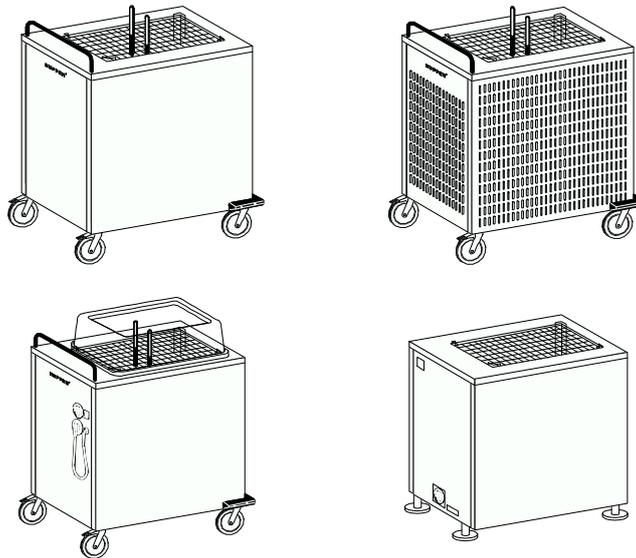


Betriebsanleitung



Universal-Geschirrstapler
UST/57-28 | UST/57-28K | USTH/57-28 | USTUH/57-28 | EUSTH/57-28

1 Einleitung

1.1 Geräteinformation

Gerätebezeichnung	Universal-Geschirrstapler
Gerätetyp/ en	UST/57-28 UST/57-28K USTH/57-28 USTUH/57-28 EUSTH/57-28
Baujahr	2014
Hersteller	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Erstinbetriebnahme sorgfältig 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.

Dieses Handbuch ist eine Originalausgabe.

Handbuchausgabe
4330005_A1

1.2 Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	2
1.1	Geräteinformation	2
1.2	Inhaltsverzeichnis	3
1.3	Abkürzungsverzeichnis	5
1.4	Begriffsdefinitionen	6
1.5	Orientierungshinweise	7
1.6	Hinweise zur Benutzung des Handbuches	8
1.6.1	Hinweise zum Aufbau des Handbuchs	8
1.6.2	Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen	8
2	Sicherheitshinweise	9
2.1	Einleitung	9
2.2	Verwendete Warnsymbole	9
2.3	Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit	9
2.3.1	Sicherheitshinweise für alle Geräte	9
2.3.2	Zusätzliche Sicherheitshinweise für beheizbare Geräte	10
2.4	Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege	11
2.5	Sicherheitshinweise zur Störbehebung	11
2.6	Hinweise zu spezifischen Gefahren	12
3	Beschreibung und Technische Daten	13
3.1	Leistungsbeschreibung	13
3.2	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	13
3.3	Missbräuchliche Verwendung	13
3.4	Gerätebeschreibung	14
3.4.1	Geräteansicht	14
3.4.2	Gerätebeschreibung	14
3.4.3	Optionales Sonderzubehör	14
3.5	Gerätedaten	15
3.6	Typenschild	17
4	Transport, Montage, Inbetriebnahme und Stilllegung	18
4.1	Transport	18
4.2	Montage (nur EUSTH/57-28)	18
4.3	Inbetriebnahme	21
4.4	Lagerung und Verwertung	21
5	Bedienung	22
5.1	Anordnung und Funktion der Bedienelemente	22
5.2	Einstellung der Stapelbühne	22
5.2.1	Einstellung der Federn	22
5.2.2	Einstellung der Führungsstäbe	24
5.2.3	Anordnungsbeispiele für Geschirrstapel	25
5.2.4	Kapazitätsberechnung für Universal-Geschirrstapler	26

5.3	Betrieb	26
5.3.1	Gerät einschalten	27
5.3.2	Gerät beschicken	27
5.3.3	Gerät bewegen	28
5.4	Maßnahmen zum Betriebsende	29
6	Störungssuche und Fehlerbeseitigung	30
6.1	Sicherheitsmaßnahmen	30
6.2	Hinweise zur Störbehebung	30
6.3	Fehler- und Maßnahmentabelle	30
7	Reinigung und Pflege	32
7.1	Sicherheitsmaßnahmen	32
7.2	Hygienemaßnahmen	32
7.3	Reinigung und Pflege	32
7.4	Spezielle Pflegeanweisungen	33
8	Ersatzteile und Zubehör	34
8.1	Einleitung	34
8.2	Ersatzteil- und Zubehörliste	34
9	Anhang	36
9.1.1	Konformitätserklärung	36

1.3 Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Definition																																								
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel																																								
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift																																								
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft																																								
DIN	Deutsches Institut für Normung Deutsches Institut für Normung, technische Regelwerke und technische Spezifikationen																																								
EC	European Community Europäische Union																																								
EN	Europäische Norm Harmonisierte Norm für den Bereich der EU																																								
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil																																								
IP	<p>International Protection. Das Kurzzeichen IP und eine zweistellige Kennziffer legen die Schutzart eines Gehäuses fest.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Erste Kennziffer: Schutz gegen feste Fremdkörper</th> <th colspan="2">Zweite Kennziffer: Schutz gegen Wasser</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Kein Berührungsschutz, kein Schutz gegen feste Fremdkörper</td> <td>0</td> <td>Kein Wasserschutz</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Schutz gegen großflächige Berührung mit der Hand, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>Schutz gegen senkrecht fallende Wassertropfen</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Schutz gegen Berührungen mit den Fingern, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Schutz gegen schräg fallende Wassertropfen (beliebiger Winkel bis zu 15° zur Senkrechten)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 2,5$ mm, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3</td> <td>Schutz gegen Wasser aus beliebigem Winkel bis zu 60° aus der Senkrechten</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Schutz gegen Berührungen mit Werkzeug, Drähten o.ä. mit $\varnothing > 1$ mm, Schutz gegen Fremdkörper $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Staubablagerungen im Inneren</td> <td>5</td> <td>Schutz gegen Wasserstrahl (Düse) aus beliebigem Winkel</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Vollständiger Schutz gegen Berührung, Schutz gegen Eindringen von Staub</td> <td>6</td> <td>Schutz gegen schwere See oder starken Wasserstrahl (Überflutungsschutz)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Schutz gegen Wassereindringung bei zeitweisem Eintauchen</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Schutz gegen Druckwasser bei dauerndem Untertauchen</td> </tr> </tbody> </table>	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
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 Leuchtdiode																																								
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung																																								
RCE	Fehlerstromschutzeinrichtung (FI). In der EU ist die englische Bezeichnung RCD (Residual Current Device) in der Normung üblich.																																								

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.
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 530×325mm. Einsätze sind in verschiedenen Tiefen erhältlich.
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.
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.
Hub	Eine Bewegung, z.B. die senkrechte Bewegung der Stapelbühne 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.
Prüfung, prüfen	Vergleichen mit bestimmten Werten wie z.B. Gewicht, Drehmomente, Inhalt, Temperatur.
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.
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.

1.5 Orientierungshinweise

Vorne

Mit 'vorne' wird die Seite bezeichnet, an der der Schiebegriff angebracht ist. An dieser Seite steht das Bedienpersonal, um den Universal-Geschirrstapler zu bewegen.

Beim EUSTH/57-28 wird mit 'vorne' die Seite bezeichnet, von der aus das Einbaugerät bedient wird.

Hinten

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

Rechts

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

Links

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

1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches

1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs

Dieses Handbuch baut auf funktions- und aufgabenorientierten Kapiteln auf.

1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen

GEFAHR	Kurzbeschreibung der Gefahr
	<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>
WARNUNG	Kurzbeschreibung der Gefahr
	<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>
VORSICHT	Kurzbeschreibung der Gefahr
	<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>
HINWEIS	Kurzbeschreibung der Zusatzinformation
	<p>Es wird auf einen besonderen Umstand hingewiesen, bzw. eine wichtige Zusatzinformation zum jeweiligen Thema gegeben.</p>
INFO	Kurztitel
	<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).

2.2 Verwendete Warnsymbole

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

Folgende Symbole können verwendet werden:

	Allgemeine Gefahrenstelle
	Gefährliche elektrische Spannung
	Gefahr von Handverletzungen
	Gefahr durch Quetschung
	Gefahr durch heiße Oberflächen
	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.

