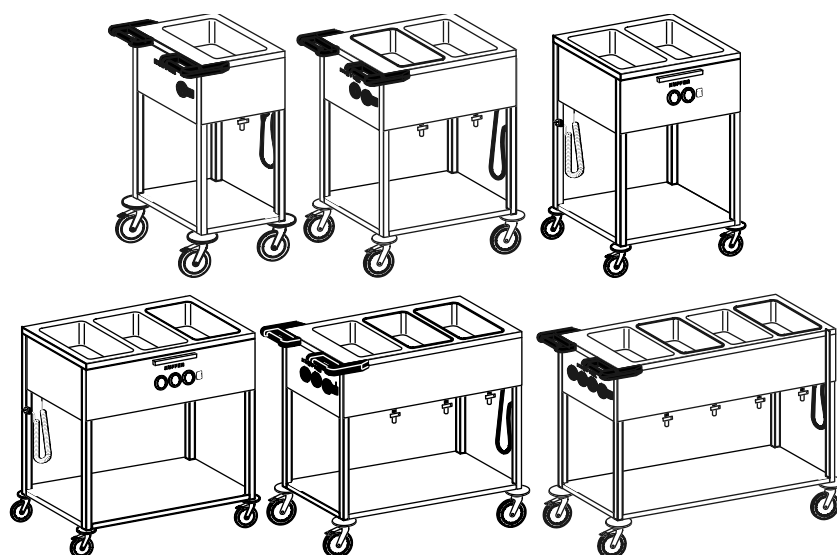


Gebruiksaanwijzing



Voedseluitschepwagen

SPA/EB-1 | SPA/EB-2 | SPA/EB-2F | SPA/EB-2LS | SPA/EB-3 |
SPA/EB-3F | SPA/EB-3LS | SPA/EB-4

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	Voedseluitschepwagen
Apparatuurtype/n	SPA/EB-1 SPA/EB-2 SPA/EB-2F SPA/EB-2LS SPA/EB-3 SPA/EB-3F SPA/EB-3LS SPA/EB-4
Fabrikant	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

Voor een veilige werking en om schade te vermijden leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door!

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

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden conform 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. Doorslaggevend zijn de beschreven specificaties en functies en de gegevens en gewichten die in de orderbevestiging als bindend worden gewaarborgd.

Versie handboek
4330002_A2

1.2 Inhoudsopgave

1	Inleiding	2
1.1	Apparatuurinformatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Begripsdefinities	6
1.4	Oriëntatieaanduidingen	7
1.5	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	8
1.5.1	Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek	8
1.5.2	Overkoepelende aanwijzingen en aanduiding van aanwijzingen	8
2	Veiligheidsaanwijzingen	9
2.1	Inleiding	9
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	9
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat	10
2.4	Veiligheidsaanwijzingen voor het transport	11
2.5	Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud	11
2.6	Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen	11
2.7	Aanwijzingen voor specifieke gevaren	11
3	Beschrijving en technische gegevens	12
3.1	Specificaties	12
3.2	Doelmatig gebruik	12
3.3	Onjuist gebruik	12
3.4	Apparaatbeschrijving	13
3.4.1	Detailtekening voedseluitschepwagen (bediening aan de voorzijde)	13
3.4.2	Detailtekening voedseluitschepwagen (bediening aan de lange zijde)	13
3.4.3	Apparaatbeschrijving	14
3.4.4	Optionele accessoires	14
3.5	Technische gegevens	15
3.6	Typeplaatje	17
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	18
4.1	Transport	18
4.2	Inbedrijfstelling	18
4.3	Opslag en recycling	19
5	Bediening	20
5.1	Plaats en werking van de bedieningselementen	20
5.2	Werking	21
5.3	Maatregelen voor het bedrijfseinde	23
6	Opsporen en verhelpen van storingen	25
6.1	Veiligheidsmaatregelen	25
6.2	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	25
6.3	Fouten- en maatregelentabel	25

7	Reiniging en onderhoud	27
7.1	Veiligheidsmaatregelen	27
7.2	Hygiënemaatregelen	27
7.3	Reiniging en onderhoud	27
7.4	Speciale onderhoudsinstructies	28
8	Onderdelen en accessoires	30

Lijst van afkortingen

Afkorting	Definitie																				
CE	Communauté Européenne Europese Gemeenschap																				
DGUV	Duitse wettelijke ongevalverzekering																				
DIN	Duits instituut voor normalisatie, technische regels en technische specificaties																				
E/V	Onderdeel of slijtdeel																				
EC	European Community Europese Gemeenschap																				
EN	Europese Norm Geharmoniseerde norm voor de EU-zone																				
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Risicoanalyse van kritische controlepunten																				
IP	International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermingsgraad van een behuizing aan. <table> <tr> <th>Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen</th><th>Tweede cijfer: Bescherming tegen water</th></tr> <tr> <td>0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen</td><td>0 Geen bescherming tegen water</td></tr> <tr> <td>1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm</td><td>1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels</td></tr> <tr> <td>2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm</td><td>2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)</td></tr> <tr> <td>3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm</td><td>3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn</td></tr> <tr> <td>4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm</td><td>4 Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen</td></tr> <tr> <td>5 Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin</td><td>5 Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek</td></tr> <tr> <td>6 Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof</td><td>6 Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)</td></tr> <tr> <td></td><td>7 Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen</td></tr> <tr> <td></td><td>8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen</td></tr> </table>	Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen	Tweede cijfer: Bescherming tegen water	0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen	0 Geen bescherming tegen water	1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels	2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm	2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)	3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe 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 werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe 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 onderdompelen		8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen
Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen	Tweede cijfer: Bescherming tegen water																				
0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen	0 Geen bescherming tegen water																				
1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels																				
2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm	2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)																				
3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe 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 werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe 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 onderdompelen																				
	8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen																				
LED	Light Emitting Diode Lichtdioden																				
LMHV	Verordening levensmiddelenhygiëne																				
RCD	Residual Current Device Aardlekschakelaar																				
STB	Veiligheidstemperatuurbegrenzer																				
VDE	Vereniging voor elektrotechniek, elektronica en informatietechnologie																				

