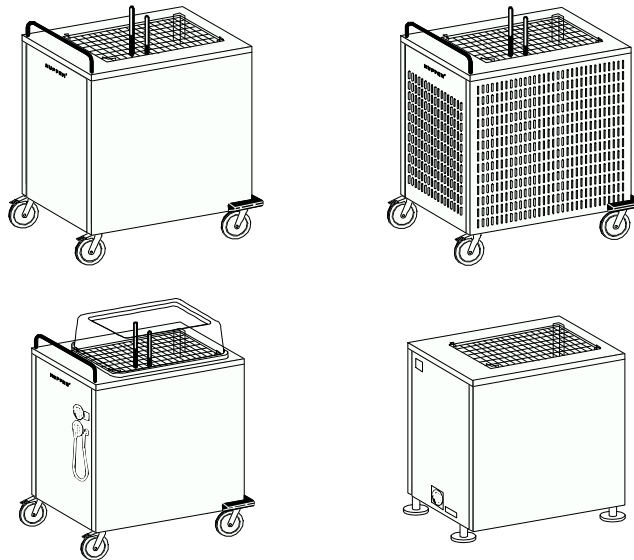


Gebruiksaanwijzing



Universele serviesstapelaar
UST/57-28 | UST/57-28K | USTH/57-28 | USTUH/57-28 | EUSTH/57-28

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	Universele serviesstapelaar
Apparatuurtype/ n	UST/57-28 UST/57-28K USTH/57-28 USTUH/57-28 EUSTH/57-28
Bouwjaar	2014
Fabrikant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld Postfach 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Deze gebruiksaanwijzing dient voor de eerste ingebruikname zorgvuldig te worden gelezen.

Zorg ervoor dat het bedieningspersoneel op gevarenbronnen en mogelijke foutieve bedieningen attent is gemaakt.

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden onder het in acht nemen van de eisen van de markt en de stand van de techniek ontwikkeld. HUPFER® behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de producten en de bijbehorende technische documentatie, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. De gegevens en gewichten die in de orderbevestiging als bindend worden gewaarborgd, alsmede de beschreven specificaties en functies, zijn altijd doorslaggevend.

Dit handboek is een vertaling van de originele uitgave.

Versie handboek

4330005_A1

1.2 Inhoudsopgave

1	Inleiding	2
1.1	Apparatuurinformatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Lijst van afkortingen	5
1.4	Begripsdefinities	6
1.5	Aanduidingen van richtingen	7
1.6	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	8
1.6.1	Aanwijzingen m.b.t. de opbouw van het handboek	8
1.6.2	Aanwijzingen en aanduiding ervan in de hoofdstukken	8
2	Veiligheidsaanwijzingen	9
2.1	Inleiding	9
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	9
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat	9
2.3.1	Veiligheidsaanwijzingen voor alle apparaten	9
2.3.2	Aanvullende veiligheidsinstructies voor verwarmbare apparaten	10
2.4	Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud	11
2.5	Veiligheidsaanwijzingen voor de oplossing van stringen	11
2.6	Aanwijzingen voor specifieke gevaren	12
3	Beschrijving en technische gegevens	13
3.1	Specificaties	13
3.2	Gebruik volgens de toepassing	13
3.3	Onjuist gebruik	13
3.4	Apparaatbeschrijving	14
3.4.1	Detailtekening	14
3.4.2	Apparaatbeschrijving	14
3.4.3	Optionele, speciale accessoires	15
3.5	Apparaatgegevens	15
3.6	Typeplaatje	17
4	Transport, montage, inbedrijfstelling en stillegging	18
4.1	Transport	18
4.2	Montage (alleen EUSTH/57-28)	18
4.3	Inbedrijfstelling	21
4.4	Opslag en recycling	21
5	Bediening	22
5.1	Plaats en functies van de bedieningselementen	22
5.2	Instelling van het stapelplatform	22
5.2.1	Instelling van de veren	23
5.2.2	Instelling van de geleidestangen	24
5.2.3	Plaatsingsvoorbeelden voor serviesstapels	25
5.2.4	Capaciteitsberekening voor universele serviesstapelaars	26

5.3	Gebruik	26
5.3.1	Apparaat inschakelen	27
5.3.2	Apparaat vullen	27
5.3.3	Apparaat bewegen	28
5.4	Maatregelen voor het bedrijfseinde	29
6	Opsporing en oplossing van storingen	30
6.1	Veiligheidsmaatregelen	30
6.2	Aanwijzingen voor de oplossing van storingen	30
6.3	Fout- en maatregelentabel	30
7	Reiniging en onderhoud	32
7.1	Veiligheidsmaatregelen	32
7.2	Maatregelen inzake hygiëne	32
7.3	Reiniging en onderhoud	32
7.4	Speciale onderhoudsinstructies	33
8	Reserveonderdelen en toebehoren	34
8.1	Inleiding	34
8.2	Lijst van reserveonderdelen en toebehoren	34
9	Appendix	36
9.1.1	Verklaring van overeenstemming	36

1.3 Lijst van afkortingen

Afkorting	Definitie																																								
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Regel ongevallenverzekering)																																								
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Voorschriften ongevallenverzekering)																																								
CE	Communauté Européenne Europese Gemeenschap																																								
DIN	Deutsches Institut für Normung Duits instituut voor normalisatie, technische regels en technische specificaties																																								
EC	European Community Europese Gemeenschap																																								
EN	Europäische Norm (Europese Norm) Geharmoniseerde norm voor de EU-zone																																								
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Reserve- of slijtageonderdeel)																																								
IP	<p>International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermklasse van een behuizing aan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen</th> <th colspan="2">Tweede cijfer: Bescherming tegen water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen</td> <td>0</td> <td>Geen bescherming tegen water</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Bescherming tegen contact met werktuigen, draden, e.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3</td> <td>Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Bescherming tegen contact met werktuigen, draden, e.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin</td> <td>5</td> <td>Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof</td> <td>6</td> <td>Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdempelen</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdempelen</td> </tr> </tbody> </table>	Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen		Tweede cijfer: Bescherming tegen water		0	Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen	0	Geen bescherming tegen water	1	Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1	Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels	2	Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 12$ mm	2	Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)	3	Bescherming tegen contact met werktuigen, draden, e.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm	3	Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn	4	Bescherming tegen contact met werktuigen, draden, e.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm	4	Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen	5	Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5	Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek	6	Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6	Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)			7	Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdempelen			8	Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdempelen
Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen		Tweede cijfer: Bescherming tegen water																																							
0	Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen	0	Geen bescherming tegen water																																						
1	Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1	Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels																																						
2	Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 12$ mm	2	Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)																																						
3	Bescherming tegen contact met werktuigen, draden, e.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm	3	Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn																																						
4	Bescherming tegen contact met werktuigen, draden, e.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm	4	Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen																																						
5	Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5	Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek																																						
6	Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6	Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)																																						
		7	Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdempelen																																						
		8	Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdempelen																																						
LED	Light Emitting Diode Lichtdiode																																								
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung (Verordening levensmiddelenhygiëne)																																								
RCE	Foutstroom beschermvoorziening (FI). In de EU is de Engelse benaming RCD (Residual Current Device) in de normalisatie gebruikelijk.																																								

1.4 Begripsdefinities

Begrip	Definitie
Geautoriseerde vakman	Onder een geautoriseerde vakman verstaat men een vakman die is opgeleid door de fabrikant of de geautoriseerde dienst of door een onderneming die hiermee wordt belast door de fabrikant.
Cloche	Ronde afdekkap voor het warm houden van gerechten op borden of platen.
Cook&Chill-keukens	"Koken en koelen": Keukens, waarin warme maaltijden na het gaar worden zo snel mogelijk gekoeld worden.
Cook&Serve-keukens	"Koken en serveren": Keukens, waarin warme maaltijden onmiddellijk na de voorbereiding worden geserveerd of tot het consumeren warm worden gehouden.
Elementvorming	Ook: Contactcorrosie. Treedt op bij verschillende edel metalen in eng contact. Voorwaarde voor dit proces is een corrosief medium tussen de beide metalen, bijv. water of ook normale luchtvochtigheid.
EN-dienblad	Euronorm-dienblad duidt een dienblad met genormeerde afmetingen aan. EN 1/1 komt overeen met 530×370 mm, EN 1/2 komt overeen met 370×265 mm.
Vakman	Onder een vakman verstaat men iemand die op basis van zijn vakopleiding, kennis, ervaring en kennis van de geldende bepalingen de opgedragen werkzaamheden kan beoordelen en mogelijke gevaren zelfstandig kan herkennen.
Gastronorm	Gastronorm is een wereldwijd geldend maatsysteem, dat bijv. in levensmiddelenverwerkende bedrijven of grootkeukens wordt toegepast. Door de toepassing van gestandaardiseerde afmetingen kunnen levensmiddelenbakken probleemloos worden uitgewisseld. De basismaat Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 530×325mm. Inzetdelen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
H1	Hygiënestandaard (NSF/USDA) voor smeervetten, die voor het technisch onvermijdbaar contact met levensmiddelen geschikt zijn.
HACCP	Het HACCP-concept is een preventief systeem, dat de veiligheid van levensmiddelen en verbruikers moet waarborgen.
GN-dienblad	Gastronorm-dienblad geeft een dienblad met genormeerde afmetingen aan. GN 1/1 komt overeen met 530×325 mm, GN 1/2 komt overeen met 325×265 mm.
Stapelhoogte	Een beweging, bijv. de loodrechte beweging van het stapelplatform van onder naar boven.
Controle, controleren	Vergelijken met bepaalde toestanden en/of eigenschappen zoals bijv. beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Convectie	Overbrenging van een fysische eigenschap of grootheid (bijv. warmte of kou) door stromingen in gassen of vloeistoffen.
Corrosie	De chemische reactie van een metallische stof met zijn omgeving, bijv. roest.
LMHV	Verordening levensmiddelenhygiëne, verordening over eisen aan de hygiëne bij het vervaardigen, behandelen en in de handel brengen van levensmiddelen
Machineveiligheid	Onder het begrip machineveiligheid worden alle maatregelen gedefinieerd die persoonlijk letsel moet voorkomen. Basis zijn nationaal alsook voor de gehele EG geldige verordeningen en wetten voor de bescherming van gebruikers van technische apparatuur en installaties.
Passivering	Een niet metallische bescherm laag op een metallisch materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of verlangsamt.
Keuring, keuren	Vergelijken met bepaalde waarden zoals gewicht, draaimomenten, inhoud, temperatuur.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel zijn personen die op basis van hun opleiding, ervaring, scholing en door hun kennis van de geldende normen, bepalingen, ongevalpreventievoorschriften en bedrijfsomstandigheden, toestemming hebben gekregen van de veiligheidsverantwoordelijke van de installatie om de betreffende noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren en die daarbij mogelijke gevaren kunnen herkennen en vermijden (definitie voor vakmannen volgens IEC 364).
Schuko	Afkorting van "Schutz-Kontakt (beschermcontact)", een in Europa gebruikelijk systeem van stekkers en stopcontacten.
Geïnstruëerde personen	Een geïnstrueerd persoon is iemand die onderrichtingen en indien nodig een opleiding heeft gekregen aangaande de opgedragen taken en mogelijke gevaren bij een ondeskundig gedrag, en die ook is geïnformeerd over de vereiste veiligheidsvoorzieningen en veiligheidsmaatregelen.