2.3.1 Sicherheitshinweise für alle Geräte

Zur Gewährleistung der Gerätesicherheit sind folgende Punkte zu beachten:

- Das Gerät darf nur in einem technisch einwandfreien Zustand betrieben werden.
- Alle Bedien- und Betätigungselemente müssen in technisch einwandfreiem und funktionssicherem Zustand sein.
- Veränderungen oder Umbauten sind nur nach Absprache mit dem Hersteller und dessen schriftlicher Zustimmung zulässig.
- In keinem Fall dürfen sich Personen auf das Gerät setzen oder stellen. Der Transport von Personen ist nicht zulässig.
- Die Entnahmehöhe des Geschirrs muss vor der Beschickung auf die verwendete Geschirrrart angepasst werden.
- Um Verletzungen der Hände zu vermeiden stets darauf achten, dass die Geschirrentnahmehöhe nicht unter die Gehäuseoberkante absinkt.
- Die Stapelbühne niemals manuell nach unten in den Schacht drücken (z.B. zur Reinigung). Beim Loslassen der Stapelbühne besteht Verletzungsgefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich zum manuellen Transport vorgesehen. Ein maschinell unterstützter Transport ist nicht zulässig. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr.
- Vor dem Transport beide Totalfeststeller lösen. Fahren mit arretierten Totalfeststellern kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Transport darf nur über ebene Böden erfolgen. Das Befahren stark unebener Böden kann zur Beschädigung des Fahrwerks führen.
- Der Transport über schiefe Ebenen oder Treppen ist nicht zulässig.
- Beim Heranfahren an Wände und Umfahren von Hindernissen immer auf im Weg befindliche Personen achten. Verletzungsgefahr.
- Beim Transport immer beide Griffe mit den Händen festhalten, niemals das Gerät beim Fahren loslassen.
- Das Gerät beim Transport nicht schneller als Schrittgeschwindigkeit bewegen. Stark beladene Universal-Geschirrstapler lassen sich nur schwer abbremsen und lenken. Gegebenenfalls Hilfe für den Transport holen.
- Durch Fremdeinwirkung oder Unachtsamkeit zum Kippen gebrachte Universal-Geschirrstapler niemals manuell auffangen. Verletzungsgefahr.
- Das Gerät nicht auf abschüssigem Boden abstellen.
- Das Gerät nach dem Abstellen mittels beider Totalfeststeller gegen Wegrollen sichern.
- Bei Transport von Geräten mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend.

2.3.2 Zusätzliche Sicherheitshinweise für beheizbare Geräte

- Die Stapelbühne unbedingt mit der Korböffnung nach unten einsetzen.
- Beheizbare Universal-Geschirrstapler sind zur Bereitstellung von aufgeheiztem Geschirr vorgesehen. Eine Verwendung zum Garen oder Warmhalten von Speisen oder als Raumheizung ist nicht zulässig.
- Die Geschirrttemperaturen können die zulässigen Maximaltemperaturen von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschreiten. Bei der Ausgabe von heißem Geschirr sind daher stets Schutzhandschuhe zu tragen. Verbrennungsgefahr.
- Die Verwendung von beheizten Modellen im Kundenbereich (z.B. an Selbstbedienungstheken) ist auch bei reduzierter Temperatureinstellung nur unter Aufsicht von Fachpersonal zugelassen. Es muss stets sichergestellt werden, dass das zur Entnahme anstehende Geschirr der oberen Lagen eine unkritische Temperatur von weniger als 55 °C aufweist und dass die Temperatureinstellung am Gerät nicht manipuliert werden kann. Es ist weiterhin darauf zu achten, dass durch die festgelegte Temperatureinstellung auch bei sehr schneller Entnahme (z.B. zu Stoßzeiten) eine ungefährliche Entnahme gewährleistet ist.
- Niemals während des Betriebes in das Gerät greifen und den Heizkörper mit den Fingern berühren. **Verbrennungsgefahr.**
- Geschirr aus Kunststoff, Ober- und Unterteile von Kunststoff-Isoliersets und kunststoffummantelte Warmhalteteile dürfen in beheizten Universal-Geschirrstaplern weder gelagert noch erwärmt werden. Aufgrund der hohen Heizkörpertemperaturen können die Kunststoffe schmelzen und in Brand geraten.
- Wird eine Abdeckhaube aus Edelstahl verwendet, so kann sich diese an den Außenkanten auf über 65°C erwärmen. Die Abdeckhaube ausschließlich mit Schutzhandschuhen anfassen, um Hautreizungen zu vermeiden.
- Das Bodenblech und die Abluft aus den Bodenabläufen können sich sehr stark erwärmen. Das Gerät darf nicht auf Fußbodenbelägen auf Faserbasis (z.B. Teppiche, Auslegeware) betrieben werden.
- Die Positionen der Führungsstäbe müssen vor Beschickung auf die Größe der Geschirrtteile angepasst werden.
- Vor dem Transport das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und in die vorgesehene Halterung einhängen.
- Eine gewaltsame Überdehnung der Anschlussleitung kann zur Beschädigung der innen liegenden Leitungen führen. Brandgefahr.

- Netzstecker niemals an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Geräte von HUPFER® sind in der Standardausführung mit einem Schuko-Winkelstecker ausgerüstet. Im Gegensatz zu einem geraden Schuko-Stecker steht dieser Stecker nur unwesentlich von der Steckdose ab und kann daher nicht durch seitliches Anfahren beschädigt werden. Wird das Gerät bewegt, ohne vorher den Stecker zu ziehen, kann durch die auftretende Hebelwirkung nach Überdehnung der Anschlussleitung die Steckdose stark beschädigt oder sogar aus der Wand gerissen werden.
- Das Gerät niemals durch Ziehen an der Anschlussleitung bewegen.
- Wenn der Netzstecker mit Wasser in Kontakt gekommen ist, ist dieser vor Einführen in die Steckdose zu trocknen. **Lebensgefahr.**
- Beschädigte Netzstecker oder Anschlussleitungen sind vor Verwendung des Gerätes durch autorisiertes Fachpersonal auszutauschen.
- In Nass- und Feuchträumen keine Verlängerungsleitungen verwenden.
- Netzstecker nur in passende Steckdosen einführen. Bei nicht passendem Netzstecker ist die Anschlussleitung des Gerätes durch autorisiertes Fachpersonal umzurüsten.
- Die Verwendung von Steckdosenadaptern ist unzulässig. **Brandgefahr.**
- Das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern säubern. 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.

2.4 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

Bei Reinigung und Pflege sind folgende Punkte zu beachten:

- Aus hygienischen Gründen sind die Reinigungshinweise genau zu beachten.
- Vor Reinigungsbeginn Gerät außer Betrieb nehmen. Netzstecker ziehen und in die dafür vorgesehene Halterung am Gerät einhängen.
- Für die Reinigung muss das Gerät außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein.
- Das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern säubern. 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.
- Auch Geräte ohne Elektroanschluss dürfen nicht mit fließendem Wasser oder Druckwasser gereinigt werden.

2.5 Sicherheitshinweise zur Störbehebung

Bei Wartung und Störbehebung sind folgende Punkte zu beachten:

- Alle Arbeiten zu einer Störungsbehebung dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bei Arbeiten zu einer Störungsbehebung muss sichergestellt sein, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Bei Arbeiten an der elektrischen Anlage ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und gegen Einschalten zu sichern.
- Die lokal gültigen Unfallverhütungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Defekte Komponenten dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.

2.6 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

Universal-Geschirrstapler sind zum wirtschaftlichen Transport und zur Bereitstellung von sauberem Geschirr vorgesehen. Aufgrund der vielseitigen Geschirrführungsmöglichkeiten und der Innenschachtverkleidung sind diese Geräte nicht nur für große Teller und Menüplatten, sondern auch für kleine runde und rechteckige Geschirrtile geeignet.

Das Geschirr wird von einer einstellbaren, federgelagerten Stapelbühne aufgenommen. Unter der zunehmenden Last des Geschirrs wird die Stapelbühne nach unten gedrückt. Bei Geschirrentnahme rückt die Stapelbühne wieder nach oben, so dass das Geschirr stets griffbereit auf Entnahmehöhe verfügbar ist.

Durch die kompakte Bauweise und den aufgesetzten Bügelgriff sind die Geräte besonders zum Einsatz in Nischen von Ausgabetheken geeignet. Das Bedienpersonal kann nicht durch hervorstehende Schiebegriffe behindert oder verletzt werden. Auch am Speisenverteiband und, bei unbeheizten Modellen, an Selbstbedienungstheken können Universal-Geschirrstapler eingesetzt werden.

Bei allen Universal-Geschirrstaplern können Führungsstäbe auf der Stapelbühne eingesteckt werden, die die sichere Positionierung von unterschiedlich großen Geschirrtile sicherstellen.

Der Universal-Geschirrstapler UST/57-28 ist unbeheizt und ohne Kühleinrichtung. Er hat geschlossene Seiten- und Stirnwände und stellt Geschirrtile für die Portionierung kalter Speisen bereit

Der Universal-Geschirrstapler UST/57-28K ist unbeheizt, jedoch für den Einsatz in Kühlhäusern besonders geeignet. Er ist für die Bereitstellung von gekühltem Geschirr zum Portionieren von kalten Speisekomponenten vorgesehen. Kühlschlitze an Seiten- und Stirnwänden sorgen im Kühlhaus für einen schnellen Luftaustausch und bewirken eine gleichmäßige Kälteverteilung im Inneren. Der Universal-Geschirrstapler UST/57-28K kann auch ungekühlt eingesetzt werden.