1.3 Begripsdefinities

Begrip	Definitie
Beschermingsklasse	0 – I  Veiligheidsmaatregel met randaarde II  Veiligheidsmaatregel dubbele isolatie III  Veiligheidsmaatregel met lage veiligheidsspanning
Cloche	Ronde afdekkap voor het warmhouden van gerechten op borden of platen.
Controle, controleren	Vergelijking met bepaalde toestanden en/of eigenschappen, bijv. bij beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Convectie	Overbrenging van een fysische eigenschap of grootheid (bijv. warmte of kou) door stromingen in gasen of vloeistoffen.
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.
Corrosie	De chemische reactie van een metaalhoudende stof met zijn omgeving, bijv. roest.
Elementvorming	Ook: contactcorrosie. Treedt op bij verschillende edelmetalen in nauw contact. Voorwaarde voor dit proces is een corrosief medium tussen de beide metalen, bijv. water of ook normale luchtvochtigheid.
EM-veld	Elektrisch, magnetisch of elektromagnetisch veld, dat door zijn veldsterkte en fasevorming wordt beschreven.
EN-dienblad	Euro-norm-dienblad beschrijft een dienblad met standaardafmetingen. EN 1/1 komt overeen met 530×370 mm, EN 1/2 komt overeen met 370×265 mm.
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 530×325 mm. Inzetelementen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
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 is belast door de fabrikant.
Geïnstreerde personen	Een geïnstreerd persoon is iemand die instructies en indien nodig een opleiding heeft gekregen aangaande de toegewezen taken en mogelijke gevaren bij een ondeskundig gedrag, en die ook op de hoogte is van noodzakelijk veiligheidsinrichtingen en veiligheidsmaatregelen.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel bestaat uit 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 degene die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de installatie om de noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren en die daarbij mogelijke gevaren kunnen herkennen en gevaarlijke situaties kunnen vermijden (definitie voor vakmannen volgens IEC 364).
Geschikt voor wasinstallaties	Het apparaat is onbeperkt geschikt voor de reiniging in een automatische wasinstallatie. In overleg met de fabrikant van de wasinstallatie is het mogelijk om een door een derde partij (klant) te bepalen constant hygiënisch reinigings- en drogingsresultaat te bereiken. De buiten- en binnenbehuizingen zijn volledig dicht afgewerkt. Waterstralen kunnen niet binnendringen in holtes van het apparaat. De geïnstalleerde elektrische onderdelen en elektrische bedradingen worden door geschikte afdichtingen tegen het binnendringen van water beschermd. De beschermingsgraad IPX6 (sterke waterstralen) volgens DIN EN 60529 (VDE 0470) is gegarandeerd. Er vindt geen wateroverdracht plaats na het droogproces.

Begrip	Definitie
GN-dienblad	Gastronorm-dienblad geeft een dienblad met genormeerde afmetingen aan. GN 1/1 komt overeen met 530x325 mm, GN 1/2 komt overeen met 325x265 mm.
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 consumenten moet waarborgen.
Heffen	Een beweging, bijv. de loodrechte beweging van de geleidingskorf van onder naar boven.
Keuring, keuren	Vergelijking met bepaalde waarden, zoals gewichten, draaimomenten, volumes, temperaturen.
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 de landelijke en voor de gehele EG geldige verordeningen en wetten voor de bescherming van gebruikers van technische apparaten en installaties.
Passievering	Een niet-metaalhoudende bescherm laag op metaalhoudend materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of vertraagt.
Porselein-norm	Porselein-norm is een door HUPFER® ontworpen maatsysteem voor porseleinen onderdelen. De basismaat porselein-norm (PN) 1/1 bedraagt 220x160mm (1/2 PN voldoet aan 110x160mm, 1/4 PN voldoet aan 160x80 mm). De daarbij passende deksels hebben de volgende afmetingen: 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.
Schuko	Afkorting van "Schutz-Kontakt (veiligheidsstopcontact)", een in Europa gebruikelijk systeem van stekkers en stopcontacten.
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.
VESKA-norm	Dienbladen volgens de Veska-norm worden nog steeds gebruikt voor de distributie van voedsel in ziekenhuizen, vooral in Zwitserland; de afmetingen ervan bedragen 530 x 375 mm.
Wasinstallatiebestendig	Het apparaat is beperkt geschikt voor de reiniging in een automatische wasinstallatie. Een hygiënisch onberispelijk, reproduceerbaar reinigings- en drogingsresultaat is mogelijk, maar niet gegarandeerd. De buiten- en binnenbehuizingen zijn standaard afgewerkt. Water dat binnendringt in holtes van de constructie van het apparaat kan ongehinderd weglopen na het binnendringen. Een ophoping van water in holtes wordt zo voorkomen. De geïnstalleerde elektrische onderdelen en elektrische bedradingen worden door geschikte afdichtingen (bijv. labyrintranen, afdichtingsprofielen, kabelkanalen) tegen het binnendringen van water beschermd. De beschermingsgraad IPX6 (sterke waterstralen) volgens DIN EN 60529 (VDE 0470) is gegarandeerd. De overdracht van water na het droogproces is mogelijk.

1.4 Oriëntatieaanduidingen

Voor

Met 'vooraan' wordt de zijde aangeduid waaraan de bedieningselementen zijn aangebracht. Aan deze zijde staat het bedieningspersoneel, om de voedseluitschepwagen voort te bewegen.

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.

1.5 Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek

1.5.1 Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek

Dit handboek is opgebouwd uit functie- en taakgerichte hoofdstukken.

1.5.2 Overkoepelende aanwijzingen en aanduiding van aanwijzingen

De tekst van waarschuwingen en aanwijzingen verschijnt in contrast ten opzichte van de overige tekst en wordt door speciale pictogrammen aangeduid. Het pictogram kan de tekst van de veiligheidsaanwijzing echter niet vervangen. De tekst van de veiligheidsaanwijzing moet daarom altijd volledig worden gelezen. In deze gebruiksaanwijzing worden de waarschuwingen en aanwijzingen als volgt afgebakend en door middel van verschillende symbolen onderverdeeld in de onderstaande gevarenniveaus.

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	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. Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevarensymbool gebruikt.
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	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. Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevarensymbool gebruikt.
VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat potentieel gevaar voor lichamelijk letsel of materiële schade wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevarensymbool gebruikt.
OPMERKING	Korte beschrijving van de aanvullende informatie
	Er wordt op bijzondere omstandigheden gewezen of belangrijke aanvullende informatie verstrekt in verband met het desbetreffende onderwerp.
INFO	Korte titel
	Bevat aanvullende informatie om de werkzaamheden te vergemakkelijken of aanbevelingen die verband houden met het onderwerp.

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-richtlijnen).

Veiligheidsaanwijzingen moeten voor gevaren waarschuwen en dienen persoonlijk letsel, milieuschade en materiële schade te helpen voorkomen. Zorg dat u alle veiligheidsaanwijzingen in dit hoofdstuk gelezen en begrepen heeft.

De geldende nationale en internationale veiligheidsvoorschriften inzake veiligheid bij het werken moeten daarbij in acht worden genomen. De exploitant is verantwoordelijk voor de aanschaf van de voorschriften die voor hem van toepassing zijn. De exploitant dient voor de meest recente voorschriften te zorgen; hij is verantwoordelijk dat de bediener vertrouwd wordt gemaakt met deze voorschriften.

