrzeuge verwenden, die für das Gewicht des Bankettwagens zugelassen sind.
- Nach gesetzlichen Bestimmungen liegt das Transportrisiko beim Käufer. Erkennbare Schäden vom Fahrer auf dem Frachtbrief bestätigen lassen.
- 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, spannungsfrei schalten und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern.
- Aus hygienischen Gründen sind die Reinigungshinweise genau zu beachten.
- 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, spannungsfrei schalten und gegen unbefugtes Wiedereinschalten sichern. Bei Arbeiten an der elektrischen Anlage ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und gegen Einschalten zu sichern.
- 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 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 und wirtschaftlichen Transport von Speisen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen. Sie nehmen fertig zubereitete Speisen in Gastro-Normbehältern oder tellerfertig angerichtete Menüs auf Rosten auf und halten sie kühl.

### 3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

---

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

---

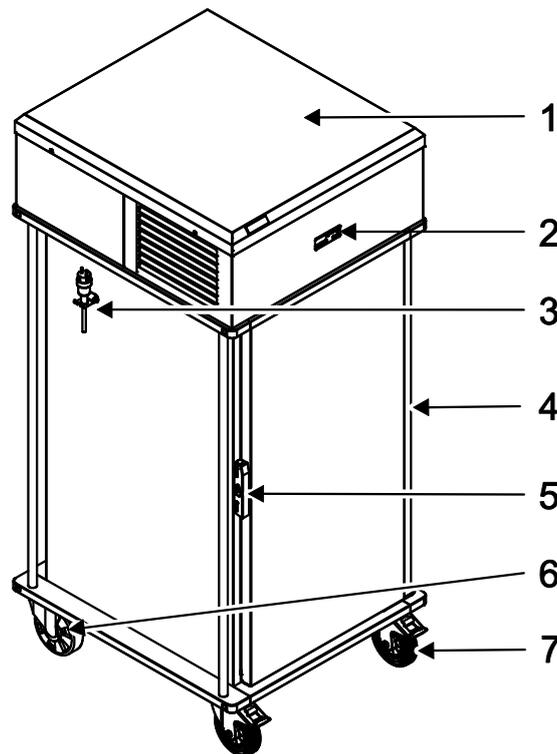
Jede andere Verwendung, insbesondere die Beschickung des Bankettwagens mit anderen Lasten als angegeben, ist unzulässig.

Der Transport von Lebewesen, schweren oder scharfkantigen Gegenständen, losen Geschirrtteilen oder die Stapelung von Geschirrtteilen 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



**Abbildung 1** Geräteansicht

- |   |                           |   |                                |
|---|---------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Kühlaggregat              | 5 | Türöffner                      |
| 2 | Steuerung                 | 6 | Bockrolle                      |
| 3 | Halterung für Netzstecker | 7 | Lenkrolle mit Totalfeststeller |
| 4 | Schiebestange             |   |                                |

Das Gerät ist aus Edelstahl gefertigt und hat eine geschliffene Oberfläche.

Der Bankettwagen wird über eine Tür an der Vorderseite beschickt. Seitlich im Innenraum sind herausnehmbare Leitergestelle angebracht, in die Gastronorm-Behälter und/oder Roste eingesetzt werden können. Das Gerät 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.

Der umluftgekühlte Bankettwagen BKW1/40 B-GN UK wird durch ein Kühlaggregat temperiert.

Das Kühlaggregat verwendet FCKW-freies Kältemittel. Für eine bessere Kälteverteilung sorgt eine integrierte Umluftkühlung.

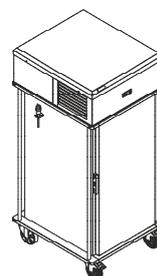
Die Betriebstemperatur wird über einen digitalen Thermostat eingestellt und kann an der Temperaturkontrollanzeige an der Bedienseite des Gerätes abgelesen werden. Die Abkühlung des Innenraums und das Halten der gewählten Temperatur werden automatisch durch den Thermostat geregelt. Der Thermostat schaltet die Kühlung ab, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist. Bei ausgeschalteter Kühlung leuchtet die Kontrolllampe nicht. Das Umluftgebläse läuft unabhängig von der Kühlung während des gesamten Betriebs.