Haupteinsatzgebiet der beheizten Modelle USTH/57-28 (mit Edelstahl-Rohrheizkörper) und USTUH/57-28 (Gebläseheizung) ist die Stapelung, Erwärmen und Bereitstellung von Geschirrtile zur Portionierung von Warmkomponenten. Die Modelle USTH/57-28 und USTUH/57-28 können auch unbeheizt eingesetzt werden

Der Universal-Geschirrstapler EUSTH/57-28 ist für den Einbau in Arbeitsplatten vorgesehen. Das Gerät hat einen Edelstahl-Rohrheizkörper und dient der Stapelung, Erwärmung und Bereitstellung von Geschirrtile zur Heißportionierung. Die ungeheizte Nutzung ist ebenfalls möglich.

3.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Universal-Geschirrstapler sind ausschließlich bestimmt für den Transport und die Bereitstellung von sauberem Geschirr. Je nach Modell kann das eingesetzte Geschirr auch gekühlt oder erwärmt bereitgestellt werden.

Die Geräte sind für den Transport von runden oder rechteckigen Geschirrtile aus Porzellan oder Hartglas vorgesehen. Der Transport von anderen Lasten ist nicht zulässig.

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

Jeder andere Gebrauch der Geräte gilt als nicht bestimmungsgemäß.

3.3 Missbräuchliche Verwendung

Als missbräuchliche Verwendung von Universal-Geschirrstaplern gilt:

Die Beschickung des Universal-Geschirrstaplers mit anderen Lasten als angegeben ist unzulässig.

In keinem Fall dürfen sich Personen auf das Gerät setzen oder stellen.

Der Transport von Personen ist unzulässig.

Für beheizte Universal-Geschirrstapler gilt außerdem das Garen oder Warmhalten von Speisen und die Verwendung als Raumheizung als nicht zulässig.

Schäden aus missbräuchlicher Verwendung führen zum Verlust der Haftung und der Gewährleistungsansprüche.

3.4 Gerätebeschreibung

3.4.1 Geräteansicht

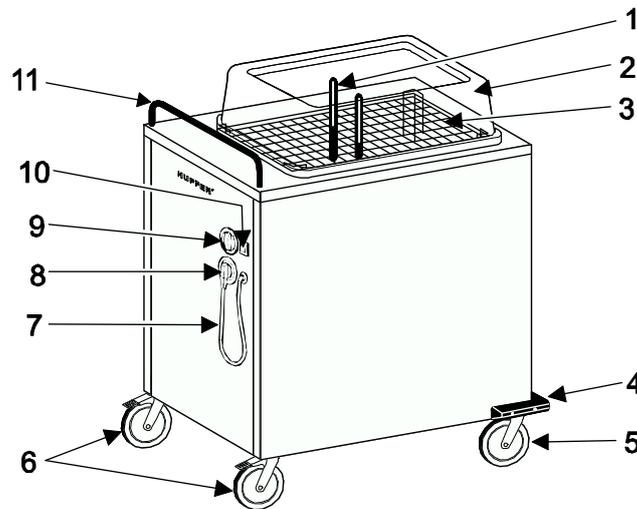


Abbildung 1 Geräteansicht USTH/57-28 und USTUH/57-28

- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--|
| 1 | Führungsstäbe aus Edelstahl | 7 | Anschlussleitung mit Netzstecker* |
| 2 | Kunststoff-Abdeckhaube 57-28* | 8 | Steckerhalterung (Blindsteckdose)* |
| 3 | Stapelbühne | 9 | Regler zur Einstellung der Temperatur* |
| 4 | Stoßecken | 10 | Ein-/Aus-Schalter* |
| 5 | Rollen ohne Totalfeststeller | 11 | Schiebegriff |
| 6 | Rollen mit Totalfeststeller | | |

* nur USTH/57-28 und USTUH/57-28

3.4.2 Gerätebeschreibung

Universal-Geschirrstapler bestehen aus Edelstahl und sind in selbsttragender Bauweise ausgeführt.

Die Geschirrtteile werden auf einer einstellbaren, federgelagerten Stapelbühne aufgenommen. Durch die Verwendung von Spezialfedern werden die Geschirrtteile über den gesamten Hub automatisch auf einer gleich bleibenden Entnahmehöhe konstant nach oben gefördert. Durch auf der Stapelbühne eingesteckte Führungsstäbe können unterschiedlich große Geschirrtteile sicher geführt und transportiert werden.

Die Stoßecken bieten optimalen Anfahrerschutz in Fahrtrichtung und gewährleisten damit einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen. Schiebegriffe und Stoßecken bestehen aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

Bei beheizten Geräten kann die Temperatur stufenlos eingestellt werden. Der Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Anzeigefunktion ist vorne am Gehäuse angebracht. Der Betriebszustand ist aus der Entfernung leicht erkennbar.

Die Abdeckhaube aus Kunststoff ist für beheizte Universal-Geschirrstapler als Standardzubehör im Lieferumfang enthalten. Abdeckhauben schützen die eingesetzten Geschirrtteile auch bei längerer Zwischenlagerung wirksam vor dem Auskühlen. Sie reduzieren den Wärmeabfluss nach oben und verringern die Aufheizzeit bzw. verzögern das Abkühlen von schon aufgewärmtem Geschirr.

3.4.3 Optionales Sonderzubehör

Die folgenden Teile können als optionales Zubehör für Universal-Geschirrstapler bezogen werden.

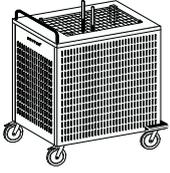
- Transparente Abdeckhaube aus Polycarbonat für Universal-Geschirrstapler 57-28**
- Führungsstab aus Edelstahl, Ø 20 mm, oben abgerundet und geschlossen, mit umlaufender Ringhalterung Ø 25 mm
- Edelstahl-Abdeckhaube für Universal-Geschirrstapler 57-28. Bei Verwendung dieser Abdeckhaube können nur Führungsstäbe in verkürzter Ausführung eingesetzt werden.

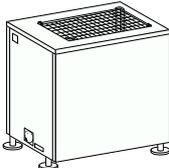
- Führungsstab aus Edelstahl, Ø 20 mm, oben abgerundet und geschlossen, mit umlaufender Ringhalterung Ø 25 mm, in verkürzter Ausführung für Universal-Geschirrstapler 57-28 mit Edelstahl-Abdeckhaube
- Stabhalterung aus Edelstahl zur Lagerung von zusätzlichen oder nicht benötigten Führungsstäben, stirnseitig montiert
- Umlaufende Stoßleiste aus schlagfestem Kunststoff
- Rollen aus Kunststoff, Ø = 125 mm mit und ohne Totalfeststeller, Plattenbefestigung
- Zusätzliche Basis- und Einstellfedern zur Erhöhung der Tragfähigkeit der Stapelbühne

**Standard bei USTH und USTUH

Die Artikelnummern des Sonderzubehörs können dem Ersatzteilkatalog und den online erhältlichen Bestelllisten entnommen werden.

3.5 Gerätedaten

	Dim.	UST/57-28	UST/57-28K
Geräteansicht			
		Universal-Geschirrstapler, unbeheizt und ohne Kühleinrichtung	Universal-Geschirrstapler, unbeheizt und mit Kühleinrichtung
Eigengewicht	kg (lb)	42	40
Nutzlast	kg (lb)	158	170
Zulässiges Gesamtgewicht	kg (lb)	210	210
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	°C (°F)	-20 bis +50	-20 bis +50
Fahrgestell	mm (in)	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125
Innenschachtverkleidung		aus Edelstahl, seitlich links und rechts mit vertikalen kunststoffbeschichtete Streben	aus Edelstahl, seitlich links und rechts mit vertikalen kunststoffbeschichtete Streben
Stapelbühne	mm (in)	Edelstahl-Gitter kunststoffbeschichtet, 570x280	Edelstahl-Gitter kunststoffbeschichtet, 570x280
Stapelhöhe ohne Abdeckhaube	mm (in)	565	565
Stapelhöhe mit Abdeckhaube	mm (in)	675	675
Geschirrgröße	cm (in)	zwischen 8 und 28 Ø bzw. Kantenlänge	zwischen 8 und 28 Ø bzw. Kantenlänge
Anzahl der Geschirrstapel		bis zu 21, abhängig von der Geschirrgröße	bis zu 21, abhängig von der Geschirrgröße