Aanvullend aan deze gebruiksaanwijzing moeten de regels voor veiligheid en gezondheid van de vereniging van de industriële ongevallenverzekeringen in acht worden genomen. In het bijzonder wat betreft de hantering van hete voorwerpen en de daaraan verbonden gevaren.

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

In deze gebruiksaanwijzing worden symbolen gebruikt om de aandacht te vestigen op gevaren die kunnen voorkomen 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 behoedzaam en voor de juiste doeleinden wordt gebruikt. Nalatigheid in de omgang met het apparaat kan tot gevaar voor lijf en leven van de bediener of derden leiden. Ook kan dit gevaar opleveren voor het apparaat zelf en voor andere goederen van de exploitant.

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

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand, met bewuste aandacht voor de veiligheid en gevaren, voor de juiste doeleinden en conform de gebruiksaanwijzing worden gebruikt.
- Alle bedienings- en drukelementen moeten in een technisch onberispelijke en veilig functionerende toestand zijn.
- Voor iedere inbedrijfstelling moet het apparaat op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Bij optredende schade onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de voedseluitschepwagen voor koude maaltijden stilzetten.
- Veranderingen of aanpassingen zijn uitsluitend toegestaan na overleg met de fabrikant en met diens schriftelijke toestemming.
- 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 of trappen kan beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- De voedseluitschepwagen mag niet met de blokkeerremmen worden afgeremd. De beide blokkeerremmen zijn zo geconstrueerd dat zij uitsluitend kunnen voorkomen dat het apparaat zelfstandig in beweging komt. Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten. Na het neerzetten met de beide blokkeerremmen tegen weggrollen beveiligen.
- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Tijdens het transport beide duwhandgrepen met beide handen vasthouden, het apparaat tijdens het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen apparaten kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel hulp voor het transport erbij halen.
- Een tot kantelen gebrachte voedseluitschepwagen door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid nooit handmatig opvangen. Letselgevaar.
- Indien deze apparaten bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.
- Vóór het transport het apparaat uitschakelen, netstekker uittrekken en in de daarvoor bestemde houder ophangen.
- Netstekker nooit aan de aansluitkabel uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat nooit door trekken aan de aansluitkabel bewegen.
- Als de netstekker met water in contact is gekomen, moet deze worden gedroogd voordat hij weer in het stopcontact kan worden gestoken. **Levensgevaar.**
- Beschadigde netstekkers of aansluitkabels moeten vóór gebruik van het apparaat door bevoegd, vakkundig personeel worden vervangen.
- In natte- en vochtige ruimtes geen verlengkabels gebruiken.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het gebruik van de voedseluitschepwagons voor koude maaltijden rekening houden met de volgende punten:

- Voor verlaadwerkzaamheden alleen hijswerktuigen en lastopnamemiddelen gebruiken die goedgekeurd zijn voor het gewicht van het op te tillen apparaat.
- Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van de voedseluitschepwagons goedgekeurd zijn.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf nemen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Bij reinigings- en onderhoudsmaatregelen de voedseluitschepwagons buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen, netstekker trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen.
- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsinstructies strikt worden opgevolgd.
- Verwarmbare apparaten moeten voor de reiniging buiten bedrijf worden gesteld en afgekoeld zijn.
- Het apparaat niet reinigen met stoom- of hogedrukreiniger. Als er in de omgeving werkzaamheden met stoom- of hogedrukreinigers zijn gepland, moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij het verhelpen van storingen moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- De lokaal geldende ongevallenpreventievoorschriften moeten in acht worden genomen.
- Bij het verhelpen van revisie en een storing de voedseluitschepwagons buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen, netstekker trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen. Bij werkzaamheden aan de elektrische installatie moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden gescheiden en moet het tegen inschakelen worden beveiligd. Deze werkzaamheden mogen uitsluitend door een elektricien worden uitgevoerd.
- Tijdens de omgang met oliën, vetten en andere chemische stoffen moeten ook de geldende veiligheidsvoorschriften voor deze producten in acht worden genomen.
- Regelmatig inspecties aan het apparaat uitvoeren. Optredende gebreken, zoals bijv. losse schroefverbindingen resp. gesmolten of beschadigde kabels onmiddellijk vervangen.
- Werkzaamheden voor het verhelpen van storingen mogen uitsluitend door geautoriseerde vakkrachten worden uitgevoerd.
- Defecte componenten dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

2.7 Aanwijzingen voor specifieke gevaren

Elektrische energie

- Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien of door geautoriseerd vakpersoneel onder leiding en toezicht van een elektricien, in overeenstemming met de elektrotechnische regels.
- Apparaten waaraan inspectie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden worden uitgevoerd, moeten spanningsvrij worden geschakeld en tegen de opnieuw inschakelen worden beveiligd, voorzover 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

Voedseluitschepwagens zijn elektrisch verwarmde en mobiele warmhoudbakken. Hierin worden de reeds bereide gerechten in Gastronorm bakken door middel van stoom warm gehouden.

Voedseluitschepwagens zijn bestemd voor het warmhouden en klaarzetten van gerechten op transportbanden in de centrale keuken en gastronomie.

Een ander toepassingsgebied voor voedseluitschepwagens is de event-catering (party- en conferentie-service).

De apparaten SPA/EB-2LS en SPA/EB-3LS zijn geschikt voor het direct uitserveren van gerechten voor gasten. Ze worden voornamelijk ingezet op het gebied van gerechten uitserveren in combinatie met inrijbalies. De bakken in lengterichting naast elkaar garanderen dat de beschikbare balieruimte optimaal wordt benut. De in vergelijking met dwars naast elkaar geplaatste bakken grotere apparatdiepte, kan door het bedieningspersoneel probleemloos worden overbrugd met geschikte opscheplepels.

3.2 Doelmatig gebruik

Voedseluitschepwagens zijn geconstrueerd voor het opnemen van gerechten in Gastronorm bakken. Ze zetten de bereide voedingsmiddelen op voedselverdeelbanden in de centrale keuken en gastronomie klaar.

De apparaten zijn uitsluitend geschikt voor het bewaren van levensmiddelen in Gastronorm bakken en water in de warmhoudbakken. Het gebruik van andere belastingen is niet toegestaan.

Het doelmatige gebruik is inclusief het aangegeven proces, het in acht nemen van de aangegeven specificaties en het gebruik van het meegeleverde of extra verkrijgbare originele toebehoren.

Ieder ander gebruik van het apparaat geldt als ondoelmatig.

3.3 Onjuist gebruik

Ieder ander gebruik, in het bijzonder het vullen van de voedseluitschepwagen met andere lasten als aangegeven, is niet toegestaan.

De voedseluitschepwagen SPA/EB-1 mag wegens kipgevaar uitsluitend in lege toestand worden voortbewogen, d.w.z. zonder watervulling en zonder GN-bakken. Op basis van de smalle constructiewijze bestaat bij dit model kipgevaar.

