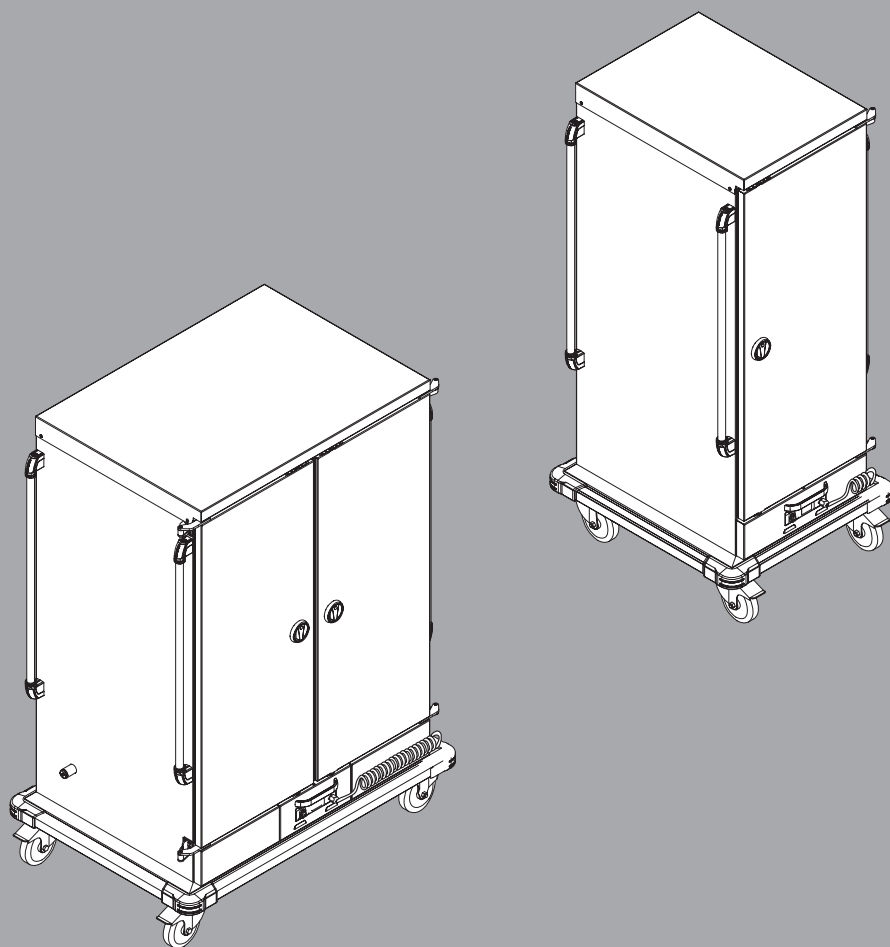




BANKETWAGEN VERWARMD BW 11/BW 18/ BW 22/BW 36

Vertaling van de originele bedieningshandleiding

Algemeen

Copyright	Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd. Alle informatie mag geheel noch gedeeltelijk worden vermenigvuldigd, verspreid of voor commerciële doeleinden gebruikt of aan derden ter beschikking worden gesteld.
Technische wijzigingen	Wijzigingen in het belang van de technische vooruitgang zijn voorbehouden.
Productdocumentatie	Vertaling van de originele bedieningshandleiding; doelgroep: bedieners, keukenchefs.
Typografische conventies	 Belangrijke aanwijzing voor bijzonderheden resp. speciale gevallen. i Verklarende informatie in inleidende hoofdstukken of -paragrafen.  Kruisverwijzing naar een hoofdstuk, paragraaf of extern document. ✓ Voorwaarde waaraan moet zijn voldaan voordat de volgende stappen worden uitgevoerd. ▀ Handeling of taak die moet worden uitgevoerd.

Apparaatuitvoering XYZ

Een op deze manier gemarkeerde paragraaf geldt uitsluitend voor een bepaalde **apparaatuitvoering** of apparaatoptie.

Waarschuwingen



Signaalwoord!

Soort en bron van gevaar

Mogelijke gevolgen bij het niet in acht nemen van de waarschuwing.

- ▀ Maatregel om het gevaar en de gevolgen daarvan te vermijden.

Het signaalwoord (Voorzichtig, Waarschuwing, Gevaar) duidt de gevarenklasse aan.

Voorzichtig waarschuwt voor mogelijk licht letsel of materiële schade.

Waarschuwing waarschuwt voor mogelijk ernstig letsel.

Gevaar waarschuwt voor mogelijk zeer ernstig/dodelijk letsel.

Inhoud

Over dit product	Gebruiksdoel	1
	Gebruiksvoorwaarden	1
	Productkenmerken	1
	Standaarduitvoering	2
	Opties/toebehoren	2
Veiligheid	Algemeen	3
	Over dit product	3
	Transport	3
	Ingebruikneming	4
	Bediening en bedrijf	4
	Buitenbedrijfstelling	7
	Reiniging en onderhoud	7
	Onderhoud	8
	Reparatie	8
	Normen en richtlijnen	9
	Productmarkering	9
Transport	Transportschade controleren/afwikkelen	10
	Levering	10
	Uitpakken	11
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	11
Overzicht	Apparaatoverzicht	12
	Thermostaat	13
Ingebruikneming	Bedrijfsvoorwaarden	14
	Eerste reiniging uitvoeren	14
	Ingebruikneming na lange stilstand	14
	Apparaat aansluiten	15
Bediening en bedrijf	Apparaat inschakelen	16
	Apparaat uitschakelen	16
	Insteltemperatuur instellen	16
	Toetsenbord vergrendelen/ontgrendelen	17
	Apparaat voorverwarmen	18
	Deur openen	18
	Deur vastzetten	18
	Deur sluiten	19
	Deursluiting in de stand transportbeveiliging draaien	19
	Apparaat beladen	19
	Apparaat naar een nieuwe locatie brengen	21
	Rijden over opritten, kuilen en hellingen	23
	Gerechten warmhouden	23
	Gerechten uithemen	24
Buitenbedrijfstelling	Apparaat buiten bedrijf stellen	25
Hulp bij problemen	Bedrijfsweergave-LED van de aan/uitschakelaar brandt niet	26
	Bedrijfsweergave-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden	26
	De bedrijfsweergave-LED brandt, maar het compartiment blijft koud	26
	Op het display van de temperatuurregelaar verschijnt "oF" bij het drukken op een toets	27

	Op het display van de thermostaat verschijnt "CA"	27
	Corrosie aan roestvrij stalen delen	27
	Apparaat uitwendig beschadigd	27
Reiniging en onderhoud	Roestvrij staal.	28
	Reinigingsinterval	28
	Reinigingsmethoden	28
	Reinigingsmiddelen	28
	Apparaat reinigen.	29
	Verwarmingsmodule (de)monteren	30
	Middenwand (de)monteren	31
	Bovenste geleiderail van de halfhoge middenwand (de)monteren	33
	Corrosie op roestvrij staal verwijderen	34
Onderhoud	Apparaat regelmatig laten onderhouden.	35
	Deurafdichting controleren	35
	Wielvastzetters controleren	35
	Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	35
	Aansluitsnoer en netstekker controleren.	35
Reparatie	Bevoegde personen.	36
	Defectbeschrijving	36
	Vervangen van componenten.	37
	Reserveonderdelen	37
	Adres.	37
Afvoer	Apparaat afvoeren	38
Technische gegevens	Algemene gegevens.	39
	Elektrische gegevens	40
	Omgeving	40
Bestelgegevens	Banketwagen BW 11	41
	Banketwagen BW 18	41
	Banketwagen BW 22	41
	Banketwagen BW 36	41
	Bedieningshandleiding	41
Toebehoren	Middenwand hoog voor BW 22	41
	Middenwand hoog voor BW 36	41
	Middenwand halfhoog voor BW 22	41
	Middenwand halfhoog voor BW 36	41
	Gastronormrooster GR 2/1	41
	Roosters van roestvrij staal	41
	Gastronorminzetbak.	41
	Clochen	41
	Bordenrek	41
	B.PRO microvezelreinigingsdoek	41
	RVS-reinigings- en onderhoudsmiddel DeepClean Stainless Steel	41

Over dit product

- Gebruiksdoel** De verwarmde banketwagen is bedoeld voor het warmhouden van volledig voorbereide, voorgeportioneerde gerechten op borden met clochen op Gastronormroosters of van gerechten in Gastronorminzetbakken, en het transport daarvan.
- De verwarmde banketwagen is niet geschikt voor het opwarmen of bereiden van gerechten.
- Opslag en transport van brandbare stoffen of stoffen die een nadelige invloed hebben op levensmiddelen is niet toegestaan.
- De verwarmingsmodule mag uitsluitend in ingebouwde toestand in combinatie met de banketwagen worden gebruikt.
- De verwarmde banketwagen is met name geschikt voor gebruik op de institutionele markt (ziekenhuizen, bejaardenhuizen, kinderdagverblijven), in de horeca en gastronomie (banketten, partyservice) en in de bedrijfsgastronomie (kantines, mensa's).
- Transport van personen met of op het apparaat of de erop gemonteerde delen is niet toegestaan. Het apparaat mag niet worden gebruikt als "opstap" of als klimtoestel (kinderen) – gevaar voor kantelen.

- Gebruiksvoorwaarden**
- Omgeving**
- De verwarmde banketwagen mag worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van +15 °C tot +38 °C en een normale luchtvochtigheid (zonder condensatie).
- Het apparaat is ontwikkeld voor gebruik tot 2000 m boven NAP.
- Instructie van derden**
- Wanneer de verwarmde banketwagen aan derden wordt uitgeleend, moeten deze personen instructie krijgen voor een veilig gebruik van het apparaat en op de mogelijke risico's worden gewezen.

- Productkenmerken**
- Algemeen**
- De verwarmde banketwagen is standaard gemaakt van roestvrij staal.
- De corpus is dubbelwandig en geïsoleerd. De apparaten hebben een of twee compartimenten. De voorzijde van het apparaat wordt afgesloten met een of twee dubbelwandige, geïsoleerde deuren.
- Het onderstel van de banketwagen met één compartiment bestaat uit vier zwenkwielen waarvan twee met wielvastzetter. Het onderstel van de banketwagen met twee compartimenten bestaat uit twee zwenkwielen met wielvastzetter en twee bokwielen.
- De volgende apparaatuitvoeringen van de banketwagen zijn verkrijgbaar:
- Banketwagen BW 11: 1 deur, 11 paar geleiders
 - Banketwagen BW 18: 1 deur, 18 paar geleiders
 - Banketwagen BW 22: 2 deuren, 11 paar geleiders, uitneembare middenwand (optioneel)
 - Banketwagen BW 36: 2 deuren, 18 paar geleiders, uitneembare middenwand (optioneel)

Bediening en bedrijf

Met verticale duwhandgrepen kan de banketwagen eenvoudig worden verplaatst. Stoothoeken rondom beschermen tegen mogelijke beschadigingen.

De deuren zijn voorzien van een zelfsluitende sluiting. Ze kunnen over ca. 270° worden geopend en aan de buitenzijde worden vastgezet.

De binnenwanden zijn voorzien van geleiders.

De verwarmde banketwagen is voorzien van een uitneembare verwarmingsmodule. De ingebouwde ventilator en een afstandhouder in de achterwand zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte in de gehele binnenruimte.

De verwarmingsmodule is voorzien van een netsnoer met netstekker, een aan-/uitschakelaar voor het starten en beëindigen van de warmhoudstand en een aparte temperatuurregelaar.

Het bereik van de temperatuurregeling ligt tussen +30 °C en +90 °C.

De banketwagen kan naar keuze droog of met vochtige lucht worden verwarmd. Bij verwarming met vochtige lucht wordt water gebruikt uit een waterreservoir op de verwarmingsmodule. Met een vulling van 1 liter kan gedurende 5 tot 6 uur een gelijkmatig vochtige atmosfeer worden gecreëerd.