Nach Betriebsende kann das Wageninnere mit einem weichen Lappen schnell und gründlich gereinigt werden.

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

### 3.5 Technische Daten

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

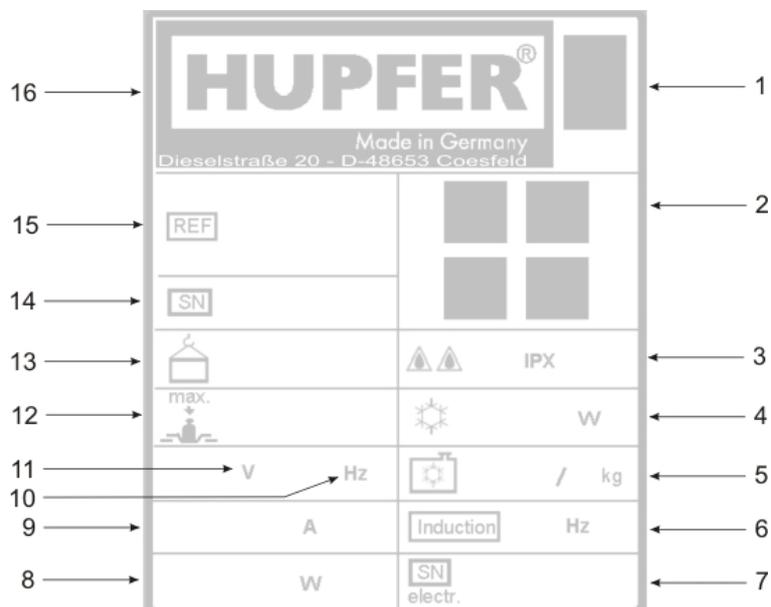


|                                   |    |                            |
|-----------------------------------|----|----------------------------|
| Breite                            | mm | 795                        |
| Tiefe                             | mm | 895                        |
| Höhe                              | mm | 1873                       |
| Eigengewicht                      | kg | 173                        |
| Nutzlast                          | kg | 178                        |
| Kapazität                         |    | 20 x GN 2/1<br>40 x GN 1/1 |
| Rollendurchmesser                 | mm | 160                        |
| Temperaturbereich des Innenraums  | °C | 2 bis 10                   |
| Kältemittel                       |    | R134a                      |
| Menge Kältemittel                 | kg | 0,21                       |
| Einsatz- und Umgebungsbedingungen | °C | +10 bis +38                |
| Nennstrom                         | A  | 2,12                       |
| Anschlusswert                     | kW | 0,285                      |
| Schutzart                         |    | IPX4                       |

Die entsprechenden Prüfzeichen finden Sie auf unserer Homepage unter [www.hupfer.de](http://www.hupfer.de).

### 3.6 Typenschild

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



**Abbildung 2** 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

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

|   |   |
|---|---|
| <b>VORSICHT</b>   | <b>Geräteschaden</b>  |
|  | <p>Nach waagrechttem Transport oder Lagerung sollte der Bankettwagen eine Zeit senkrecht stehen, damit sich das Kühlmittel setzen kann.</p> <p>Warten Sie mindestens 12 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.</p> |

Der Bankettwagen wird im zusammengebauten Zustand ausgeliefert, d.h., er ist einschließlich des Kühlaggregates 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

|   |  |
|---|--|
| <b>GEFAHR</b>   | <b>Gefahr durch elektrische Spannung</b>   |
|  | <p>Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen.</p> <p>Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung (230V / 50/60 Hz) mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt. Nehmen Sie das Gerät andernfalls nicht in Betrieb.</p> <p>Verwenden Sie in Nassräumen keine Verlängerungsleitungen.</p> |

Vor der 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.

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.

|             |   |
|-------------|---|
| <b>INFO</b> | <b>Entsorgung des Verpackungsmaterials</b>  |
|             | <p>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</p> |

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

Anschließend muss überprüft werden, ob das Gerät funktionstüchtig ist.