1.5 Aanduidingen van richtingen

Voor

Met 'voor' wordt de zijde aangeduid waaraan de duwhandgreep is aangebracht. Aan deze zijde staat het bedieningspersoneel, om de universele serviesstapelaar te bewegen.

Bij de EUSTH/57-28 wordt met 'voor' de zijde aangeduid, van welke uit het inbouwapparaat wordt bediend.

Achter

Met 'achter' wordt de van de voorzijde (vooraan) afgewende zijde aangeduid.

Rechts

Met 'rechts' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien rechts ligt.

Links

Met 'links' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien links ligt.

1.6 Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek

1.6.1 Aanwijzingen m.b.t. de opbouw van het handboek

Dit handboek is opgebouwd uit functie- en taakgerichte hoofdstukken.

1.6.2 Aanwijzingen en aanduiding ervan in de hoofdstukken

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat direct gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten.</p> <p>Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat indirect gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten.</p> <p>Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat potentieel gevaar voor lichamelijke letsels of materiële schade wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten.</p> <p>Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
OPMERKING	Korte beschrijving van de aanvullende informatie
	<p>Er wordt op bijzondere omstandigheden gewezen of belangrijke aanvullende informatie verstrekt in verband met het onderwerp.</p>
INFO	Korte titel
	<p>Bevat aanvullende informatie om de werken te vereenvoudigen of aanbevelingen die verband houden met het onderwerp.</p>

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

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

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

In deze gebruiksaanwijzing worden symbolen gebruikt om de aandacht te vestigen op gevaren die kunnen voortvloeien uit de bediening of reinigingsprocessen. Het symbool wijst hierbij in beide gevallen op de aard en omstandigheden van het gevaar.

De volgende symbolen kunnen gebruikt worden:

	Algemeen gevaar
	Gevaarlijke elektrische spanning
	Gevaar van handletsel
	Gevaar door bekneeld raken
	Gevaar door hete oppervlakken
	Handbescherming gebruiken

2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat

De veilige werking van het apparaat is slechts mogelijk indien het apparaat omzichtig en voor de juiste doeleinden wordt gebruikt. Een nalatige omgang met het apparaat kan tot gevaar voor lijf en leven van de bediener of derden leiden, alsmede tot gevaar voor het apparaat zelf en voor andere goederen van de exploitant.

2.3.1 Veiligheidsaanwijzingen voor alle apparaten

Om de veiligheid van het apparaat te garanderen, moet u de volgende punten in acht nemen:

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand worden gebruikt.
- Alle bedienings- en drukelementen moeten in een technisch onberispelijke en veilig functionerende toestand verkeren.
- Veranderingen of aanpassingen zijn alleen toegestaan na afspraak met de fabrikant en met zijn schriftelijke toestemming.
- In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of gaan staan. Het transport van personen is niet toegestaan.
- De afpakhoogte van het servies moet voor het vullen aan het soort servies worden aangepast.
- Om verwondingen aan de handen te voorkomen dient er steeds op te worden gelet dat de afpakhoogte van het servies niet onder de behuizingbovenkant daalt.
- Het stapelplatform nooit handmatig naar beneden in de schacht drukken (bijv. voor reiniging). Bij het loslaten van het stapelplatform bestaat letselgevaar.

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor handmatig transport. Machinaal ondersteund transport is niet toegestaan. Gevaar voor letsel en beschadigingen.
- Maak voor het transport de beide blokkeerremmen los. Rijden met ingeschakelde blokkeerremmen kan leiden tot beschadigingen aan het loopwerk.
- De wagen mag uitsluitend over vlakke vloeren worden getransporteerd. Rijden over erg ongelijke vloeren kan beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- Vervoer over hellend terrein of trappen is niet toegestaan.
- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Bij het vervoer altijd beide duwhandgrepen met beide handen vasthouden, het apparaat bij het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen universele serviesstapelaars kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel hulp voor het transport erbij halen.
- Door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid tot kantelen gebrachte universele serviesstapelaar nooit handmatig opvangen. Letselgevaar.
- Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten.
- Het apparaat na het neerzetten met de beide blokkeerremmen tegen weggrollen beveiligen.
- Indien deze bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

2.3.2 Aanvullende veiligheidsinstructies voor verwarmbare apparaten

- Het stapelplatform altijd met de korfopening naar beneden plaatsen.
- Verwarmbare universele serviesstapelaars zijn voor het klaarzetten van opgewarmd serviesgoed bestemd. Het gebruik om gaar te laten worden of warm te houden van gerechten of als ruimteverwarming is niet toegestaan.
- De serviesgoed temperaturen kunnen hoger worden dan de toegestane maximum temperaturen van 65°C voor apparaatoppervlakken die aangeraakt kunnen worden. Bij het serveren van heet serviesgoed moeten daarom altijd beschermhandschoenen worden gedragen. Verbrandingsgevaar.
- Het gebruik van verwarmde modellen bij klanten (bijv. bij zelfbedieningsbuffetten) is ook bij lage temperatuurinstelling uitsluitend toegestaan onder toezicht van deskundig personeel. Er moet telkens worden gegarandeerd dat het serviesgoed dat in de bovenste lagen klaar staat om te worden weggenomen, een niet kritieke temperatuur van minder dan 55 °C heeft en dat de temperatuurinstelling niet kan worden gemanipuleerd op het apparaat. Bovendien moet erop worden gelet dat door de vastgelegde temperatuurinstelling ook bij zeer snel verwijderen van de bovenste lagen serviesgoed (bijv. op de drukste tijden) het serviesgoed zonder gevaar kan worden verwijderd.
- Nooit tijdens de werking in het apparaat grijpen en het verwarmingselement met de vingers aanraken. **Verbrandingsgevaar.**
- Serviesgoed bestaande uit kunststof, boven- en ondergedeelten van kunststof-isoleersets en kunststof-ommantelde delen die warm gehouden worden mogen niet in verwarmde universele serviesstapelaars worden opgeslagen of worden verwarmd. Door de hoge verwarmingselement temperaturen kunnen de kunststoffen smelten en in brand raken.
- Wordt een afdekkap van roestvrij staal gebruikt, dan kan deze aan de buitenkanten meer dan 65°C heet worden. De afdekkap alleen met beschermhandschoenen aanraken, om huidirritaties te vermijden.
- De bodemplaat en de afzuiglucht uit de bodemaflopen kunnen heel erg heet worden. Het apparaat mag niet op vloerbedekking op basis van vezel (bijv. tapijten, vloerkleden) worden bedreven.
- De posities van de geleidestangen moeten voor het beladen op de afmetingen van de serviesdelen worden aangepast.
- Voor het transport het apparaat uitschakelen, netstekker uittrekken en in de daarvoor bestemde houder inhangen.
- Met geweld uittrekken van de aansluitkabel kan beschadigingen van de binnen liggende leidingen veroorzaken. Brandgevaar.