Standaarduitvoering

De standaarduitvoering van de verwarmde banketwagen omvat:

- Dubbelwandige corpus van roestvrij staal
- Kunststof insteekprofielen voor thermische scheiding tussen binnen- en buitenzijde van de corpus
- Dubbelwandige draaideur
- Deurafdichtingsprofiel(en) rondom, uitneembaar
- Deursluiting zelfsluitend met tweepuntsvergrendeling en geïntegreerde veiligheidsstand
- Deur(en) afsluitbaar
- Afhankelijk van de apparaatuitvoering 11 of 18 paar geleiders
- Geleiderafstand 115 mm (BW 11/BW 22) of 75 mm (BW 18/BW 36)
- Twee duwhandgrepen aan elke zijwand van het apparaat
- Stootlijst rondom
- Vier zwenkwielen waarvan twee met wielvastzetter (BW 11/BW 18)
- Twee zwenkwielen met wielvastzetter, twee bokwielen (BW 22/BW 36)
- Wielconfiguratie "A": wielen op de hoeken van het apparaat
- Verwarmingsmodule, uitneembaar
- Verwarming, op de graad nauwkeurig regelbaar van +30 °C tot +90 °C

Opties/toebehoren

De verwarmde banketwagen is verkrijgbaar met de volgende optionele uitrusting:

- Diverse wieluitvoeringen en wielconfiguraties
- Middenwand (uitsluitend voor BW 22/BW 36) in diverse hoogten
- Gastronorminzetbak
- Gastronormroosters
- Clochen van roestvrij staal met vingeropening

Veiligheid

Algemeen Het apparaat is volgens de huidige stand der techniek gebouwd. Daarbij is aan alle voorwaarden voldaan die mogen worden gesteld aan een veilig gebruik. Desondanks bestaan er bij het gebruik van het apparaat restrisico's. De veiligheidsvoorschriften en de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld om u tegen deze risico's te beschermen.

Veiligheidsvoorschriften

Lees de veiligheidsvoorschriften in dit hoofdstuk nauwkeurig door en neem deze in acht.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de veiligheidsvoorschriften in deze bedieningshandleiding in acht worden genomen.

Waarschuwingen

Neem waarschuwingen met het gevarensymbool (waarschuwingdriehoek) in de tekst in acht.

Bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding moet voor de eerste ingebruikneming zorgvuldig worden gelezen.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat alle bedieners voor het eerste gebruik van het apparaat deze handleiding hebben gelezen.

Deze bedieningshandleiding moet zo worden bewaard dat deze voor de bedieners op elk moment toegankelijk is.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet bij reiniging en onderhoud resp. bij vervanging van onderdelen worden losgekoppeld van het lichtnet. Bewaar de net- en/of apparaatstekker tijdens de uit te voeren werkzaamheden op een geschikte plaats en bescherm deze tegen vocht, vuil en beschadigingen.

Over dit product **Gebruiksdoel**

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de voorziene gebruiksdoeleinden.

De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat het apparaat deskundig en conform de voorschriften wordt gebruikt.

Gebruiksvoorwaarden

Gebruik het apparaat uitsluitend onder de toegestane omgevingsomstandigheden.

De bedieners van het apparaat moeten in het gebruik zijn geïnstrueerd en de bedieningshandleiding hebben begrepen.

Transport **Verticale transportpositie**

Transporteer het apparaat uitsluitend rechtop staand.

Transport met vrachtwagen of bestelwagen

Transporteer het apparaat uitsluitend in een vrachtwagen of bestelwagen met laadklep. De hellingshoek van de laadklep mag niet meer bedragen dan 10°.

Transporteer het apparaat uitsluitend met losgemaakte wielvastzetters. Borg het apparaat tegen verschuiven. Transportbeveiliging met uitsluitend de wielvastzetters is niet toegestaan.

Borg het apparaat tegen verticale bewegingen tijdens het transport.
Gebruik gepolsterde borgstangen.

Ingebruikneming

Locatie

Gebruik het apparaat nooit naast apparaten met een sterke dampontwikkeling (bv. een vaatwasmachine). De damp kan leiden tot condensatie op het apparaat.

Het vocht kan bij aangesloten apparaat leiden tot storingen, kortsluiting of een elektrische schok.

Ingebruikneming na opslag

Wanneer het apparaat vanuit een koude opslagruimte naar een warmere ruimte met een evenredig hogere luchtvochtigheid wordt gebracht, slaat het vocht in de lucht neer op de buiten- en binnenzijde van het apparaat.

Het vocht kan bij aangesloten apparaat leiden tot storingen, kortsluiting of een elektrische schok.

Gebruik het apparaat pas wanneer het op kamertemperatuur is gekomen.

Netaansluiting

De op het typeplaatje aangegeven netspanning en netfrequentie moeten overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.

Het apparaat mag niet worden gebruikt wanneer de isolatie van het netsnoer of de netstekker is beschadigd.

Aansluiten of verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij uitgeschakeld apparaat omdat anders het elektrische systeem van het apparaat kan worden beschadigd.

Trek uitsluitend aan de netstekker zelf om deze te verwijderen.

Bediening en bedrijf

Algemeen

De gebruiker moet de aan het apparaat verbonden risico's kennen en kunnen inschatten.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personen die geen voor de bediening van het apparaat relevante fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen kennen.

Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het in goede staat verkeert.

Zorg er bij beschadigingen voor dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik wordt genomen en laat het direct repareren door een onder Reparatie genoemd servicepunt.

Borg het apparaat altijd met de wielvastzetters tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwacht weggrollen letsel en materiële schade veroorzaken.

Voorkom het onnodig openen van de deur(en) in de warmhoudstand. Open het apparaat alleen gedurende korte tijd om gerechten te plaatsen of uit te nemen.

Dek gerechten op borden altijd af met clochen. Dek gerechten in Gastronorminzetbakken altijd af met deksels.

Voorzichtig!

Mogelijke achteruitgang van de levensmiddelenkwaliteit!

Door een stroomonderbreking, storing in het apparaat of andere onderbrekingen tijdens opslag of warmhouden kan de kwaliteit van de zich in het apparaat bevindende levensmiddelen achteruit gaan.

- Controleer, nadat de kerntemperatuur is gedaald, of de kwaliteit van de levensmiddelen achteruit is gegaan en voer deze zo nodig af.

Waarschuingsstickers

Neem de waarschuingsstickers op het apparaat in acht. Vervang onleesbare, beschadigde of ontbrekende stickers direct.

Op het apparaat zijn de volgende waarschuingsstickers aangebracht:

Waarschuings-sticker	Betekenis – locatie
	"Waarschuwing voor heet oppervlak" conform DIN 4844-2 op de bovenzijde van de verwarmings-module.

Draagvermogen

Plaats geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat.

Het in de technische gegevens vermelde maximale laadvermogen mag niet worden overschreden.

Gebruik van de verwarmingsmodule

De verwarmingsmodule mag uitsluitend in het apparaat ingebouwd worden gebruikt.

Gastronorminzetbakken met vloeibare gerechten

Over de rand klotsende en uit het apparaat lopende gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken. Sluit Gastronorminzetbakken gevuld met vloeibare gerechten altijd af met een deksel. Vermijd schokkende bewegingen van de Gastronorminzetbakken.

Belading

Dek gerechten op borden altijd af met clochen. Dek gerechten in Gastronorminzetbakken altijd af met deksels.

De in het apparaat geplaatste Gastronorminzetbakken moeten hittebestendig zijn tot een temperatuur van tenminste +100 °C. Er mogen bijvoorbeeld **geen** Gastronorminzetbakken van polycarbonaat worden gebruikt.

Belaad het apparaat altijd van beneden naar boven om verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenzijde van het apparaat te voorkomen.

Belaad de geleiders altijd volledig, dus bv. met 2 Gastronorminzetbakken GN 1/1 op elke positie, zodat de inzetbakken tijdens het verplaatsen niet kunnen verschuiven.

Het in de technische gegevens vermelde maximale laadvermogen mag niet worden overschreden.

Eutectische platen (koelaccu's)

Verwijder voorafgaand aan het opwarmen en tijdens het warmhouden van gerechten eutectische platen uit het apparaat. Eutectische platen kunnen bij hoge temperaturen vervormen en in het ernstigste geval exploderen.

Hete verwarmingsmodule, onderdelen, voorwerpen en gerechten

De verwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen (bv. Gastronorminzetbakken) worden tijdens gebruik heet (tot ca. +90 °C) en kunnen verbrandingen veroorzaken.

Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (bv. pannenlappen of isolerende handschoenen).

De warmgehouden gerechten kunnen verbrandingen veroorzaken.

Warme buitenzijde van het apparaat

De afscherming van de verwarmingsmodule wordt tijdens bedrijf warm.

Hete waterdamp

Wanneer bij het warmhouden van gerechten de deur van het apparaat wordt geopend, bestaat het gevaar dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt. Houd bij het openen van de deur geen lichaamsdelen in of boven de deuropening.

Hygiënevoorschriften

Bij het warmhouden van gerechten moeten de overeenkomstige levensmiddelenbepalingen en eigenschappen van de gerechten in acht worden genomen.

Insluitgevaar van kinderen

Beveilig lege banketwagens tegen kinderen. Kinderen die in een lege banketwagen zijn geklommen, kunnen zich niet zelf bevrijden wanneer de deur van buitenaf wordt vergrendeld. Plaats lege banketwagens met de deurzijde tegen de muur of in een voor kinderen niet toegankelijke ruimte.

Controleer voor het vergrendelen van de deuren, dat zich geen kinderen in het apparaat bevinden.

Wielvastzetters

Borg het apparaat altijd met de wielvastzetters tegen weggrollen. Het apparaat kan door onverwacht weggrollen letsel en materiële schade veroorzaken.

Verplaatsen

Verwijder altijd eerst de netstekker voordat het apparaat wordt verplaatst. Anders kan het netsnoer of de wandcontactdoos worden beschadigd.

Houd de deuren tijdens het verplaatsen gesloten. Tijdens het verplaatsen van het apparaat kunnen anders roosters of Gastronorminzetbakken uit het apparaat glijden.

Houd de deursluiting tijdens het verplaatsen vergrendeld.

Verplaats het apparaat uitsluitend door te duwen, niet door te trekken.

Let er bij het verplaatsen van het apparaat op dat personen of voorwerpen die zich voor het apparaat bevinden niet over het hoofd worden gezien. Wanneer de bediener niet over het apparaat heen kan kijken, moet tijdens het verplaatsen een tweede persoon voor de banketwagen uit lopen om te zorgen voor een veilige vrije doorgang van het apparaat.

Verplaats het apparaat altijd met twee handen aan de duwhandgrepen aan de zijde van het apparaat waar de zwenkwielen en de wielvastzetters zitten. Afhankelijk van het gewicht bestaat tijdens het verplaatsen met één hand het risico dat het apparaat niet snel genoeg kan worden afgeremd.

Let erop, dat de handen niet tussen het apparaat en muren of andere voorwerpen (bv. kasten) bekneld raken (gevaar voor beknelling).

Om schade aan de wielen te voorkomen, moet overbelasting worden vermeden:

- Verplaats het apparaat niet met ingeschakelde wielvastzetters
- Voorkom stoten
- Verplaats het apparaat voorzichtig en niet te snel over drempels en afstapjes

Wanneer het apparaat op een helling staat, moet het naast de ingeschakelde wielvastzetters met aanvullende maatregelen (bv. wielblokken) worden geborgd tegen onverwacht weggrollen.

Het apparaat is bij stilstand met gesloten deuren stabiel tot een helling van 10°. Verplaats de schalenstaander met verwarming uitsluitend over oppervlakken met een helling <10°.

Het apparaat kan bij verplaatsen over een helling naar opzij uitbreken. Duw het apparaat uitsluitend met twee personen (één aan elke kant van het apparaat) over opritten en kuilen.

Wanneer het apparaat over hellingen moet worden verplaatst, moet het water worden verwijderd uit het waterreservoir op de verwarmingsmodule.

Op een vlakke ondergrond kan het apparaat met gevuld waterreservoir en met de overlooprand in positie over korte afstanden worden verplaatst.

Buitenbedrijfstelling

Verwijderen van de netstekker

Aansluiten of verwijderen van de netstekker mag uitsluitend bij uitgeschakeld apparaat omdat anders het elektronische systeem van het apparaat kan worden beschadigd.

Trek uitsluitend aan de netstekker zelf om deze te verwijderen.

Reiniging en onderhoud

Netstekker

Verwijder de netstekker voor reiniging van het apparaat. Water dat de verwarmingsmodule binnendringt, kan kortsluiting veroorzaken. In dat geval bestaat gevaar voor een elektrische schok.

Hygiëne

De voorschriften van de Hygiënerichtlijn 93/43/EEG en de nationale hygiënebepalingen moeten in acht worden genomen.

Het apparaat voldoet aan de eisen van hygiëne-uitvoering HS.

