

INHALTSVERZEICHNISS

A	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite 2
A1	BESCHREIBUNG	Seite 3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite 3
A3	TRANSPOT	Seite 4
A4	ENTPACKEN	Seite 4
B	MONTAGE	Seite 4
C	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 5
D	ANWENDUNG DER MASCHINE	Seite 6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite 7
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite 8
G	ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Seite 9
H	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	Seite 11

A ALLGEMEINE EMPFEHLUNG

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig ganz durch, bevor sie das Geraet installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schaeden der Maschine oder zu Schaeden des Personals f"uhren. F"ur schaeden die durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlaessigkeit oder durch die falsche Installation entstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemaes bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch sorgfaeltig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgef"uhrt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem fachpersonal installieren lassen.**
3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem fachpersonal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller zugelassene fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Original-Ersatzteilen.

BANKETTWAGEN MIT KÜHLUNG UND HEIZUNG

A1 BESCHREIBUNG

* Die Maschine wurde speziell für den Einsatz in großen Küchen, gekühlten und beheizten Bankettwagen entwickelt.

Code	Mase (mm)	Gewicht (Kg)	Verpackungs-Mase (mm)
BWHKE1211N	536x920x1640		566X964X1740
BWHKE1221N	740x1036x1640	116,5	770X1080X1740

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Arbeitsbereich (C°)	Kapazität	Amperere (A)	Leistung (Kw)	Betriebsspannung (V)	QU. (mm ²)
BWHKE1211N	H - 65°C / 75°C C - +0°C/+5°C Tropikal 43°C	6xGn 1/1 heiß 6xGn 1/1 kalt	9,5	1,9	220V	3x1,5
BWHKE1221N	H - 65°C / 75°C C - +0°C/+5°C Tropikal 43°C	6xGn 2/1 heiß 6xGn 2/1 kalt	9,5	1,9	220V	3x1,5

A3 TRANSPORT

*Die Maschine kann nicht mit der Hand transportiert werden. Benutzen sie deswegen ein geeignetes Fahrzeug, ein Gabelstapler oder ein Hubwagen (Die Gabeln müssen mit überwiegendem Anteil unter der Maschine sein).

A4 ENTPACKEN

*Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile, die mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

*Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.

B MONTAGE

*Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder von uns anerkannte Firmen und Personen dürfen die Geraete installieren und Kundendienst durchführen.

*Stellen sie sicher, das die Netzspannung der vom Hersteller angegebenen Betriebsspannung entspricht.




Die Erdung der Maschine muss mit dem Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

*Die Erdung der Maschine, muss an die naehste Erdungsschiene angeschlossen werden.

*Der Stromanschluss, Hauptsicherung und die Leckstromsicherung müssen den geltenden Vorschriften und Regeln übereinstimmen.

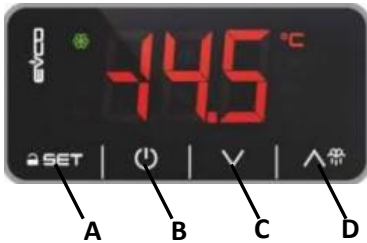
BANKETTWAGEN MIT KÜHLUNG UND HEIZUNG

C ALLGEMEINE HINWEISE

-  *Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten verwenden.
-  *Benutzen Sie keine beweglichen Produkte.
-  * Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose in der Nähe von brennbaren und explosiven Materialien an.
-  *Die Maschine nicht unnötig im Leerlauf lassen.
-  *Beachten Sie die unter und über Kapazität der Maschine.
-  *Benutzen Sie passende Sicherheitsbekleidung.
-  *Falls die Maschine brennt oder in Flammen aufgeht, nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen Sie einen Feuerlöscher. Auf keinen Fall Wasser benutzen.
-  *Schäden, die durch die fehlende Erdung verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
-  *Bitte schützen Sie sich gegen Stromschlag.
-  *Wenn Sie die Maschine bewegen, achten Sie darauf, dass die Tür geschlossen ist. Ziehen Sie den Stecker und legen Sie den Stecker auf den Bankettwagen.