- Netstekker nooit aan de aansluitkabel uit het stopcontact trekken. De apparaten van HUPFER® zijn in de standaarduitvoering met een haakse stekker + randaarde uitgerust. In tegenstelling tot een rechte stekker met randaarde steekt deze stekker slechts iets uit het stopcontact en kan daarom niet door zijdelings aanrijden worden beschadigd. Wordt het apparaat bewogen, zonder van te voren de netstekker te trekken, dan kan door de optredende hefboomwerking na uittrekken van de aansluitkabel het stopcontact ernstig worden beschadigd of kan zelfs uit de wand worden getrokken.
- Het apparaat nooit door trekken aan de aansluitkabel bewegen.
- Wanneer de netstekker met water in contact gekomen is, moet deze voor het instoppen in het stopcontact worden gedroogd. **Levensgevaar.**
- Beschadigde netstekkers of aansluitkabels moeten voor gebruik van het apparaat door geautoriseerd, vakkundig personeel worden uitgewisseld.
- In natte- en vochtige ruimtes geen verlengkabels gebruiken.
- Netstekker alleen in passende stopcontacten instoppen. Bij niet passende netstekker moet de aansluitkabel van het apparaat door geautoriseerd vakkundig personeel worden omgebouwd.
- Het gebruik van stopcontactenadapters is niet toegestaan. **Brandgevaar.**
- Het apparaat niet met dampstraal- of hogedrukreiniger schoonmaken. Als er in de omgeving werkzaamheden met dampstraal- of hogedrukreinigers zijn gepland, dan moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud moeten de volgende punten worden nageleefd:

- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsaanwijzingen strikt worden nageleefd.
- Voor reinigingsbegin apparaat buiten werking zetten. De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder aan het apparaat hangen.
- Voor de reiniging moet het apparaat buiten bedrijf worden gezet en voldoende zijn afgekoeld.
- Het apparaat niet met dampstraal- of hogedrukreiniger schoonmaken. Als er in de omgeving werkzaamheden met dampstraal- of hogedrukreinigers zijn gepland, moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.
- Ook apparaten zonder elektra aansluiting mogen niet met stromend water, laat staan een hogedrukspuit, worden gereinigd.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de oplossing van storingen

Bij onderhoud en het verhelpen van een storing moeten volgende punten in acht worden genomen:

- Alle werkzaamheden voor het oplossen van storingen mogen uitsluitend door geautoriseerde vakkrachten worden uitgevoerd.
- Bij werkzaamheden voor het oplossen van storingen moet worden gegarandeerd, dat het apparaat is uitgeschakeld. Bij werkzaamheden aan de elektrische installatie moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden gescheiden en moet tegen inschakelen worden beveiligd.
- De plaatselijk geldige ongevalpreventie voorschriften moeten in acht worden genomen.
- Defecte componenten dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

2.6 Aanwijzingen voor specifieke gevaren

Elektrische energie

- Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien of door geautoriseerde vakmannen onder leiding en toezicht van een elektricien, in overeenstemming met de elektrotechnische regels.
- Apparaten waaraan inspectie-, onderhouds- en reparatiewerken worden uitgevoerd, moeten spanningsvrij worden geschakeld en tegen de herinschakeling ervan worden beveiligd indien er geen spanning noodzakelijk is bij de uitvoering van deze werkzaamheden. Dit mag uitsluitend door een elektricien worden uitgevoerd.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Specificaties

Universele serviesstapelaars zijn bestemd voor het economische transport en voor het klaarzetten van schoon serviesgoed. Op basis van de veelzijdige serviesgeleidingsmogelijkheden en de binnenschachtbekleding zijn deze apparaten niet alleen geschikt voor grote borden en menuplates, maar ook voor kleine ronde en rechthoekige serviesdelen.

Het serviesgoed wordt door een instelbaar stapelplatform met verensysteem opgenomen. Onder de toenemende belasting van het serviesgoed wordt het stapelplatform omlaag gedrukt. Als er serviesgoed wordt afgenomen, schuift het stapelplatform weer op naar boven, zodat het serviesgoed altijd op werkhoogte kan worden verwijderd.

Door de compacte bouwwijze en de bovenop gemonteerde beugelgreep zijn de apparaten bijzonder geschikt voor gebruik in een kleine uitsparing van een uitgiftebuffet. Het bedieningspersoneel kan niet worden gehinderd of gewond raken door de uitstekende duwhandgrepen. Ook op de voedselverdeelband en bij onverwarmde modellen, op de zelfbedieningsbuffetten kunnen universele serviesstapelaars worden ingezet.

Bij alle universele serviesstapelaars kunnen geleidestangen op het stapelplatform worden gestoken, die een goede positionering van het serviesgoed in verschillende afmetingen garanderen.

De universele serviesstapelaar UST/57-28 is onverwarmd en heeft geen koelinrichting. Hij beschikt over gesloten zij- en kopwanden en zet serviesdelen voor het in porties verdelen van koude gerechten klaar.

De universele serviesstapelaar UST/57-28K is onverwarmd, maar bijzonder geschikt voor gebruik in koelhuizen. Hij is bestemd voor het klaarzetten van gekoeld serviesgoed voor het in porties verdelen van koude gerechten componenten. Koelgleuven aan zijden- en kopwanden zorgen in het koelhuis voor een snelle luchtverversing en veroorzaken een gelijkmatige verdeling van de koeling binnenin. De universele serviesstapelaar UST/57-28K kan ook ongekoeld worden gebruikt.

De verwarmde modellen USTH/57-28 (met roestvrijstalen verwarmingselement) en USTUH/57-28 (luchtverwarming) worden voornamelijk ingezet op het gebied van verwarmen en klaarzetten van serviesgoed voor de positionering van warme componenten. De modellen USTH/57-28 en USTUH/57-28 kunnen ook onverwarmd worden gebruikt.

De universele serviesstapelaar EUSTH/57-28 is bedoeld voor de inbouw in werkbladen. Het apparaat heeft een roestvrijstalen verwarmingselement en dient voor het stapelen, verwarmen en klaarzetten van serviesgoed voor het warm positioneren. Maar ook onverwarmd gebruik is mogelijk.

3.2 Gebruik volgens de toepassing

Universele serviesstapelaars zijn uitsluitend bedoeld voor het transport en de klaarzetten van schoon serviesgoed. Afhankelijk van het model kan het gebruikte serviesgoed ook gekoeld of verwarmd worden klaargezet.

De apparaten zijn voor het transport van rond of rechthoekig serviesgoed uit porselein of hardglas bestemd. Het transport van andere ladingen is niet toegestaan.

Het gebruik volgens de toepassingen is inclusief het voorgegeven proces, het aanhouden van de aangegeven specificaties, als ook het gebruik van de meegeleverde of extra verkrijgbare originele accessoires.

Ieder ander gebruik van de apparaten geldt als niet volgens de toepassing.

3.3 Onjuist gebruik

Als onjuist gebruik van universele serviesstapelaars geldt:

Het beladen van de universele serviesstapelaar met andere ladingen als aangegeven is niet toegestaan.

In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of staan.

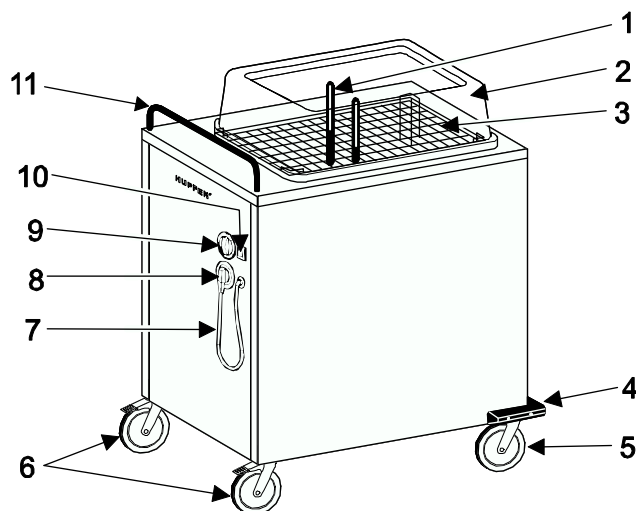
Het transport van personen is niet toegestaan.

Bovendien is voor verwarmde universele serviesstapelaars het gaar laten worden of warm houden van gerechten en het verwarmen van ruimtes niet toegestaan.

Schade door niet bedoeld gebruik leidt tot het vervallen van de aansprakelijkheid en de kwaliteitsgarantie.

3.4 Apparaatbeschrijving

3.4.1 Detailtekening



Afbeelding 1 Detailtekening USTH/57-28 en USTUH/57-28

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|---|
| 1 | Geleidendstangen van roestvrij staal | 7 | Aansluitkabel met netstekker* |
| 2 | Kunststof-afdekkap 57-28* | 8 | Stekkerhouder (loze stopcontact)* |
| 3 | Stapelplatform | 9 | Regelaar voor de instelling van de temperatuur* |
| 4 | Stootheroeken | 10 | Aan-/uitschakelaar* |
| 5 | Wielen zonder blokkeerrem | 11 | Duwhandgreep |
| 6 | Rollen met blokkeerremmen | | |

* alleen USTH/57-28 en USTUH/57-28

3.4.2 Apparaatbeschrijving

Universele serviesstapelaars zijn gemaakt van roestvrij staal en zijn in een zelfdragende constructie uitgevoerd.

De serviesdelen worden op een instelbare stapelplatform met verensysteem opgenomen. Door gebruik te maken van speciale veren worden de serviesdelen via de volledige stapelhoogte automatisch op een constant blijvende afpakhogte naar boven getransporteerd. Door op het stapelplatform ingestoken geleidendstangen kan verschillend groot serviesgoed veilig worden geleid en getransporteerd.

De stotheroeken bieden optimale bescherming tegen aanstoten in rijrichting en garanderen daarmee een bescherming tegen beschadiging aan alle zijden. Duwhandgrepen en hoekbeschermers zijn gemaakt van hoogwaardig, slagvast kunststof.

Bij verwarmde apparaten kan de temperatuur traploos worden ingesteld. De aan-/uitschakelaar met geïntegreerde weergavefunctie is vooraan aan de behuizing aangebracht. De bedrijfstoestand is van een afstand gemakkelijk te herkennen.

De afdekkap van kunststof is voor verwarmbare universele serviesstapelaars als standaardtoebehoren deel van de leveringsomvang. Afdekkappen beschermen het gebruikte serviesgoed zelfs bij langdurige opslag effectief tegen afkoeling. U reduceert de warmte afvoer naar boven en verkort de opwarmtijd resp. vertraagt het afkoelen van al opgewarmd servies.

3.4.3 Optionele, speciale accessoires

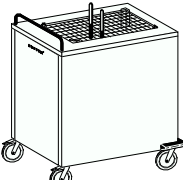
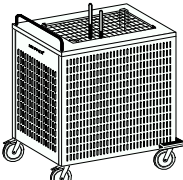
De volgende onderdelen zijn optioneel voor universele serviesstapelaars verkrijgbaar.