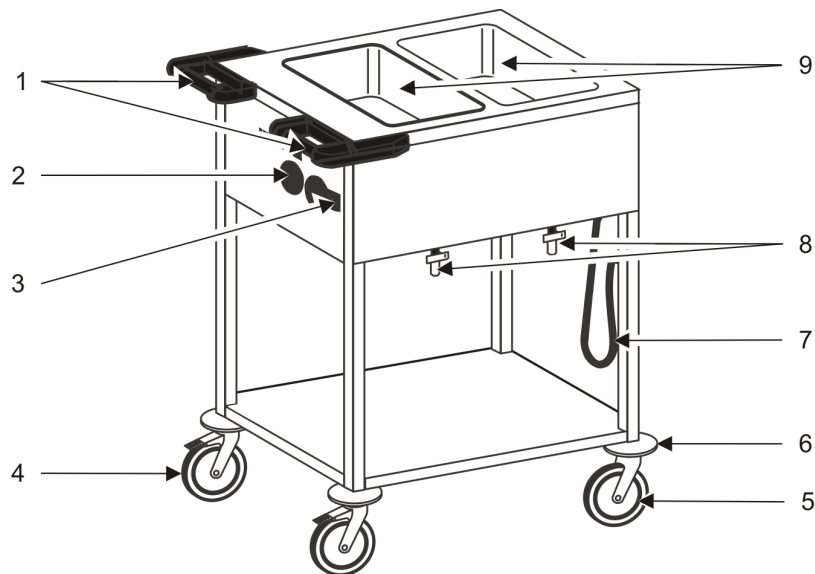
Bij apparaten met folieverwarming (SPA/EB-2F en SPA/EB-3F) is een droge verwarming van de warmhoudbakken niet toegestaan.

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

Bij ondoelmatig gebruik zijn de fabrikant en de leverancier op geen enkele wijze aansprakelijk voor gevolgschade. Schade door ondoelmatig gebruik heeft tot gevolg dat de aansprakelijkheid en de garantie vervallen.

3.4 Apparaatbeschrijving

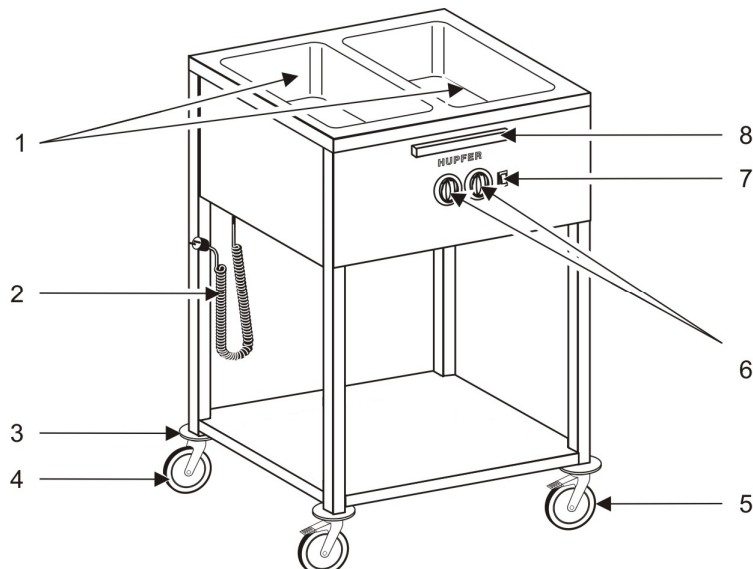
3.4.1 Detailtekening voedseluitschepwagen (bediening aan de voorzijde)



Afbeelding 1 Detailtekening SPA/EB-2

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Duwhandgrepen | 6 Stootwielen |
| 2 Regelaar voor het instellen van de temperatuur | 7 Aansluitleiding met netstekker |
| 3 Aan-/uit-schakelaar | 8 Waterafvoerkranen |
| 4 Zwenkwiel met blokkeerrem | 9 Warmhoudbakken |
| 5 Zwenkwiel zonder blokkeerrem | |

3.4.2 Detailtekening voedseluitschepwagen (bediening aan de lange zijde)



Afbeelding 2 Detailtekening SPA/EB-2LS

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Warmhoudbakken | 5 Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 2 Aansluitleiding met netstekker | 6 Regelaar voor het instellen van de temperatuur |
| 3 Stootwielen | 7 Aan-/uit-schakelaar |
| 4 Zwenkwiel zonder blokkeerrem | 8 Aanrijbescherming met geïntegreerde handgreep |

3.4.3 Apparaatbeschrijving

Voedseluitschepwagens zijn mobiele apparaten met verwarmde warmhoudbakken. Hierin worden de reeds bereide gerechten in Gastronorm bakken warm gehouden.

De warmhoudbakken worden gevuld met water en met een verwarmingselement of folieverwarming verwarmd. De ontstane waterdamp verwarmt de geplaatste Gastronorm bakken. Bij modellen met verwarmingselement is ook een droge verwarming van de warmhoudbakken mogelijk. Verwarmingselementen en elektrische onderdelen zijn gemakkelijk toegankelijk en kunnen voor servicedoeleinden zonder problemen worden gedemonteerd door geautoriseerd personeel.

De bedrijfstemperatuur wordt voor iedere warmhoudbak afzonderlijk ingesteld. Aan de voorzijde van de voedseluitschepwagens bevinden zich regelaars waarmee de bedrijfstemperatuur voor iedere warmhoudbak afzonderlijk traploos kan worden ingesteld tussen 30°C en 95°C.

De bodemplaat is vast met het omlopende buisframe van de voedseluitschepwagen onder de warmhoudbak vast gelast en kan als extra opslagruimte worden gebruikt. Alleen voorwerpen die stevig staan mogen erop worden neergezet en er mogen geen open bakken met hete vloeistoffen worden getransporteerd. Het maximaal toegestane totaalgewicht van de voedseluitschepwagens mag niet worden overschreden.

Voedseluitschepwagens zijn uitgerust met vier zwenkwielen, waarvan er twee met blokkeerremmen voor het vastzetten zijn uitgevoerd. De zijwanden van het apparaat en de bedieningselementen worden door vier, direct boven de zwenkwielen aangebrachte stootwielen beschermd tegen beschadigingen.

Duwhandgrepen met geïntegreerde stootranden beschermen bij de modellen met bediening aan de voorzijde tegen verwondingen aan de handen. De modellen SPA/EB-2LS en SPA/EB-3LS met bediening aan de lange zijde hebben boven de bedieningselementen een aanrijbscherming van kunststof met geïntegreerde handgreep voor het eenvoudig bewegen van de apparaten.