D ANWENDUNG DER MASCHINE

*Kontroll Panel ;



- A : SET Knopf
- B : EIN/AUS Knopf
- C : Pfeiltaste nach unten
- D : Pfeiltaste nach oben

*Anwendung ;

- Vor jedem benutzung der Bankettwagen kontrollieren ob der Wagen innere Sauber ist.
- Den Bankettwagen an Stromnetz stecken.
- EIN / AUS Schalter auf "ON" bringen.
- Nach dem die Anzeigen Leuchte leuchten wird auch die innen temperatur angezeigt.
- Innere waerme werte werden angezeigt, gewünschte temperatur ist eingeteilt.
- Bankettwagen können beim Abkühlen oder Aufwärmen gefüllt werden. Dadurch wird das Abkühlen oder Aufheizen des Bankettwagens verzögert..
- Kühlung - Heizung gestartet:
 - EIN / AUS Schalter auf "ON" bringen, die leuchten werden erlischen.
- Wenn der Bankettwagen nicht mehr verwendet wird, den stecker aus dem netz ausstecken und die Kabel auf den Bankettwagen zusammen rollen.

BANKETTWAGEN MIT KÜHLUNG UND HEIZUNG

E REINIGUNG und WARTUNG

- **Nach jeder anwendung;**
 - Achten sie darauf, vor dem Reinigen der Bankettwagen das der Stecker ausgesteckt und der Schalter ausgeschaltet ist.
 - Das Innere und die Aussenflaeche mit warmen Wasser reinigen und trocknen.
 - Bei der Reinigung keine Saeure und aehnlich aetzende Reinigungsmittel benutzen.
 - Die Maschine nicht mit Spritz Wasser waschen. Könnte kurzschluss verursachen.

- **In regelmäßigen Abständen erforderlich;**
 - Die Wartung darf nur vom ausgebildetem Personal durchgeführt werden.
 - Führen sie alle 15 tage eine Reinigung durch.
 - Alle 6 Monate die Raeder, die Stromverbinndungen, den Ventilator, das Kontroll Systeme, die Tür und die Türverriegelung überprüfen.
 - In regelmaesigen abstaenden die Türdichtung überprüfen und wenn nötig auswechseln.