	Dim.	USTH/57-28	USTUH/57-28	EUSTH/57-28
Geräteansicht				
		Universal-Geschirrstapler mit Edelstahl-Rohrheizkörper	Universal-Geschirrstapler mit Gebläseheizung	Universal-Geschirrstapler zum Einbau, mit Edelstahl-Rohrheizkörper
Eigengewicht	kg (lb)	56	58	63
Nutzlast	kg (lb)	154	152	147
Zulässiges Gesamtgewicht	kg (lb)	210	210	210
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	°C (°F)	-20 bis +50	-20 bis +50	-20 bis +50
Fahrgestell	mm (in)	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125	-
Innenschachtverkleidung		aus Edelstahl, seitlich links und rechts mit vertikalen kunststoffbeschichteten Streben	aus Edelstahl, seitlich links und rechts mit vertikalen kunststoffbeschichteten Streben	aus Edelstahl, seitlich links und rechts mit vertikalen kunststoffbeschichteten Streben
Stapelbühne	mm (in)	Edelstahl-Gitter kunststoffbeschichtet, 570x280	Edelstahl-Gitter kunststoffbeschichtet, 570x280	Edelstahl-Gitter kunststoffbeschichtet, 570x280
Stapelhöhe ohne Abdeckhaube	mm (in)	565	565	565
Stapelhöhe mit Abdeckhaube	mm (in)	675	675	675
Geschirrrgröße	cm (in)	zwischen 8 und 28 Ø bzw. Kantenlänge	zwischen 8 und 28 Ø bzw. Kantenlänge	zwischen 8 und 28 Ø bzw. Kantenlänge
Anzahl der Geschirrstapel		bis zu 21, abhängig von der Geschirrrgröße	bis zu 21, abhängig von der Geschirrrgröße	bis zu 21, abhängig von der Geschirrrgröße
Elektrischer Anschluss		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Anschlusswert	kW	1,0	1,5	1,0
Länge der Anschlussleitung (Spiralleitung)	m (in)	1,80	1,80	1,80
Schutzart		IPX5	IPX5	IPX5
Beheizung		Edelstahl-Rohrheizkörper	Gebläseheizung	Edelstahl-Rohrheizkörper
Thermische Isolierung		keramisches Vlies	keramisches Vlies	keramisches Vlies
Thermostateinstellung	°C (°F)	30 bis 115	30 bis 115	30 bis 115
Maximale Geschirrtemperatur	°C (°F)	85	100	85
Temperaturregelung		stufenlos	stufenlos	stufenlos

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

3.6 Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

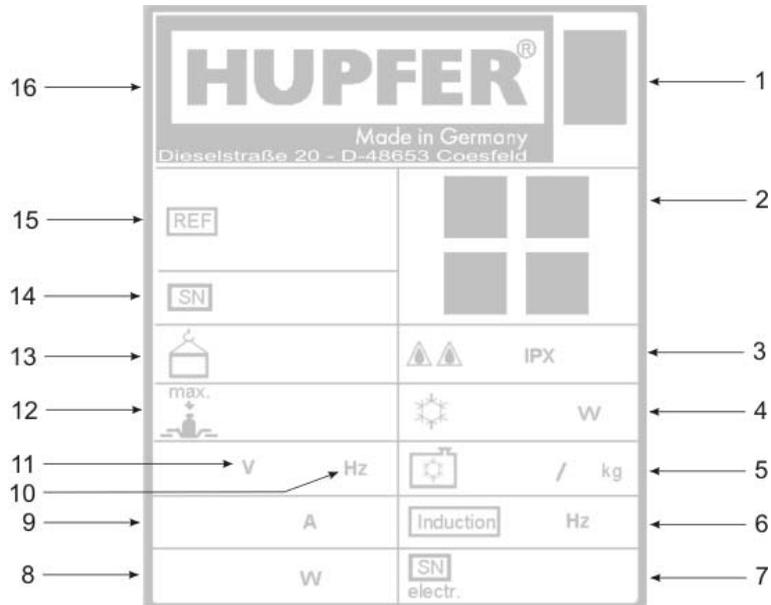


Abbildung 2 Typenschild

- | | | | |
|---|----------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Altgeräteentsorgung | 9 | Nennstrom |
| 2 | Zertifikate/Label | 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, Montage, Inbetriebnahme und Stilllegung

4.1 Transport

VORSICHT

Geräteschäden durch unsachgemäßen Transport



Bei Transport mit Hilfsmitteln wie z.B. LKW ist eine Sicherung der Geräte vorzunehmen. Die Totalfeststeller sind als Transportsicherung nicht ausreichend.

Bei nicht ausreichend gesicherten Geräten besteht die Gefahr von Sachschäden am Gerät und Personenschaden durch Quetschung.

Sichern Sie einzeln stehende Geräte während des Transportes mit entsprechenden Transportsicherungen ab.

4.2 Montage (nur EUSTH/57-28)

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung



Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen.

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.

VORSICHT

Freiliegende Federn



Beim manuellen Herunterdrücken der Stapelbühne sind die Federn offen zugänglich. Hineingreifen in die Zwischenräume der freiliegenden Federn kann Handverletzungen verursachen.

Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten.

Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.

VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberflächen



Die Innenflächen von beheizbaren Geräten und die Bodenbleche können nach dem Betrieb heiß sein. Beheizbare Geräte dürfen nicht in Kontakt mit leicht entzündlichen Materialien kommen.

Bringen Sie thermisch isolierende Platten um das Gerät an. Sorgen Sie dafür, dass ausreichend Platz zwischen Gehäuse und Verblendung für die Luftzirkulation besteht.

HINWEIS

Position der Versorgungssteckdose

Die bauseits vorhandene Versorgungssteckdose muss zu jeder Zeit erreichbar sein, damit gegebenenfalls der Netzstecker des Gerätes gezogen werden kann.

HINWEIS

Gerätestandort

Der EUSTH/57-28 ist ein Einbaugerät und darf nur umbaut, bzw. eingebaut (z.B. in einem Schrank) in Betrieb genommen werden.

Der folgende Abschnitt beschreibt die Montage des Einbaugeräts.

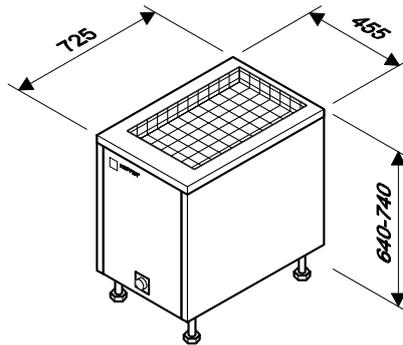


Abbildung 3 EUSTH/57-28 mit Bemaßung in mm

Dem Einbaugerät beigelegt ist ein Anschlussleitungsset mit Verdrahtungsschema. Das Set besteht aus einer bauseitigen Anschlussleitung mit Schuko-Stecker und einem geräteseitigen Anschlussleitung mit Gerätestecker. Die Anschlussleitungen sind durch den Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte verbunden. Ebenfalls beigelegt sind 4 Gewindeabdeckungen für die Schraubfüße des EUSTH/57-28.

Schritt 1 – Vorbereiten

- Die Ausschnitte in der Arbeitsplatte und in der Frontverblendung entsprechend den angegebenen Maßen anfertigen.
Ausschnittmaß für Schalter und Theke in mm gemäß Zeichnung.
- Die Schutzfolie von den Blechen entfernen.

Schritt 2 – Einbauen

HINWEIS

Vorwahl der Betriebstemperatur

Im Unterschied zu mobilen Geräten, bei denen Schalter und Regler nebeneinander angeordnet sind, kann der Schalter des Einbaugerätes beliebig auf der Front platziert werden.

Der Regler ist nach dem Einbau für die Bedienung unter Umständen nicht mehr zugänglich. Achten Sie darauf, den Regler vor dem Einbau auf die gewünschte Temperatur einzustellen.

- Die höhenverstellbaren Schraubfüße so einstellen, dass das Gerät unter die Arbeitsplatte geschoben werden kann.
- Das Gerät passgenau unter den Thekenausschnitt rücken und die Schraubfüße justieren.
- Den Stapelschacht mit den 4 Winkelführungen im Arbeitsplattenausschnitt fixieren.

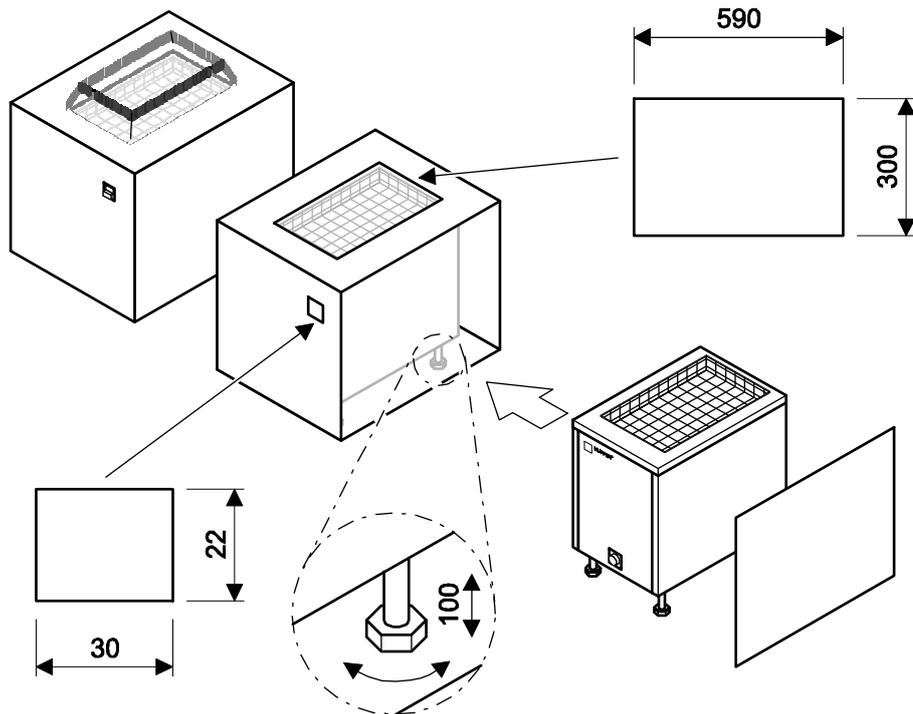


Abbildung 4 Montageanleitung EUSTH/57-28

Schritt 3 – Anschließen

HINWEIS	Position der Versorgungssteckdose
	Die bauseits vorhandene Versorgungssteckdose muss zu jeder Zeit erreichbar sein, damit gegebenenfalls der Netzstecker des Gerätes gezogen werden kann.