Reinigingsinterval

Reinig het apparaat grondig na ieder gebruik.

Reinigingsmethode

Gebruik uitsluitend toegestane reinigingsmethoden.

Gebruik geen stoomreiniger, hogedrukreiniger, sproeier of dergelijke reinigingsapparaten.

Reinigingsmiddelen algemeen

Gebruik geen metalen voorwerpen bij de reiniging. Metalen delen kunnen het apparaat beschadigen en/of tot corrosie leiden.

Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen bij het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

Gebruik geen schuurmiddelen. Schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

Reinigingsmiddel voor kunststoffen

Gebruik geen schuurmiddelen. Schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak.

Gebruik geen van de volgende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen met de volgende ingrediënten (materiële schade!):

- Ethanol, 2-propanol en hogere alcoholen
- Aceton
- Wasbenzine
- Terpentine
- Acetaten

Hete verwarmingsmodule, onderdelen en voorwerpen

De verwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende voorwerpen (bv. Gastronorminzetbakken) worden tijdens gebruik heet (tot ca. +90 °C) en kunnen verbrandingen veroorzaken.

Laat het apparaat voor reiniging ten minste 20 minuten afkoelen.

Reinigingswater

Maak het apparaat na het reinigen goed droog. Verwijder daarbij al het reinigingswater van de bodem van het apparaat.

Wanneer er tijdens of na het reinigen water op de vloer terecht komt, bestaat het risico van uitglijden.

Veeg op de vloer terecht gekomen water volledig op.

Onderhoud Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid

Laat ten minste elke 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 uitvoeren door een elektrotechnisch vakbekwame persoon.

Aansluitsnoer en netstekker

Laat ten minste iedere 6 maanden conform de norm NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften het netsnoer en de netstekker controleren op mechanische schade en veroudering.

Wielvastzetters

Controleer de wielvastzetters regelmatig op hun goede werking.

Zorg bij onvoldoende werking direct voor vervanging van het/de defecte wiel(en) door een onder Reparatie genoemd servicepunt.

Deuren

Controleer bij iedere reiniging de deurafdichting op beschadigingen en veroudering (visuele controle).

Reparatie Bevoegde personen

Het apparaat mag uitsluitend door de volgende servicepunten worden gerepareerd:

- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Bij reparaties door derden of zonder voorafgaande opdracht vervalt de garantie.

Vervangen van elektrische componenten

Elektrische componenten (bv. schakelaars, netsnoer, enz.) mogen uitsluitend worden vervangen door onderdelen met identieke specificaties door vakbekwame personen (bv. een elektrotechnisch vakbekwame persoon).

Normen en richtlijnen

Neem alle geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht. De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat de geldende normen, richtlijnen en veiligheidsbepalingen in acht worden genomen.

Productmarkering

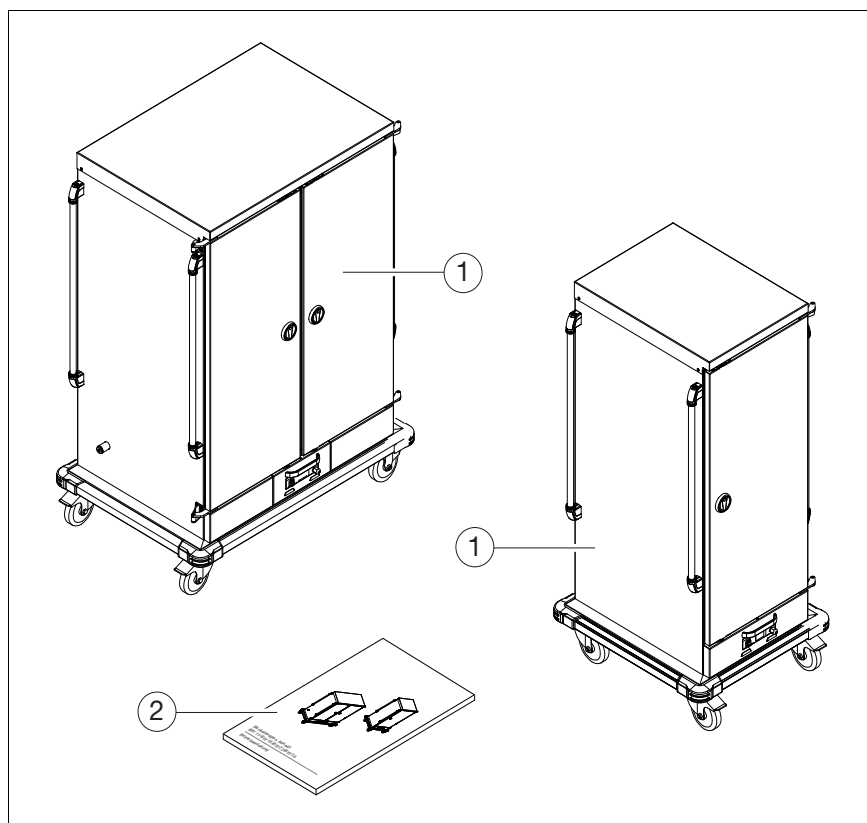
Het apparaat is voorzien van een typeplaatje. Bij verwijdering van het typeplaatje vervalt de garantie.

Transport

Transportschade controleren/ afwikkelen

- ☞ Het apparaat moet direct na levering worden gecontroleerd op transportschade (visuele controle).
- Leg transportschade in het bijzijn van de transporteur vast op de vrachtbrief (omschrijving van de schade).
- Laat de transporteur de schade bevestigen (handtekening).
- Behoud het apparaat en reclameer de schade met de vrachtbrief bij B.PRO.
- of –
- Accepteer het apparaat niet en stuur het met de transporteur aan B.PRO terug.
- ☞ Op deze manier is gegarandeerd dat de schade op de juiste wijze wordt afgehandeld. Achteraf gemelde transportschade moet door de ontvanger van het apparaat eenduidig kunnen worden aangetoond.

Levering



- (1) Banketwagens verwarmd
- (2) Bedieningshandleiding

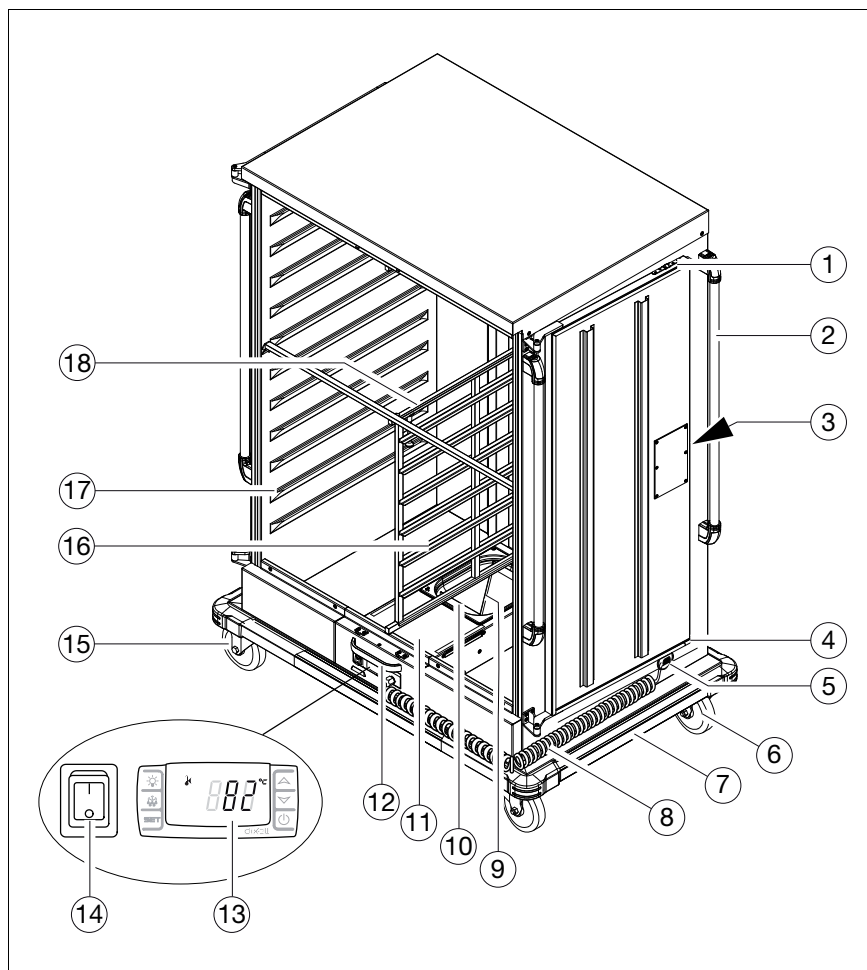
De exacte omvang van de levering en de uitvoering van het apparaat staan vermeld in de leveringsdocumenten.

- Uitpakken**
- Open de transportverpakking op de daarvoor bedoelde plaatsen. Niet scheuren of snijden!
 - Controleer de levering.
 - Verwijder eventuele beschermfolie van het apparaat.

- Verpakkingsmateriaal afvoeren**
- ☞ De verpakkingsmaterialen bestaan uit recyclebaar materiaal.
 - Voer het verpakkingsmateriaal milieubewust en conform de wettelijke voorschriften af naar een recyclingbedrijf.

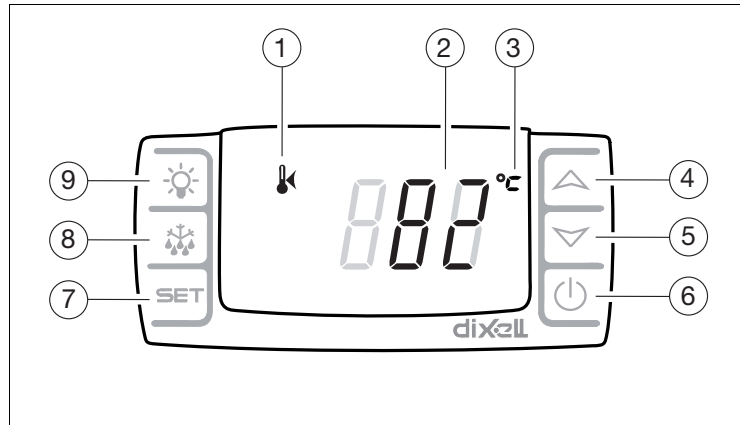
Overzicht

Apparaatoverzicht



- (1) Bovenste deurvergrendeling
- (2) Duwhandgreep
- (3) Deursluiting met geïntegreerde veiligheidsstand
- (4) Afdichtprofiel rondom
- (5) Netstekker en netstekkerhouder
- (6) Bokwiel
- (7) Stootlijst
- (8) Netsnoer
- (9) Overlooprand
- (10) Waterreservoir
- (11) Verwarmingsmodule
- (12) Handgreep om de verwarmingsmodule te verwijderen
- (13) Thermostaat
- (14) Aan-/uitschakelaar met bedrijfsweergave
- (15) Zwenkwiel met wielvastzetter
- (16) Halfhoge middenwand (optioneel)
- (17) Geleider
- (18) Halfhoge middenwand: bovenste houder met dwarsverbinding (optioneel)

Thermostaat



-
- (1) Bedrijfsweergave-LED "Verwarming":
brandt continu: verwarming ingeschakeld
 - (2) Temperatuurdisplay:
toont de actuele temperatuur in het apparaat, de insteltemperatuur, de minimale/maximale temperaturen bij temperatuurafwijkingen, de duur van een temperatuurafwijking en informatiemeldingen.
 - (3) Weergave van de meeteenheid:
geeft de meeteenheid aan; knippert tijdens de programmeerfase
 - (4) Toets "OMHOOG": parameterwaarde verhogen
 - (5) Toets "OMLAAG": parameterwaarde verlagen
 - (6) Toets "Verwarming in-/uitschakelen": niet geactiveerd
 - (7) Toets "SET":
toont of wijzigt de insteltemperatuur.
 - (8) Toets "Ontdooien": niet geactiveerd
 - (9) Toets "Verlichting": niet geactiveerd
-

Ingebruikneming

- Bedrijfsvoorwaarden**
- ✓ Alle beschermfolie is van de corpus en de verwarmingsmodule verwijderd
 - ✓ Het apparaat is op kamertemperatuur en is droog
 - ✓ Het apparaat is gereinigd
 - ✓ De verwarmingsmodule is geplaatst
 - ✓ Het apparaat en de netstekker zijn niet defect en vertonen geen zichtbare beschadigingen
 - ✓ De wielvastzetters zijn vastgezet
 - ✓ Het apparaat is uitgeschakeld
- Eerste reiniging uitvoeren**
- i** Na levering moet een eerste reiniging worden uitgevoerd van het apparaat.
- Verwijder alle kartonnen verpakkingsmateriaal, beschermlagen van papier en kunststof en plakband.
 - Reinig oppervlakken met geschikte reinigingsmiddelen.
↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 28.
- Ingebruikneming na lange stilstand**
- ☞ Na een lange periode van stilstand moet het apparaat voor ingebruikneming worden gereinigd en moeten diverse controles worden uitgevoerd.