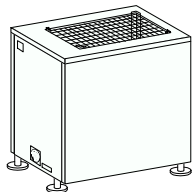
- Transparante afdekkap van polycarbonaat voor universele serviesstapelaars 57-28**
- Geleidingsstang van roestvrij staal, Ø 20 mm, boven afgerond en gesloten, met ringhouder rondom Ø 25 mm
- Edelstaal afdekkap voor universele serviesstapelaars 57-28. Bij gebruik van deze afdekkap kunnen alleen geleidestangen in de korte uitvoering worden geplaatst
- Geleidingsstang van roestvrij staal, Ø 20 mm, van boven afgerond en gesloten, met ringhouder rondom Ø 25 mm, in korte uitvoering voor universele serviesstapelaar 57-28 met roestvrijstalen afdekkap
- Staafhouder van roestvrij staal voor het bewaren van extra of ongebruikte geleidingsstangen, aan de voorkant gemonteerd
- Stootlijst rondom van stootvast kunststof
- Wielen van kunststof Ø = 125 mm, met of zonder blokkeerremmen, met plaatbevestiging
- Extra basis- en instelveren voor het verhogen van het draagvermogen van het stapelplatform

**Standaard bij USTH en USTUH

De artikelnummers van de speciale accessoires kunt u vinden in de onderdelencatalogus en in de bestellijsten online.

3.5 Apparaatgegevens

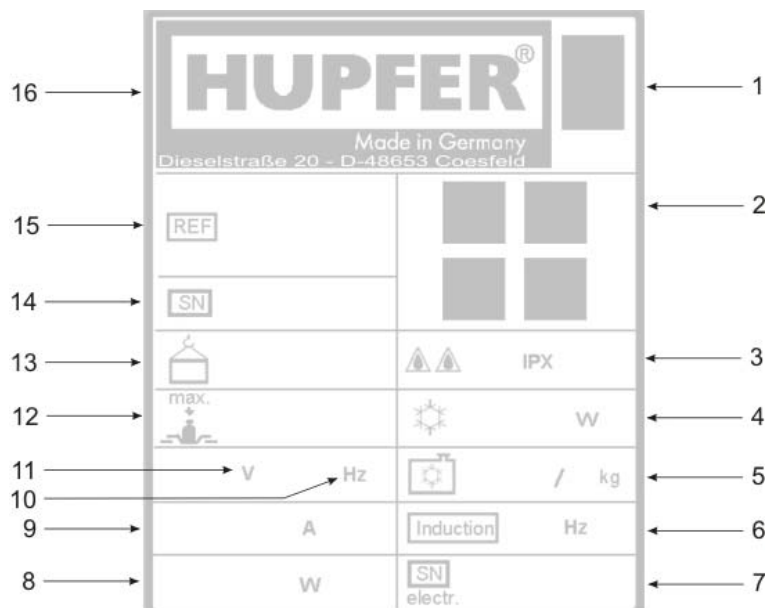
	Dim.	UST/57-28	UST/57-28K
Detailtekening			
			
		Universele serviesstapelaar, onverwarmd en zonder koelinrichting	Universele serviesstapelaar, onverwarmd en met koelinrichting
Eigen gewicht	kg	42	40
Laadvermogen	kg	158	170
Toegestaan totaalgewicht	kg	210	210
Inzet- en omgevingsvoorwaarden	°C	-20 tot +50	-20 tot +50
Onderstel	mm	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, Ø 125	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, Ø 125
Binnenschachtbekleding		van roestvrij staal, opzij links en rechts met verticale steunstangen, met kunststof bekleed	van roestvrij staal, opzij links en rechts met verticale steunstangen, met kunststof bekleed
Stapelplatform	mm	Roestvrijstalen rooster, bekleed met kunststof, 570 x 280	Roestvrijstalen rooster, bekleed met kunststof, 570 x 280
Stapelhoogte zonder afdekkap	mm	565	565
Stapelhoogte met afdekkap	mm	675	675
Grootte van het serviesgoed	cm	tussen 8 en 28 Ø resp. randlengte	tussen 8 en 28 Ø resp. randlengte
Aantal serviesstapels		tot 21, afhankelijk van de afmetingen van het serviesgoed	tot 21, afhankelijk van de afmetingen van het serviesgoed

	Dim.	USTH/57-28	USTUH/57-28	EUSTH/57-28
Detailtekening				
				
		Universele serviesstapelaar met roestvrijstalen verwarmingselement	Universele serviesstapelaar met luchtverwarming	Universele serviesstapelaar voor inbouw, met roestvrijstalen verwarmingselement
Eigen gewicht	kg	56	58	63
Laadvermogen	kg	154	152	147
Toegestaan totaalgewicht	kg	210	210	210
Inzet- en omgevingsvoorwaarden	°C	-20 tot +50	-20 tot +50	-20 tot +50
Onderstel	mm	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, Ø125	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, Ø125	-
Binnenschichtbekleding		van roestvrij staal, opzij links en rechts met verticale steunstangen, met kunststof bekleed	van roestvrij staal, opzij links en rechts met verticale steunstangen, met kunststof bekleed	van roestvrij staal, opzij links en rechts met verticale steunstangen, met kunststof bekleed
Stapelplatform	mm	Roestvrijstalen rooster, bekleed met kunststof, 570 x 280	Roestvrijstalen rooster, bekleed met kunststof, 570 x 280	Roestvrijstalen rooster, bekleed met kunststof, 570 x 280
Stapelhoogte zonder afdekkap	mm	565	565	565
Stapelhoogte met afdekkap	mm	675	675	675
Grootte van het serviesgoed	cm	tussen 8 en 28 Ø resp. randlengte	tussen 8 en 28 Ø resp. randlengte	tussen 8 en 28 Ø resp. randlengte
Aantal serviesstapels		tot 21, afhankelijk van de afmetingen van het serviesgoed	tot 21, afhankelijk van de afmetingen van het serviesgoed	tot 21, afhankelijk van de afmetingen van het serviesgoed
Elektrische aansluiting		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Aansluitwaarde	kW	1,0	1,5	1,0
Lengte van de aansluitleiding (spiraalleiding)	m	1,80	1,80	1,80
Beschermklasse		IPX5	IPX5	IPX5
Verwarming		Roestvrijstalen verwarmingselement	Luchtverwarming	Roestvrijstalen verwarmingselement
Thermische isolatie		keramische vlies	keramische vlies	keramische vlies
Thermostaatinstelling	°C	30 tot 115	30 tot 115	30 tot 115
Maximum serviesgoedtemperatuur	°C	85	100	85
Temperatuurregeling		traploos	traploos	traploos

Het betreffende goedkeuringsmerk vindt u op onze homepage onder www.hupfer.de.

3.6 Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat.



Afbeelding 2 Typeplaatje

1	Afgedankte apparaten afvalverwerking	9	Nominale stroom
2	Certificaten/label	10	Frequentie
3	Beschermklasse	11	Nominale spanning
4	Koelvermogen	12	Laadvermogen
5	Koelmiddel	13	Eigen gewicht
6	Inductiefrequentie	14	Serienummer/ordernummer
7	Elektr. serienummer	15	Artikel en korte benaming
8	Elektr. vermogen	16	Fabrikant

4 Transport, montage, inbedrijfstelling en stillegging

4.1 Transport

VOORZICHTIG

Schade aan het apparaat door een ondeskundig transport



Wanneer apparaten worden vervoerd met hulpmiddelen zoals een vrachtwagen dienen ze te worden beveiligd. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

Wanneer apparaten niet voldoende worden beveiligd, kan dat tot schade aan het apparaat en tot lichamelijke letsels door beknelling leiden.

Tijdens het transport afzonderlijk opgestelde apparaten beveiligen met geschikte transportbeveiligingen.

4.2 Montage (alleen EUSTH/57-28)

GEVAAR

Gevaar door elektrische spanning



Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden.

Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien of door geautoriseerde vakmannen onder leiding en toezicht van een elektricien, in overeenstemming met de elektrotechnische regels.

VOORZICHTIG

Onbedekte veren



Bij handmatig naar beneden drukken van het stapelplatform zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.

Druk het stapelplatform nooit handmatig naar beneden.

Wees voorzichtig bij het aan- en losshaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.

VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakken



De binnenkanten van verwarmbare apparaten en de bodemplaten kunnen na gebruik heet zijn. Verwarmbare apparaten mogen niet in contact met licht ontbrandbare materialen komen.

Breng thermisch isolerende platen rondom het apparaat aan. Zorg er voor, dat er voldoende plaats tussen behuizing en afdekking voor de luchtcirculatie bestaat.

OPMERKING

Positie van de voedingscontactdoos

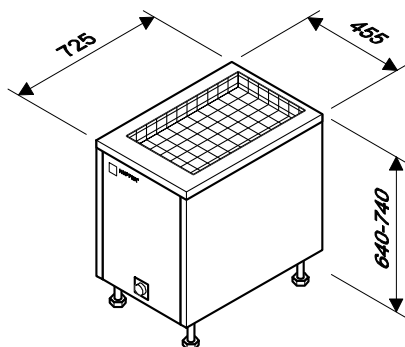
De ter plaatse aanwezige voedingscontactdoos moet altijd bereikbaar zijn, daarmee eventueel de netstekker van het apparaat eruit getrokken kan worden.

OPMERKING

Apparaten standplaats

De EUSTH/57-28 is een inbouwapparaat en mag alleen omgebouwd, resp. ingebouwd (bijv. in een kast) in bedrijf worden genomen.

De volgende paragraaf beschrijft de montage van het inbouwapparaat.