3.4.4 Optionele accessoires

De volgende onderdelen zijn optioneel verkrijgbaar voor de voedseluitschepwagens:

- **Tussenstrip**
Tussenstrips zijn overbruggingselementen van edelstaal, die in de warmhoudbakken kunnen worden geplaatst. Bij gebruik van kleinere Gastronorm bakken voorkomen deze strips dat er stoom vrijkomt tussen de bakken waardoor het warmteverlies tot een minimum wordt beperkt.
- **Afvoer verlenging**
De afvoer verlenging bestaat uit een slang met schroefkoppeling, die als verlenging voor de waterafvoerkraan wordt gemonteerd. De lengte is met ca. 420 mm zo gekozen dat het water uit de warmhoudbakken ook bij gemonteerde bodemplaat kan worden afgevoerd, zonder dat een opvangreservoir nodig is.
- **Opklapblad**
Opklapbladen van edelstaal zijn bedoeld om serviesgoed op neer te zetten. Ze kunnen in lengterichting of aan de kopse kant van het apparaat worden aangebracht. Opklapbladen mogen achteraf alleen door bevoegd personeel worden bevestigd. Voor het aanbrengen ervan is een lasapparaat nodig. Opklapbladen zijn niet geschikt om zware lasten te dragen. Tijdens het transport moeten de bladen zijn ingeklapt. Bij het omhoog klappen en borgen van de opklapbladen bestaat beknellingsgevaar

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

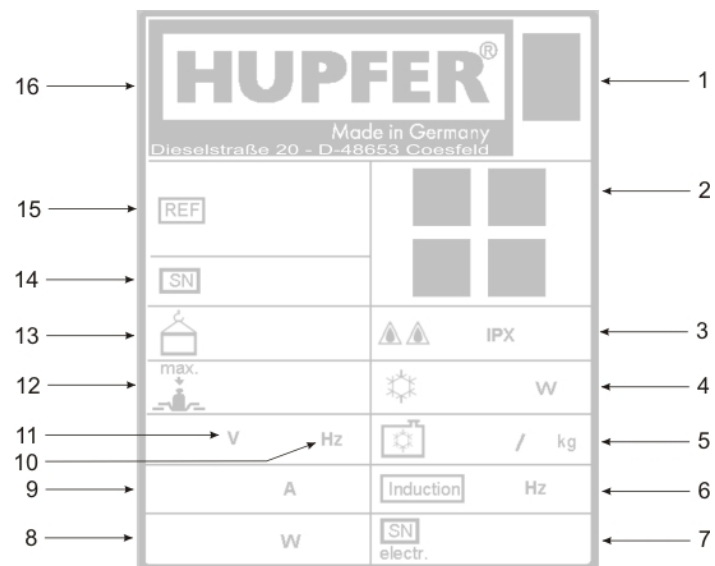
3.5 Technische gegevens

	Dim.	SPA/EB-1	SPA/EB-2	SPA/EB-2F	SPA/EB-2LS
					
Breedte	mm (in)	678	678	678	886
Diepte	mm (in)	606	924	924	678
Hoogte	mm (in)	900	900	900	900
Eigen gewicht	kg (lb)	25	35	35	35
Laadvermogen	kg (lb)	30	60	60	60
Aantal bakken		1	2	2	2
Bakgrootte voor GN 1/1-200 en onderverdelingen	mm (in)	530 x 325	530 x 325	530 x 325	530 x 325
Wieldiameter	mm (in)	125	125	125	125
Verwarming		Edelstalen verwarmingselement	Edelstalen verwarmingselement	Folieverwarming	Edelstalen verwarmingselement
Aansluitwaarde	kW	0,7	1,4	1,4	1,4
Elektrische aansluiting		230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Beschermingsgraad		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Temperatuurregeling, voor iedere bak afzonderlijk		traploos	traploos	traploos	traploos
Thermostaatinstelling	°C (°F)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)

	Dim.	SPA/EB-3	SPA/EB-3F	SPA/EB-3LS	SPA/EB-4
					
Breedte	mm (in)	678	678	1219	678
Diepte	mm (in)	1274	1274	678	1623
Hoogte	mm (in)	900	900	900	900
Eigen gewicht	kg (lb)	45	45	45	55
Laadvermogen	kg (lb)	90	90	90	120
Aantal bakken		3	3	3	4
Bakgrootte voor GN 1/1-200 en onderverdelingen	mm (in)	530 x 325	530 x 325	530 x 325	530 x 325
Wieldiameter	mm (in)	125	125	125	125
Verwarming		Edelstalen verwarmingselement	Folieverwarming	Edelstalen verwarmingselement	Edelstalen verwarmingselement
Aansluitwaarde	kW	2,1	2,1	2,1	2,8
Elektrische aansluiting		230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Beschermingsgraad		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Thermische isolatie		Speciale isolatie	Speciale isolatie	Speciale isolatie	Speciale isolatie
Temperatuurregeling, voor iedere bak afzonderlijk		traploos	traploos	traploos	traploos
Thermostaatinstelling	°C (°F)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)

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

3.6 Typeplaatje



Afbeelding 3 Typeplaatje

1	Afgedankte apparaten afvalverwerking	9	Nominale stroom
2	Certificaten/label	10	Frequentie
3	Beschermingsgraad	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, inbedrijfstelling en stopzetting

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 borgen met geschikte transportborgmiddelen.

De voedseluitschepwagen wordt in de gemonteerde toestand geleverd, d.w.z. het is inclusief verwarming compleet gemonteerd.

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van de voedseluitschepwagen goedgekeurd zijn. Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van het apparaat zijn goedgekeurd.

De betreffende leveringsomvang conform het geldige koopcontract is vermeld op de pakbon bij de levering.

4.2 Inbedrijfstelling

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en letsel tot gevolg hebben. Controleer voor de inbedrijfstelling, of de op het typeplaatje aangegeven netspanning (230V / 50 Hz) met de ter plekke aanwezige netspanning overeenkomt. Stel het apparaat anders niet in bedrijf. Gebruik geen verlengkabels in vochtige ruimtes.

De originele verpakking verwijderen en controleren of het apparaat compleet en onbeschadigd is. Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf nemen en onmiddellijk de leverancier informeren.

De voedseluitschepwagen bij het uitpakken en ook later altijd op een vaste, zo mogelijk vlakke, ondergrond neerzetten. De blokkeerremmen op de beide zwenkwielen omlaag drukken om het apparaat tegen weggrollen te beveiligen.

INFO	Afvoeren van het verpakkingsmateriaal
	Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclebaar materiaal en kan dienovereenkomstig worden afgevoerd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden afgevoerd. Dit moet in ieder geval worden opgenomen met de persoon of instantie die verantwoordelijk is voor de plaatselijke afvalverwerking

Voor de eerste inbedrijfstelling moet de voedseluitschepwagen grondig met een zachte doek worden gereinigd. Het apparaat moet schoon en droog zijn voor het in bedrijf wordt gesteld.