Reiniging

- Reinig het apparaat grondig.
↳ Hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 28.

Veiligheidstechnische controle

- Laat een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 uitvoeren.
- Controleer aansluitsnoer en netstekker op mechanische schade en veroudering.
- Borg bij een defect het apparaat tegen abusievelijk ingebruikname en neem contact op met een onder Reparatie genoemd servicepunt:
↳ Paragraaf "Bevoegde personen" op pagina 36.

Functionele technische controle

- Controleer de werking van wielen, wielvastzetters, deuren, deursluitingen, deurafdichtingen en handgrepen.
- Controleer de werking van de verwarmingsmodule.
- Borg bij een defect het apparaat tegen abusievelijk ingebruikname en neem contact op met een onder Reparatie genoemd servicepunt:
↳ Paragraaf "Bevoegde personen" op pagina 36.

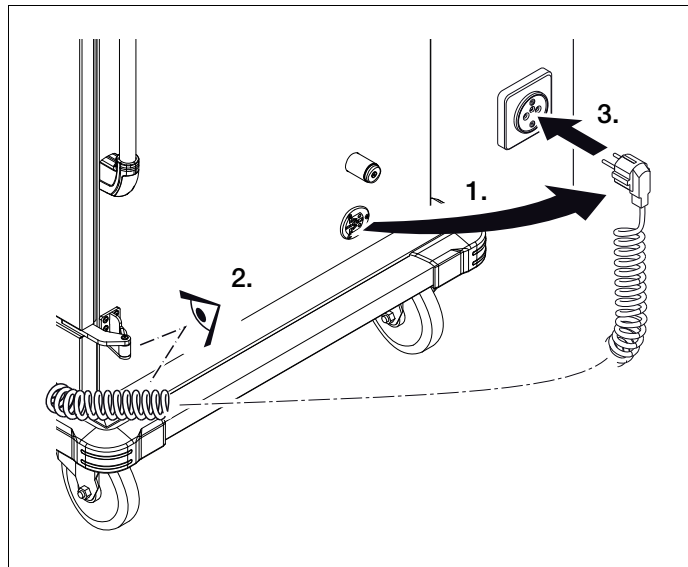
Apparaat aansluiten ✓ Het apparaat is uitgeschakeld

⚠ Voorzichtig!

Materiële schade aan het elektronische systeem van het apparaat!

Wanneer het apparaat niet is bedoeld voor de beschikbare netspanning of netfrequentie, kan het elektronische systeem van het apparaat worden beschadigd.

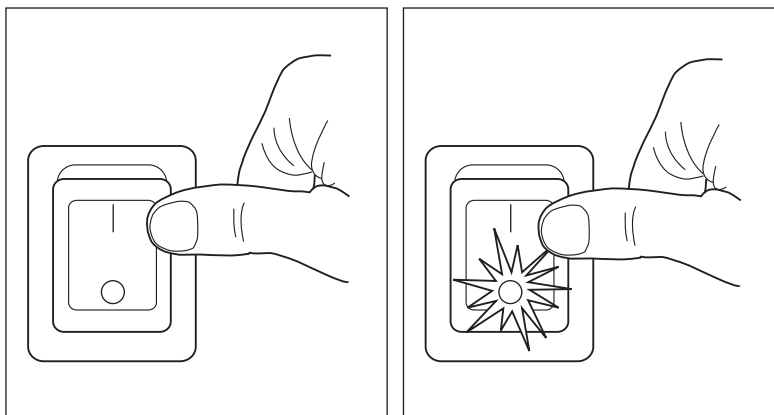
- Controleer voor het aansluiten dat de op de typeplaat vermelde netspanning en netfrequentie overeenkomen met de betreffende waarden van de wandcontactdoos.
-
- Plaats het apparaat op de voorziene plaats en zet de wielvastzetters vast.
↳ Paragraaf "Apparaat naar een nieuwe locatie brengen" op pagina 21.
 - Controleer dat zich geen voor warmte gevoelige voorwerpen in het apparaat bevinden.
 - Controleer dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.
 - Verwijder de netstekker uit de netstekkerhouder (1.) en steek deze in de contactdoos (3.). Let er daarbij op dat het snoer onder de onderste deurscharnier (2.) door wordt geleid.



Bediening en bedrijf

Apparaat inschakelen

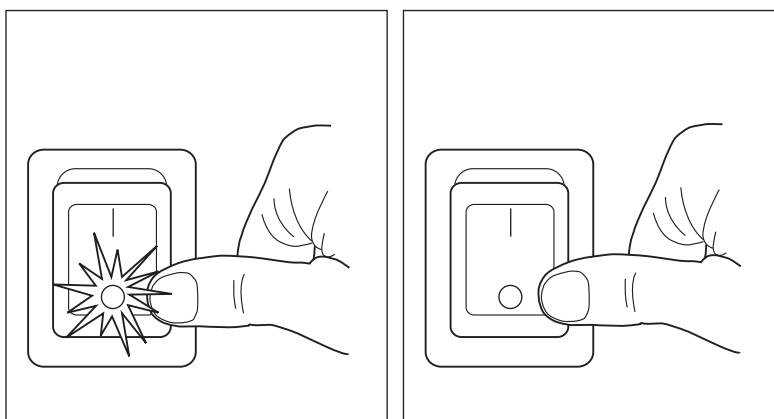
- ✓ De verwarmingsmodule is geplaatst
- ✓ Het apparaat is aangesloten op het lichtnet
- Start de verwarmingsstand met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar brandt.



Op het display van de temperatuurregeling verschijnt kort **"888"**. Vervolgens wordt de actuele temperatuur in het apparaat weergegeven. Het apparaat warmt op en de actuele temperatuur op het display loopt op tot aan de insteltemperatuur.

Apparaat uitschakelen

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar dooft.



Insteltemperatuur instellen

- ☞ Met ingeschakelde verwarmingsmodule geeft het standaarddisplay de actuele temperatuur in het apparaat weer.
- ☞ De insteltemperatuur is bij levering standaard ingesteld op +90 °.

Insteltemperatuur weergeven

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- ✓ Het display geeft de actuele temperatuur weer
- Druk kort op de toets "SET". De insteltemperatuur wordt weergegeven. Na ca. 5 seconden of na nogmaals kort op de toets "SET" drukken, verschijnt weer de actuele temperatuur op het display.

SET

Insteltemperatuur wijzigen**SET**

- ✓ Het apparaat is aangesloten op een contactdoos
- ✓ Het display geeft de actuele temperatuur weer
- Houd de toets "SET" ten minste 2 seconden ingedrukt.
De insteltemperatuur wordt weergegeven. De aanduiding °C knippert.
- Verhoog de insteltemperatuur met de toets "OMHOOG".
– of –
Verlaag de insteltemperatuur met de toets "OMLAAG".

☞ Wanneer de toets "OMHOOG" resp. "OMLAAG" ingedrukt wordt gehouden, wijzigt de temperatuurinstelling continu. De wijzigingssnelheid wordt hoger bij langer ingedrukt houden van de toets "OMHOOG" resp. "OMLAAG".

SET

- Druk kort op de toets "SET" om de gewijzigde insteltemperatuur op te slaan.
– of –
Wacht ca. 15 seconden.
De insteltemperatuur is opgeslagen.
De actuele temperatuur wordt weergegeven.

**Toetsenbord vergrendelen/
ontgrendelen****Toetsenbord vergrendelen**

☞ De toetsenbordvergrendeling beveiligt tegen onbevoegde ingrepen in de temperatuurregeling, bv. het wijzigen van de insteltemperatuur.

☞ Met vergrendeld toetsenbord kunnen uitsluitend de volgende functies worden uitgevoerd:

- Insteltemperatuur weergeven
- Minimale temperatuur weergeven
- Maximale temperatuur weergeven
- Houd de toetsen "OMHOOG" en "OMLAAG" tegelijkertijd enkele seconden ingedrukt.
Op het display knippert de aanduiding "oF".
- Laat beide toetsen los.
Het toetsenbord is vergrendeld. Op het display wordt de actuele temperatuur weergegeven.
- ☞ Wanneer wordt geprobeerd een vergrendelde functie te gebruiken, knippert op het display de aanduiding "oF".

Toetsenbord ontgrendelen

- Houd de toetsen "OMHOOG" en "OMLAAG" tegelijkertijd enkele seconden ingedrukt.
Op het display knippert de aanduiding "oF".
- Laat beide toetsen los.
Het toetsenbord is ontgrendeld. Op het display wordt de actuele temperatuur weergegeven.

Apparaat voorverwarmen

- ☞ Wanneer het apparaat gebruikt gaat worden voor het warmhouden van gerechten, moet het voor een temperatuur van +90 °C ca. 15 minuten worden voorverwarmd voordat het met gerechten wordt beladen.
- ☞ Het waterreservoir voor verwarming met vochtige lucht heeft een inhoud van 1 liter en zorgt daarmee 5 tot 6 uur voor een gelijkmatig vochtige atmosfeer in het apparaat.
- ✓ De verwarmingsmodule is geplaatst
- ✓ Het apparaat is aangesloten
- Controleer dat zich geen eutectische platen (koelaccu's) in het apparaat bevinden.
- Schakel ca. 15 minuten voor het beladen de verwarmingsstand in met de aan-/uitschakelaar.
 - ☞ Paragraaf "Apparaat inschakelen" op pagina 16.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatuur.
 - ☞ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 16.
- Vul zo nodig het waterreservoir met 1 liter water en breng de overloop-rand aan.

Deur openen

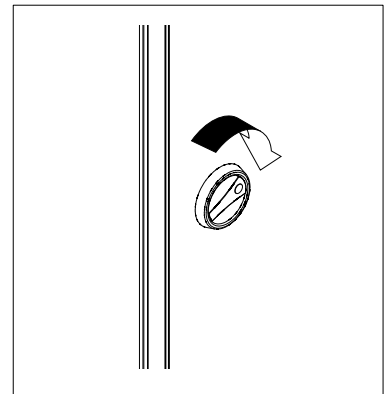
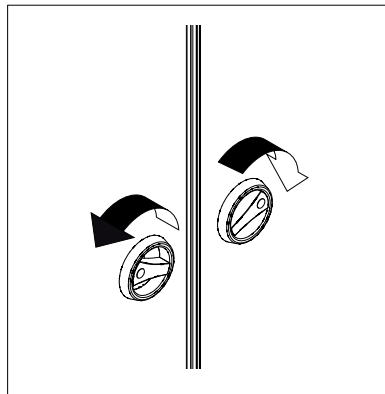
- ☞ Open de deuren in de verwarmingsstand niet onnodig om warmteverliezen te voorkomen.

Warschuwing!

Hete waterdamp!

Bij het openen van de deur bestaat het gevaar dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt.

- Houd bij het openen van de deur geen lichaamsdelen in of boven de deuropening.
-
- Wanneer de te openen deur is afgesloten, open dan het deurslot met de sleutel.
 - Draai, om de deur te openen, de deursluiting zo ver mogelijk in de aangegeven richting.



- Open de deur voorzichtig (niet met een zwaai) en zet deze vast.

Deur vastzetten

- Open de deur volledig (ca. 268°) en druk deze tegen de magneethouder op de zijwand.

Deur sluiten**Voorzichtig!****Beknelling van de hand!**

Bij het sluiten van de deur kunnen de handen bekneld raken en verwonden.

- Houd of steek de handen bij het sluiten niet tussen de deur en het apparaat.
 - Sluit de deur voorzichtig (niet met een zwaai).
-
- Trek de deur voorzichtig los van de deurvergrendeling.
 - Sluit de deur rustig.
 - Druk de deur in het slot tot deze hoor- en voelbaar vast klikt.