Afbeelding 3 EUSTH/57-28 met afmetingen in mm

Het inbouwapparaat wordt geleverd inclusief een aansluitkabelset met bedradingsschema. De set bestaat uit een ter plaatse aanwezige aansluitkabel met stekker met randaarde en een aansluitkabel met apparaatstekker behorende bij het apparaat. De aansluitkabels zijn door de aan-/uitschakelaar met geïntegreerd controlelampje verbonden.

Eveneens meegeleverd zijn 4 schroefdraadafdekkingen voor de schroefpoten van de EUSTH/57-28.

Stap 1 – Voorbereiden

- De uitsparingen in het werkblad en in de afdekking aan de voorzijde overeenkomstig aan de aangegeven maten vervaardigen.

Uitsparingmaat voor schakelaar en buffet in mm volgens de tekening

- De beschermfolie van de platen verwijderen.

Stap 2 – Inbouwen

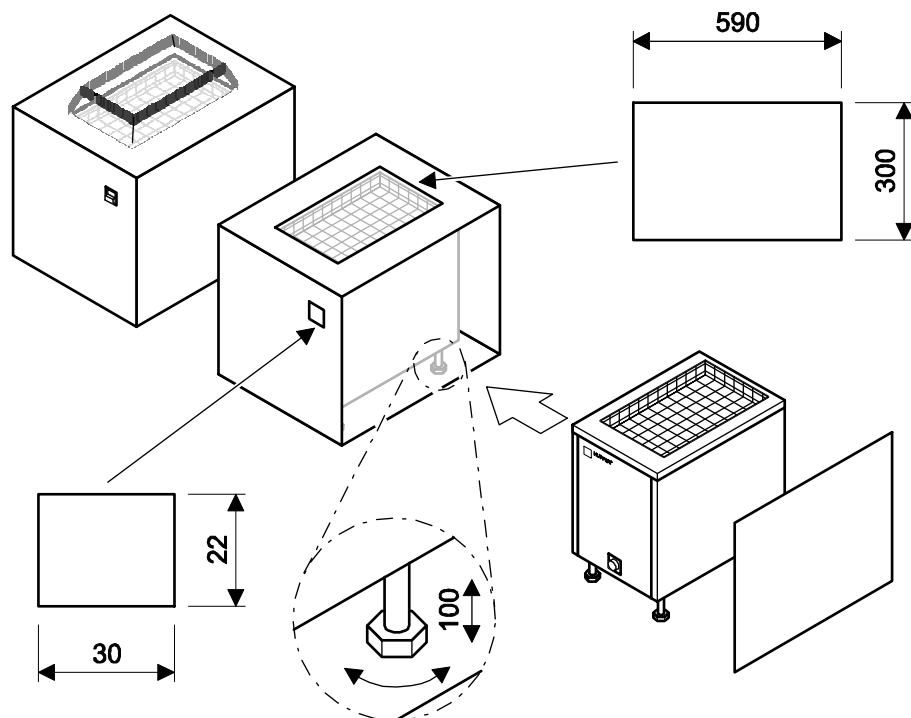
OPMERKING

Voorinstelling van de bedrijfstemperatuur

In tegenstelling tot mobiele apparaten, waarbij de schakelaar en regelaar naast elkaar zijn geplaatst, kan de schakelaar van het inbouwapparaat op een willekeurig plek aan de voorzijde worden geplaatst.

De regelaar is na de inbouw eventueel voor de bediening niet meer toegankelijk. Let u erop, de regelaar voor de inbouw op de gewenste temperatuur in te stellen.

- De in hoogte verstelbare schroefpoten zó instellen, dat het apparaat onder het werkblad kan worden geschoven.
- Het apparaat goed passend onder de balie-uitsparing schuiven en de schroefpoten instellen.
- De stapelschacht met de 4 hoekgeleiders in de werkbladuitsparing fixeren.



Afbeelding 4 Montage-instructie EUSTH/57-28

Stap 3 – Aansluiten

OPMERKING

Positie van de voedingscontactdoos

De ter plaatse aanwezige voedingscontactdoos moet altijd bereikbaar zijn, daarmee eventueel de netstekker van het apparaat eruit getrokken kan worden.

- Het apparaat volgens bedradingschema aansluiten.
- 4 schroefdraadafdekkingen op de draadeinden van de schroefpoten binnenin de EUSTH/57-28 plaatsen.
- Thermisch geïsoleerde platen om het apparaat heen aanbrengen.

Het apparaat is klaar voor de inbedrijfstelling.

4.3 Inbedrijfstelling

Voor het eerste gebruik van het apparaat de beschermfolie van de platen verwijderen.

INFO	Afvalverwerking van het verpakkingsmateriaal
	Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclingmateriaal en kan overeenkomstig worden verwijderd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke afvalverwerking verantwoordelijke er mee in worden betrokken

Voor de inbedrijfstelling moet worden gecontroleerd, of het apparaat goed functioneert.

Het volgende moet apart worden gecontroleerd:

- Bij alle apparaten (m.u.v. EUSTH/57-28): de functie van de blokkeerremmen.
- Bij verwarmde apparaten: de functie van de bedieningselementen en de verwarming.
- Bij inbouwapparaten: Bereikbaarheid van de in-/uitschakelaar en van de netstekker

Het apparaat moet schoon en droog zijn voor de inbedrijfstelling.

4.4 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in droge en vorstvrije omgeving plaats vinden. De universele serviesstapelaar moet met geschikt afdek materiaal tegen stof worden beschermd.

De universele serviesstapelaar moet aan de opslagplaats alle 6 maanden op schade door corrosie worden onderzocht.

OPMERKING	Condenswatervorming
	Zorg voor een goede ventilatie in de opslagplaats en vermijd grote temperatuurschommelingen, zodat er geen condenswater kan worden gevormd.

Als het apparaat weer in gebruik wordt genomen, moet het schoon en droog zijn.

Wordt de universele serviesstapelaar verwerkt, dan moeten alle verwarmvoorzieningen (zover aanwezig) veilig en volledig worden verwijderd, de bruikbare materialen moeten in overeenstemming met de plaatselijke afvalverwerkingsverordeningen worden gescheiden en het milieu niet belastend worden gedeponeerd. Hiervoor moet in ieder geval overleg worden gepleegd met de plaatselijke verantwoordelijke voor de afvalverwerking.

5 Bediening

VOORZICHTIG

Onbedekte veren



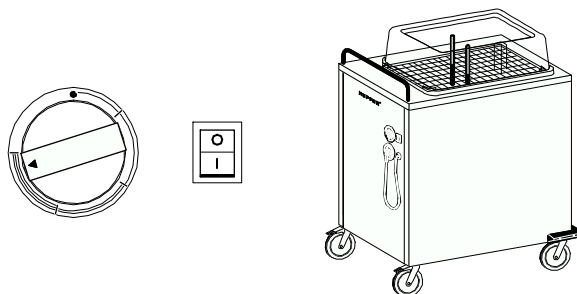
Bij handmatig naar beneden drukken van het stapelplatform zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.

Druk het stapelplatform nooit handmatig naar beneden.

Wees voorzichtig bij het aan- en losmaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.

5.1 Plaats en functies van de bedieningselementen

De bedieningselementen bevinden zich bij verwarmde universele serviesstapelaars voor aan de behuizing.



Afbeelding 5

Bedieningselementen van de USTH/57-28 en USTUH/57-28

Aan de regelaar kan de gewenste temperatuur worden ingesteld. Binnen de 4 vermogenbereiken is een traploze instelling mogelijk. Daarnaast is de aan- / uitschakelaar van het apparaat geplaatst. In de schakelaar is een lichtweergave voor de bedrijfsgeredheid geïntegreerd.

5.2 Instelling van het stapelplatform

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



De binnenkanten van verwarmbare apparaten en de bodemplaten kunnen na het bedrijf heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af.

Laat u het apparaat voor het instellen van het stapelplatform met eraf genomen afdekkappen voldoende lang afkoelen.

De instellingen van het stapelplatform mogen alleen aan uitgeschakelde, van de stroomvoorzorging gescheiden apparaten in de afgekoelde toestand (ruimtetemperatuur) worden uitgevoerd.

In ieder geval moet bij verandering van één van de volgende serviesparameters een wijziging worden doorgevoerd: Diameter resp. randlengte, hoogte, stapelhoogte en gewicht.

5.2.1 Instelling van de veren

VOORZICHTIG	Gevaar voor materiële schade en persoonlijk letsel door verkeerde instellingen
	<p>Indien de stapel niet hoog genoeg is dan kunt u bij het afpakken uw vingers verwonden of kneuzen.</p> <p>Bij het overschrijden van de afpakhoogte bestaat gevaar voor ongevallen en letsel door omvallen van de serviesstapel en serviesbreuk.</p> <p>Wees voorzichtig bij het eruit nemen en terugplaatsen van het stapelplatform, bij verkeerde handelingen bestaat gevaar voor beknelling.</p> <p>Bij de veerinstelling goed opletten dat er geen scherpe punten bevinden, speciaal aan het uiteinde van de trekveren. Ga daarom voorzichtig te werk.</p>
VOORZICHTIG	Letselgevaar
	<p>Wees voorzichtig bij het aan- en losshaken van de veren.</p> <p>Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.</p>

Voor het beladen van het apparaat moet de afpakhoogte aan het soort servies worden aangepast. De instelling van de afpakhoogte volgt d.m.v. in- resp. losshaken van trekveren.

De afpakhoogte moet zo zijn ingesteld, dat de bovenste serviesdelen over de volledige stapelhoogte op een constante hoogte van 1,5 tot 2,5 cm over de behuizingbovenkant constant naar boven worden vervoerd.