- Das Gerät nach Verdrahtungsschema anschließen.
- 4 Gewindeabdeckungen auf die Gewindestangen der Schraubfüße im Inneren des EUSTH/57-28 aufsetzen.
- Thermisch isolierende Platten um das Gerät herum anbringen.

Das Gerät ist bereit zur Inbetriebnahme.

4.3 Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Schutzfolie von Blechen entfernen.

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

Vor der Inbetriebnahme muss überprüft werden, ob das Gerät funktionsfähig ist.

Es sind separat zu kontrollieren:

- Bei allen Geräten (außer EUSTH/57-28): Funktion der Totalfeststeller.
- Bei beheizten Geräten: Funktion der Bedienelemente und der Heizung.
- Bei Einbaugeräten: Erreichbarkeit des Ein-/Ausschalters sowie des Netzsteckers

Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

4.4 Lagerung und Verwertung

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

Der Universal-Geschirrstapler 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 Universal-Geschirrstapler verwertet, sind alle Heizvorrichtungen (sofern vorhanden) sicher und restlos zu entfernen, die verwertbaren Materialien entsprechend der örtlichen Entsorgungsverordnungen zu trennen und umweltverträglich zu entsorgen. Hierzu ist auf jeden Fall der örtliche Entsorgungsverantwortliche mit einzubeziehen.

5 Bedienung

VORSICHT

Freiliegende Federn



Beim manuellen Herunterdrücken der Stapelbühne sind die Federn offen zugänglich. Hineingreifen in die Zwischenräume der freiliegenden Federn kann Handverletzungen verursachen.

Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten.

Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.

5.1 Anordnung und Funktion der Bedienelemente

Die Bedienelemente befinden sich bei beheizten Universal-Geschirrstaplern vorne am Gehäuse.

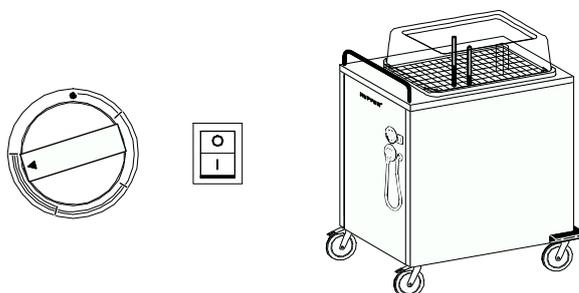


Abbildung 5 Bedienelemente des USTH/57-28 und USTUH/57-28

Am Regler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Innerhalb der 4 Leistungsbereiche ist eine stufenlose Einstellung möglich. Daneben ist der Ein-/Aus-Schalter des Gerätes angeordnet. Im Schalter ist eine Leuchtanzeige für die Betriebsbereitschaft integriert.

5.2 Einstellung der Stapelbühne

WARNUNG

Gefahr durch heiße Oberflächen



Die Innenflächen von beheizbaren Geräten und die Bodenbleche können nach dem Betrieb heiß sein und kühlen an der Luft nur langsam ab.

Lassen Sie das Gerät für die Einstellung der Stapelbühne mit abgenommenen Abdeckhauben ausreichend lange abkühlen.

Die Einstellungen der Stapelbühne dürfen nur an ausgeschalteten, von der Stromversorgung getrennten Geräten im abgekühlten Zustand (Raumtemperatur) durchgeführt werden.

Grundsätzlich muss bei Änderung von mindestens einem der folgenden Geschirrspärparameter eine Geräteanpassung durchgeführt werden: Durchmesser bzw. Kantenlänge, Höhe, Stapelhöhe und Gewicht.

5.2.1 Einstellung der Federn

VORSICHT

Personen- und Sachschaden durch unsachgemäße Einstellungen



Beim Unterschreiten der Entnahmehöhe kann es bei der Entnahme zu Verletzungen der Finger durch Quetschungen kommen.

Bei Überschreiten der Entnahmehöhe besteht Unfall- bzw. Verletzungsgefahr durch Kippen der Geschirrstapel und Geschirrbrech.

Vorsicht beim Herausnehmen und Wiedereinsetzen der Stapelbühne, bei falscher Handhabung besteht Quetschgefahr.

Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere die Enden der Zugfedern. Handeln Sie umsichtig.

VORSICHT

Verletzungsgefahr



Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn.

Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.

Vor Beschickung des Gerätes muss die Entnahmehöhe auf die verwendete Geschirrrart angepasst werden. Die Einstellung der Entnahmehöhe erfolgt mittels Ein- bzw. Aushängen von Zugfedern.

Die Entnahmehöhe muss so eingestellt sein, dass die oberen Geschirrtteile über den gesamten Hub auf einer gleich bleibenden Höhe zwischen 1,5 und 2,5 cm über der Gehäuseoberkante konstant nach oben gefördert werden.

Schritt 1 - Prüfen der Federeinstellung

- Zum Testen der Entnahmehöhe Stapel mit 15 bis 20 Teilen auf die Stapelbühne stellen.
- Reaktion abwarten.

Liegt die Entnahmehöhe der Geschirrstapel etwa 2 cm oberhalb der Geräteoberkante, ist das Federsystem richtig eingestellt.

Senkt sich der Stapel wenig oder überhaupt nicht, muss durch eine Änderung der Federeinstellung die Entnahmehöhe geändert werden.

Schritt 2 - Ändern der Federeinstellung

Die Einstellung der Entnahmehöhe erfolgt mittels Ein- bzw. Aushängen von Zugfedern an den 2 Anbindeleisten. Die Federn sind in 9er-Gruppen zu jeweils 8 starken Basisfedern (1) und 1 schwächeren Einstellfeder (2) angeordnet.

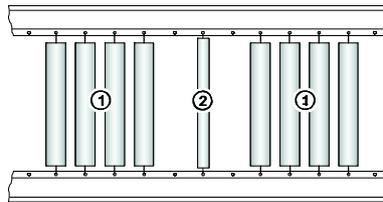


Abbildung 6 Anbindeleiste mit Zugfedern

Ist die Entnahmehöhe zu hoch, müssen Einstellfedern ausgehängt werden.

Ist die Entnahmehöhe zu niedrig, müssen Einstellfedern eingehängt werden.

Vorgehensweise:

- Eingesetzte Geschirrtteile entfernen (sofern vorhanden).
- Eingesetzte Führungsstäbe entfernen (sofern vorhanden).
- Die Stapelbühne gleichmäßig anheben und auf dem Gerät absetzen. Anschließend die Stapelbühne mit beiden Händen greifen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
- Einstellfedern gleichmäßig in allen Federgruppen ein- bzw. aushängen.
- Bevorzugt Einstellfedern aushängen. Die Basisfedern nach Möglichkeit immer eingehängt belassen. Die Federn immer an der unteren Befestigung aushängen.
- Anschließend die Stapelbühne mit der Korböffnung nach unten wieder einsetzen. Bei richtig eingesetzter Stapelbühne müssen die Führungsrollen ins Geräteinnere zeigen, da es andernfalls zu einer Verschmutzung des Geschirrs kommen kann.

Beide Schritte müssen sofort wiederholt werden, bis die Entnahmehöhe im Bereich von 1,5 bis 2,5 cm liegt. Sofern immer die gleiche Geschirrrart zum Einsatz kommt, ist die Einstellung der Entnahmehöhe nur einmalig erforderlich.

VORSICHT	Brandgefahr
	<p>Wird die Stapelbühne mit der Korböffnung nach oben eingesetzt, so führt dies bei beheizten Geräten zu einer thermisch induzierten Beschädigung des Kunststoffes der Strebenbeschichtung und Brandgefahr.</p> <p>Setzen Sie die Stapelbühne unbedingt mit der Korböffnung nach unten ein.</p>
HINWEIS	Anordnung der Federn
	<p>Zur gleichmäßigen reibungsarmen Führung der Stapelbühne ist eine symmetrische Federanordnung zwischen den Anbindungsleisten notwendig.</p> <p>Innerhalb einer Anbindungsleiste stellt eine etwas unsymmetrische Federanordnung kein Problem dar.</p>
HINWEIS	Maximale Tragfähigkeit
	<p>Die Stapelbühnen sind auf eine maximale Tragfähigkeit von 100 kg eingestellt, die für die meisten Geschirrarten vollkommen ausreichend ist. In seltenen Fällen (z.B. Tellern aus gehärtetem Glas und einigen Menü- bzw. Setplatten) reicht die vorhandene Federbestückung nicht aus und es müssen zusätzliche Federn eingesetzt werden.</p>

5.2.2 Einstellung der Führungsstäbe

VORSICHT	Gefahr von Verletzung und Sachschäden durch unsachgemäß eingestellte Führungsstäbe
	<p>Bei zu weit eingestellten Führungsstäben kann sich der Geschirrstapel durch den möglichen hohen Neigungswinkel unter der Oberplatte verkeilen und beim Lösen das Bedienpersonal verletzen. Zudem bildet ein schwankender Geschirrstapel beim Transport eine Unwucht und beeinflusst das Fahrverhalten des Universal-Geschirrstaplers negativ.</p> <p>Bei zu eng eingestellten Führungsstäben können Geschirteile verklemmen und durch plötzliches Lösen Personen verletzen.</p> <p>Bewegen Sie das Gerät nicht mit unsachgemäß eingestellten Führungsstäben. Stellen Sie die Führungsstäbe passend ein.</p>

Die Stapelbühne wird nur in den Schachtecken mittels Wälzlagern geführt und bewegt sich völlig unabhängig von den Führungsstäben.