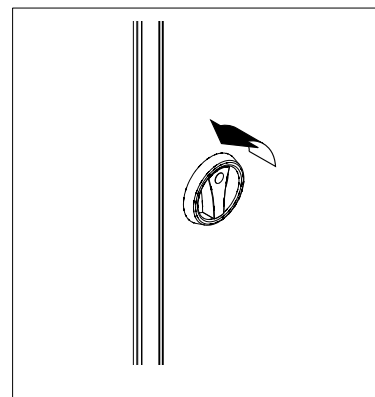
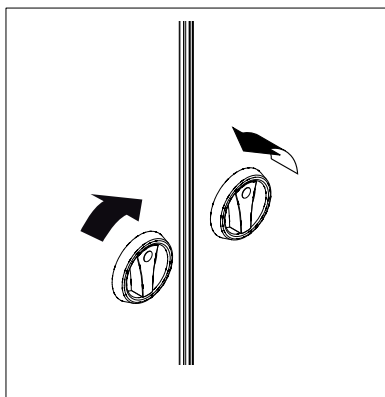
Deursluiting in de stand transportbeveiliging draaien

Om onbedoeld openen van de deuren tijdens het transport te voorkomen, kan de deursluiting worden vergrendeld.

**Warschuwing!****Insluitgevaar van kinderen**

Kinderen die zich bij het vergrendelen van de deursluiting in het apparaat bevinden, kunnen zich niet zelf bevrijden.

- Controleer voor het vergrendelen van de deuren, dat zich geen kinderen in het apparaat bevinden.
-
- Draai de deurvergrendeling in de aangegeven richting tot de draaiknop verticaal staat.

**Apparaat beladen**

- ✓ Het apparaat is 15 minuten voorverwarmd
- ✓ De gerechten zijn opgewarmd om deze warm te houden
- ✓ Gerechten op borden zijn met clochen afgedekt
- ✓ Gerechten in Gastronorminzetbakken zijn met deksels afgedekt

**Warschuwing!****Hete waterdamp!**

Bij het openen van de deur bestaat het gevaar dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt.

- Houd bij het openen van de deur geen lichaamsdelen in of boven de deuropening.
- ↳ Paragraaf "Deur openen" op pagina 18.

Warschuwing!

Hete verwarmingsmodule, binnenzijde van het apparaat, Gastronorminzetbakken!

In de warmhoudstand worden de verwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Voorkom tijdens het beladen direct contact met hete voorwerpen.
-
-

Warschuwing!

Risico van kantelen door verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenzijde van het apparaat!

Wanneer alleen bovenin het apparaat Gastronorminzetbakken worden geplaatst, verplaatst het zwaartepunt zich naar boven en bestaat het risico dat het apparaat kantelt. Een kantelend apparaat kan ernstig letsel veroorzaken.

- Belaad het apparaat altijd van onder naar boven.
 - Belaad bij gedeeltelijke belading uitsluitend het onderste gedeelte van het apparaat.
 - Belaad elk paar geleiders altijd volledig, bv. met twee Gastronorminzetbakken GN 1/1.
-
-

Warschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

Hete, vloeibare gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbakken en borden lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Houd Gastronorminzetbakken en borden recht.
 - Dek gerechten in Gastronorminzetbakken altijd af met deksels. Gebruik bij vloeibare gerechten deksels met afdichtingen.
 - Vermijd schokkende bewegingen van de inzetbakken met hete vloeistoffen of gerechten.
 - Plaats inzetbakken met hete vloeistoffen of gerechten, waarbij tijdens het warmhouden hete vloeistof kan vrijkomen, op een geleiderpositie die goed is te overzien op een hoogte van maximaal 1,60 m om verbrandingen te voorkomen.
 - Geef bedieners speciale instructies voor de omgang met hete vloeibare gerechten.
-

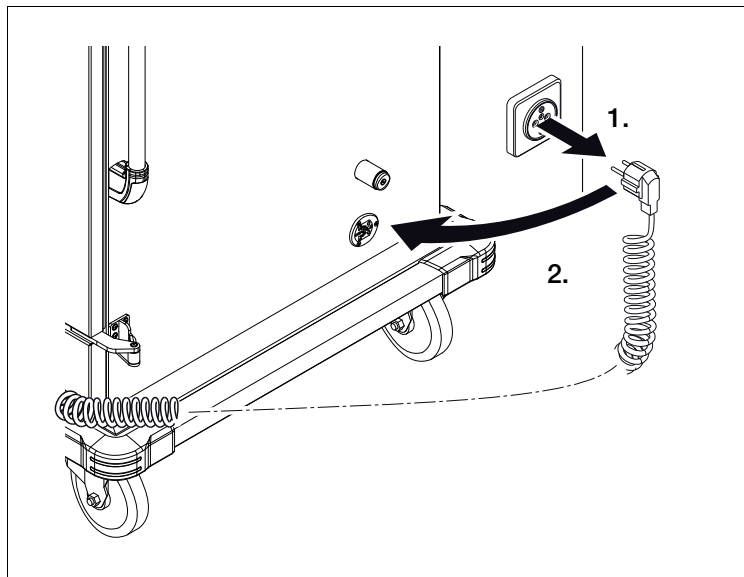
 Zorg bij belading van het apparaat voor voldoende verlichting.

- Open de deur.
 - ↳ Paragraaf "Deur openen" op pagina 18.
 - Schuif de Gastronorminzetbakken of Gastronormroosters helemaal tegen de achterwand.
 - Sluit de deur(en).
 - ↳ Paragraaf "Deur sluiten" op pagina 19.
-

Apparaat naar een nieuwe locatie brengen

Apparaat uitschakelen

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar.
 - ↳ Paragraaf "Apparaat uitschakelen" op pagina 16.
- Verwijder de netstekker (1.).
- Steek de netstekker in de netstekkerhouder (2.) op het apparaat.



Verplaatsen

- ↳ Wanneer er oneffenheden in de route zitten, moeten speciale voorzorgsmaatregelen worden getroffen.
 - ↳ Paragraaf "Rijden over opritten, kuilen en hellingen" op pagina 23.
- ✓ Er liggen geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat
- ✓ De deur(en) van het apparaat is/zijn gesloten
- ✓ De deursluiting staat in de stand transportbeveiliging
- ✓ Rit over een vlakke ondergrond: het waterreservoir is leeg of (met gevuld waterreservoir) de overlooprand is aangebracht
- ✓ Rit over hellingen: Het waterreservoir is leeg
- ✓ De netstekker is verwijderd en in de netstekkerhouder gestoken
- ✓ 2 personen

Voorzichtig!

Beknelling van de voet!

Bij het losmaken en vastzetten van de wielvastzetter kan de voet bekneld raken en verwonden.

- Let erop, dat de voet niet tussen de wielvastzetters en de stootlijst komt.

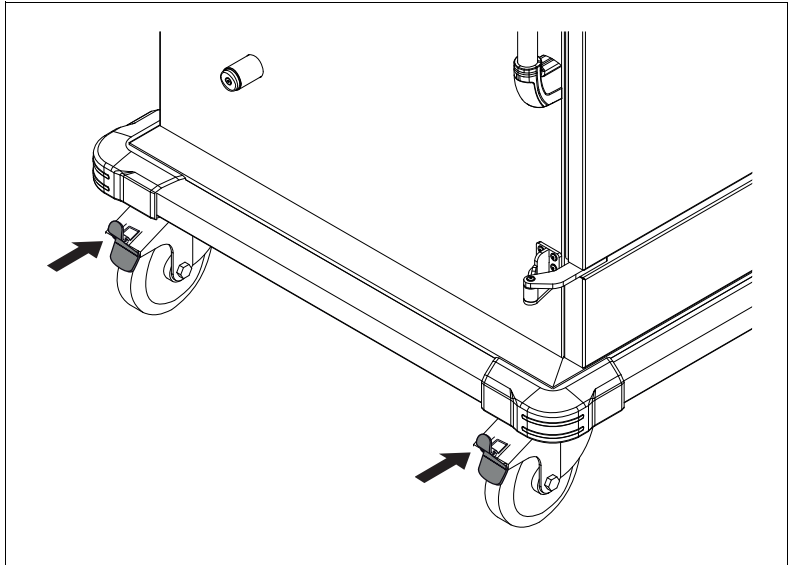
⚠️ Warschuwing!

Beperkt zicht!

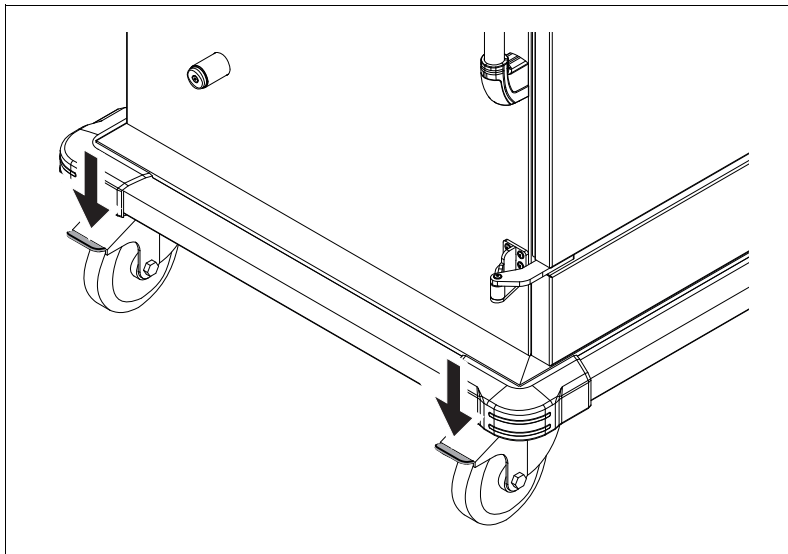
Tijdens het verplaatsen van het apparaat kan een persoon voor het apparaat over het hoofd worden gezien en worden verwond. Door het beperkte zicht kunnen voorwerpen voor het apparaat over het hoofd worden gezien. Bij een botsing kunnen het apparaat en het voorwerp worden beschadigd.

- Zorg dat tijdens het verplaatsen een tweede persoon voor het apparaat uitloopt.
- Duw het apparaat altijd met twee handen.
- Verplaats het apparaat zo, dat de handen aan de duwhandgrepen op voldoende afstand blijven van de muur of andere voorwerpen en niet bekneld kunnen raken.

-
- Maak de wielvastzetters los.



- Duw het apparaat met twee handen voorzichtig naar de nieuwe locatie.
- Zet de wielvastzetters vast.



Rijden over opritten, kuilen en hellingen

- Zo nodig:
 - steek de netstekker in en schakel het apparaat weer in.
 - Verwarm het apparaat voor het beladen 15 minuten voor.
- ☞ Alle aanwijzingen, voorwaarden en instructies voor verplaatsing op een horizontaal vlak gelden ook voor het rijden over opritten, goten en hellingen.
- ✓ Er liggen geen voorwerpen op de bovenzijde van het apparaat
- ✓ De deursluiting staat in de stand transportbeveiliging
- ✓ De netstekker is verwijderd en in de netstekkerhouder gestoken
- ✓ Het waterreservoir is leeg
- ✓ Twee personen

**Warschuwing!****Kantelen van het apparaat!**

Het apparaat kan bij het rijden over een helling kantelen.

- Rijd het apparaat nooit over hellingen (bv. een oprit) met een helling $>10^\circ$.
- Belaad het apparaat altijd van onder naar boven om verplaatsing van het zwaartepunt te voorkomen.
- Belaad bij gedeeltelijke belading uitsluitend het onderste gedeelte van het apparaat.
- Belaad elk paar geleiders altijd volledig, bv. met twee Gastronorminzetbakken GN 1/1.

Apparaatuitvoering met 4 zwenkwielen**Warschuwing!****Opzij uitbreken van het apparaat!**

Het apparaat kan op hellingen naar opzij uitbreken.

- Verplaats het apparaat altijd met 2 personen (aan elke zijwand van het apparaat één) over hellingen.

Gerechten warmhouden

- ✓ Het apparaat is ca. 15 minuten voorverwarmd
- Wanneer het apparaat na het voorverwarmen van het lichtnet is losgekoppeld (bv. na verplaatsing), moet de netstekker weer worden ingestoken.
- Schakel het apparaat in met de aan-/uitschakelaar.
- Wijzig zo nodig de insteltemperatuur.
 - ☞ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 16.
- Open de deur(en) niet onnodig in de warmhoudstand.