- Die Funktion der Totalfeststeller, der Bedienelemente und der Kühlung kontrollieren.
- Die Tür schließen.

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 und über ein Gefälle von maximal 10% (4,5°).

Fangen Sie durch Fremdeinwirkung oder Unachtsamkeit zum Kippen gebrachte Bankettwagen niemals manuell auf.

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 des Bedienfelds

Das Bedienfeld des umluftgekühlten Bankettwagens befindet sich auf dem Kühlaggregat oberhalb der Tür. Die Betriebstemperatur für den Innenraum kann von hier aus eingestellt werden.

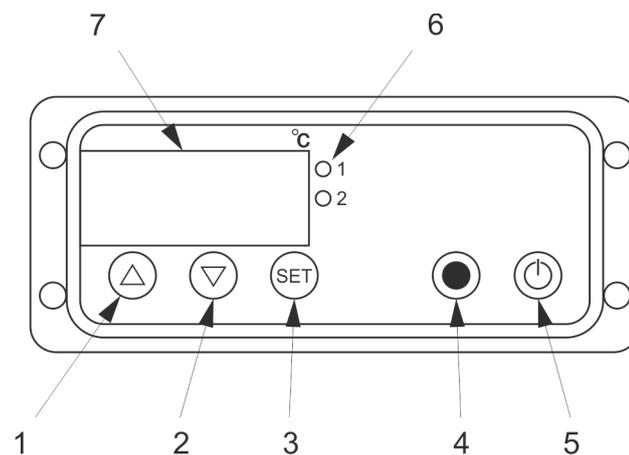


Abbildung 3

Bedienfeld des Bankettwagens

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| 1 | AUF       | 5 | Ein / Aus |
| 2 | AB        | 6 | LEDs      |
| 3 | SET       | 7 | Display   |
| 4 | Wahltaste |   |           |

| Positionsnummer | Bedienelement | Funktion   |
|-----------------|---------------|--|
| 1               | AUF           | Vergrößert den Parameterwert (Temperatur)  |
| 2               | AB            | Verkleinert den Parameterwert (Temperatur)   |
| 3               | SET           | Zeigt den Sollwert an  |
| 4               | Wahltaste     | Nicht belegt   |
| 5               | Ein / Aus     | Schaltet die Steuerung ein, bzw. aus   |
| 6               | LEDs          | LED 1 aus: Lüfter an, Kompressor aus, Solltemperatur erreicht<br>LED 1 ein: Lüfter an, Kompressor an<br>LED 1 blinkt: Kompressor Schutzpause<br>LED 2: ohne Funktion |
| 7               | Display       | Zeigt die Ist-Temperatur oder auch Fehlermeldungen an. Wenn der BKW ausgeschaltet ist, zeigt das Display AUS an.   |

## 5.2 Betrieb

| HINWEIS | Schutzpause  |
|---------|--|
|         | <p>Wenn der Kompressor ausgeschaltet wird, ist eine Schutzpause von ca. 3 Minuten aktiviert, bevor er wieder eingeschaltet werden kann.</p> <p>Wird der Kompressor während dieser Pause durch Ansteigen der Ist-Temperatur wieder angefordert, blinkt die LED 1.</p> <p>Nach Ablauf der 3 Minuten leuchtet die LED 1, der Kompressor startet und kühlt wieder.</p> |

### Schritt 1: Einschalten und Temperatur einstellen

- Den Bankettwagen an das Stromnetz anschließen.
- Die Taste Ein / Aus (5) im Bedienfeld für ca. 5 Sekunden drücken. Das Gerät wird eingeschaltet.
- SET (3) drücken. Die eingestellte Temperatur wird angezeigt (werkseitige Einstellung: 5°C).
- SET (3) gedrückt halten und gleichzeitig mit den Tasten AUF (1) oder AB (2) die gewünschte Temperatur einstellen.  
Beim Loslassen der Tasten (1) oder (2) wird die eingestellte Temperatur automatisch gespeichert und im Anzeigefeld der Steuerung angezeigt. Abkühlung und Einhalten der Temperatur werden automatisch durch den Regler geregelt. Die LED 1 an der Schalterblende schaltet sich aus, sobald die Temperatur erreicht ist.