In het kader van de inbedrijfstelling moeten de volgende functies van het apparaat worden gecontroleerd:

- de functie van de blokkeerremmen
- de functie van de bedieningselementen en de verwarming.

4.3 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in een droge en vorstvrije omgeving plaatsvinden. De voedseluitschepwagen moet met geschikt afdek materiaal tegen stof worden beschermd.

Het apparaat moet in de opslagplaats om de 6 maanden worden gecontroleerd op schade door corrosie.

OPMERKING	Condensvorming
Zorg voor een goede ventilatie in de opslagplaats en voorkom grote temperatuurschommelingen, zodat er geen condensvorming kan optreden.	

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

Wordt de voedseluitschepwagen verwerkt, dan moeten alle bedrijfs- en hulpstoffen veilig en milieuvriendelijk worden verwijderd. Herbruikbare materialen moeten conform de plaatselijke voorschriften inzake afvalverwerking worden gescheiden en bovendien milieuvriendelijk worden verwerkt. Dit moet in ieder geval worden opgenomen met de persoon of instantie die verantwoordelijk is voor de plaatselijke afvalverwerking. De waardevolle reststoffen van het apparaat voor de afvalverwerking (wielen en kunststofonderdelen enz.) scheiden of het apparaat inbrengen bij een recyclingcentrum. De elektronica bij de betreffende verzamelplaatsen afgeven.

Wij bieden onze klanten aan om hun oude apparaten door ons te laten verwijderen. Neem hiervoor contact op met ons of met een van onze dealers.

De verpakking en verpakkingsmaterialen kunnen bij een recyclingbedrijf worden afgegeven onder vermelding van het contractnummer voor de afvalverwerking. Indien u niet over een geldig contractnummer voor de afvalverwerking beschikt, kunt u dit opvragen bij de servicedienst van **HUPFER®**.

5 Bediening

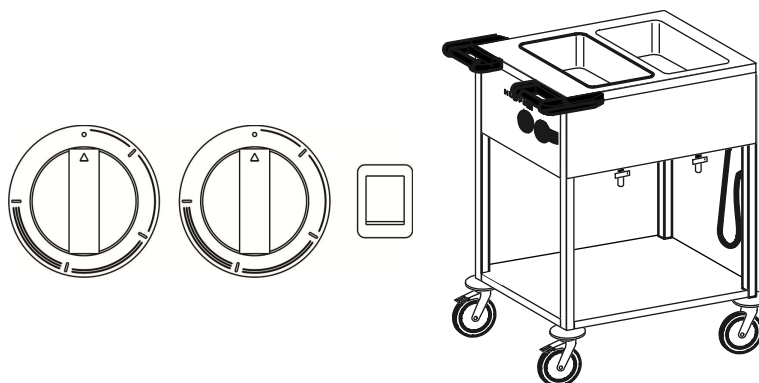
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Als de regelaar op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Dit kan verbranding tot gevolg hebben. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.
VOORZICHTIG	Materiële schade
	Een kalklaag werkt als een thermische isolering en kan een warmteopbouw boven de verwarmingselementen tot gevolg hebben, waardoor de bakbodem beschadigd kan raken. Onder de kalklaag bestaat corrosiegevaar. Bij droog verwarmde warmhoudbakken kan de bakbodem kromtrekken en kunnen er haarscheurtjes ontstaan. Dit kan totaalschade aan het apparaat tot gevolg hebben.
VOORZICHTIG	Materiële schade
	De SPA/EB-1 mag wegens kipegevaar uitsluitend in lege toestand worden voortbewogen, d.w.z. zonder watervulling en zonder GN-bakken. Op basis van de smalle constructiewijze is bij dit model verhoogd risico op kantelen aanwezig. Vang door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid tot kantelen gebrachte voedseluitschepwagens nooit handmatig op.

Voor ieder bedrijf moet de voedseluitschepwagen op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Voor de inbedrijfstelling moeten de warmhoudbakken van het apparaat zijn afgekoeld, schoon en vrij van kalkafzettingen zijn. Eventueel moeten de gebruikte warmhoudbakken, waaruit het water volledig werd afgevoerd, enige tijd afkoelen.

Bij apparaten met verwarmingselement kunnen de warmhoudbakken ook droog worden verwarmd. Dit wordt op basis van de slechte warmteoverdracht echter niet aanbevolen. Apparaten met folieverwarming mogen niet zonder water in de warmhoudbak worden verwarmd.

5.1 Plaats en werking van de bedieningselementen

De bedieningselementen van de voedseluitschepwagen zijn aan de voorzijde van het apparaat aangebracht.



Afbeelding 4

Bedieningselementen op de SPA/EB-2

5.2 Werking

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Als de regelaar op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Dit kan verbranding tot gevolg hebben.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

Warmhoudbak vullen

- Waterafvoerkransen sluiten.
- Warmhoudbak vullen met ca. 3 l water. Aan de binnenzijde van de warmhoudbak bevindt zich een niveau-indicatie voor de maximale hoeveelheid water.

OPMERKING

Warmhoudbak vullen

Warm of koud water verkort de opwarmtijd van het apparaat. De gebruikte Gastronorm bakken mogen niet in contact komen met het water omdat dit ten koste van de warmteoverdracht gaat. De beste warmteoverdracht wordt gerealiseerd in combinatie met stoom. Hoe hoger het waterpeil, des te langer de opwarmtijd.

INFO

Waterkwaliteit

Gebruik bij sterk mineraalhoudend leidingwater gedemineraliseerd water om kalkafzettingen te voorkomen.

Temperatuur instellen

Aan de voorzijde van de voedseluitschepwagen zijn de aan-/uit-schakelaar en de regelaars voor de warmhoudbakken aangebracht.

- De warmhoudbakken met een goed sluitende deksel afdekken om warmteverlies te voorkomen.
- De voedseluitschepwagen op het stroomnet aansluiten.
- Het apparaat inschakelen met de aan-/uit-schakelaar. Het indicatielampje in deze schakelaar gaat branden.
- Met de betreffende regelaar de gewenste temperatuur voor de warmhoudbakken instellen. Binnen de 4 vermogenbereiken is een traploze instelling mogelijk. De toewijzing van de regelaars en warmhoudbakken kan worden herkend aan de gestempelde cijfers in de behuizing.

INFO

Bedrijfstemperatuur

Bij een niveauhoogte van 2 cm met koud water, een goede afdekking en maximaal vermogen van het apparaat, bereikt het water in de warmhoudbak na ca. 45 minuten een temperatuur van 90°C.

Laden

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar | Gevaar door hete oppervlakken



Aanraakbare metalen elementen kunnen tijdens de werking zeer heet worden. Waterdamp die vrijkomt tussen de Gastronorm bakken kan brandwonden veroorzaken.