Stap 1 - Controle van de veerinstelling

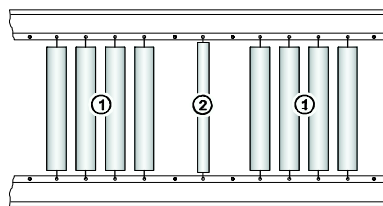
- Voor het testen van de afpakhoogte een stapel met 15 tot 20 delen op het stapelplatform plaatsen.
- Reactie afwachten.

Ligt de afpakhoogte van de serviesstapel ca. 2 cm boven de apparatenbovenkant, dan is het verensysteem juist ingesteld.

Zakt de stapel iets of helemaal niet, dan moet de veerinstelling als volgt worden aangepast.

Stap 2 - Veranderen van de veerinstelling

De instelling van de afpakhoogte volgt d.m.v. het aan- of losshaken van trekveren aan de 2 bevestigingspunten. De veren zijn in groepen van 9 met telkens 8 sterke basisveren (1) en 1 zwakkere instelveer (2) ingedeeld.



Afbeelding 6 Bevestigingspunt met trekveren

Is de afpakhoogte te hoog, moeten instelveren worden losgehaakt.

Is de afpakhoogte te laag, moeten instelveren worden ingehaakt.

Werkwijze:

- Geplaatste serviesdelen verwijderen (voor zover aanwezig).
- Geplaatste geleidestangen verwijderen (voor zover aanwezig).
- Het stapelplatform gelijkmatig optillen en op het apparaat zetten. Vervolgens het stapelplatform met beide handen vastpakken en op een geschikte plek neerzetten.
- Instelveren gelijkmatig uit de veergroepen in- resp. losshaken.

- Bij voorkeur alleen de dunne instelveren losmaken. De basisveren indien mogelijk altijd vast laten. De veren altijd aan de onderzijde losmaken.
- Vervolgens het stapelplatform met de korfopening weer naar onderen plaatsen. Bij correct geplaatst stapelplatform moeten de geleiderollen naar het binnenste gedeelte van het apparaat wijzen, omdat het serviesgoed anders verontreinigd kan worden.

Beide stappen moeten zó vaak worden herhaald, tot de afpakhoogte in het bereik van 1,5 tot 2,5 cm ligt. Indien steeds hetzelfde soort servies wordt gebruikt dan hoeft deze instelling van de afpakhoogte slechts eenmalig te worden doorgevoerd.

VOORZICHTIG	Brandgevaar
	Als het stapelplatform met de korfopening naar boven wordt geplaatst, leidt dit bij verwarmde apparaten tot een thermisch geïnduceerde beschadiging van de kunststof bekleding van de steunstangen en brandgevaar. Plaats het stapelplatform altijd met de korfopening naar beneden.

OPMERKING	Indeling van de veren
	Voor het probleemloos functioneren van de geleiding van het stapelplatform is een symmetrische veergroepering tussen de bevestigingspunten noodzakelijk. Binnen een bevestigingspunt is een iets asymmetrisch indeling van de veren geen probleem.

OPMERKING	Maximum draagvermogen
	De stapelplatformen zijn ingesteld op een maximaal draagvermogen van 100 kg, die voor de meeste soorten servies volkomen genoeg zijn. In uitzonderlijke gevallen (bijv. borden van gehard glas en sommige menu- resp. dienbladen) is het aanwezige aantal veren onvoldoende en moeten er veren worden bijgeplaatst.

5.2.2 Instelling van de geleidestangen

VOORZICHTIG	gevaar voor letsel en materiële schade door ondeskundig ingestelde geleidestangen
	Bij te wijd ingestelde serviesgeleidingen kan de serviesstapel door de mogelijke hoge hellingshoek onder de bovenplaat vast komen te zitten en bij het losmaken kan het bedienpersoneel zich verwonden. Bovendien vormt een wankel serviesstapel bij het transport een onbalans en wordt het rijvermogen van de universele serviesstapelaar negatief beïnvloed. Bij te eng ingestelde serviesgeleidingen kunnen serviesdelen klem komen te zitten en door plotseling losraken kunnen personen zich verwonden. Beweeg het apparaat niet met ondeskundig ingestelde serviesgeleidingen. Stel de serviesgeleidingen correct in.

Het stapelplatform wordt uitsluitend in de schachthoeken met wentellagers geleid en beweegt volledig onafhankelijk van de geleidestangen.

De posities van de geleidestangen moeten voor het beladen op de afmetingen van de serviesdelen worden aangepast.

- Afdekkap eraf nemen en neerleggen.
- Alle geleidestangen uit de insteekpunten verwijderen en op een schone en droge plek neerleggen, zorgvuldig reinigen voordat ze weer worden geplaatst.
- Serviesgoed voor het aanpassen op het stapelplatform plaatsen.
- De geleidestangen op de hiervoor voorziene insteekplekken plaatsen.

- De geleidestangen met de ringhouder rondom naar onderen zo insteken dat de afstand tussen de serviesstapels en de stangen zo klein mogelijk is. Let op een gelijkmatige afstand ten opzichte van de binnenschichtbekleding.
- De geleidestangen kunnen achterwege worden gelaten als de serviesstapels elkaar steun bieden.

OPMERKING

Gebruik van korte geleidestangen

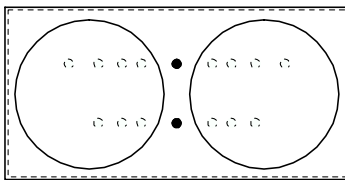
Bij gebruik van roestvrijstalen afdekkappen kunnen alleen geleidestangen in de korte uitvoering worden geplaatst.

5.2.3 Plaatsingsvoorbeelden voor serviesstapels

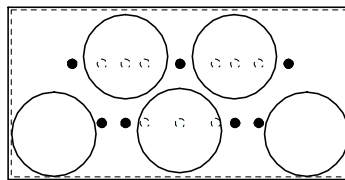
De volgende afbeeldingen verduidelijken de insteekpunten van de geleidestangen.

In de afbeeldingen zijn ongebruikte of door serviesgoed bedekte insteekpunten wit weergegeven. Insteekpunten met ingestoken geleidestangen zijn zwart weergegeven.

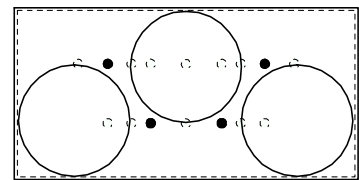
Voorbeelden voor serviestoewijzing bij de universele serviesstapelaar



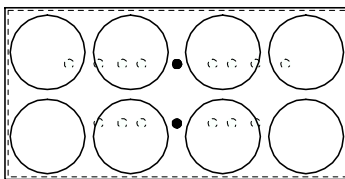
Borden en menuschotels
Ø28 cm, Ø27 cm, Ø26 cm, Ø25 cm,
Ø24 cm



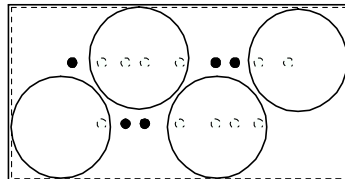
Schalen voor soepen en
bijgerechten
Ø15 cm



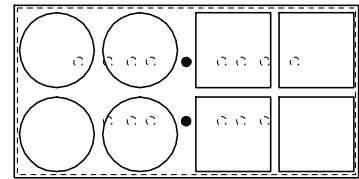
Schalen voor eenpansgerechten, soepen
en bijgerechten
Ø19 cm en Ø18 cm



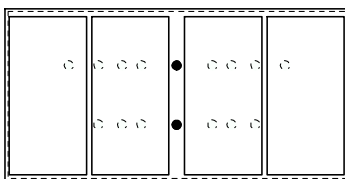
Schalen voor soepen en
bijgerechten
Ø14 cm, Ø13 cm, Ø12 cm



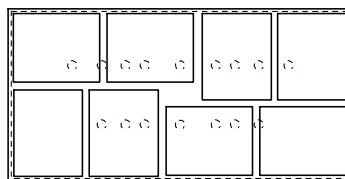
Schalen voor soepen en
eenpansgerechten
Ø17 cm



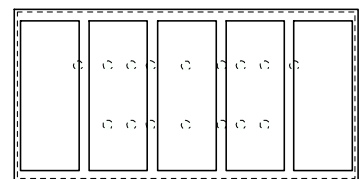
Schalen voor bijgerechten
Ø14 cm, 12 x 12 cm



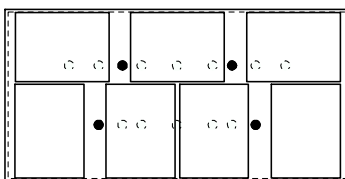
Dienbladen
26 x 13 cm



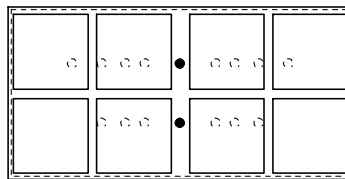
Schalen voor bijgerechten
15 x 12 cm



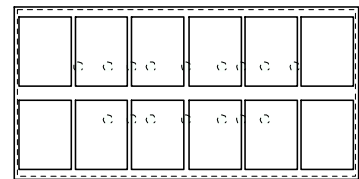
Dienbladen
25 x 10 cm, 24 x 10 cm



Bladen
16 x 12 cm



Schalen voor bijgerechten
12 x 12 cm



Schalen voor bijgerechten
12 x 9 cm

5.2.4 Capaciteitsberekening voor universele serviesstapelaars

De totale capaciteit van de universele serviesstapelaar is afhankelijk van het ingezette soort servies en van het aantal serviesstapels.