Für den Normalbetrieb ist eine Temperatur von 2°C bis 10°C möglich. Bei leerem Innenraum ist die Betriebstemperatur nach etwa 45 Minuten erreicht.

### Schritt 2: Beladen

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

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

| HINWEIS | Heiße oder dampfende Speisen  |
|---------|---|
|         | <p>Keine heißen oder dampfenden Speisen in den Bankettwagen einsetzen.</p> <p>Die Kühlung muss den Temperaturunterschied zwischen Innenraum und Speisen ausgleichen, dies hat erhöhten Energieverbrauch zur Folge.</p> <p>Lassen Sie die Speisen vor dem Einsetzen auf Raumtemperatur abkühlen.</p> |

### Schritt 3: Bewegen

- Den Bankettwagen mit der Taste Ein / Aus (5) ausschalten. Die Taste Ein / Aus (5) im Bedienfeld für ca. 5 Sekunden drücken.
- Netzstecker ziehen.
- Totalfeststeller lösen.
- Den Bankettwagen zum Zielort schieben oder ziehen.
- Mit den Totalfeststellern sichern und vergewissern, dass sie eingerastet sind und der Bankettwagen nicht bewegt werden kann.
- Den Bankettwagen wieder an das Stromnetz anschließen.

#### Schritt 4: Entladen

- Den Bankettwagen mit der Taste Ein / Aus (5) einschalten. Die Taste Ein / Aus (5) im Bedienfeld für ca. 5 Sekunden drücken. Die zuvor eingestellte Temperatur wird automatisch wieder gewählt.
- Den Serviervorgang so schnell wie möglich durchführen.
- Bei Unterbrechungen des Serviervorgangs unverzüglich die Tür schließen, um den Kälteverlust gering zu halten.

### 5.3 Maßnahmen zum Betriebsende

---

Um den Bankettwagen still zu setzen folgendermaßen vorgehen:

- Die Taste Ein / Aus (5) im Bedienfeld für 5 Sekunden drücken, um den Bankettwagen auszuschalten.
- Netzstecker ziehen und die Anschlussleitung in die Halterung einhängen.
- Beide Totalfeststeller arretieren, um das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben zu sichern.

## 6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung

### 6.1 Sicherheitsmaßnahmen

|   |  |
|---|--|
| <b>GEFAHR</b>   | <b>Gefahr durch elektrische Spannung</b>   |
|  | <p>Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen.</p> <p>Nehmen Sie vor Beginn der Störungssuche das Gerät vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung.</p>   |
| <b>VORSICHT</b>   | <b>Sach- und Personenschäden</b>   |
|  | <p>Der Austausch von elektrischen und sicherheitsrelevanten Bauteilen durch nicht qualifiziertes und nicht eingewiesenes Personal kann zu Sach- und Personenschäden führen.</p> <p>Elektrische und sicherheitsrelevante Bauteile dürfen nur durch den <b>HUPFER®</b>-Kundendienst oder von <b>HUPFER®</b> autorisiertem Fachpersonal ausgetauscht werden.</p> <p>Erfolgt der Einbau dieser Bauteile nicht durch den <b>HUPFER®</b>-Kundendienst oder von <b>HUPFER®</b> autorisiertem Fachpersonal, erlischt unsere Gewährleistungs- und Haftungsspflicht.</p> |

### 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 dürfen 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 Störungs- und Maßnahmentabelle

| Störung                 | Mögliche Ursache          | Abhilfe  |
|-------------------------|---------------------------|--|
| Kühlleistung reduziert  | Kondensator verstaubt     | Kondensator reinigen                               |
| Auslaufendes Kühlmittel | Defekte Kühlleitungen     | Bankettwagen stillsetzen und einen Techniker rufen |
| Laufgeräusch der Rollen | Rollenlager defekt        | Rollen austauschen                                 |
|                         | Rollenoberfläche verklebt | Rollen mit Wasser reinigen                         |

Tritt ein Fehler in der Steuerung auf, wird eine Fehlermeldung im Display angezeigt. Die rote LED blinkt.