Die Positionen der Führungsstäbe müssen vor Beschickung auf die Geschirrgröße angepasst werden.

- Abdeckhaube abnehmen und ablegen.
- Alle Führungsstäbe aus den Einsteckpunkten entnehmen und an einer sauberen und trockenen Stelle ablegen, vor dem erneuten Einsetzen ggf. sorgfältig reinigen.
- Geschirteile zum Anpassen auf die Stapelbühne setzen.
- Die Führungsstäbe an den dafür vorgesehenen Steckplätzen einsetzen.
- Die Führungsstäbe mit der umlaufenden Ringhalterung nach unten so einstecken, dass zwischen Geschirrstapeln und Stäben ein möglichst geringer Abstand besteht. Auf einen gleichmäßigen Abstand zur Innenschachtverkleidung achten.
- Die Führungsstäbe können entfallen, wenn sich die Geschirrstapel gegenseitig abstützen.

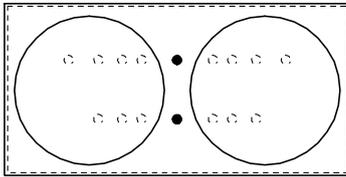
HINWEIS	Einsatz von verkürzten Führungsstäben
	<p>Bei Verwendung von Edelstahl-Abdeckhauben können nur Führungsstäbe in verkürzter Ausführung eingesetzt werden.</p>

5.2.3 Anordnungsbeispiele für Geschirrstapel

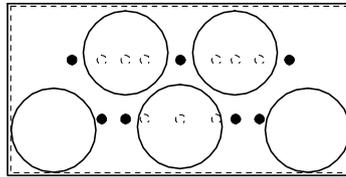
Die nachfolgenden Abbildungen verdeutlichen die Einsteckpunkte der Führungsstäbe.

In den Abbildungen sind nicht verwendete oder durch Geschirr verdeckte Einsteckpunkte weiß dargestellt. Einsteckpunkte mit eingesteckten Führungsstäben sind schwarz abgebildet.

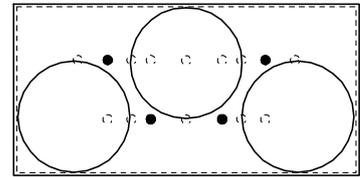
Beispiele für Geschirranordnung beim Universal-Geschirrstapler



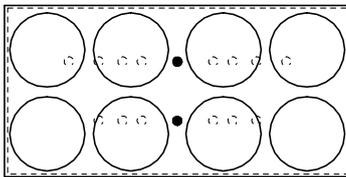
Teller und Menüplatten
Ø28 cm, Ø27 cm, Ø26 cm, Ø25 cm,
Ø24 cm



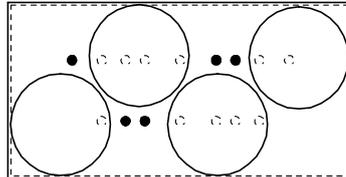
Suppen- und Beilagenschalen
Ø15 cm



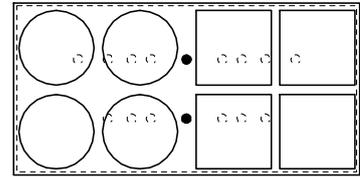
Eintopf-, Suppen- und Beilagenschalen
Ø19 cm und Ø18 cm



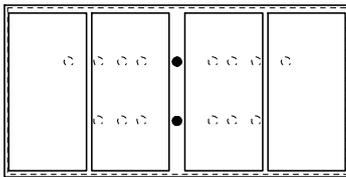
Suppen- und Beilagenschalen
Ø14 cm, Ø13 cm, Ø12 cm



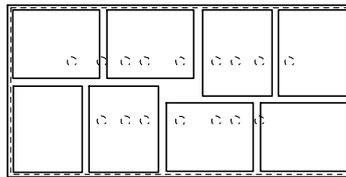
Suppen- und Eintopfschalen
Ø17 cm



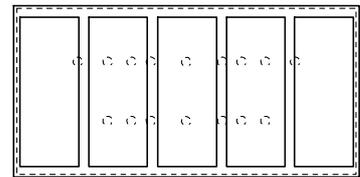
Beilagenschalen
Ø14 cm, 12 x 12 cm



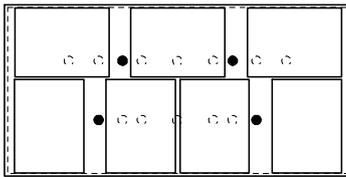
Setplatten
26 x 13 cm



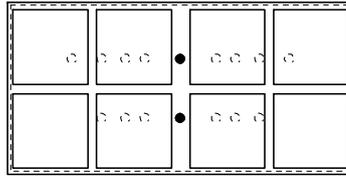
Beilagenschalen
15 x 12 cm



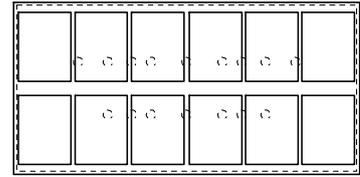
Setplatten
25 x 10 cm, 24 x 10 cm



Platten
16 x 12 cm



Beilagenschalen
12 x 12 cm



Beilagenschalen
12 x 9 cm

5.2.4 Kapazitätsberechnung für Universal-Geschirrstapler

Die gesamte Kapazität des Universal-Geschirrstaplers ist abhängig von den eingesetzten Geschirrarten und der Anzahl der Geschirrstapel.

Von allen führenden Herstellern werden die erforderlichen Daten zur Berechnung der Zwischenstapelhöhe folgendermaßen angegeben:

$$H_z = \frac{(H_n - H_1)}{n-1}$$

H_z : Zwischenstapelhöhe

H_1 : Höhe des ersten Geschirrteils

H_n : Höhe von n Geschirrteilen

n: Anzahl der Geschirrteile

Zusammen mit der Stapelhöhe H_s des Universal-Geschirrstaplers kann die Kapazität pro Geschirrstapel berechnet werden:

$$K = \frac{(H_s - H_1)}{H_z} + 1$$

K: Teile pro Geschirrstapel

H_s : Stapelhöhe des Universal-Geschirrstaplers

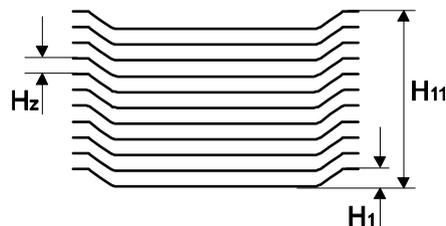


Abbildung 7 Zwischenstapelhöhe H_z bei 11 Geschirrteilen

Beispiel:

$$H_z = \frac{(140 - 28)}{10} = 11,2 \text{ mm}$$

$H_1 = 28 \text{ mm}$: Höhe des ersten Geschirrteils

$H_{11} = 140 \text{ mm}$: Höhe von 11 Geschirrteilen

$t = 11$: Anzahl der Geschirrteile

$H_s = 565 \text{ mm}$: Stapelhöhe

$$K = \frac{(625 - 28)}{11,2} + 1 = 54 \text{ Teile}$$

Es können also 54 Teile auf einer Position gestapelt werden.

5.3 Betrieb

Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Vor Arbeitsbeginn muss stets kontrolliert werden, ob der zum Einsatz kommende Universal-Geschirrstapler für das zu verwendende Geschirr korrekt eingestellt ist.

- Die korrekte Entnahmehöhe muss gewährleistet sein, damit es weder zu Verletzungen noch zu Zwangshaltungen beim Personal oder zu Geschirrbuch kommen kann,
- Bei unbeheizten Geräten muss sichergestellt sein, dass die Geschirrteile geeignet sind und die Stapel sich gegenseitig stützen.
- Die vertikale Führung der Geschirrteile muss überprüft werden, damit keine Gefährdung des Bedienpersonals durch zu weit oder zu eng eingestellte Geschirrführungen auftreten kann.
- Der Ein-Aus-Schalter muss zu jeder Zeit erreichbar sein.

5.3.1 Gerät einschalten

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	<p>Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen.</p> <p>Benutzen Sie nur die dafür vorgesehene Steckerverbindung. Das Gerät darf nicht bei beschädigter Anschlussleitung oder sichtbaren Beschädigungen betrieben werden.</p> <p>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.</p>

HINWEIS	Beheizbare Geräte
	Teile dieses Abschnittes beziehen sich ausschließlich auf beheizbare Geräte und haben für die unbeheizten Geräte keine Bedeutung.