Door alle grote fabrikanten worden de noodzakelijke gegevens voor het berekenen van de capaciteit als volgt aangegeven:

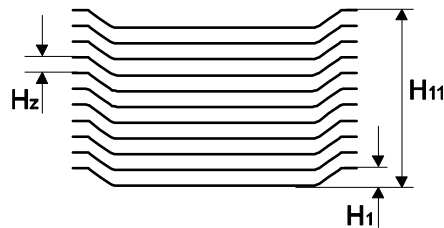
$$H_z = \frac{(H_n - H_1)}{n-1}$$

H_z : tussen stapelhoogte
 H_1 : hoogte van het eerste serviesdeel
 H_n : hoogte van n serviesdelen
 n : aantal serviesdelen

Samen met de stapelhoogte H_s van de universele serviesstapelaar kan de capaciteit per serviesstapel worden berekend:

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

K : Delen per serviesstapel
 H_s : Stapelhoogte van de universele serviesstapelaar



Afbeelding 7 Tussenstapel hoogte HZ bij 11 serviesdelen

Voorbeeld:

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

$H_1 = 28 \text{ mm}$: hoogte van het eerste serviesdeel
 $H_{11} = 140 \text{ mm}$: hoogte van 11 serviesdelen
 $t = 11$: aantal serviesdelen
 $H_s = 565 \text{ mm}$: Stapelhoogte

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

Er kunnen dus 54 delen op een positie worden gestapeld.


5.3 Gebruik

Het apparaat moet schoon en droog zijn voor de inbedrijfstelling.

Voor werkbegin moet steeds worden gecontroleerd, of de ter inzet komende universele serviesstapelaar voor het te gebruiken serviesgoed correct is ingesteld.

- De correcte afpakhoogte moet gegarandeerd zijn, zodat het noch tot verwondingen noch tot verkeerde houdingen bij uw medewerkers of tot serviesbreuk kan leiden.
- Bij onverwarmde apparaten moet worden gecontroleerd of het servies geschikt is en de stapels steun bieden aan elkaar.
- De verticale geleiding van het serviesgoed moet gecontroleerd worden, zodat het bedieningspersoneel niet in gevaar komt door te wijd of te nauw ingestelde serviesgeleidingen.
- De aan-uitschakelaar moet te aller tijden bereikbaar zijn.

5.3.1 Apparaat inschakelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	<p>Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden.</p> <p>Gebruik alleen de daarvoor bestemde stekkerverbinding. Het apparaat mag niet bij beschadigde aansluitleiding of zichtbare beschadigingen worden bedreven.</p> <p>Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien of door geautoriseerde vakmensen onder leiding en toezicht van een elektricien, in overeenstemming met de elektrotechnische regels.</p>

OPMERKING	Verwarmbare apparaten
	Delen van deze paragraaf zijn alleen bedoeld voor verwarmbare apparaten en hebben geen belang voor de onverwarmde apparaten.

- Stapelschacht met afdekkap afdekken, om warmteverlies te voorkomen.
- Netstekker in geschikt stopcontact steken.
- Apparaat inschakelen met de aan-/uitschakelaar. Het indicatielampje in deze schakelaar gaat branden.
- Met de regelaar de gewenste temperatuur instellen. Binnen de 4 vermogenbereiken is een traploze instelling mogelijk.

OPMERKING	Serviesgoedtemperatuur
	Afhankelijk van het aantal en de rangschikking van de serviesstapels wordt de gewenste temperatuur van het serviesgoed bij geplaatste afdekkap en een serviesgoed-uitgangstemperatuur van minstens 15 °C na 3 tot 5 uur bereikt.

5.3.2 Apparaat vullen

OPMERKING	Beladen
	<p>Voor het plaatsen van de borden moeten de geleidestangen en de stapelhoogte correct zijn ingesteld.</p> <p>Plaats de borden afzonderlijk of in kleinere, veilige handzame stapels.</p>

Serviesgoed plaatsen

- De stapels afwisselend en gelijkmatig vullen.
- De eerste delen op het midden van de stapelplekken plaatsen en langzaam laten zakken.
- De overige delen goed passend op de al in het apparaat aanwezige delen plaatsen.
- Bij apparaten zonder afdekkappen is de maximale belading dan bereikt, wanneer zich de bovenzijde van de serviesstapel ongeveer 2 cm boven de bovenkant van het apparaat bevinden.

OPMERKING	Vulstand
	Bij apparaten met afdekkap is een hogere vulstand mogelijk. Afhankelijk van de eigenstabiliteit van de delen kan tot aan de onderkant van de afdekkap worden gestapeld. Echter kunnen in verwarmbare apparaten de serviesdelen boven de bovenkant van het apparaat niet op de gewenste temperatuur worden verwarmd.

Serviesgoed verwijderen

WAARSCHUWING

Gevaar door verbrandingen



Bij verwarmbare apparaten kunnen de serviesgoed temperaturen hoger worden als de toegestane maximumtemperaturen van 65°C voor apparaatoppervlakken die aangeraakt kunnen worden.

Grijpt u nooit tijdens het bedrijf in het apparaat of raakt u het verwarmingselement nooit met de vingers aan.

Draag altijd beschermhandschoenen bij de uitgave van heet serviesgoed.

- Afdekkap eraf nemen en neerleggen.
- Serviesdelen gelijkmatig van iedere stapel nemen, om een schuine stand van het stapelplatform te voorkomen.
- Afdekkap er weer opzetten.

OPMERKING

Gebruik van de afdekkap

Met de afdekkap is ook bij langere tussenopslag een effectieve bescherming tegen stof en condenswater gegarandeerd. Bij verwarmde apparaten reduceert de geplaatste afdekkap de warmte afvoer naar boven en verkort de opwarmtijd van het ingezette serviesgoed resp. vertraagt het afkoelen van al opgewarmd serviesgoed. Een spleet tussen afdekkap en de bovenplaat van het apparaat kan al tot duidelijke energieverliezen leiden door afvalwarmte, tot een reducering van de maximale serviestemperatuur en zodoende tot een verlenging van de opwarmtijd leiden.

OPMERKING

Apparaten met koelgleuven

De apparaten zijn voor het klaarzetten van gekoeld serviesgoed bestemd. De gevulde apparaten moeten voor dit doel meerdere uren in koelhuizen verblijven. De duur van het koelen hangt af van de uitgangstemperatuur van het serviesgoed, van de koelhuistemperatuur en van de gewenste serviestemperatuur. De apparaten moeten altijd vrij in de ruimte staan, zodat een optimale luchtcirculatie door vrije convectie in en om de apparaten gegarandeerd is.

5.3.3 Apparaat bewegen

USTH/57-28 of USTUH/57-28:

- Regelaar uitzetten.
- Apparaat uitschakelen met de aan-/uitschakelaar.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Beide blokkeerremmen losmaken.
- Apparaat aan de duwhandgrepen vastpakken en naar de bestemming verplaatsen.
- Op de plaats van bestemming aangekomen de blokkeerremmen weer vastzetten om weggrollen van de wagen te voorkomen.
- Netstekker in geschikte veiligheidswandcontactdoos steken.
- Apparaat inschakelen met de aan-/uitschakelaar.
- Met de regelaar de gewenste temperatuur instellen.

UST/57-28 of UST/57-28K:

- Beide blokkeerremmen losmaken.
- Apparaat aan de duwhandgrepen vastpakken en naar de bestemming verplaatsen.
- Op de plaats van bestemming aangekomen de blokkeerremmen weer vastzetten om weggrollen van de wagen te voorkomen.

5.4 Maatregelen voor het bedrijfseinde

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



De binnenkanten van het apparaat en de bodemplaten kunnen na het bedrijf heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af.

Laat het apparaat voor de reiniging met afgenomen afdekkap lang genoeg afkoelen en draag geschikte beschermhandschoenen.

USTH/57-28 of USTUH/57-28:

- Op de plaats van bestemming aangekomen de blokkeerremmen weer vastzetten om weggrollen van de wagen te voorkomen.
- Regelaar uitzetten.
- Apparaat uitschakelen met de aan-/uitschakelaar.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.

UST/57-28 of UST/57-28K:

- Op de plaats van bestemming aangekomen de blokkeerremmen weer vastzetten om weggrollen van de wagen te voorkomen.

6 Opsporing en oplossing van storingen

6.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. Neem voor begin van het zoeken van de storing het apparaat van het net. Trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	De binnenkanten van een verwarmd apparaat en de bodemplaten kunnen bij het bedrijf heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat bij een storing met afgenomen afdekkap afkoelen en draag geschikte beschermhandschoenen.
VOORZICHTIG	Onbedekte veren
	Bij handmatig naar beneden drukken van het stapelplatform zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken. Druk het stapelplatform nooit handmatig naar beneden. Wees voorzichtig bij het aan- en losshaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.

6.2 Aanwijzingen voor de oplossing van storingen

Controleert u a.u.b. eerst, of er een bedieningsfout is gemaakt. Enkele storingen kunt u zelf verhelpen.

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakpersoneel worden uitgevoerd. Indien u een storing wilt melden of onderdelen nodig heeft dan dient u de gegevens van het typeplaatje paraat te hebben.

Defecte onderdelen mogen uitsluitend door originele onderdelen worden vervangen.

Door een regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat worden bedrijfsstoringen voorkomen en wordt de veiligheid verhoogd. Inspectie- en onderhoudsintervallen zijn sterk afhankelijk van de intensiteit van het gebruik. Neem contact op met de klantenservice van uw dealer.