Gerechten uitnemen

Warschuwing!

Hete waterdamp!

Bij het openen van de deur bestaat het gevaar dat er hete waterdamp vrijkomt en verbrandingen veroorzaakt.

- Houd bij het openen van de deur geen lichaamsdelen in of boven de deuropening.

🔗 Paragraaf "Deur openen" op pagina 18.

Warschuwing!

Hete verwarmingsmodule, binnenzijde van het apparaat, Gastronorminzetbakken!

In de warmhoudstand worden de verwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Pak hete delen uitsluitend vast met bescherming (b.v. pannenlappen of isolerende handschoenen).
-

Warschuwing!

Risico van kantelen door verplaatsing van het zwaartepunt naar de bovenzijde van het apparaat!

Wanneer eerst de onderste Gastronorminzetbakken uit het apparaat worden genomen, verplaatst het zwaartepunt van het apparaat zich naar boven en bestaat het risico dat het apparaat kantelt. Een kantelend apparaat kan ernstig letsel veroorzaken!

- Ontlaad het apparaat altijd van boven naar onder.
-

Warschuwing!

Hete vloeibare gerechten!

Hete, vloeibare gerechten kunnen over de rand van de Gastronorminzetbakken en borden lopen en verbrandingen veroorzaken.

- Houd Gastronorminzetbakken en borden recht.
 - Vermijd schokkende bewegingen van de inzetbakken met hete vloeistoffen of gerechten.
 - Geef bedieners speciale instructies voor de omgang met hete vloeibare gerechten.
-

- Open de deur volledig en druk deze tegen de zijwand van het apparaat.

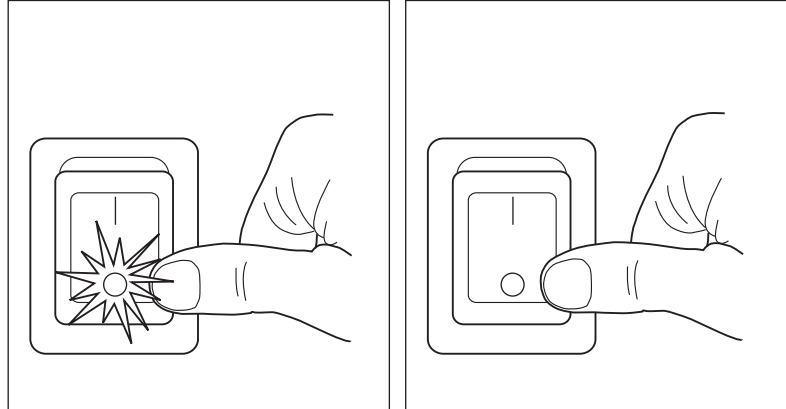
🔗 Paragraaf "Deur openen" op pagina 18.

- Neem de Gastronorminzetbakken of borden van bovenaf uit.
-

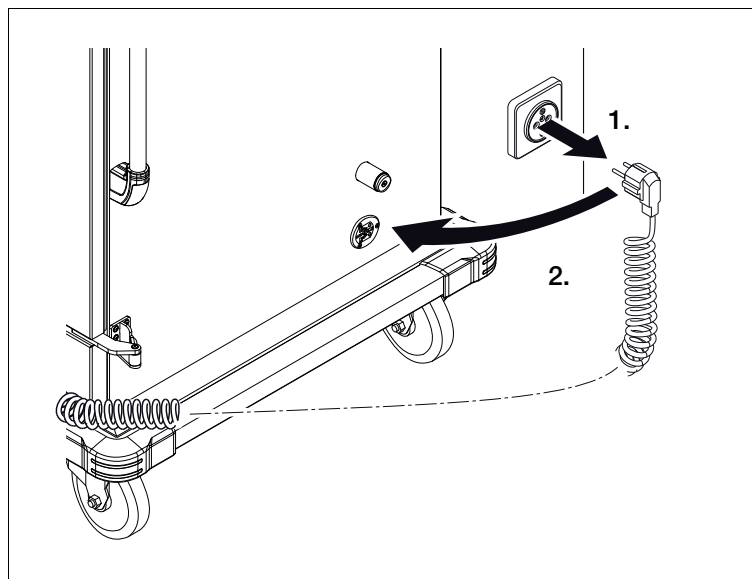
Buitenbedrijfstelling

Apparaat buiten bedrijf stellen

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar. De bedrijfsweergave-LED van de aan-/uitschakelaar dooft.



- Verwijder de netstekker (1.).
- Steek de netstekker in de netstekkerhouder (2.) op het apparaat.



Warschuwing!

Insluitgevaar van kinderen

Kinderen die in een lege banketwagen zijn geklommen, kunnen zich niet zelf bevrijden wanneer de deur van buitenaf wordt vergrendeld.

- Beveilig lege banketwagens tegen kinderen. Plaats lege banketwagens met de deurzijde tegen de muur of in een voor kinderen niet toegankelijke ruimte.

Hulp bij problemen

Bedrijfsweergave-LED van de aan/uitschakelaar brandt niet

Oorzaak	Maatregel
De netstekker is verwijderd of niet goed ingestoken.	Steek de netstekker in de wandcontactdoos en controleer dat deze goed zit.
Het netsnoer is beschadigd door bv. een draadbreuk (ook mogelijk zonder zichtbare uitwendige schade).	- Laat het netsnoer door een bevoegde reparatiewerkplaats vervangen. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 36.
De hoofdzekering (van de gebouwinstallatie) is defect.	Controleer de zekering en laat deze zo nodig vervangen.
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 36.

Bedrijfsweergave-LED brandt, maar gerechten worden niet voldoende warm gehouden

Oorzaak	Maatregel
De insteltemperatuur is te laag gekozen.	- Stel een hogere insteltemperatuur in. ↳ Paragraaf "Insteltemperatuur instellen" op pagina 16.
Gerechten te koud in het apparaat geplaatst.	Belaad het apparaat uitsluitend met voldoende opgewarmde gerechten.
Het elektrische systeem van het apparaat is defect.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 36.

De bedrijfsweergave-LED brandt, maar het compartiment blijft koud

Oorzaak	Maatregel
Veiligheidsschakelaar van de verwarmingsmodule uitgeschakeld	- Controleer dat de verwarmingsmodule correct is geplaatst. ↳ Paragraaf "Verwarmingsmodule (de)monteren" op pagina 30.
Het elektronische systeem van het apparaat is defect.	- Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 36.

Op het display van de temperatuurregelaar verschijnt "oF" bij het drukken op een toets

Oorzaak	Maatregel
Het toetsenbord is vergrendeld.	■ Ontgrendel het toetsenbord. ↳ Paragraaf "Toetsenbord vergrendelen/ontgrendelen" op pagina 17.

Op het display van de thermostaat verschijnt "LR"

Oorzaak	Maatregel
Verwarmingsmodule niet goed aangebracht.	■ Breng de verwarmingsmodule goed aan. ↳ Paragraaf "Verwarmingsmodule (de)monteren" op pagina 30.

Corrosie aan roestvrij stalen delen

Oorzaak	Maatregel
Verkeerd gebruik/onderhoud.	■ Verwijder de corrosieplekken. ↳ Paragraaf "Corrosie op roestvrij staal verwijderen" op pagina 34. ■ Let op correct gebruik/onderhoud.

Apparaat uitwendig beschadigd

Oorzaak	Maatregel
Schade door transport, verplaatsing of andere externe invloeden.	■ Stel het apparaat buiten bedrijf. ↳ Hoofdstuk "Buitenbedrijfstelling" op pagina 25. ■ Zorg dat het apparaat niet abusievelijk in gebruik kan worden genomen. ■ Neem contact op met een bevoegde reparatiewerkplaats. ↳ Hoofdstuk "Reparatie" op pagina 36.

Reiniging en onderhoud

Roestvrij staal Corrosiebestendigheid

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal berust het aanwezig zijn van een zogenaamde passieve laag aan het materiaaloppervlak.

Beschadigingen van de passieve laag door mechanische invloeden worden – bij voldoende aanwezige zuurstof aan het materiaaloppervlak – vanzelf hersteld.

Beschadigingen van de passieve laag door de chemische invloed van reducerende (zuurstofverbruikende) stoffen beschadigen het materiaal. Behandeling met oxiderende zuren kan de beschadiging tegenwerken.

Neem onderstaande aanwijzingen voor reiniging en onderhoud in acht om de corrosiebestendigheid in stand te houden.

Reinigingsinterval Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

Reinigingsmethoden De voorgeschreven reinigingsmethode voor de normale dagelijkse reiniging is schoonvegen met een vochtige doek.

Hardnekkig vuil mag met een borstel (kunststof of natuurlijke haren) worden verwijderd.

☞ Gebruik geen stoomreiniger, hogedrukreiniger, sproeier of dergelijke reinigingsapparaten.

☞ Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen bij het reinigen.

Reinigingsmiddelen Roestvrij stalen oppervlakken

Voorzichtig!

Materiële schade!

Contact van roestvrij staal met onderstaande stoffen kan corrosie veroorzaken:

– Geconcentreerde zuren, halogenen (chloride, bromide, jodide) en hun zouten, en kruiden

– Zuurdampen die bv. ontstaan bij betegelingswerkzaamheden

– Contact met andere metalen

– Contact met ijzer (bv. staalwol, spanen uit leidingen of ijzerhoudend water).

Onder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitresten kan – door het ontbreken van luchttoevoer – eveneens corrosie optreden.

■ Vermijd contact met geconcentreerde zuren, halogenen en hun zouten, kruiden, andere metalen, ijzer of ijzerhoudende stoffen. Wrijf het apparaat zo nodig af met een in schoon water gespoelde doek.

■ Voorkom beschadiging van roestvast stalen oppervlakken, met name door andere metalen.

■ Verwijder regelmatig kalk-, vet, zetmeel- en eiwitresten door reiniging.

De volgende reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt:

- Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Reinigingsmiddelen voor roestvrij stalen oppervlakken bij sterke vervuiling:

- Gangbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal, bv. DeepClean Stainless Steel
- Houd roestvrij stalen oppervlakken altijd schoon, droog en toegankelijk voor lucht.

Kunststof oppervlakken

Voorzichtig!

Materiële schade!

RVS-reinigings- en schuurmiddelen veroorzaken krassen op het oppervlak. Onderstaande reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen met de volgende ingrediënten beschadigen eveneens het oppervlak:

- Ethanol, 2-propanol of hogere alcoholen
- Aceton
- Wasbenzine
- Terpentine
- Acetaten

- Gebruik geen RVS-reinigings- en schuurmiddelen.
 - Gebruik geen oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
-

De volgende reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt:

- Gangbare reinigingsmiddelen in een waterige oplossing
- Zachte reinigingsdoek
- B.PRO microvezelreinigingsdoek (alleen met water gebruiken)

Apparaat reinigen

- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld
 - ✓ Hete delen zijn afgekoeld
-

Warschuwing!

Hete verwarmingsmodule, binnenzijde van het apparaat, Gastronorminzetbakken!

In de warmhoudstand worden de verwarmingsmodule, de binnenzijde van het apparaat en de zich daarin bevindende Gastronorminzetbakken of andere voorwerpen heet en kunnen verbrandingen veroorzaken.

- Laat het apparaat voor reiniging ten minste 20 minuten afkoelen.
-

Warschuwing!

Elektrische schok door in de verwarmingsmodule binnengedrongen water!

Wanneer het apparaat met geplaatste verwarmingsmodule wordt gereinigd, kan er water in de verwarmingsmodule binnendringen. In dat geval bestaat het gevaar van een elektrische schok zodra de verwarmingsmodule weer op het lichtnet wordt aangesloten.

- Verwijder de verwarmingsmodule voor reiniging van het apparaat.
 - 🔗 Hoofdstuk "Veiligheid" op pagina 3.
-

⚠ Voorzichtig!

Risico van uitglijden!

Wanneer er tijdens of na het reinigen water op de vloer terecht komt, bestaat het risico van uitglijden.

- Veeg op de vloer terecht gekomen water volledig op.