- Stapelschacht mit Abdeckhaube abdecken, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Netzstecker in geeignete Steckdose einstecken.
- Gerät am Ein-/Aus-Schalter einschalten. Die im Schalter integrierte Anzeige für Betriebsbereitschaft leuchtet.
- Mit dem Regler die gewünschte Temperatur einstellen. Innerhalb der 4 Leistungsbereiche ist eine stufenlose Einstellung möglich.

HINWEIS	Geschirrtemperatur
	Je nach Anzahl und Anordnung der Geschirrstapel wird die Solltemperatur des Geschirrs bei aufgesetzter Abdeckhaube und einer Geschirrs-Ausgangstemperatur von mindestens 15 °C nach 3 bis 5 Stunden erreicht.

5.3.2 Gerät beschicken

HINWEIS	Beschickung
	<p>Vor dem Einsetzen der Teller müssen die Führungsstäbe und die Stapelhöhe richtig eingestellt sein.</p> <p>Setzen Sie die Teller einzeln oder in kleineren, sicher handhabbaren Stapeln ein.</p>

Geschirr einsetzen

- Die Stapel abwechselnd und gleichmäßig auffüllen.
- Die ersten Teile auf die Mitte der Stapelplätze setzen und langsam absenken.
- Die weiteren Teile passgenau auf die schon im Gerät befindlichen Teile setzen.
- Bei Geräten ohne Abdeckhauben ist die maximale Befüllung dann erreicht, wenn sich die Spitzen der Geschirrstapel etwa 2 cm oberhalb der Gerätoberkante befinden.

HINWEIS	Füllstand
	Bei Geräten mit Abdeckhaube ist ein höherer Füllstand möglich. Abhängig von der Eigenstandsicherheit der Teile kann bis zur Unterkante der Abdeckhaube gestapelt werden. Allerdings können in beheizbaren Geräten die Geschirrtteile oberhalb der Gerätoberkante nicht auf Solltemperatur erhitzt werden.

Geschirr entnehmen

WARNUNG



Gefahr durch Verbrennungen

Bei beheizbaren Geräten können die Geschirrttemperaturen die zulässigen Maximaltemperaturen von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschreiten.

Greifen Sie niemals während des Betriebes in das Gerät oder berühren Sie den Heizkörper mit den Fingern.

Tragen Sie stets Schutzhandschuhe bei der Ausgabe von heißem Geschirr.

- Abdeckhaube abnehmen und ablegen.
- Teile gleichmäßig von jedem Stapel entnehmen, um eine Schrägstellung der Stapelplattform zu vermeiden.
- Abdeckhaube wieder aufsetzen.

HINWEIS

Verwendung der Abdeckhaube

Mit der Abdeckhaube ist auch bei längerer Zwischenlagerung ein wirksamer Schutz vor Staub und Kondenswasser gewährleistet. Bei beheizten Geräten reduziert die aufgesetzte Abdeckhaube den Wärmeabfluss nach oben und verringert die Aufheizzeit des eingesetzten Geschirrs bzw. verzögert das Abkühlen von schon aufgewärmten Geschirr. Ein Spalt zwischen Abdeckhaube und Geräteoberplatte kann bereits zu deutlichen Energieverlusten durch Abwärme, zu einer Reduzierung der maximalen Geschirrtemperatur und damit zu einer Verlängerung der Aufheizzeit führen.

HINWEIS

Geräte mit Kühlschlitzen

Die Geräte sind zum Bereitstellen von gekühltem Geschirr vorgesehen. Die bestückten Geräte müssen zu diesem Zweck mehrer Stunden in Kühlhäusern verbleiben. Die Kühldauer hängt von der Ausgangstemperatur des Geschirrs, der Kühlhaustemperatur und der gewünschten Geschirrtemperatur ab. Die Geräte müssen stets frei im Raum stehen, damit eine optimale Luftzirkulation durch freie Konvektion in und um die Geräte gewährleistet ist.

5.3.3 Gerät bewegen

USTH/57-28 oder USTUH/57-28:

- Regler ausstellen.
- Gerät am Ein-/Aus-Schalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen und in die vorgesehene Halterung einhängen.
- Beide Totalfeststeller lösen.
- Gerät an den Schiebegriffen fassen und zum Zielort fahren.
- Am Zielort beide Totalfeststeller arretieren, um das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben zu sichern.
- Netzstecker in geeignete Schutzkontaktsteckdose einstecken.
- Gerät am Ein-/Aus-Schalter einschalten.
- Mit dem Regler die gewünschte Temperatur einstellen.

UST/57-28 oder UST/57-28K:

- Beide Totalfeststeller lösen.
- Gerät an den Schiebegriffen fassen und zum Zielort fahren.
- Am Zielort beide Totalfeststeller arretieren, um das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben zu sichern.

5.4 Maßnahmen zum Betriebsende

WARNUNG

Gefahr durch heiße Oberflächen



Die Innenflächen des Gerätes und die Bodenbleche können nach dem Betrieb heiß sein und kühlen an der Luft nur langsam ab.

Lassen Sie das Gerät für die Reinigung mit abgenommener Abdeckhaube ausreichend lange abkühlen und tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe.

USTH/57-28 oder USTUH/57-28:

- Am Zielort beide Totalfeststeller arretieren, um das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben zu sichern.
- Regler ausstellen.
- Gerät am Ein-/Aus-Schalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen und in die vorgesehene Halterung einhängen.

UST/57-28 oder UST/57-28K:

- Am Zielort beide Totalfeststeller arretieren, um das Gerät gegen unbeabsichtigtes Verschieben zu sichern.

6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung

6.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	<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>
WARNUNG	Gefahr durch heiße Oberflächen
	<p>Die Innenflächen eines beheizten Gerätes und die Bodenbleche können bei Betrieb heiß sein und kühlen an der Luft nur langsam ab.</p> <p>Lassen Sie das Gerät im Störfall mit abgenommener Abdeckhaube abkühlen und tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe.</p>
VORSICHT	Freiliegende Federn
	<p>Beim manuellen Herunterdrücken der Stapelbühne sind die Federn offen zugänglich. Hineingreifen in die Zwischenräume der freiliegenden Federn kann Handverletzungen verursachen.</p> <p>Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten.</p> <p>Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.</p>

6.2 Hinweise zur Störbehebung

Kontrollieren Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Defekte Komponenten sollten nur durch Originalteile ersetzt werden.

Regelmäßige Inspektion und Wartung des Gerätes verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers.

6.3 Fehler- und Maßnahmentabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät wird nicht warm, Kontrollleuchte leuchtet.	Heizung defekt	Gerät außer Betrieb nehmen und von autorisiertem Fachpersonal kontrollieren und gegebenenfalls instand setzen lassen.
Gerät wird nicht warm, Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Bauseitige Sicherung defekt.	Sicherung kontrollieren und gegebenenfalls instand setzen.
Gerät wird nicht warm, Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Ein-/Aus-Schalter defekt.	Gerät durch Netzstecker ziehen vom Netz trennen und von autorisiertem Fachpersonal kontrollieren und gegebenenfalls instand setzen lassen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät wird nicht warm, Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Anschlusskabel oder Netzstecker defekt	Gerät durch Netzstecker ziehen vom Netz trennen und von autorisiertem Fachpersonal kontrollieren und gegebenenfalls instand setzen lassen.
Gerät wird warm, Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Kontrollleuchte defekt.	Gerät außer Betrieb nehmen und von autorisiertem Fachpersonal kontrollieren und gegebenenfalls instand setzen lassen.
Gerät wird warm, Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Schaltkreis defekt.	Gerät außer Betrieb nehmen und von autorisiertem Fachpersonal kontrollieren und gegebenenfalls instand setzen lassen.
Stapelbühne fördert auch bei geringer Last keine Teller mehr auf Entnahnehöhe.	Federbruch	Defekte Federn durch neue Federn ersetzen.
Totalfeststeller zeigen keine Wirkung mehr.	Totalfeststeller abgenutzt	Feststellbremse erneuern oder defekte Rollen austauschen.

7 Reinigung und Pflege

7.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung



Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu tödlichen Verletzungen führen.

Nehmen Sie vor Beginn der Reinigung das Gerät vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung.

WARNUNG

Gefahr durch heiße Oberflächen



Die Innenflächen des Gerätes und die Bodenbleche können nach dem Betrieb heiß sein und kühlen an der Luft nur langsam ab.

Lassen Sie das Gerät für die Reinigung mit abgenommenen Abdeckhauben ausreichend lange abkühlen und tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe.

VORSICHT

Freiliegender Federn



Beim manuellen Herunterdrücken der Stapelbühne sind die Federn offen zugänglich. Hineingreifen in die Zwischenräume der freiliegenden Federn kann Handverletzungen verursachen.

Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten.

Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.