6.3 Fout- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt.	Verwarming defect	Apparaat buiten werking zetten, van geautoriseerd vakkundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren.
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt niet.	In het gebouw aanwezige zekering defect.	Zekering controleren en eventueel repareren.
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt niet.	Aan-/uitschakelaar defect.	Apparaat door trekken van de netstekker van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt niet.	Aansluitkabel of netstekker defect	Apparaat door trekken van de netstekker van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren.
Apparaat wordt warm, controlelampje brandt niet.	Controlelampje defect.	Apparaat buiten werking zetten, van geautoriseerd vakkundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren.
Apparaat wordt warm, controlelampje brandt niet.	Schakelcircuit defect.	Apparaat buiten werking zetten, van geautoriseerd vakkundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren.
Stapelplatform transporteert ook bij geringe lading geen borden meer op afpakhoogte.	Veerbreuk	Defecte veren door nieuwe veren vervangen.
Blokkeerremmen functioneren niet meer.	Blokkeerremmen versleten	Blokkeerremmen vernieuwen of defecte rollen vervangen.

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	<p>Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden, met de dood tot gevolg.</p> <p>Trek voor het begin van de reiniging van het apparaat de stekker uit het stopcontact. Trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.</p>
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	<p>De binnenkanten van het apparaat en de bodemplaten kunnen na het bedrijf heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af.</p> <p>Laat het apparaat voor de reiniging met afgenomen afdekkappen lang genoeg afkoelen en draag geschikte beschermhandschoenen.</p>
VOORZICHTIG	Onbedekte veren
	<p>Bij handmatig naar beneden drukken van het stapelplatform zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.</p> <p>Druk het stapelplatform nooit handmatig naar beneden.</p> <p>Wees voorzichtig bij het aan- en losshaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.</p>
VOORZICHTIG	Niet met stromend water reinigen
	<p>Het apparaat mag niet met stromend water, dampstraal- of hogedrukreinigers worden schoon gemaakt. Als er in de omgeving werkzaamheden met dampstraal- of hogedrukreinigers staan gepland, moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en losgekoppeld van het elektriciteitsnet</p>

7.2 Maatregelen inzake hygiëne

Het juiste gedrag van het bedieningspersoneel is doorslaggevend voor een optimale hygiëne. Alle personen moeten voldoende geïnformeerd zijn over de lokaal geldende hygiënevoorschriften, en deze voorschriften in acht nemen en opvolgen.

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed hoesten of niezen.

7.3 Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet dagelijks droog gereinigd of met een "nevelvochtige" doek worden afgewreven. Na een vochtige reiniging goed drogen, om schimmelvorming, ongecontroleerde vorming van bacteriën en daardoor mogelijke besmetting van het serviesgoed te vermijden.

De bodemafloop onder de stapelschacht is bestemd voor het verwijderen van serviesbreuk of voor voorwerpen die per ongeluk in het apparaat gevallen zijn.

De kunststof afdekkappen kunnen handmatig met een vochtige doek worden gereinigd. Bij een ernstige verontreiniging is ook de reiniging in een industriële serviesspoelmachine mogelijk. Er moeten voor polycarbonaat geschikte handelsgebruikelijke spoel- en glansspoelmiddel worden gebruikt.

Roestrijstalen afdekkappen met de hand met een vochtige doek reinigen. Daarna goed laten drogen.

7.4 Speciale onderhoudsinstructies

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal is gebaseerd op een passieve laag die aan de oppervlakte wordt gevormd bij de toevoer van zuurstof. De zuurstof in de lucht is reeds voldoende voor de vorming van deze passieve laag, die ervoor zorgt dat mechanisch ontstane storingen vanzelf hersteld kunnen worden.

De passieve laag wordt sneller hersteld of opnieuw gevormd als het staal in aanraking komt met zuurstofhoudend water. De passieve laag kan chemisch beschadigd of vernietigd worden door producten met een reducerende (zuurstofverbruikende) werking wanneer deze in geconcentreerde vorm of bij hoge temperaturen in contact treden met het staal.

Voorbeelden van dergelijke agressieve stoffen zijn:

- zout- en zwavelhoudende stoffen
- chloriden (zouten)
- kruidenconcentraten (zoals mosterd, azijnessence, kruidenblokjes, keukenzoutoplossingen)

Bovendien kunnen beschadigingen ook ontstaan door:

- externe roest (bijv. van andere onderdelen, gereedschappen of vliegroest)
- ijzerdeeltjes (bijv. slijpstof)
- contact met non-ferrometalen (elementenvorming)
- gebrek aan zuurstof (bijv. geen luchttoevoer, zuurstofarm water).

Algemene richtlijnen voor de behandeling van apparaten van "roestvrij edelstaal":

- Houd het oppervlak van apparaten in roestvrij staal steeds schoon en toegankelijk voor lucht.
- Gebruik in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Gebruik geen blekende en chloorhoudende reinigingsmiddelen bij de reiniging.
- Verwijder dagelijks kalk- vet- zetmeel- en eiwitlagen bij de reiniging. Onder deze lagen kan door een gebrekkige luchttoevoer corrosie ontstaan.
- Verwijder na elke reiniging alle reinigingsmiddelrestanten door grondig afvegen met veel vers water. Daarna moet het oppervlak zorgvuldig worden afgedroogd.
- Breng onderdelen van roestvrij staal niet langer dan werkelijk nodig in contact met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten, enz. Ook zuurdampen die ontstaan bij het schoonmaken van tegels bevorderen de corrosie van "roestvrij edelstaal".
- Vermijd beschadigingen van het oppervlak in roestvrij staal, in het bijzonder door andere metalen dan roestvrij staal.
- Door dit contact worden immers zeer kleine chemische deeltjes gevormd, die corrosie kunnen veroorzaken. Contact met ijzer en staal dient in ieder geval te worden vermeden, omdat dat tot externe roest leidt. Wanneer roestvrij staal in aanraking komt met ijzer (staalwol, spanen uit leidingen, ijzerhoudend water), kan dat tot corrosie leiden. Gebruik daarom uitsluitend rvs-wol of borstels met natuur-, kunststof- of rvs-haren voor de mechanische reiniging. Staalwol of borstels met haren van ongelegeerd staal leiden tot externe roest door afslijting.

8 Reserveonderdelen en toebehoren

8.1 Inleiding

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakpersoneel worden uitgevoerd.

Defecte onderdelen mogen uitsluitend door originele onderdelen worden vervangen.

Gelieve bij servicekwesties en bij de bestelling van reserveonderdelen altijd de gegevens op het typeplaatje en de overeenstemmende artikelnummers te vermelden.

8.2 Lijst van reserveonderdelen en toebehoren

UST/57-28 en UST/57-28K

0191124358	Geleidekoker	Edelst Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Basiskorf	Edelst 580/290/148 - ET	Kunststof geplastificeerd zilvergrijs
014041030	Geleidingsrol	(Ø24mm) v. basiskorf	(Verpakkingsinhoud 8 stuk)
014040164	Trekveer	Edelst 5gr Ø1,0/Ø12/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014002110	Stoelhoeken	cpl. set	(Verpakkingsinhoud 4 stuk)
014046041	Beugelgreep	Aluminium 26/417/57 m draad M8 zwart	
014000402	Zwenkwiel	Ø 125 mb plaat, kogellager, kunststof	
014000401	Zwenkwiel	Ø 125 plaat, kogellager, kunststof	
014122075	Afdekkap	PC 603/313/120/4 - ET	

USTH/57-28 en USTUH/57-28

014002170-01	Thermostaat	Schakelmodule, compleet	
0191148605	Loze stekkerbus	Ø75/43 zw cpl	
014001300	Aan/uitschakelaar	m. frame, spatbesch.	
014040011-01	Thermostaat	30-115°C - ET	
014001081	Spiraalkabel	3G1,0/1600 WS-DE FH met hoekstekker	
014001202	Temperatuurbegrenzer	1 set 105 graad	(Verpakkingsinhoud 3 stuk)
014001122	Verwarming	Edelst 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014001107	Verwarming	Edelst 230V 1500W Ø6,5 UL - ET	
014001013	Hete lucht ventilator	240V/50HzR2K150AC037	
0191124358	Geleidekoker	Edelst Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Basiskorf	Edelst 580/290/148 - ET	Kunststof geplastificeerd zilvergrijs
014040164	Trekveer	Edelst 5gr Ø1,0/Ø12/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014002110	Stoelhoeken	cpl. set	(Verpakkingsinhoud 4 stuk)
014046041	Beugelgreep	Aluminium 26/417/57 m draad M8 zwart	
014000402	Zwenkwiel	Ø 125 mb plaat, kogellager, kunststof	
014000401	Zwenkwiel	Ø 125 plaat, kogellager, kunststof	
014122075	Afdekkap	PC 603/313/120/4 - ET	

EUSTH/57-28

014128901	Aansluitkabelset	EBRH	Aansluitleiding m. schakelaar cpl
014001300	Aan/uitschakelaar	m. frame, spatbesch.	
014040011-01	Thermostaat	30-115°C - ET	
014510022	Apparatenstekker	STA 6,3 161.5 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014001122	Verwarming	Edelst 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014040280	Thermostaatknop	set	(Verpakkingsinhoud 2 stuk)
0191124358	Geleidekoker	Edelst Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Basiskorf	Edelst 580/290/148 - ET	Kunststof geplastificeerd zilvergrijs
014041030	Geleidingsrol	(Ø24mm) v. basiskorf	(Verpakkingsinhoud 8 stuk)
014040164	Trekveer	Edelst 5gr Ø1,0/Ø12/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014122075	Afdekkap	PC 603/313/120/4 - ET	

De volgende stekker types kunnen bij universele serviesstapelaars worden gebruikt:

- 2-polige haakse stekker + randaarde (standaard)
- 3-polige Engelse stekker volgens BS 1363 A voor Groot-Brittannië en Hongkong
- 3-polige Zwitserse stekker van type 12 - 10 A

9 Appendix

9.1.1 Verklaring van overeenstemming

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