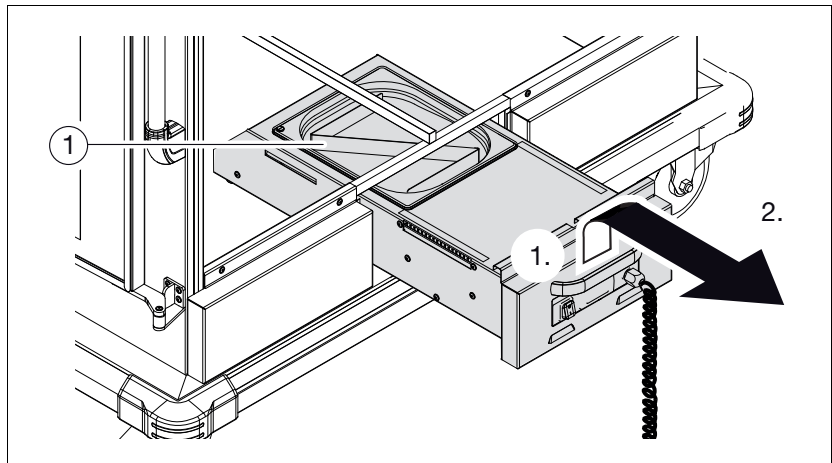
Apparaatuitvoering met uitneembare middenwand

- Verwijder zo nodig de middenwand.
↳ Paragraaf "Middenwand (de)monteren" op pagina 31.

- Reinig het apparaat met de hierboven beschreven reinigingsmethoden en -middelen.
- Veeg na gebruik van een RVS-reinigingsmiddel na met een in schoon water gespoelde, vochtige doek en wrijf het apparaat droog.

**Verwarmingsmodule
(de)monteren**

- ✓ Het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet
- ✓ De deur(en) zijn open
- ✓ De binnenzijde van het apparaat en de verwarmingsmodule zijn ten minste 20 minuten afgekoeld
- Til de verwarmingsmodule aan de handgreep (1.) op en trek deze uit het apparaat (2).



- Verwijder zo nodig de overlooprand (1).
- Verwijder aanwezig water uit het waterreservoir.

⚠ Voorzichtig!

Materiële schade aan het elektronische systeem!

De verwarmingsmodule mag in geen geval bij het reinigen in water worden ondergedompeld.

- Reinig zo nodig de verwarmingsmodule met de hiervoor beschreven reinigingsmethoden.
- ↳ Paragraaf "Apparaat reinigen" op pagina 29.

- Breng na het reinigen van de verwarmingsmodule de overlooprand weer aan in het waterreservoir.
- Plaats de verwarmingsmodule in de inschuifopening en schuif deze helemaal naar achteren.
- Til de verwarmingsmodule aan de handgreep op, schuif deze naar achteren en laat deze zakken.

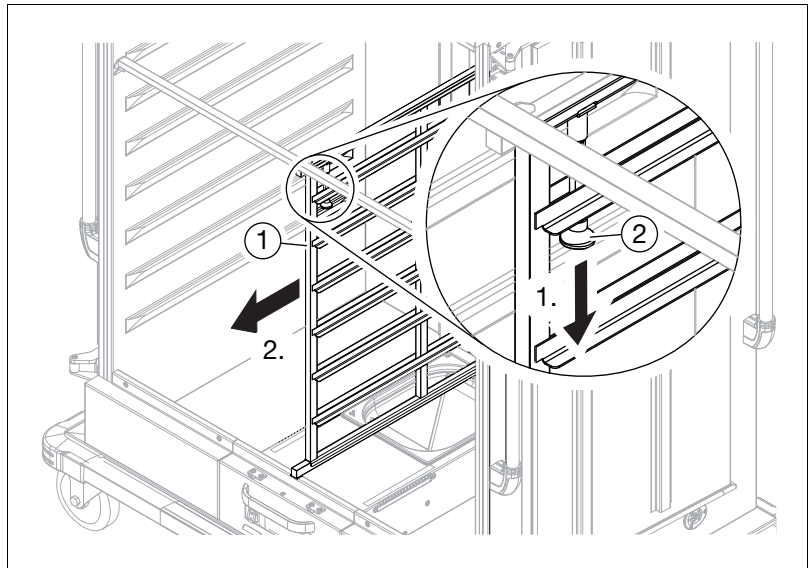
Middenwand (de)monteren

Apparaatuitvoering met uitneembare middenwand

- ☞ De middenwand van apparaten met twee deuren kan – bv. voor reinigingsdoeleinden – zonder gereedschap worden ge(de)monteerd.
- ✓ De deuren zijn geopend
- ✓ Op de middenwand rusten geen roosters/GN-inzetbakken
- ✓ Het apparaat is afgekoeld.

Middenwand demonteren

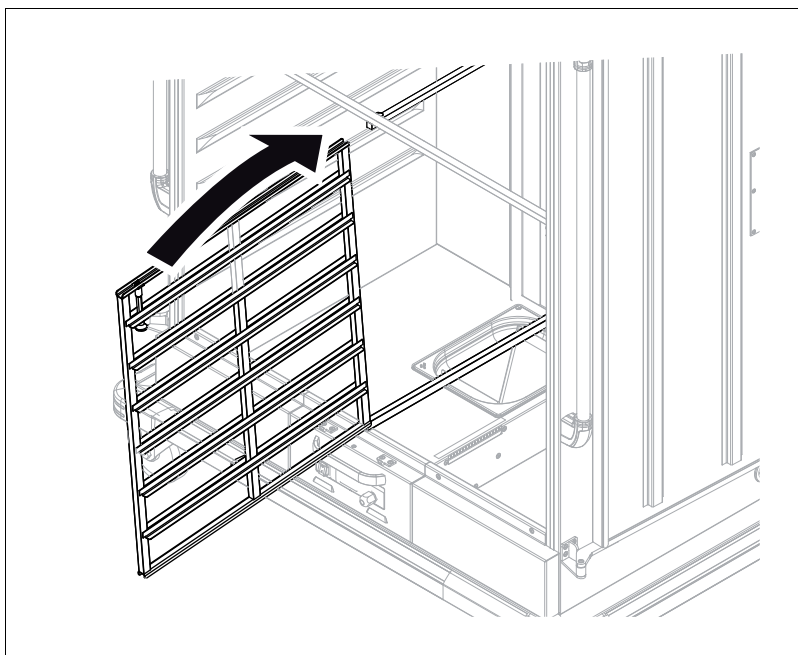
- Ontgrendel de middenwand (1) door de vergrendelingspen (2) omlaag te trekken (1.) en trek deze naar voren toe uit het apparaat (2.).



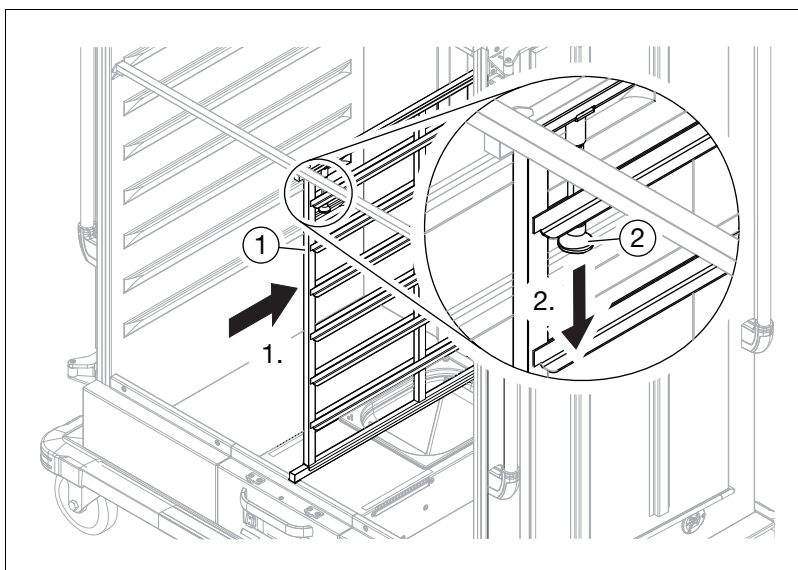
- Reinig zo nodig de middenwand met de hiervoor beschreven reinigingsmethoden.
- ☞ Paragraaf "Apparaat reinigen" op pagina 29.

Middenwand monteren

- Plaats het onderste geleidingsprofiel van de middenwand op de geleiding in de banketwagen. Kantel daarbij de middenwand iets voorover.
- Zwenk de middenwand naar achteren in de bovenste middenwandgeleiding.



- Schuif de middenwand (1) helemaal in (1.). Trek daarbij de vergrendelingspen van de middenwand (2) omlaag (2.).



- Laat de vergrendelingspen los en trek de middenwand iets naar voren tot de vergrendelingspen in de geleiderail vast klikt.

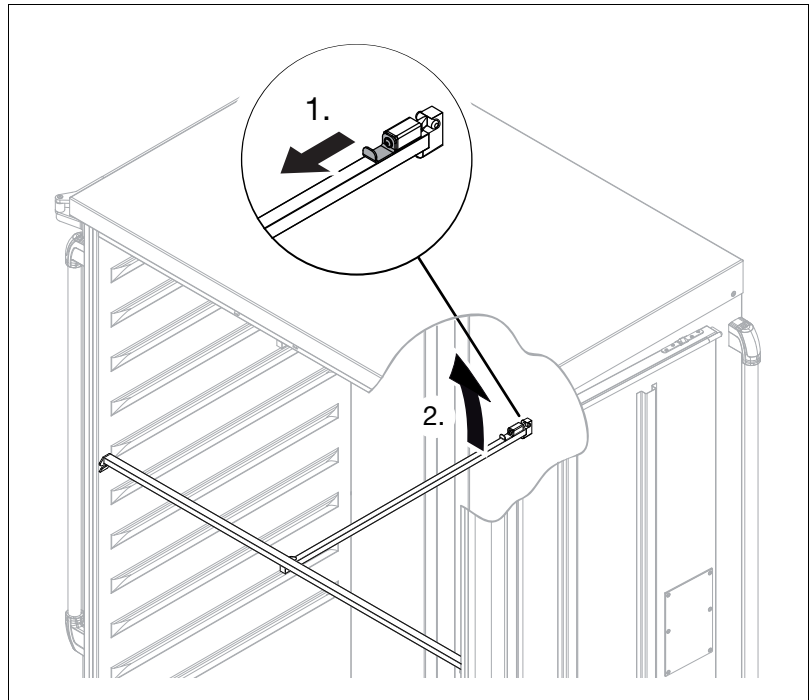
Bovenste geleiderail van de halfhoge middenwand (de)monteren

Apparaatuitvoering met halfhoge middenwand

- ☞ De halfhoge middenwand zit aan de bovenzijde in een uitneembare geleidingsrail, die – bv. voor reinigingsdoeleinden – zonder gereedschap kan worden ge(de)monteerd.
- ✓ De middenwand is gedemonteerd
- ✓ Er bevinden zich geen roosters boven de bovenste geleiderail

Bovenste geleiderail demonteren

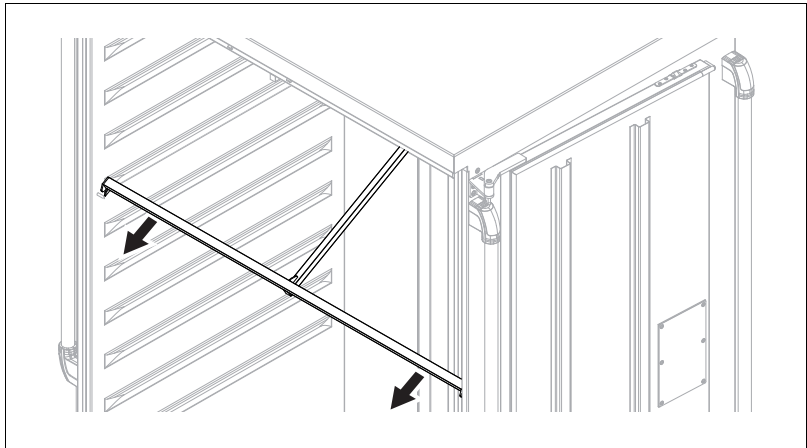
- Ontgrendel de geleiderail door aan de vergrendeling te trekken (1.) en zwenk deze omhoog (2.).



- Beweeg de dwarsverbinding schuin omhoog in de wagen tot de beide geleidingen opzij uit de pennen vrijkomen en verwijder de geleiderail uit het apparaat.
 - Reinig zo nodig de bovenste geleiderail met de hiervoor beschreven reinigingsmethoden.
- ☞ Paragraaf "Apparaat reinigen" op pagina 29.

Bovenste geleiderail monteren

- Schuif de dwarsverbinding van het bovenste geleidingsprofiel van achteren in de houders in de banketwagen.