Zorg daarom voor een goede afsluiting van de Gastronorm bakken. Draag geschikte beschermende werkkleding.

Gastronorm bakken (1/1) met een maximumdiepte van 200 mm kunnen zonder verdere maatregelen in de warmhoudbakken worden gehangen.

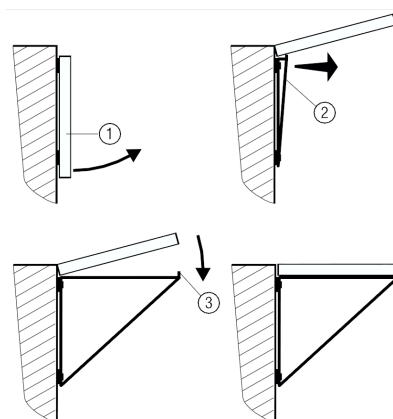
Bij gebruik van kleinere Gastronorm bakken (bijv. GN 2/3, GN 1/2- of GN 1/3) moeten er tussenstrips worden gebruikt om de vrijkomende stoom tussen de bakken en het warmteverlies dat hiermee gepaard gaat tot een minimum te beperken.

- Voor kleinere Gastronorm bakken geschikte tussenstrips in de warmhoudbakken gebruiken.
- Gastronorm bakken in de warmhoudbakken plaatsen.
- Plaats geschikte, passende deksels om warmteverlies te voorkomen.

Bewegen

- Alle regelaars op 0 zetten.
- Apparaat uitschakelen met de aan-/uit-schakelaar.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Blokkeerremmen losmaken.
- Voedseluitschepwagens aan de duwhandgrepen vastpakken en naar de bestemming verplaatsen.
- Op de gewenste locatie tegen weggrollen beveiligen met de blokkeerremmen. Nogmaals controleren of de blokkeerremmen zijn ingeschakeld en het apparaat is beveiligd tegen onbedoeld weggrollen.
- Het apparaat weer op het stroomnet aansluiten.
- De voedseluitschepwagen inschakelen met de aan-/uit-schakelaar.
- Met de betreffende regelaar het gewenste vermogen voor de betreffende warmhoudbakken instellen.

Opklapblad gebruiken



Afbeelding 5

Opklapblad uitklappen

- Het opklapblad (1) omhoog zwenken
- De steunen (2) uitklappen.
- De steunen zo plaatsen dat de pinnen (3) in de aanwezige gaten passen als het opklapblad omlaag wordt gebracht.

Het inklappen van het blad vindt in omgekeerde volgorde plaats.

5.3 Maatregelen voor het bedrijfseinde

Voedseluitschepwagen stilzetten

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Verwarmde Gastronorm bakken kunnen na gebruik zeer heet zijn en de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken overschrijden. Er bestaat verbrandingsgevaar. Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

- Alle regelaars op 0 zetten.
- Apparaat aan de aan-/uit-schakelaar uitschakelen.
- Beveiligen met de blokkeerremmen en nogmaals controleren of de blokkeerremmen ingeschakeld zijn en het apparaat beveiligd is tegen onbedoeld weggrollen.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- De geplaatste Gastronorm bakken verwijderen.
- Eventueel geplaatste tussenstrips verwijderen.

Water weg laten lopen

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar



Het water in de warmhoudbakken kan na gebruik zeer heet zijn. Als er heet water wordt afgevoerd, is verbrandingsgevaar aanwezig. Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Nadat het water is weggelopen, kunnen de waterafvoerkranen de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken overschrijden. Er bestaat verbrandingsgevaar. Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

OPMERKING

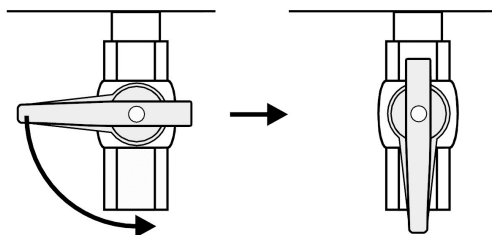
Waterafvoerkraan openen

De waterafvoerkranen nooit zonder gereedschap vastpakken. Bij vastzittende wateraftapkranen moeten smeermiddelen of oplosmiddelen worden gebruikt die geen gevaar voor de gezondheid opleveren (conform USDA-H1).

OPMERKING

Water weg laten lopen

Waterafvoerkranen mogen uitsluitend direct boven een ter plekke aangebrachte afvoergoot resp. centrale keukenafvoer worden geopend. Als een bodemplaat is geplaatst, moet een opvangreservoir met voldoende volume worden geplaatst of moet de afvoer worden verlengd.



Afbeelding 6 Waterafvoerkraan openen

- Waterafvoerkranen openen.
- Het water uit de warmhoudbakken laten wegstromen.

Afvoer verlenging gebruiken

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar



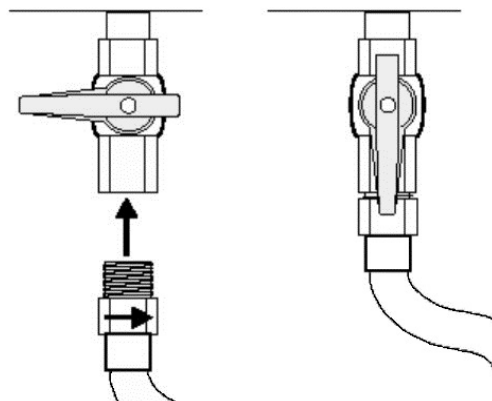
Het water in de warmhoudbakken kan na gebruik zeer heet zijn. Als er heet water wordt afgevoerd, is verbrandingsgevaar aanwezig. Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Nadat het water is weggelopen, kunnen de waterafvoerkranen de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken overschrijden. Er bestaat verbrandingsgevaar. Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.



Afbeelding 7 Afvoer verlenging vastschroeven

- Het buitenschroefdraad van de afvoer verlenging stevig vastschroeven op het eindstuk waterafvoerkraan.
- Het uiteinde van de slang van de afvoer verlenging boven een afvoer houden.
- Waterafvoerkraan openen.
- Het water uit de warmhoudbakken laten wegstromen.

6 Opsporen en verhelpen van storingen

6.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en letsel tot gevolg hebben. 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
	Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u op zoek gaat naar een storing.

6.2 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen

In geval van bedrijfsstoringen en reclamaties binnen de garantietermijnen onze servicepartner aanspreken. Na afloop van de garantietijd eventueel belangrijke reparatiewerkzaamheden van onze servicepartners of door elektriciens laten uitvoeren.

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele **HUPFER®**-onderdelen worden vervangen. Door de modulebouwwijze is een probleemloze vervanging van de afzonderlijke componenten mogelijk.