VORSICHT

Nicht mit fließendem Wasser reinigen



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

7.2 Hygienemaßnahmen

Das richtige Verhalten des Bedienpersonals ist ausschlaggebend für eine optimale Hygiene. Alle Personen müssen ausreichend über die Ort geltenden Hygienevorschriften informiert sein und diese beachten und befolgen.

Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.

Nie auf sauberes Geschirr husten oder niesen.

7.3 Reinigung und Pflege

Das Gerät sollte täglich trocken gereinigt oder mit einem nebelfeuchten Tuch abgerieben werden. Nach einer feuchten Reinigung gut trocknen, um Schimmelbildung, unkontrolliertes Keim- und Bakterienwachstum und damit eine Kontamination des Geschirrs zu vermeiden.

Der Bodenablauf unterhalb des Stapelschachtes ist zum Entfernen von Geschirrbruch oder versehentlich in das Gerät gefallenen Gegenständen vorgesehen

Die Kunststoff-Abdeckhauben können manuell mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bei starker Verunreinigung ist auch die Reinigung in einer gewerblichen Geschirrspülmaschine möglich. Es sind für Polycarbonat geeignete handelsübliche Spül- und Klarspülmittel zu verwenden.

Edelstahl-Abdeckhauben manuell mit einem feuchten Tuch reinigen. Danach gut trocken lassen.

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:

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

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

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich.
- Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten täglich durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch gründliches Abwischen mit reichlich frischem Wasser. 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 Einleitung

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Defekte Komponenten sollten nur durch Originalteile ersetzt werden.

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

8.2 Ersatzteil- und Zubehörliste

UST/57-28 und UST/57-28K

0191124358	Führungsrohr	Edelst Ø20/1,0/825 kpl - ET	
014118001	Führungskorb	Edelst 580/290/148 - ET	kunststoffbeschichtet silbergrau
014041030	Führungsrolle	(Ø24mm) f. Führungskorb	(Verpackungsinhalt 8 Stück)
014040164	Zugfeder	Edelst 5gr Ø1,0/Ø12/146 Satz	(Verpackungsinhalt 5 Stück)
014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	(Verpackungsinhalt 5 Stück)
014002110	Stoßecken	kpl Satz	(Verpackungsinhalt 4 Stück)
014046041	Bügelgriff	Alu 26/417/57 m Gew M8 schwarz	
014000402	Lenkrolle	Ø 125 mF Platte, Kugell, Kunst	
014000401	Lenkrolle	Ø 125 Platte, Kugell, Kunstst	
014122075	Abdeckhaube	PC 603/313/120/4 - ET	

USTH/57-28 und USTUH/57-28

014002170-01	Thermostat	Schaltmodul, komplett	
0191148605	Blindsteckerbuchse	Ø75/43 sw kpl	
014001300	Ein/Aus-Schalter	m. Rahmen, Spritzsch.	
014040011-01	Thermostat	30-115°C - ET	
014001081	Spiralkabel	3G1,0/1600 WS-DE FH mit Winkelstecker	
014001202	Temperaturbegrenzer	1 Satz 105 Grad	(Verpackungsinhalt 3 Stück)
014001122	Heizung	Edelst 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014001107	Heizung	Edelst 230V 1500W Ø6,5 UL - ET	
014001013	Heißluftventilator	240V/50HzR2K150AC037	
0191124358	Führungsrohr	Edelst Ø20/1,0/825 kpl - ET	
014118001	Führungskorb	Edelst 580/290/148 - ET	kunststoffbeschichtet silbergrau
014040164	Zugfeder	Edelst 5gr Ø1,0/Ø12/146 Satz	(Verpackungsinhalt 5 Stück)
014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	(Verpackungsinhalt 5 Stück)
014002110	Stoßecken	kpl Satz	(Verpackungsinhalt 4 Stück)
014046041	Bügelgriff	Alu 26/417/57 m Gew M8 schwarz	
014000402	Lenkrolle	Ø 125 mF Platte, Kugell, Kunst	
014000401	Lenkrolle	Ø 125 Platte, Kugell, Kunstst	
014122075	Abdeckhaube	PC 603/313/120/4 - ET	

EUSTH/57-28

014128901	Anschlusskabel-Set	EBRH	Anschlussleitung m. Schalter kpl
014001300	Ein/Aus-Schalter	m. Rahmen, Spritzsch.	
014040011-01	Thermostat	30-115°C - ET	
014510022	Gerätestecker	STA 6,3 161.5 Satz	(Verpackungsinhalt 5 Stück)
014001122	Heizung	Edelst 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014040280	Thermostatknopf	Satz	(Verpackungsinhalt 2 Stück)
0191124358	Führungsrohr	Edelst Ø20/1,0/825 kpl - ET	
014118001	Führungskorb	Edelst 580/290/148 - ET	kunststoffbeschichtet silbergrau
014041030	Führungsrolle	(Ø24mm) f. Führungskorb	(Verpackungsinhalt 8 Stück)
014040164	Zugfeder	Edelst 5gr Ø1,0/Ø12/146 Satz	(Verpackungsinhalt 5 Stück)
014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	(Verpackungsinhalt 5 Stück)
014122075	Abdeckhaube	PC 603/313/120/4 - ET	

Folgende Steckertypen können bei Universal-Geschirrstaplern verwendet werden:

- 2-poliger Schuko-Winkelstecker (Standard)
- 3-poliger britischer Stecker nach BS 1363 A für Großbritannien und Hong Kong
- 3-poliger Schweizer Stecker vom Typ 12 - 10 A

9 Anhang

9.1.1 Konformitätserklärung

CE Konformitätserklärung

Declaration of CE-Conformity | Déclaration de conformité CE



Gegenstand | Object | Objet

Geschirrstapler, Korbstapler, Bühnenst. | crockery dispenser, basket dispenser, platform dispenser | chariot niveau constant à vaisselle, chariot niveau constant à paniers, chariot niveau constant à plateforme

Typ | Type | Type

UST / KO / EBS / BD / BDK / OBK / BPN

Es wird bescheinigt, dass das/die zuvor näher beschriebene/n Produkt/e der/den im Folgenden aufgelisteten EU-Richtlinie/n entspricht/entsprechen:

2006/42/EG

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

It is certified that the product/s described in detail before, conform/s to the requirements of the European Union directive/s listed in the following:

2006/42/EC

Furthermore, the following harmonised standards have been applied:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Il est certifié que le/s produit/s décrit/s en détail ci-dessus, correspond/ent aux directive/s de l'UE énuméré/es dans ce qui suit:

2006/42/CE

En outre, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Vorname, Nachname

Geschäftsführung
Position

Unterschrift

Jürgen Gottwald
Vorname, Nachname

Leiter Normenstelle
Position

Unterschrift

Dokumentationsbevollmächtigter
Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

Diese Konformitätserklärung ist eine original Konformitätserklärung in deutscher Sprache und kann gleichlautende Übersetzungen in weiteren EU-Sprachen enthalten. This declaration of conformity is an original declaration of conformity in the German language and can contain identical translations in the other EU languages. Cette déclaration de conformité est une déclaration de conformité originale en langue allemande et peut contenir des traductions conformes en d'autres langues de l'UE.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de

CE Konformitätserklärung

Declaration of CE-Conformity | Déclaration de conformité CE

Gegenstand | Object | Objet

Geschirrstapler, Korbstapler, Böhnenst. elektr. | crockery dispenser, basket dispenser, platform dispenser electr. | chariot niveau constant à vaisselle, chariot niveau constant à paniers, chariot niveau constant à plateforme, électr.

Typ | Type | Type

USTH / EUSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

Es wird bescheinigt, dass das/die zuvor näher beschriebene/n Produkt/e der/den im Folgenden aufgelisteten EU-Richtlinie/n entspricht/entsprechen:

2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Im Übrigen wird bescheinigt, dass das/die Produkt/e weder Störungsquellen noch störungsanfällige Bauteile im Sinne der EMV-Richtlinie enthält/enthalten.

It is certified that the product/s described in detail before, conform/s to the requirements of the European Union directive/s listed in the following:

2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC

Furthermore, the following harmonised standards have been applied:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Incidentally, it is certified that the product/s contain/s neither sources of disturbance nor components liable to disturbances according to the EMC directive.

Il est certifié que le/s produit/s décrit/s en détail ci-dessus, correspondent aux directive/s de l'UE énuméré/s dans ce qui suit:

2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE

En outre, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Il est certifié aussi, que le/s produit/s ne contient/contiennent ni des sources de perturbation ni des éléments de construction exposés à des perturbations correspondant aux directives de l'AECM.

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher

Vorname, Nachname

Geschäftsführung

Position

Unterschrift

Jürgen Gottwald

Vorname, Nachname

Leiter Normenstelle

Position

Unterschrift

Dokumentationsbevollmächtigter

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke

GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

Diese Konformitätserklärung ist eine original Konformitätserklärung in deutscher Sprache und kann gleichlautende Übersetzungen in weiteren EU-Sprachen enthalten. This declaration of conformity is an original declaration of conformity in the German language and can contain identical translations in the other EU languages. Cette déclaration de conformité est une déclaration de conformité originale en langue allemande et peut contenir des traductions conformes en d'autres langues de l'UE.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de