F FEHLER BEHEBUNG

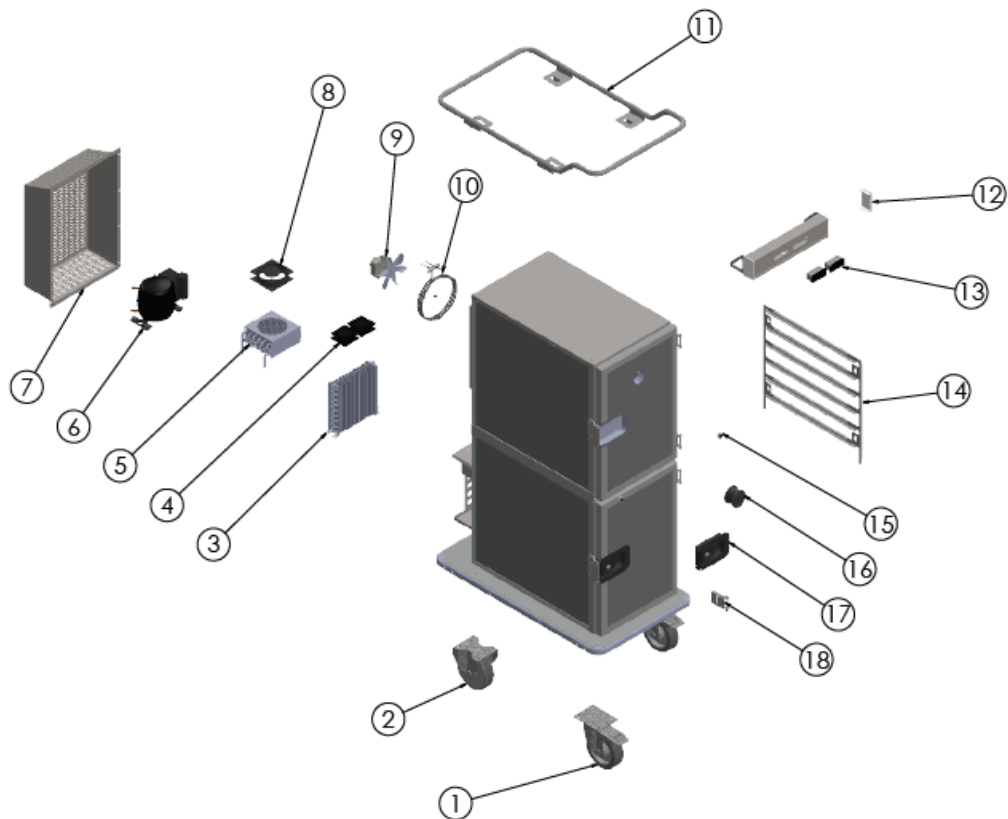
MASCHINE STARTET NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Überprüfen sie ob der Stecker gesteckt ist.2. Überprüfen sie die Stromverbindung.
DIE MASCHINE KÜHLT ODER HEIZT NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Überprüfen sie den Thermostat.2. Der Ventilator kann eingeklemmt oder beschadigt sein, in diesem fall den Kundenservice anrufen.3. Wenn das Steuerungssystem defekt ist, kühlt oder heizt sich die Maschine nicht auf.
DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	<ol style="list-style-type: none">1. Das Gerät kann durch Niederspannung stoppen. Überprüfen sie die Spannung.2. Wenn auf dem Bankettwagen eine Last ist kann die Maschine stoppen.
BREMSE FUNKTIONIERT NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Bremsen oder Reifen könnten defekt sein. In diesem fall den Kundenservice anrufen.
TÜR SCHLIEST NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Beachten sie die Kapazitaet.2. Der Schloss kann defekt oder nicht eingestellt sein.

- Wenn das Kühlen oder Heizen nicht von der richtigen Qualität ist
- Wenn einer der Sicherheitsvorkehrungen nicht funktioniert.
 - Der Bankettwagen bitte nicht in betrieb nehmen!

***DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.**

BANKETTWAGEN MIT KÜHLUNG UND HEIZUNG

G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



BWHKE1211N
BWHKE1221N

BANKETTWAGEN MIT KÜHLUNG UND HEIZUNG

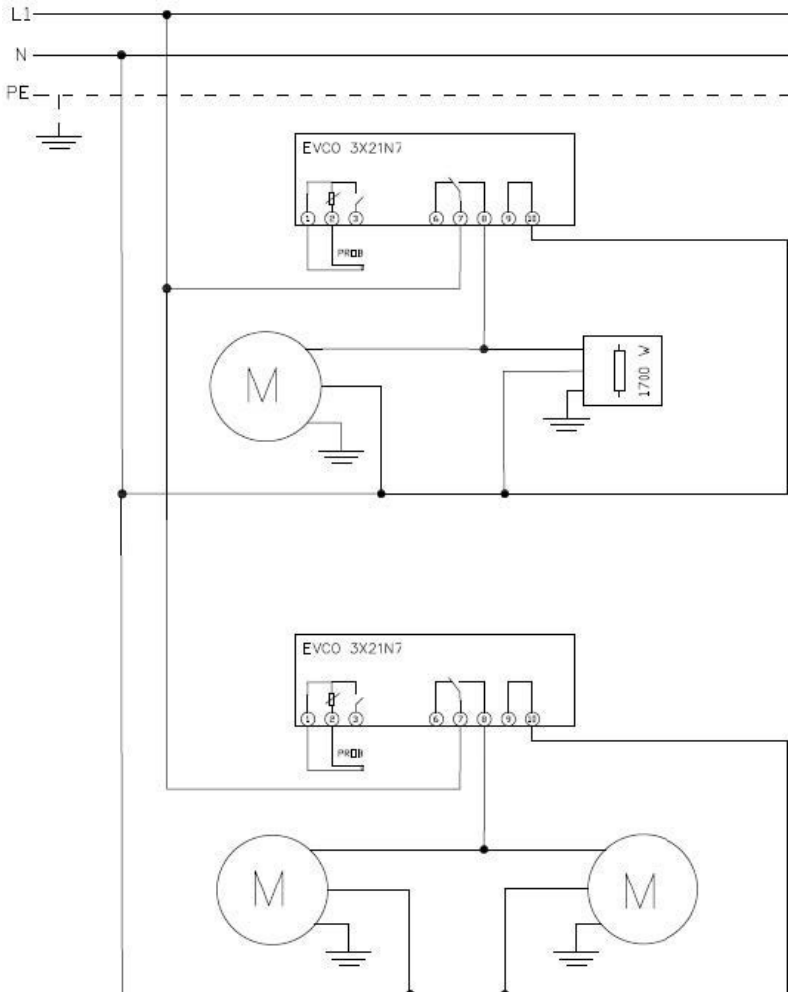
G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: BWHKE1211N		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	BREMSRAD	Y.BWHKE1211N.001
2	FESTES RAD	Y.BWHKE1211N.002
3	EVAP	Y.BWHKE1211N.003
4	EVAP VENTILATOR	Y.BWHKE1211N.004
5	KONDENSATOR	Y.BWHKE1211N.005
6	KOMPRESSOR	Y.BWHKE1211N.006
7	MOTOR EINHEIT	Y.BWHKE1211N.007
8	KONDENSATORLÜFTER	Y.BWHKE1211N.008
9	LÜFTERMOTOR	Y.BWHKE1211N.009
10	WIDERSTAND	Y.BWHKE1211N.010
11	OBERES BALKONROHR	Y.BWHKE1211N.011
12	PANEL SEITENABDECKUNG	Y.BWHKE1211N.012
13	DIGITALER BILDSCHIRM	Y.BWHKE1211N.013
14	REGALBLATT	Y.BWHKE1211N.014
15	MAGNET	Y.BWHKE1211N.015
16	BELÜFTUNGSKUNSTSTOFF	Y.BWHKE1211N.016
17	TÜRSCHLOSS	Y.BWHKE1211N.017
18	SCHARNIER	Y.BWHKE1211N.018

GERAETE CODE: BWHKE1221N		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	BREMSRAD	Y.BWHKE1221N.001
2	FESTES RAD	Y.BWHKE1221N.002
3	EVAP	Y.BWHKE1221N.003
4	EVAP VENTILATOR	Y.BWHKE1221N.004
5	KONDENSATOR	Y.BWHKE1221N.005
6	KOMPRESSOR	Y.BWHKE1221N.006
7	MOTOR EINHEIT	Y.BWHKE1221N.007
8	KONDENSATORLÜFTER	Y.BWHKE1221N.008
9	LÜFTERMOTOR	Y.BWHKE1221N.009
10	WIDERSTAND	Y.BWHKE1221N.010
11	OBERES BALKONROHR	Y.BWHKE1221N.011
12	PANEL SEITENABDECKUNG	Y.BWHKE1221N.012
13	DIGITALER BILDSCHIRM	Y.BWHKE1221N.013
14	REGALBLATT	Y.BWHKE1221N.014
15	MAGNET	Y.BWHKE1221N.015
16	BELÜFTUNGSKUNSTSTOFF	Y.BWHKE1221N.016
17	TÜRSCHLOSS	Y.BWHKE1221N.017
18	SCHARNIER	Y.BWHKE1221N.018

BANKETTWAGEN MIT KÜHLUNG UND HEIZUNG

H ELEKTRISCHER SCHALTPLAN





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0