Vermeld bij servicegevallen en bij de bestelling van onderdelen altijd de gegevens op het typeplaatje en de betreffende artikelnummers.

Door een regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat worden bedrijfsstoringen voorkomen en wordt de veiligheid vergroot.

6.3 Fouten- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Zwenkwielen maken geluid	Rollager defect	Zwenkwielen vervangen.
	Wieloppervlak vastgeplakt	Zwenkwielen reinigen met water.
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt niet	Ter plaatse aanwezige zekering defect	Zekering controleren en eventueel laten repareren
	Aan-/uit-schakelaar defect	Apparaat van het net scheiden, door geautoriseerd vakkundig personeel laten controleren en eventueel repareren
	Netaansluitkabel of netstekker defect	Apparaat van het net scheiden, door geautoriseerd vakkundig personeel laten controleren en eventueel repareren
Apparaat wordt warm, controlelampje brandt niet	Controlelampje defect	Apparaat buiten werking stellen, door geautoriseerd vakpersoneel laten controleren en indien nodig laten repareren
	Schakelcircuit defect	Apparaat buiten werking stellen, door geautoriseerd vakpersoneel laten controleren en indien nodig laten repareren

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt	Thermostaat defect	Apparaat buiten werking stellen, door geautoriseerd vakpersoneel laten controleren en indien nodig laten repareren
Apparaat warmt slechts zeer langzaam op	te veel water in de warmhoudbak	Waterhoeveelheid reduceren
	Kalkafzettingen of verontreinigingen in de warmhoudbak	Apparaat buiten werking zetten en na een afkoelfase de warmhoudbak ontkalken en reinigen

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en letsel tot gevolg hebben. 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.
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat voor de reiniging eerst afkoelen.
VOORZICHTIG	Schade aan het apparaat
	Een kalklaag werkt als een thermische isolering en kan een warmteophoping boven de verwarmingselementen tot gevolg hebben, waardoor de bakbodem beschadigd kan raken. Onder de kalklaag bestaat corrosiegevaar. Reinig de warmhoudbakken na ieder gebruik zeer grondig.

7.2 Hygiënemaatregelen

Het juiste gedrag van het bedieningspersoneel is doorslaggevend voor een optimale hygiëne.

Alle personen moeten voldoende geïnformeerd zijn over de ter plaatse geldende hygiënevoorschriften en deze voorschriften in acht nemen en opvolgen.

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed of gerechten hoesten of niezen.

7.3 Reiniging en onderhoud

Bij regelmatige reiniging en behoedzame behandeling eist de voedseluitschepwagen geen bijzonder onderhoud, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid wordt behandeld. Om een hygiënisch gebruik zonder problemen te garanderen, moeten de warmhoudbakken na ieder gebruik en de voedseluitschepwagens na maximaal 25 bedrijfsuren worden gereinigd.

Voor een grondige en snelle reiniging de voedseluitschepwagen en de warmhoudbakken met een zachte doek schoonwrijven. Voor het reinigen een zachte schoonmaakdoek of een spons zonder toplaag gebruiken. Vetoplossende, vloeibare reinigingsmiddelen gebruiken die toegelaten zijn voor de levensmiddelenindustrie. In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of voorwerpen met scherpe randen gebruiken.

Als er na de reiniging van de warmhoudbakken nog kalkafzettingen aanwezig zijn, moeten deze worden verwijderd omdat het energieverbruik anders stijgt en de rendabiliteit daalt. Bij sterke kalkafzettingen kan het apparaat beschadigd raken. Voor het ontkalken kan een vrij verkrijgbaar ontkalkingsmiddel of azijnwater worden gebruikt.

Om te garanderen dat de waterafvoerkransen dicht zijn en licht blijven lopen, kunnen ze worden gesmeerd met smeervet dat geen nadelig effect op levensmiddelen heeft.

Ga voor het reinigen van de voedseluitschepwagen als volgt te werk:

- Het apparaat stopzetten. De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Het apparaat laten afkoelen.
- De warmhoudbakken legen.
- Warmhoudbakken schoonwrijven en eventueel ontkalken.
- Buitenbekleding, opklapbladen en bodemplaten van het apparaat schoonwrijven.

Onderhoudstabel

Reinigings- en onderhoudsmaatregelen	Actie	dagelijks	wekelijks	maandelijks	Interval
Warmhoudbakken	reinigen				x ¹
Warmhoudbakken	ontkalken				x ²
Buitenbekleding van de voedseluitschepwagen	reinigen				x ²
Opklapbladen en bodemplaten van de voedseluitschepwagen	reinigen				x ²
Zwenkwielen	smeren				x ³
Waterafvoerkransen	smeren				x ²
Aansluitleiding: mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x ⁴
Netstekker: mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x ⁴

x¹ = na gebruik

x² = indien nodig, uiterlijk alle 25 bedrijfsuren

x³ = alle 2 maanden

x⁴ = alle 6 maanden

7.4 Speciale onderhoudsinstructies

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal is gebaseerd op passivering, een 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 (passivering), 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 (zuurstof verbruikende) 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).

Daarnaast kunnen beschadigingen ook ontstaan door:

- Externe roest (bijv. van andere machinecomponenten, gereedschappen of vliegroeft)
- IJzerdeeltjes (bijv. slijpstof)
- Contact met non-ferrometalen (elementvorming)
- 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 altijd schoon en toegankelijk voor lucht.
- Gebruik in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor edelstaal. Gebruik geen bleekmiddel en chloorhoudende reinigingsmiddelen.
- 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 reinigingsmiddelresten door het oppervlak grondig af te vegen. Daarna moet het oppervlak zorgvuldig worden afgedroogd.
- Breng roestvrijstalen onderdelen 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'.
- U dient ervoor te zorgen dat het oppervlak niet wordt beschadigd door andere metalen, die niet roestvrij zijn.
- 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, bramen 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 Onderdelen en accessoires

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd. Defecte componenten mogen uitsluitend door originele onderdelen worden vervangen. Alleen zo kan een veilige werking, een lange levensduur in combinatie met een hoge transportcapaciteit worden gegarandeerd.

Vermeld bij het bestellen van onderdelen of raadplegen van de klantenservice altijd het opdrachtnummer en de gegevens op het typeplaatje. Door deze gegevens in te vullen, voorkomt u aanvullende vragen van onze serviceafdeling en zorgt u bovendien dat uw bestelling of vraag sneller in behandeling wordt genomen. Deze gegevens vindt u in het gedeelte met apparatuurinformatie en op het typeplaatje.

Bij vragen kunt u altijd bij onze serviceafdeling terecht:

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20
48653 Coesfeld

Postfach 1463
48634 Coesfeld

☎ +49 2541 805-0
📠 +49 2541 805-111

www.hupfer.de
info@hupfer.de