Die folgende Tabelle zeigt die möglichen Fehlermeldungen und ihre Behebung:

| Fehlermeldung | Ursache                          | Abhilfe   |
|---------------|----------------------------------|---|
| E IL          | Fehler an Fühler F1, Kurzschluss | Temperaturfühler F1 von einer Elektro-Fachkraft kontrollieren und ggf. ersetzen setzen lassen |
| E IH          | Fehler an Fühler F1, Bruch       | Temperaturfühler F1 von einer Elektro-Fachkraft kontrollieren und ggf. ersetzen lassen        |
| EP 0          | interner Fehler Steuerteil       | Steuerteil von einer Elektro-Fachkraft instand setzen lassen                                  |
| EP I          | Fehler im Parameterspeicher      | alle Parameter von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen                                  |

## 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.

---

#### 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.

---

#### VORSICHT

#### Geräteschaden



Zum Reinigen des Bedienfelds auf keinen Fall chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder Putzwolle verwenden. Aggressive Reinigungsmittel können den Kunststoff zersetzen und das Display zerkratzen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Bedienfelds handwarmes Wasser und einen weichen Lappen.

---

### 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 erfordert der Bankettwagen keine besondere Pflege, sofern er mit der nötigen Sorgfalt behandelt und keiner übermäßigen Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

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 Lappen auswischen. Zum Reinigen ein weiches Reinigungstuch oder einen unbeschichteten Schwamm benutzen. Fettlösende Flüssigreiniger verwenden, die für die Nahrungsmittelindustrie zugelassen sind.

Keinesfalls Hochdruckreiniger, chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger, Putzwolle, Stahlschwämmchen und/oder scharfkantige Gegenstände verwenden.

Zum Reinigen des Bankettwagens folgendermaßen vorgehen:

- Das Gerät stillsetzen und vom Stromnetz trennen.
- Die Tür öffnen.
- Die Regalleitern aus den Halterungen heben und herausnehmen.
- Innen- und Außenverkleidung, sowie Roste durch Abwischen reinigen.

### 7.3.1 Reinigungs- und Pflegetabelle

| Reinigungs- und Pflegemaßnahmen                             | Aktion        | täglich | wöchentlich | monatlich | Intervall      |
|---|---------------|---------|-------------|-----------|----------------|
| Innenraum des Bankettwagens                                 | reinigen      |         |             |           | x <sup>1</sup> |
| kugelgelagerte Laufrollen an Drehkreuz und Achse            | schmieren     |         |             |           | x <sup>2</sup> |
| Anschlussleitung: mechanische Beschädigung und Überalterung | kontrollieren |         |             |           | x <sup>3</sup> |
| Netzstecker: mechanische Beschädigung und Überalterung      | kontrollieren |         |             |           | x <sup>3</sup> |
| Kondensator im Wagendach                                    | reinigen      |         |             |           | x <sup>2</sup> |

x<sup>1</sup> = nach Bedarf, spätestens alle 25 Betriebsstunden

x<sup>2</sup> = alle 2 Monate

x<sup>3</sup> = 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 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:

- Fremdstoff (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  |
|---|--|
|  | <p>Der Austausch von elektrischen und sicherheitsrelevanten Bauteilen durch nicht qualifiziertes und nicht eingewiesenes Personal kann zu Sach- und Personenschäden führen.</p> <p>Elektrische und sicherheitsrelevante Bauteile dürfen nur durch von <b>HUPFER®</b> autorisiertes Fachpersonal oder durch den <b>HUPFER®</b>-Kundendienst ausgetauscht werden.</p> <p>Erfolgt der Einbau dieser Bauteile nicht durch von <b>HUPFER®</b> autorisiertes Fachpersonal oder den <b>HUPFER®</b>-Kundendienst, erlischt unsere Gewährleistungs- und Haftungsspflicht.</p> |

### 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

#### BKW1/40 B-GN UK

|           |           |  |                       |
|-----------|-----------|--|-----------------------|
| 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.