- Laat het geleidingsprofiel omlaag zakken en vergrendel het. Trek daarbij de vergrendelingspen naar voren.

Corrosie op roestvrij staal verwijderen

Nieuwe corrosieplekken

- Controleer dat de netstekker is verwijderd.
- Verwijder de corrosieplekken met een schuurmiddel of fijn schuurpapier.

Oude/hardnekkige corrosieplekken

i De hier beschreven reinigingsmethoden voor oude/hardnekkige corrosieplekken worden geadviseerd door de Industriële vereniging voor woning-, verwarmings- en keukentechniek (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

☞ De reinigingsmethoden voor oude/hardnekkige corrosieplekken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technisch geschoold personeel onder naleving van de geldende voorschriften.

Warschuwing!

Bijtende stoffen!

De voor de verwijdering van corrosie gebruikte zuren kunnen voorwerpen (bv. kleding) en personen aantasten. Bij contact met de ogen kan het gezichtsvermogen onherstelbaar worden beschadigd. In het ergste geval kan dit leiden tot volledige blindheid.

- Draag beschermende kleding (veiligheidsbril, veiligheidshandschoenen, ...).
- Houd personen die niet bij de reiniging zijn betrokken uit de buurt.
- Controleer dat de netstekker is verwijderd.
- Verwijder de corrosieplekken met een 2- tot 3-procents oxaalzuuroplossing.
- Wanneer reiniging met oxaalzuur niet helpt, behandel de corrosieplekken dan met een 10-procents salpeterzuuroplossing.

Onderhoud

Apparaat regelmatig laten onderhouden	☞ B.PRO adviseert regelmatig onderhoud van het apparaat door voldoende opgeleid technisch personeel. Regelmatig onderhoud voorkomt uitval, verlengt de levensduur van het apparaat en zorgt in het algemeen voor waardebehoud. ■ Laat het apparaat regelmatig door voldoende opgeleid technisch personeel onderhouden.
Deurafdichting controleren	☞ De deurafdichting moet regelmatig op beschadigingen worden gecontroleerd. ■ Controleer de deurafdichting op beschadigingen (visuele controle). ■ Laat bij schade de defecte deurafdichting vervangen door één van de volgende servicepunten: • Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel • Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice • B.PRO-service
Wielvastzetters controleren	☞ De wielvastzetters moeten na elke verplaatsing van het apparaat op hun goede werking worden gecontroleerd. ■ Zet de wielvastzetters vast. ■ Probeer het apparaat (zonder geweld!) te verplaatsen. ■ Laat bij onvoldoende remwerking het/de defecte wiel(en) direct vervangen door één van de volgende servicepunten: • Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel • Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice • B.PRO-service
Herhalingskeuring voor elektrische veiligheid laten uitvoeren	■ Laat ten minste elke 6 maanden een herhalingskeuring voor elektrische veiligheid conform de normen NEN-EN 50110-1 en NEN 3140 uitvoeren door een elektrotechnisch vakbekwame persoon.
Aansluitsnoer en netstekker controleren	■ Laat ten minste iedere 6 maanden conform de norm NEN 3140 of de betreffende nationale voorschriften het netsnoer en de netstekker controleren op mechanische schade en veroudering.

Reparatie

Bevoegde personen

☞ Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de volgende bevoegde servicepunten:

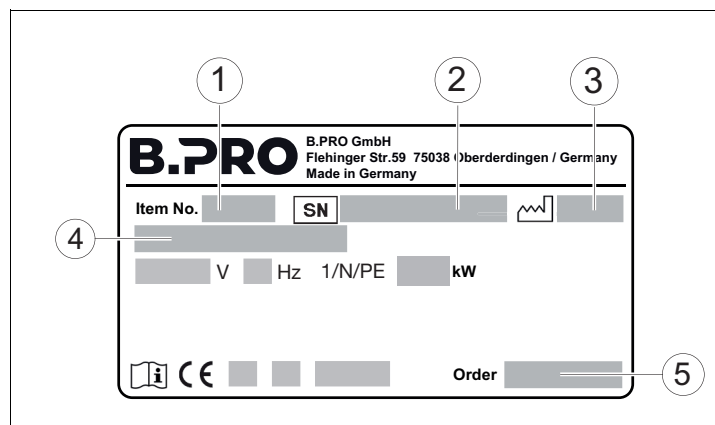
- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
- Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
- B.PRO-service

Defectbeschrijving

Op het apparaat bevinden zich twee typeplaatjes. Een typeplaatje bevindt zich op de verwarmingsmodule, het andere aan de achterzijde van het apparaat. De B.PRO-service heeft om de storing te kunnen bepalen de volgende gegevens van de typeplaatjes nodig:

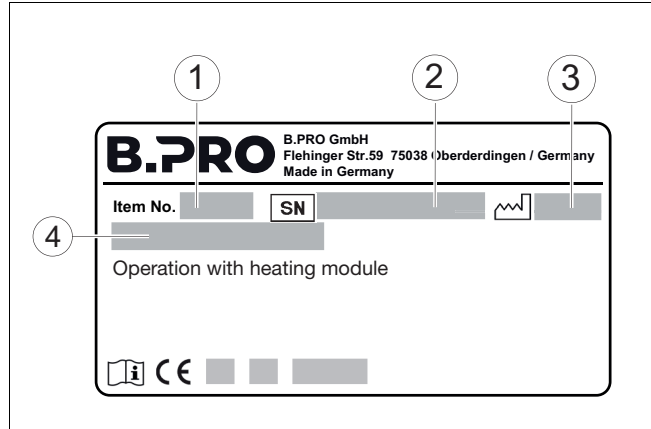
- Artikelnummer
- Model
- Serienummer
- Productiedatum
- Productieopdrachtnummer (optioneel)

Typeplaatje op de verwarmingsmodule:



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Model
- (5) Productieopdrachtnummer (optioneel)

Typeplaatje op de corpus:



- (1) Artikelnummer
- (2) Serienummer
- (3) Productiedatum
- (4) Model

Vervangen van componenten

- ☞ Defecte componenten, inclusief het netsnoer, mogen uitsluitend worden vervangen door de volgende bevoegde servicepunten:
- Intern, door B.PRO opgeleid technisch personeel
 - Externe, door B.PRO opgeleide klantenservice
 - B.PRO-service

Reserveonderdelen

- Bij bestelling van reserveonderdelen is de volgende informatie nodig:
- Benaming van het reserveonderdeel
 - Artikelnummer
 - Productiedatum van het apparaat
 - Aantal
- ☞ Zie het service-informatiesysteem op internet (www.bpro-solutions.com).

Adres

B.PRO GmbH
 Flehinger Straße 59
 75038 Oberderdingen
 GERMANY
 Phone +49 (0)7045 44 - 81416
 Fax +49 (0)7045 44 - 81508
 Email service@bpro-solutions.com
 Internet www.bpro-solutions.com

Afvoer

Apparaat afvoeren



i Bij de afvoer van een elektrisch resp. elektronisch apparaat met het normale huishoudelijke afval kunnen de in het apparaat aanwezige stoffen een risico vormen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Het apparaat mag daarom niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet gescheiden worden afgevoerd (b.v. naar een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten).

Ter aanduiding hiervan is het apparaat gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde pictogram conform EN 50419, markering van elektrische en elektronische apparatuur conform artikel 15(2) van de richtlijn 2012/19/EU (WEEE). Daarnaast moet zo nodig bij de afvoer rekening worden gehouden met andere, specifieke nationale bepalingen.

- Maak het apparaat (bv. door het afknippen van de netstekker) en de deursluitingen voor afvoer onbruikbaar.
- Lever het apparaat gescheiden in (bv. bij een gespecialiseerd recyclingbedrijf voor elektrische apparaten).

☞ Dit product mag niet samen met ander bedrijfsafval worden afgevoerd.

☞ Meer informatie over afvoer is verkrijgbaar bij uw verkoper of bij de B.PRO-service.

🔗 Paragraaf "Adres" op pagina 37.

Technische gegevens

Afhankelijk van de uitvoering kunnen voor een apparaat waarop deze bedieningshandleiding betrekking heeft, ook afwijkende technische gegevens (elektrische en koeltechnische kenmerken, afmetingen) van toepassing zijn. De juiste informatie staat op de typeplaat of in de specifieke opdrachtdocumentatie resp. tekeningen.

Algemene gegevens

Afmetingen en gewichten (standaarduitvoering, getallen bij benadering)

Model	Lengte in mm	Breedte in mm	Hoogte in mm	Leeggewicht in kg	Max. belading in kg
Banketwagen BW 11	840	945	1920	145	200
Banketwagen BW 18	840	945	1920	145	200
Banketwagen BW 22	1390	945	1920	225	200
Banketwagen BW 36	1390	945	1920	225	200

Capaciteit Gastronorminzetbakken/roosters

Model	Aantal Gastronorminzetbakken				Aantal roosters	
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	GR 2/1	1084 x 650 mm
BW 11	11	22	11	22	11	-
BW 18	9	18	18	36	17	-
BW 22	-	-	-	-	-	11
BW 22 met hoge middenwand:	22	44	22	44	22	-
BW 22 met halfhoge middenwand:	12	24	12	24	12	5
BW 36	-	-	-	-	-	17
BW 36 met hoge middenwand:	18	36	36	72	34	-
BW 36 met halfhoge middenwand:	8	16	18	36	16	8

Temperatuur in het compartiment

+30 °C tot +90 °C, regelbaar

Afstand van de geleiders

115 mm (BW 11, BW 22)

75 mm (BW 18, BW 36)

Draagvermogen

Onderdeel	Toegestane belasting in kg
Bovenzijde	25

Elektrische gegevens**Elektrische aansluiting**

Voor alle modellen:

Spanning: 220 tot 240 V, 50 tot 60 Hz

Vermogen (maximaal): 2,23 kW

Omgeving**Omgevingsomstandigheden – bedrijf**

Temperatuur: +15 °C tot +38 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Omgevingsomstandigheden – opslag, transport

Temperatuur: -10 °C tot +40 °C

Relatieve luchtvochtigheid: zonder condensatie

Emissies

De geluidsemissie van het apparaat op de werkplek bedraagt minder dan 70 dB(A).

Materiaal

Corpus: Roestvrij staal, polyamide, polyethyleen

Isolatie van de deuren: Polystyreen

Bestelgegevens

Banketwagen BW 11	Artikelnummer:	573 574
Banketwagen BW 18	Artikelnummer:	573 575
Banketwagen BW 22	Artikelnummer:	573 576
Banketwagen BW 36	Artikelnummer:	573 577
Bedieningshandleiding	Documentnummer:	154 589

Toebehoren

Middenwand hoog voor BW 22	Artikelnummer:	573 580
Middenwand hoog voor BW 36	Artikelnummer:	573 581
Middenwand halfhoog voor BW 22	Artikelnummer:	573 582
Middenwand halfhoog voor BW 36	Artikelnummer:	573 583
Gastronormrooster GR 2/1	Artikelnummers:	🔗 B.PRO-prijslijst
Roosters van roestvrij staal	Artikelnummers:	🔗 B.PRO-prijslijst
Gastronorminzetbak	Artikelnummers:	🔗 B.PRO-prijslijst
Clochen	Artikelnummers:	🔗 B.PRO-prijslijst
Bordenrek	Artikelnummers:	🔗 B.PRO-prijslijst
B.PRO microvezelreinigingsdoek	Artikelnummer:	126 999
RVS-reinigings- en onderhoudsmiddel DeepClean Stainless Steel	Artikelnummer:	511 895

Normen, richtlijnen, controlezegels

- DIN 18865-9: Grootkeukenapparatuur, uitgiftesystemen, kastbinnenzijden in standaard- en hygiëne-uitvoering.
- DIN 18867-5: Grootkeukenapparatuur – Verrijdbare toestellen – Deel 5: Banketwagens verwarmd.
- EN 60335-1: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen; deel 1: algemene eisen.
- EN 60335-2-49: Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen; deel 2: bijzondere eisen voor warmhoudkasten voor bedrijfsgebruik.
- BGV A3 (VBG 4): Veiligheidsvoorschrift: elektrische systemen en arbeidsmiddelen.
- DGUV-voorschrift 110-003: werkzaamheden in keukens.



CE-markering

Het apparaat is in overeenstemming met onderstaande richtlijnen:

- Machinerichtlijn 2006/42/EG
- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- RoHS II-richtlijn 2011/65/EU

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS