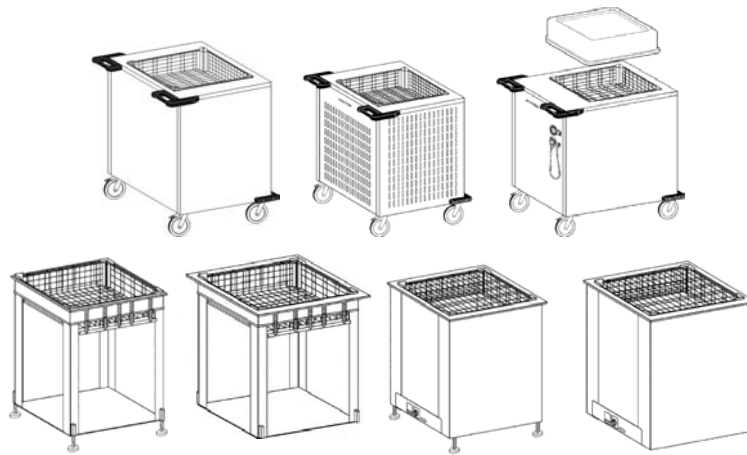


Gebruiksaanwijzing



Korvenstapelaar

KO/50-50 | KO/65-53 | KO/50-50K | KO/65-53K | KOUH/50-50 |
KOUH/65-53 | EBS/50-50 | EBS-T/50-50 | EBSH/50-50 | EBSH-
T/50-50

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	Korvenstapelaar
Apparatuurtype/ n	KO/50-50 KO/65-53 KO/50-50K KO/65-53K KOUH/50-50 KOUH/65-53 EBS/50-50 EBS-T/50-50 EBSH/50-50 EBSH-T/50-50
Bouwjaar	2014
Fabrikant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld Postbus 1463 D-48634 Coesfeld  +49 2541 805-0  +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door vóór de eerste inbedrijfstelling om een veilige werking te garanderen en om schade te voorkomen.

Zorg ervoor dat het bedieningspersoneel op gevaarbronnen 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, wijzigingen aan de producten en aan de bijbehorende technische documentatie aan te brengen, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. Doorslaggevend zijn altijd de in de opdrachtbevestiging als bindend gegarandeerde gegevens en gewichten alsmede de prestatie- en functiebeschrijving.

Dit handboek is een vertaling van de originele uitgave.

Handboekuitgave
4330007_A2

1.2 Inhoudsopgave

1	Inleiding	2
1.1	Apparatuurinformatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Afkortingsoverzicht	5
1.4	Begripsdefinities	6
1.5	Oriënteringsaanwijzingen	7
1.6	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	8
1.6.1	Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek	8
1.6.2	Hoofdstukoverkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen	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 het verhelpen van storingen	11
2.6	Aanwijzingen voor specifieke gevaren	12
3	Beschrijving en technische gegevens	13
3.1	Bestek van de specificatie	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 accessoires	15
3.5	Technische gegevens	16
3.6	Typeplaatje	19
4	Transport, montage, inbedrijfstelling en stopzetting	20
4.1	Transport	20
4.2	Montage (uitsluitend inbouwapparaten)	20
4.2.1	Onverwarmde apparaten (EBS/50-50 en EBS-T/50-50)	20
4.2.2	Verwarmbare apparaten (EBSH/50-50 en EBSH-T/50-50)	22
4.3	Inbedrijfstelling	26
4.4	Opslag en verwerking	26
5	Bediening	27
5.1	Plaats en functies van de bedieningselementen	27
5.2	Instelling van de korvenstapelaar	27
5.2.1	Instelling van de veren	28
5.2.2	Keuze van de servieskorven	29

5.2.3	Capaciteitsberekening voor korvenstapelaars	30
5.3	Bedrijf	32
5.3.1	Apparaat inschakelen	32
5.3.2	Apparaat vullen	32
5.3.3	Apparaat bewegen	33
5.4	Maatregelen voor het bedrijfseinde	34
6	Zoeken naar storingen en fouten verwijdering	35
6.1	Veiligheidsmaatregelen	35
6.2	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	35
6.3	Fout- en maatregelentabel	35
7	Reiniging en onderhoud	37
7.1	Veiligheidsmaatregelen	37
7.2	Hygiëne maatregelen	37
7.3	Reiniging en onderhoud	37
7.4	Speciale verzorgingsaanwijzingen	38
8	Reserveonderdelen en accessoires	39
8.1	Inleiding	39
8.2	Lijst van reserveonderdelen en accessoires	39
9	Appendix	42
9.1	EG-conformiteitsverklaring	42

1.3 Afkortingsoverzicht

Afkorting	Definitie																																								
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Regel ongevallenverzekering)																																								
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Ongevallenverzekering voorschrift)																																								
CE	Communauté Européenne Europese Gemeenschap																																								
DIN	Deutsches Institut für Normung Duits instituut voor normen, technische regelwerken en technische specificaties																																								
EC	European Community Europese Gemeenschap																																								
EN	Europäische Norm (Europese Norm) Geharmoniseerde norm voor het bereik van de EU																																								
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Reserve- resp. slijtagedeel)																																								
IP	International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermklasse van een behuizing aan. <table><tr><th colspan="2">Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen</th><th colspan="2">Tweede cijfer: Bescherming tegen water</th></tr><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 Ø >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 Ø >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 Ø >2,5 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø >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 Ø >1 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø >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 onderdompelen</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8</td><td>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 voorwerpen	0	Geen bescherming tegen water	1	Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen Ø >50 mm	1	Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels	2	Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen Ø >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 Ø >2,5 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø >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 Ø >1 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø >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 voorwerpen	0	Geen bescherming tegen water																																						
1	Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen Ø >50 mm	1	Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels																																						
2	Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen Ø >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 Ø >2,5 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø >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 Ø >1 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø >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 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	Als geautoriseerde vakman geldt een bevoegde persoon die door de fabrikant of door de geautoriseerde service of door een van de fabrikant in opdracht gegeven onderneming geschoold is.
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	Euro-Norm-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	Als vakman geldt, wie op grond van de vakopleiding, kennis en ervaring, alsmede kennis van de desbetreffende bepalingen, de overgedragen werkzaamheden beoordelen en mogelijke gevaren zelfstandig herkennen kan.
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 verlaagt.
Keuring, keuren	Vergelijken met bepaalde waarden zoals gewicht, draaimomenten, inhoud, temperatuur.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel zijn personen, die op grond van hun opleiding, ervaring en scholing alsmede hun kennis over desbetreffende normen, bepalingen, ongevallenpreventie voorschriften en bedrijfscondities, door de voor de veiligheid van de installatie verantwoordelijke bevoegd zijn, de telkens noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren en daarbij mogelijke gevaren herkennen en vermijden kunnen (definitie voor vakmannen volgens IEC 364).
Schuko	Afkorting van "Schutz-Kontakt (beschermcontact)", een in Europa gebruikelijk systeem van stekkers en stopcontacten.

Begrip	Definitie
Opgeleide personen	Als opgeleide persoon geldt degene die instructies heeft gehad voor de aan hem/haar opgedragen werkzaamheden, met de mogelijke gevaren bij ondeskundig gedrag bekend is gemaakt en instructies heeft gehad over de noodzakelijke beveiligingsinrichtingen en beveiligingsmaatregelen.

1.5 Oriënteringsaanwijzingen

Vooraan

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

Bij de inbouwapparaten wordt met 'vooraan' de kant aangeduid, van waaruit de apparaten worden 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 voor de opbouw van het handboek

Dit handboek is opgebouwd uit functie- en taak georiënteerde hoofdstukken.

1.6.2 Hoofdstukoverkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat een direct gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden, wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd resp. als er met de beschreven situaties geen rekening gehouden wordt. Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat een indirect gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden, wanneer de aanwijzingen niet exact opgevolgd worden resp. als er met de beschreven situaties geen rekening gehouden wordt. Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat potentieel een gevaar op lichamelijk letsel en gevaar voor materiële schade, als deze aanwijzingen niet exact worden opgevolgd, resp. geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt door een algemeen symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
OPMERKING	Korte beschrijving van de extra informatie
	Er wordt gewezen op bijzondere omstandigheden, resp. belangrijke extra informatie die betrekking heeft op het onderwerp.
INFO	Korte titel
	Bevatten extra informatie voor het vereenvoudigen van de werkzaamheden of aanbevelingen die betrekking hebben op het onderwerp.

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

Het hoofdstuk veiligheidsaanwijzingen verklaart de met het apparaat verbonden risico's in zin van de productaansprakelijkheid (EU- machinerichtlijn).

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

Symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt, om op gevaren te wijzen, die door de bediening of reinigingsprocessen zouden kunnen ontstaan. Het symbool wijst daarbij in beide gevallen op de aard en gegevenheid van het gevaar.

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

Het veilige bedrijf van het apparaat is afhankelijk van het gebruik volgens de toepassing en een omzichtig gebruik. Een nonchalante omgang met het apparaat kan tot gevaren voor lijf en leven van de bediener of derden, alsmede tot gevaar voor dit apparaat zelf en andere materiële waarde van de exploitant leiden.

2.3.1 Veiligheidsaanwijzingen voor alle apparaten

Voor het garanderen van de machineveiligheid moeten daarom volgende punten in acht worden genomen:

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand worden bedreven.
- Alle bedien- en drukelementen moeten in technisch feilloze en veilig functionerende toestand zijn.
- Veranderingen of aanpassingen zijn alleen na afspraak met de fabrikant en met zijn schriftelijke toestemming toegestaan.
- In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of gaan staan. Het transport van personen is niet toegestaan.
- De tussenopslag van in porties verdeeld serviesgoed is uitsluitend in korvenstapelaars met koelgleuven in koelruimtes en steeds onder het in acht nemen van de desbetreffende wettelijke voorschriften voor de duur van opslag en temperatuur van maaltijden toegestaan.
- Voor het vullen moet de afpakhoogte aan het soort serviesgoed en de gebruikte servieskorf (75 serie of 115 serie) worden aangepast.
- Om letsel aan de handen te vermijden moet er steeds op worden gelet dat de bovenkant van de bovenste servieskorf zich minstens 35 mm boven de bovenkant van de behuizing bevindt.

- De servieskorf nooit handmatig naar beneden in de stapelschacht drukken (bijv. voor het reinigen). Bij het loslaten van de servieskorf bestaat letselgevaar.
- Mobiele apparaten zijn uitsluitend bestemd 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 korvenstapelaars kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel hulp voor het transport erbij halen.
- Een tot kantelen gebrachte korvenstapelaar door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid nooit met de hand opvangen. Letselgevaar.
- Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten.
- Het apparaat moet na het neerzetten door middel van blokkeerremmen tegen weggrollen worden beveiligd.
- 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

- Verwarmbare korvenstapelaars 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.
- 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 in verwarmde korvenstapelaars noch worden opgeslagen noch worden verwarmd. Door de hoge verwarmingselement temperaturen kunnen de kunststoffen smelten en in brand raken.
- Stapelkorven uit kunststof mogen niet in verwarmbare korvenstapelaars worden ingezet. Het kunststof kan 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.
- Voor het transport het apparaat uitschakelen, netstekker uittrekken en in de daarvoor bestemde houder inhangen.
- Met geweld uittrekken van de aansluitkabels kan beschadigingen van de binnen liggende leidingen veroorzaken. Brandgevaar.
- Netstekker nooit aan de kabel 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.
- Als de netstekker met water in contact gekomen is, moet deze worden gedroogd voordat hij in het stopcontact wordt gestoken. Levensgevaar.
- Beschadigde netstekker of aansluitkabel moeten voor gebruik van het apparaat door geautoriseerd, vakkundig personeel worden uitgewisseld.
- In natte- en vochtige ruimtes geen verlengkabel 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, moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.
- Verwarmbare korvenstapelaars mogen om hygiënische redenen niet voor het drogen van serviesgoed of andere voorwerpen worden gebruikt. Er dreigt aantasting door kiemen.
- Een langere tussenopslag van meer als drie maanden moet in droge en vorstvrije omgeving plaats vinden. Het apparaat moet met geschikt afdek materiaal tegen stof worden beschermd.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

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

- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsaanwijzingen zorgvuldig in acht worden genomen.
- 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 het verhelpen 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 ongevallenpreventie 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 door een elektricien of geautoriseerde vakmannen onder leiding en toezicht van een elektricien in overeenstemming met de elektrotechnische regels worden uitgevoerd.
- Apparatuur, waaraan inspectie- en onderhoudswerkzaamheden en het verhelpen van storingen worden doorgevoerd, moeten spanningsvrij worden geschakeld en tegen het opnieuw inschakelen worden beveiligd, wanneer geen spanning voor deze werkzaamheden noodzakelijk is. Dit mag uitsluitend van een elektricien worden uitgevoerd.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Bestek van de specificatie

Korvenstapelaars zijn mobiele apparaten, die voor het economische transport en voor het klaarzetten van schoon serviesgoed in gastronomie en centrale keuken zijn bestemd.
Deze nemen slecht stapelbare serviesdelen van porselein of hardglas in op elkaar stapelbare korf op.
Ze worden voornamelijk ingezet op het gebied van de tussenopslag en het klaarzetten van serviesdelen aan het voedselverdeelband.
De onverwarmde modellen met gesloten zij- en kopwanden zetten serviesdelen voor het in porties verdelen van koude gerechten klaar.
De onverwarmde modellen met koelgleuven zetten serviesdelen voor gekoelde bijlagen, zoals bijv. salades en nagerechten klaar. Ze kunnen ook voor de tussenopslag in het koelhuis van serviesgoed met reeds in porties verdeelde en afgedekte gerechten worden gebruikt.
De circulatieverwarmde modellen dienen voor het klaarzetten van serviesgoed voor warme componenten, zoals bijv. soepen, warme bijlagen, kopjes, bekens of kannetjes. Het serviesgoed kan daarbij op 80 °C worden verwarmd.
Naast mobiele korvenstapelaars zijn ook korvenstapelaars voor de inbouw in werkbladen verkrijgbaar.

3.2 Gebruik volgens de toepassing

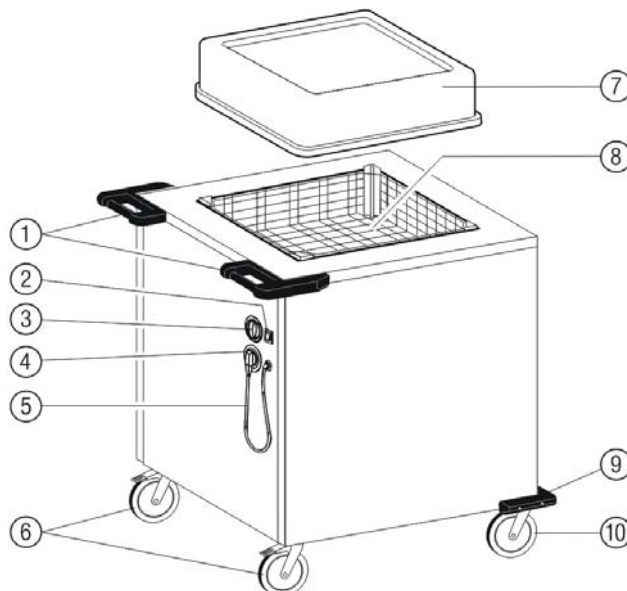
Korvenstapelaars zijn uitsluitend bestemd voor het transport en het klaarzetten van schoon serviesgoed. Afhankelijk van het model kan het gebruikte serviesgoed ook gekoeld of verwarmd worden klaargezet.
De apparaten zijn voor het transport van rond of rechthoekig serviesgoed uit porselein of hardglas bestemd. Het transport van andere ladingen is niet toegestaan.
Serviesgoed met reeds in porties verdeelde gerechten mag uitsluitend in korvenstapelaars met koelgleuven worden ingezet.
Het gebruik van stapelbare kunststofkorven van willekeurige fabrikanten is uitsluitend in de onverwarmde apparaten zonder koelgleuven 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 verkregen originele accessoires.
Ieder ander gebruik van de apparaten geldt als niet volgens de toepassing.

3.3 Onjuist gebruik

Het beladen van de korvenstapelaar met andere ladingen als aangegeven is niet toegestaan..
In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of gaan staan.
Het transport van personen is niet toegestaan.
Voor verwarmde korvenstapelaars geldt bovendien het garen of warm houden van gerechten, het verwarmen van ruimtes en het drogen van serviesgoed als niet toegestaan. In verwarmbare korvenstapelaars mogen noch kunststofkorven, noch serviesdelen uit kunststof worden geplaatst.
Schade door niet bedoeld gebruik leiden tot het vervallen van de aansprakelijkheid en de kwaliteitsgarantie.

3.4 Apparaatbeschrijving

3.4.1 Detailtekening



Afbeelding 1 Detailtekening KOUH/50-50

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Duwhandgreep met geïntegreerde stootkant | 6 Zwenkwielen met blokkeerremmen |
| 2 Aan-/uitschakelaar* | 7 Kunststof afdekkap* |
| 3 Regelaar voor de instelling van de temperatuur* | 8 Servieskorf |
| 4 Stekkerhouder (loze contactdoos)* | 9 Stoothoeken |
| 5 Aansluitkabel met netstekker* | 10 Zwenkwielen zonder rem |
- * alleen verwarmde apparaten

3.4.2 Apparaatbeschrijving

Korvenstapelaars nemen slecht stapelbaar serviesgoed uit porselein of hardglas op in op elkaar stapelbare korven.

De basiskorf met een hoogte van 150 mm is uitgerust met een verensysteem. Door de toenemende last van het geplaatste serviesgoed wordt de servieskorf naar onderen gedrukt, en kunnen er verdere servieskorven worden geplaatst. Wordt servies weggenomen, dan schuiven de servieskorven naar boven, zodat het servies steeds op handbereik op afpakhogte beschikbaar is.

Servieskorven zijn in twee hoogtes (75 en 115 mm) beschikbaar. Welke servieskorven voor verdere stapeling worden gebruikt, hangt van het geplaatste serviesgoed af. Over het algemeen worden met de 115 serie korven grotere capaciteiten bereikt.

Mobiele korvenstapelaars zijn, afhankelijk van model, voor verschillende toepassingsdoelen bestemd. KO/50-50 en KO/65-53 zijn onverwarmd en zonder koelinrichting. Deze kunnen bijv. voor de stapeling van schoteltjes, koffiekopjes, bekers, eierdopjes, lange smalle dienblaadjes en kunststof afdekkingen worden geplaatst.

KO/50-50K en KO/65-53K zijn onverwarmd, echter voor het gebruik in koelhuizen bijzonder geschikt. Ze zijn bestemd voor het klaarzetten van gekoelde servies voor het in porties verdelen van koude voedselcomponenten. Bovendien nemen ze serviesgoed met reeds in porties verdeelde gerechten op. Koelgleuven aan zijden- en kopwanden zorgen in het koelhuis voor een snelle luchtverversing en veroorzaken een gelijkmatige verdeling van de koeling binnenin.

Ze worden voornamelijk ingezet op het gebied van de verwarmde modellen KOUH/50-50 en KOUH/65-53 voor de stapeling, het verwarmen en klaarzetten van serviesgoed voor het in porties verdelen van warmcomponenten aan de voedselverdeelband.

In tegenstelling tot mobiele apparaten zijn de korvenstapelaars EBS/50-50, EBS-T/50-50, EBSH/50-50 en EBSH-T/50-50 voor de inbouw in werkbladen bestemd. EBSH/50-50 en EBSH-T/50-50 zijn met een

verwarmmodule uitgerust en maakt het zo ook extra mogelijk om serviesgoed te verwarmen voor het in warme porties verdelen.

De bedrijfstemperatuur kan bij verwarmbare korvenstapelaars traploos worden ingesteld. De regelaar is voor aan de behuizing aangebracht, resp. kan bij de inbouwapparaten willekeurig vooraf worden geïnstalleerd.

Korvenstapelaars kunnen met een afdekkap van roestvrij staal of kunststof worden afgedekt, die het serviesgoed ook bij langere tussenopslag werkzaam tegen stof en condenswater beschermt. Bij verwarmde apparaten reduceert de geplaatste afdekkap de warmte afvoer naar boven en verkort de opwarmtijd van het ingezette servies resp. vertraagt het afkoelen van al opgewarmd servies.

3.4.3 Optionele accessoires

De volgende onderdelen zijn als optionele accessoires voor korvenstapelaars verkrijgbaar.

- Kunststof-afdekkap 50-50, grijs, hoog 170 mm, de bruikbare vrije hoogte aan de binnenkant voor servieskorven bedraagt 150 mm *
- Kunststof-afdekkap 65-53, grijs, hoog 170 mm, de bruikbare vrije hoogte aan de binnenkant voor servieskorven bedraagt 150 mm **
- Roestvrijstalen afdekkap 50-50, enkelwandig hoog 130 mm, de bruikbare vrije hoogte aan de binnenkant voor servieskorven bedraagt 114 mm
- Roestvrijstalen afdekkap 65-53, enkelwandig hoog 130 mm, de bruikbare vrije hoogte aan de binnenkant voor servieskorven bedraagt 114 mm
- Servieskorven 500 x 500 x 75 mm of 500 x 500 x 115 mm, telkens in kunststof geplastificeerd roestvrij staal of elektrolytische gepolijst roestvrij staal, met hoeklussen
- Servieskorven 650 x 530 x 75 mm of 650 x 530 x 115 mm, telkens in kunststof geplastificeerd roestvrij staal of elektrolytische gepolijst roestvrij staal, met hoeklussen
- Stootlijst rondom van stootvast kunststof
- Zwenkwielen van roestvrij staal, Ø = 125 mm, met of zonder blokkeerremmen, met plaatbevestiging

* Standaard bij KOUH/50-50, EBSH/50-50 en EBSH-T/50-50

**Standaard bij KOUH/65-53

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

3.5 Technische gegevens

	Dim.	KO/50-50	KO/50-50K	KO/65-53	KO/65-53K
					
		Korvenstapelaar, onverwarmd en zonder koelinrichting	Korvenstapelaar, onverwarmd en met koelinrichting	Korvenstapelaar, onverwarmd en zonder koelinrichting	Korvenstapelaar, onverwarmd en met koelinrichting
Eigen gewicht	kg	45	44	47	46
Laadvermogen	kg	155	156	153	154
Toegestaan totaalgewicht	kg	200	200	200	200
Buitenmaten b x d x h	mm	760 x 712 x 900	760 x 712 x 900	760 x 852 x 900	760 x 852 x 900
Inzet- en omgevingsvoorwaarden	°C	-20 tot +50	-20 tot +50	-20 tot +50	-20 tot +50
Onderstel	mm	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, ø125	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, ø125	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, ø125	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, ø125
Stapelplatform		kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf	kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf	kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf	kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf
Maten van de basiskorf	mm	500x500x150	500x500x150	650x530x150	650x530x150
Maten van de inzetbare servieskorven	mm	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115 508 x 508	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115 508 x 508	650 x 530 x 75 650 x 530 x 115	650 x 530 x 75 650 x 530 x 115
Capaciteit		aanvullend 6 korven 115 mm hoog of 9 korven 75 mm hoog	aanvullend 6 korven 115 mm hoog of 9 korven 75 mm hoog	aanvullend 6 korven 115 mm hoog of 9 korven 75 mm hoog	aanvullend 6 korven 115 mm hoog of 9 korven 75 mm hoog
Grootte van het serviesgoed		afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte	afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte	afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte	afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte
Aantal serviesstapels		afhankelijk van de grootte van het serviesgoed	afhankelijk van de grootte van het serviesgoed	afhankelijk van de grootte van het serviesgoed	afhankelijk van de grootte van het serviesgoed

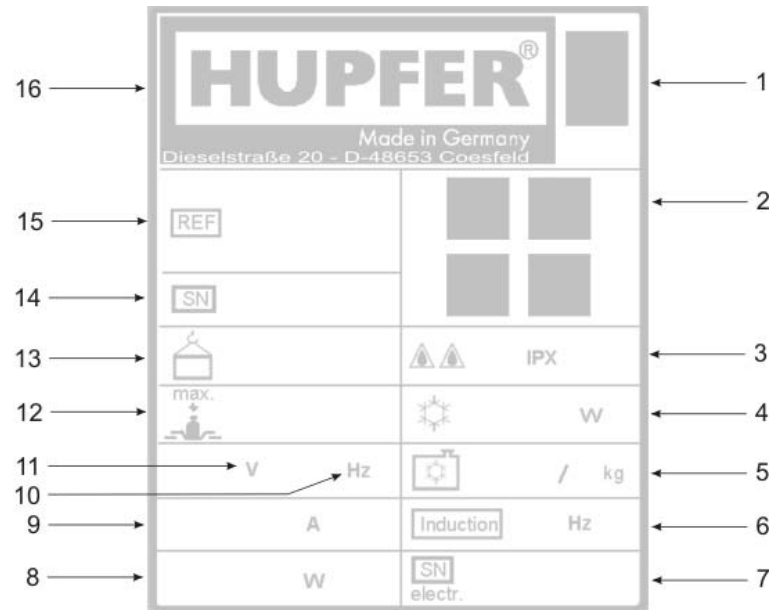
	Dim.	KOUH/50-50	KOUH/65-53
			
		Korvenstapelaar, circulatie verwarmd	Korvenstapelaar, circulatie verwarmd
Eigen gewicht	kg	68	69
Laadvermogen	kg	132	131
Toegestaan totaalgewicht	kg	200	200
Buitenmaten b x d x h	mm	760 x 852 x 900	760 x 992 x 900
Inzet- en omgevingsvoorwaarden	°C	-20 tot +50	-20 tot +50
Onderstel	mm	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, ø125	4 Zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, ø125
Stapelplatform		kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf	kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf
Maten van het basiskorf	mm	500x500x150	650x530x150
Maten van de inzetbare servieskorven	mm	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	650 x 530 75 650 x 530 115
Capaciteit		aanvullend 6 korven 115 mm hoog of 9 korven 75 mm hoog	aanvullend 6 korven 115 mm hoog of 9 korven 75 mm hoog
Grootte van het serviesgoed		afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte	afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte
Aantal van de serviesstapels		afhankelijk van de grootte van het serviesgoed	afhankelijk van de grootte van het serviesgoed
Elektrische aansluiting		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Aansluitwaarde	kW	2,0	2,0
Lengte van de aansluitleiding (spiraalleiding)	m	1,8	1,8
Beschermklasse		IPX5	IPX5
Verwarming		Circulatielucht	Circulatielucht
Thermische isolatie		Mineraal vezelmat	Mineraal vezelmat
Thermostaatinstelling	°C	30-115	30-115
Maximum serviesgoedtemperatuur	°C	80	80
Temperatuurregeling		traploos	traploos

	Dim.	EBS/50-50	EBS-T/50-50	EBSH/50-50	EBSH-T/50-50
					
		Korvenstapelaar voor de inbouw, onverwarmd	Korvenstapelaar voor de inbouw van boven, onverwarmd	Korvenstapelaar voor de inbouw, verwarmd	Korvenstapelaar voor de inbouw van boven, verwarmd
Eigen gewicht	kg	16	17	41	43
Laadvermogen	kg	119	121	134	132
Toegestaan totaalgewicht	kg	135	138	175	175
Buitenmaten b x d x h	mm	620 x 540 x 640	640 x 600 x 650	620 x 620 x 640	660 x 660 x 650
Werkbladen uitsparing	mm	526 x 526	610 x 566	526 x 526	630 x 630
Inzet- en omgevingsvoorwaarden	°C	-20 tot +50	-20 tot +50	-20 tot +50	-20 tot +50
Stapelplatform		kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf	kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf	kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf	kunststof geplastificeerde roestvrijstalen korf
Maten van het basiskorf	mm	500x500x150	500x500x150	500x500x150	650x530x150
Maten van de inzetbare servieskorven	mm	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115
Grootte van het serviesgoed		afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte	afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte	afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte	afhankelijk van korfgrootte en maaswijdte
Aantal van de serviesstapels		afhankelijk van de grootte van het serviesgoed	afhankelijk van de grootte van het serviesgoed	afhankelijk van de grootte van het serviesgoed	afhankelijk van de grootte van het serviesgoed
Elektrische aansluiting		-	-	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Aansluitwaarde	kW	-	-	2,0	2,0
Beschermklasse		-	-	IPX5	IPX5
Verwarming		-	-	Energiemodule (statisch)	Energiemodule (statisch)
Thermische isolatie		-	-	-	-
Thermostaatinstelling	°C	-	-	20-85	20-85
Maximum serviesgoedtemperatuur	°C	-	-	80	80
Temperatuurregeling		-	-	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 | Inductie frequentie | 14 | Serienummer/opdrachtnummer |
| 7 | Elektr. serienummer | 15 | Artikel en korte benaming |
| 8 | Elektr. vermogen | 16 | Fabrikant |

4 Transport, montage, inbedrijfstelling en stopzetting

4.1 Transport

VOORZICHTIG	Apparatuurschade als gevolg van ondeskundig transport
	Indien deze bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging. Bij niet voldoende beveiligde apparaten bestaat het gevaar van materiële schade aan het apparaat en personenschade door bekneld raken. Beveilig alleen staande apparaten tijdens het transport met respectievelijke transportbeveiligingen.

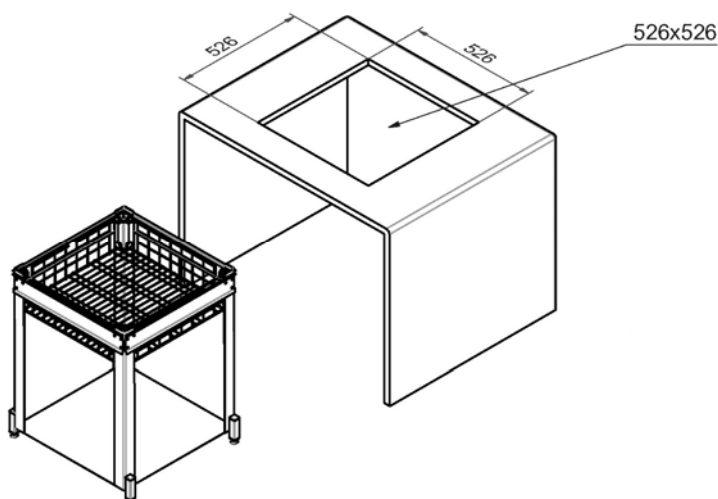
4.2 Montage (uitsluitend inbouwapparaten)

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.

De volgende paragraaf beschrijft de montage van de korvenstapelaar-inbouwapparaten. Daarbij worden eerst de onverwarmde apparaten EBS/50-50 en EBS-T/50-50 beschreven, waarbij na de inbouw geen elektro-installatie noodzakelijk is. Vervolgens volgt de beschrijving van de montage van de verwarmbare apparaten EBSH/50-50 en EBSH-T/50-50, die na de inbouw nog aangesloten moeten worden.

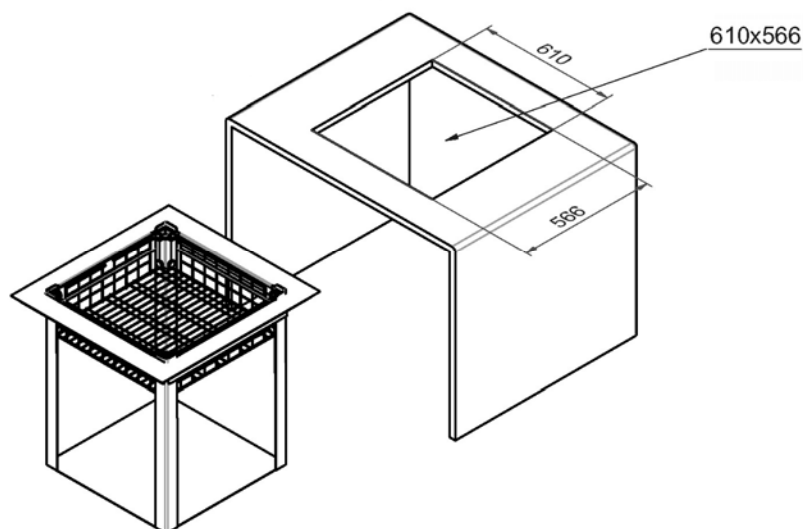
4.2.1 Onverwarmde apparaten (EBS/50-50 en EBS-T/50-50)

OPMERKING	Apparaten standplaats
	Inbouwapparaten mogen alleen omgebouwd, resp. ingebouwd (bijv. in een kast) worden gebruikt.



Afbeelding 3

Balie-uitsparing EBS/50-50



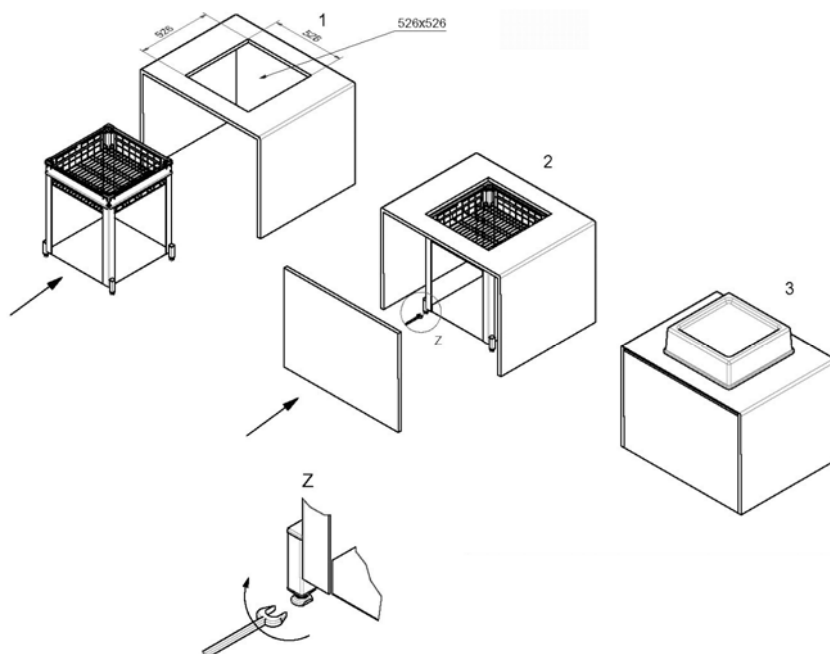
Afbeelding 4 Balie-uitsparing EBS-T/50-50

Stap 1: Voorbereiden

- De uitsparingen in het werkblad overeenkomstig de aangegeven maten vervaardigen. Uitsparingmaat van de balie in mm volgens tekening.
- De beschermfolie van de platen verwijderen.

Stap 2: Inbouwen

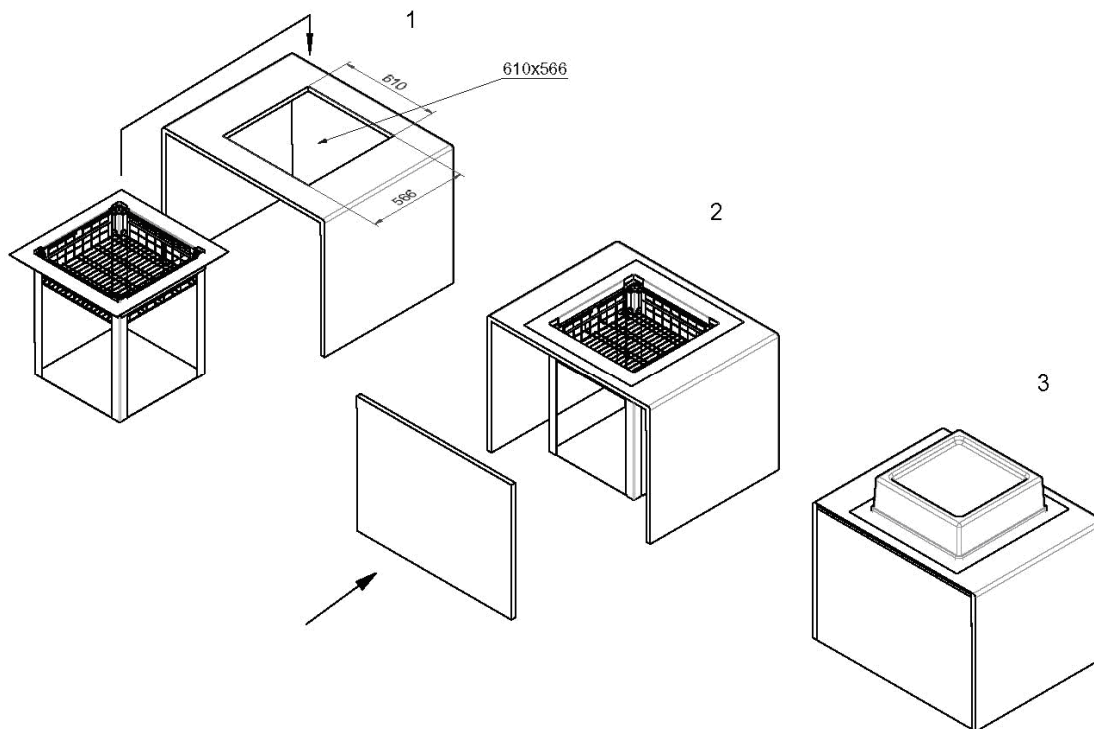
EBS/50-50



Afbeelding 5 Montage-instructie EBS/50-50

- 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.

EBS-T/50-50



Afbeelding 6

Montage-instructie EBS-T/50-50

- De EBS-T/50-50 van boven in de balie-uitsparing plaatsen. Eventueel de schroefpoten fixeren.

4.2.2 Verwarmbare apparaten (EBSH/50-50 en EBSH-T/50-50)

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 door een elektricien of geautoriseerde vakmannen onder leiding en toezicht van een elektricien in overeenstemming met de elektrotechnische regels worden uitgevoerd.
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 bij en/of na het bedrijf heet zijn. Verwarmbare apparaten mogen niet in contact met licht ontbrandbare materialen komen.

Zorg er voor, dat er voldoende plaats tussen behuizing en afdekking voor de luchtcirculatie bestaat.

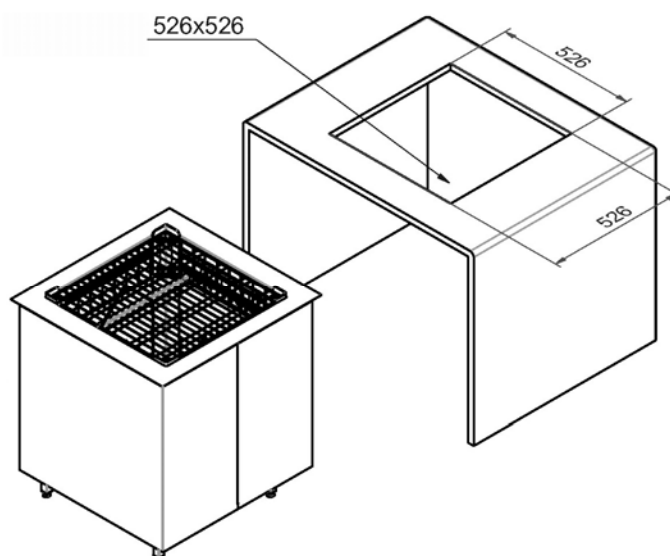
OPMERKING**Apparaten standplaats**

Inbouwapparaten mogen alleen omgebouwd, resp. ingebouwd (bijv. in een kast) in bedrijf worden genomen.

OPMERKING**Positie van de voedingscontactdoos**

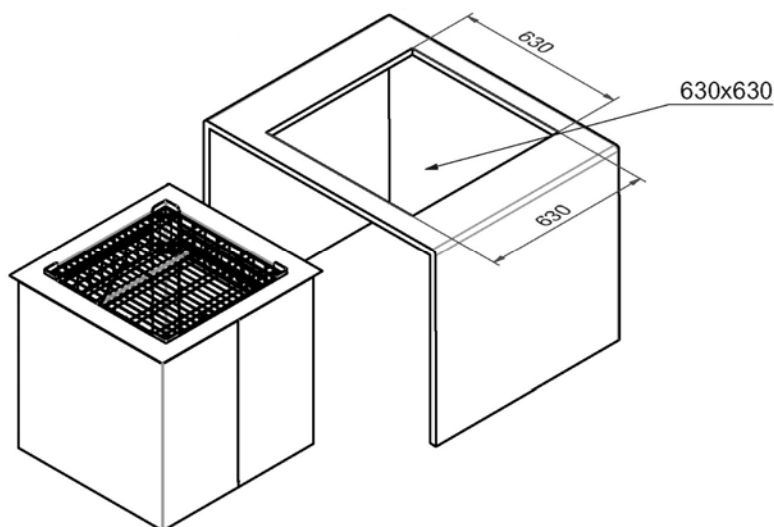
De ter plaatse aanwezige voedingscontactdoos moet altijd bereikbaar zijn, daarmee eventueel de netstekker van het apparaat eruit getrokken kan worden.

Bij de verwarmbare inbouwapparaten bevindt zich een aansluitkabelset met bedradingsschema. De set bestaat uit een ter plaatse aanwezige aansluitkabel met stekker met randaarde en een aan de zijde van het apparaat bevindende aansluitkabel met apparaatstekker. De aansluitkabels zijn door de aan-/uitschakelaar met geïntegreerd controlelampje verbonden.



Afbeelding 7

Balie-uitsparing EBSH/50-50



Afbeelding 8 Balie-uitsparing EBSH-T/50-50

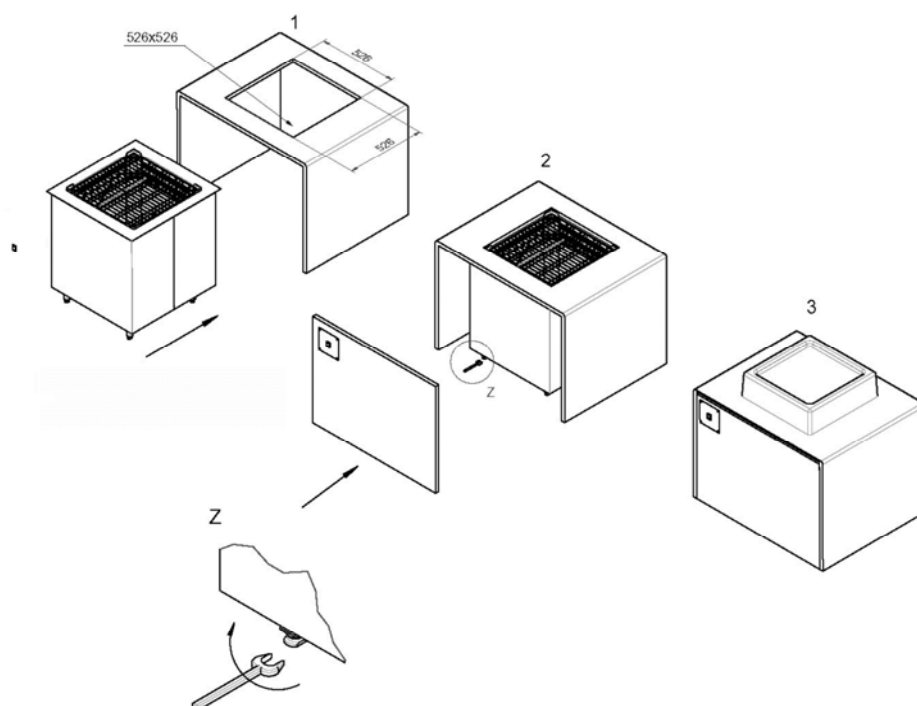
Stap 1: Voorbereiden

- De uitsparingen in het werkblad en in de afdekking aan de voorzijde overeenkomstig aan de aangegeven maten vervaardigen.
Uitsparingmaat voor de balie in mm volgens de respectievelijke tekening van het inbouwapparaat. De uitsparingmaat voor de schakelaar bedraagt 30x22 mm.
- 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.

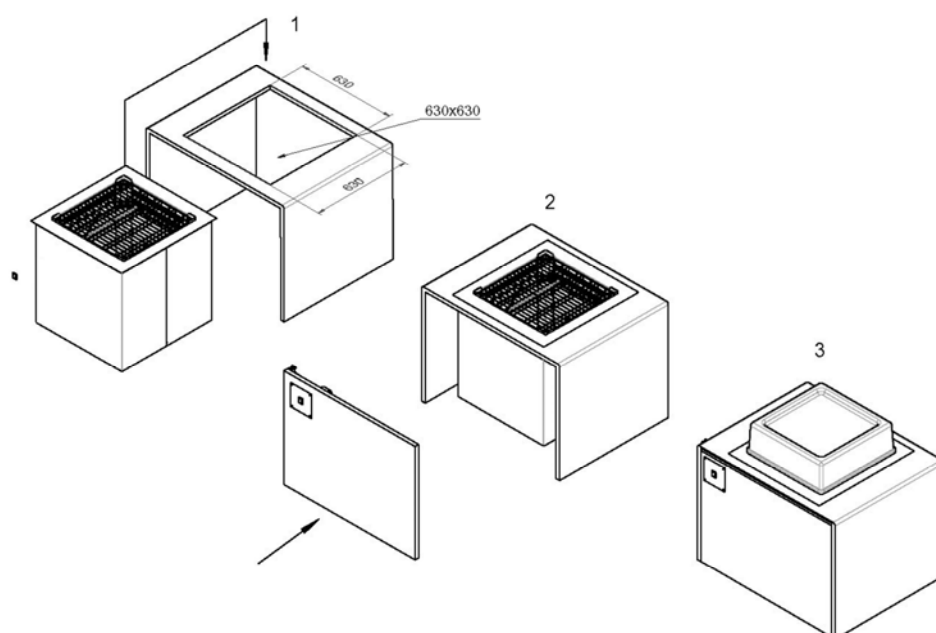
EBSH/50-50



Afbeelding 9 Montage-instructie EBSH/50-50

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

EBSH-T/50-50



Afbeelding 10 Montage-instructie EBSH-T/50-50

- De EBSH-T/50-50 van boven in de balie-uitsparing plaatsen. Eventueel de schroefpoten fixeren.

Stap 3: Aansluiten

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

- De apparaatstekker van de aansluitkabelset moet in de contactdoos van de korvenstapelaar worden gestoken. De netstekker van de aansluitkabelset moet in de ter plaatse aanwezige voedingscontactdoos worden gestoken. Het apparaat is klaar voor de inbedrijfstelling.

Het apparaat moet zó worden gemonteerd, dat de netstekker te allen tijden bereikbaar is.

4.3 Inbedrijfstelling

Voor het eerste gebruik van de mobiele korvenstapelaar moet de beschermfolie van de platen worden verwijderd.

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 mobiele apparaten: de functie van de blokkeerremmen.
- Bij verwarmbare apparaten: de functie van de bedieningselementen en de verwarming.
- Bij inbouwapparaten: Bereikbaarheid van de in-/uitschakelaar en van de netstekker

Voor de inbedrijfstelling moet het apparaat schoon en droog zijn.

4.4 Opslag en verwerking

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

De korvenstapelaar moet op de opslagplaats om de 6 maanden op schade door corrosie worden onderzocht.

OPMERKING	Condenswatervorming
	Let erop dat voldoende ventilatie aanwezig is en dat de opslagplaats geen grote temperatuurschommelingen heeft, om de vorming van condenswater te verhinderen.

Voor het weer in gebruik nemen moet het apparaat schoon en droog zijn.

Wordt de korvenstapelaar verwerkt, dan moeten alle verwarmvoorzieningen (zover aanwezig) veilig en volledig worden verwijderd, de bruikbare materialen moeten in overeenstemming met de plaatselijke afvalverwerkingverordeningen worden gescheiden en eventueel milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiervoor moet in ieder geval de plaatselijke verantwoordelijke voor afvalverwerking mee in worden betrokken.

5 Bediening

VOORZICHTIG

Onbedekte veren



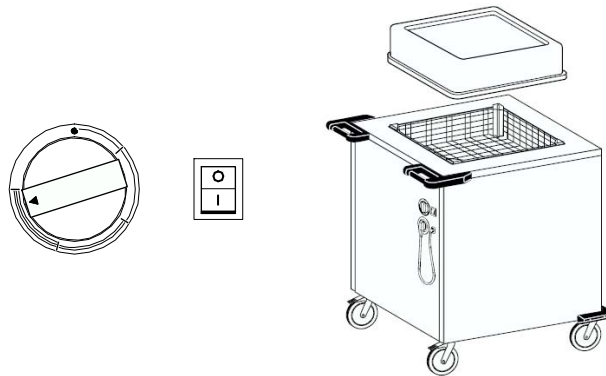
Bij handmatig naar beneden drukken van het stapelplatform zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.

Druk het stapelplatform nooit handmatig naar beneden.

Wees voorzichtig bij het aan- en losshaken 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 de verwarmbare korvenstapelaars voor aan de behuizing.



Afbeelding 11 Bedieningselementen

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

5.2 Instelling van de korvenstapelaar

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 de basiskorf met eraf genomen afdekken voldoende lang afkoelen.

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

Een aanpassing bij korvenstapelaars is alleen dan noodzakelijk, wanneer het totaalgewicht van het serviesgoed in de korf of de korfhoogte zich verandert.

5.2.1 Instelling van de veren

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

Het serviesgoed- resp. de afpakhoogte voor de korven moet voor het complete beladen aan de gebruikte korfhoogte en het gewicht van de gevulde korven worden aangepast. De instelling van de afpakhoogte volgt d.m.v. in- resp. losshaken van trekveren.

De veren moeten zó zijn ingesteld, dat de bovenkant van de bovenste korf over de volledige stapelhoogte op een constant blijvende hoogte tussen 35 en 50 mm boven de behuizingbovenkant bevindt

Stap 1: Controle van de veerinstelling

- Voor het testen van de afpakhoogte twee gevulde servieskorven op de gevulde basiskorf plaatsen.
- Reactie afwachten.

Bevindt zich de bovenkant van de bovenste korf tussen 35 en 50 mm boven de apparatenbovenkant, dan is het verensysteem correct ingesteld.

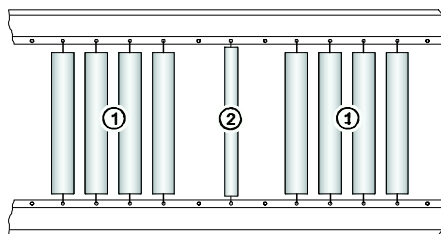
Zakt de stapel iets of helemaal niet, dan moet de veerinstelling als volgt worden aangepast.

Stap 2: Veranderen van de veerinstelling

De instelling of verandering van de afpakhoogte volgt d.m.v. het in- resp. losshaken van trekveren aan de 2 bevestigingspunten.

Bij de 50-50-korvenstapelaars zijn de veren in groepen ingedeeld van 6 met telkens 4 sterke basisveren (1) en 2 zwakkere instelveren (2).

Bij de 65-53-korvenstapelaars zijn de veren in groepen van 8 met telkens 6 sterke basisveren (1) en 2 zwakkere instelveren (2) ingedeeld.



Abbeelding 12 Bevestigingspunt met trekveren

Is de afpakhoogte te hoog, moeten instelveren worden losgehaakt.

Is de afpakhoogte te laag, moeten instelveren worden ingehaakt.

Werkwijze bij het veranderen van de veerinstelling:

- Geplaatste serviesdelen en servieskorven verwijderen (voor zover aanwezig).
- De basiskorf gelijkmatig optillen en op het apparaat zetten. Vervolgens op een geschikte plaats neerleggen.
- Instelveren gelijkmatig uit de veergroepen in- resp. losshaken.
- Bij voorkeur alleen de dunne instelveren losshaken. De basisveren indien mogelijk altijd ingehaakt laten. De veren altijd aan de onderzijde losshaken.
- Vervolgens de basiskorf met de korfopening weer naar boven plaatsen.

Voor zover het gewicht van het serviesgoed onveranderd blijft, hoeft deze instelling slechts eenmalig te worden doorgevoerd.

OPMERKING	Indeling van de veren
	Voor het probleemloos functioneren van de geleiding van de basiskorf is een symmetrische veergroepering tussen de bevestigingspunten noodzakelijk. Binnen een bevestigingspunt is een iets onsymmetrisch indeling van de veren geen probleem.
OPMERKING	Maximum draagvermogen
	Omdat alle korvenstapelaars voorzien zijn van veren die geschikt zijn voor de maximaal toegestane belading, dan moet het aantal veren voor ieder soort serviesgoed voldoende zijn. Indien dit toch niet het geval is, dan dienen er extra veren te worden ingezet.

5.2.2 Keuze van de servieskorven

VOORZICHTIG	Brandgevaar
	Servieskorven van willekeurige fabrikanten gemaakt van kunststof mogen niet in verwarmbare korvenstapelaars worden ingezet. Het kunststof kan smelten en in brand raken. Gebruikt u in verwarmbare korvenstapelaars uitsluitend de bij HUPFER® verkrijgbare servieskorven.
VOORZICHTIG	Materiële schade
	Wordt de basiskorf (de onderste servieskorf) weggenomen en met de korfopening naar onderen weer ingezet, dan kunnen de geleidinglussen in de hoeken van de korf door het hoge gewicht van het serviesgoed in de bodemplaat drukken en tot beschadigingen leiden of zelf worden beschadigd. Bovendien vermindert zich daardoor de totale capaciteit. Let erop, de basiskorf met de korfopening naar boven in te zetten.

Elke korvenstapelaar is met een basiskorf van 150 mm hoogte uitgerust, die op de andere servieskorven kan worden geplaatst.

Ter keuze staan twee verschillend hoge korfsoorten. Welke van de beide andere korfsoorten voor het verdere stapelen wordt gebruikt, hangt van het serviesgoed af dat in de servieskorven moet worden ingezet.

Over het algemeen worden met de 115 serie korven grotere capaciteiten bereikt. Een uitzondering vormt in porties verdeeld en toegedekt serviesgoed met een totale hoogte tussen 55 mm en 65 mm.

Korfsoort	Korfhoogte	Bruikbare hoogte
Basiskorf	150 mm	145 mm
75 serie korf	75 mm	70 mm
115 serie korf	115 mm	110 mm

Aantal van de inzetbare serviesgoedkorven

	75 serie servieskorven	Uitsteken in mm	115 serie servieskorven	Uitsteken in mm
Met afdekkap en verwarming	8	35-50	5	35-50
Zonder afdekkap	9	110-150	6	125-150
Met kunststof afdekkap zonder verwarming	9	110-150	6	125-150
Met roestvrijstalen afdekkap zonder verwarming	9	110-150	6	125-150

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.

Als bij de circulatieverwarmde modellen het serviesgoed in de bovenste servieskorf op gewenste temperatuur moet worden verwarmd, dan moet een afdekkap worden gebruikt. Het uitsteken van de bovenste servieskorf mag niet meer dan 50 mm bedragen.

Ook bij onverwarmde apparaten is een stapeling boven de aangegeven waarde om veiligheidsredenen niet toegestaan.

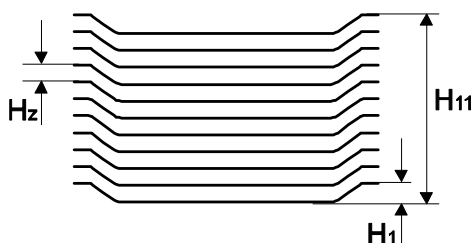
5.2.3 Capaciteitsberekening voor korvenstapelaars

De totale capaciteit van een korvenstapelaar is afhankelijk van het ingezette serviesgoed en van het aantal servieskorven.

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



Afbeelding 13

Tussenstapel hoogte H_z bij 11 serviesdelen

Voorbeeld:

$$H_z = \frac{(165 - 40)}{11 - 1} = 12,5 \text{ mm}$$

H_z : tussen stapelhoogte

H_1 : hoogte van het eerste serviesdeel = 40 mm

H_{11} : hoogte van 11 serviesdelen = 165 mm

Samen met de stapelhoogte H_s van de korvenstapelaar kan de capaciteit K per serviesstapel worden berekend:

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

K : Capaciteit

H_s : Stapelhoogte van de korf

H_1 : hoogte van het eerste serviesdeel

H_z : tussen stapelhoogte

Voorbeeld:

Capaciteit van de basiskorf (150 mm):

$$K = \frac{(145 - 40)}{12,5} + 1 = 9,4$$

H_s = Stapelhoogte basiskorf = 145 mm

H_1 = Hoogte van het eerste serviesdeel = 40 mm

H_z : Tussen stapelhoogte = 12,5 mm

In de basiskorf kunnen 9 serviesdelen per serviesstapel op elkaar worden geplaatst. Passen in deze servieskorf 6 serviesstapels, dan kunnen 54 delen worden ondergebracht.

Capaciteit van een 115 serie servieskorf:

$$K = \frac{(110 - 40)}{12,5} + 1 = 6,6$$

H_s = Stapelhoogte 115 serie servieskorf = 110 mm

H_1 = Hoogte van het eerste serviesdeel = 40 mm

H_z : Tussen stapelhoogte = 12,5 mm

In een 115 serie servieskorf kunnen 6 serviesdelen per serviesstapel op elkaar worden geplaatst. Passen in deze servieskorf ook 6 serviesstapels, dan kunnen 36 delen worden ondergebracht.

Totale capaciteit van de korvenstapelaar:

De totale capaciteit wordt berekend uit de capaciteit van de basiskorf plus de capaciteit van de ingezette korven.

Bij gebruik van 6 115 serie korven resulteert dit dus in een totale capaciteit van 270 serviesdelen (54 delen in de basiskorf en 6 x 36 delen in de 6 servieskorven).

5.3 Bedrijf

Voor de inbedrijfstelling moet het apparaat schoon en droog zijn.

Voor werkbegin moet steeds worden gecontroleerd, of de korvenstapelaar 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.
- De aan-uit schakelaar moet te aller tijden bereikbaar zijn.

5.3.1 Apparaat inschakelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. Gebruik alleen de daarvoor bestemde stekkerverbinding. Het apparaat mag niet bij beschadigde aansluitleiding of zichtbare beschadigingen worden bedreven. Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend door een elektricien of geautoriseerde vakmannen onder leiding en toezicht van een elektricien in overeenstemming met de elektrotechnische regels worden uitgevoerd.
OPMERKING	Verwarmbare apparaten
	Delen van deze paragraaf zijn alleen bedoeld voor verwarmbare apparaten en hebben geen belang voor 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 vermogensbereiken 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

Serviesgoed plaatsen

VOORZICHTIG	Serviesgoed breuk
	De maximale vulhoogte van de servieskorven moet ongeveer 3 tot 5 mm onder de bovenkant liggen, anders kan het tot breuk van het serviesgoed leiden. Stapel de serviesdelen in de servieskorven niet tot aan de bovenkant van de servieskorf.

In de regel worden al met serviesgoed gevulde korven in het apparaat geplaatst.

- De serviesdelen apart of in kleine stapels gelijkmatig in de serviesgoedkorf plaatsen.

- De overige delen goed passend op de al in de servieskorf aanwezige delen plaatsen.
- Bij apparaten zonder afdekkappen is de maximale belading dan bereikt, wanneer de bovenzijde van de serviesstapel zich ongeveer 5 mm boven de bovenkant van de servieskorf bevindt.

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 de servieskorven te vermijden.
- Lege serviesgoedkorven wegnemen en op een geschikte plaats stapelen.
- Afdekkap er weer opzetten.

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.

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.

5.3.3 Apparaat bewegen

Verwarmde korvenstapelaar:

- 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.

Onverwarmde korvenstapelaar:

- 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 en de bodemplaten van verwarmde apparaten 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.

Verwarmde korvenstapelaar:

- 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.

Onverwarmde korvenstapelaar:

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

Verwarmde inbouwapparaten:

- Apparaat uitschakelen met de aan-/uitschakelaar.

6 Zoeken naar storingen en fouten verwijdering

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 het verhelpen 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 vakkundig personeel worden uitgevoerd. Indien u een storing wilt melden of onderdelen nodig heeft dan dient u de gegevens van het typeplaatje paraat te hebben.

Defecte componenten dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

Regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat voorkomt bedrijfsstoringen en zorgt voor meer veiligheid. 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
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. 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
	Bij verwarmbare apparaten kunnen de binnenkanten en de bodemplaten na het bedrijf heet zijn en aan de lucht slechts langzaam afkoelen. Laat het apparaat voor de reiniging met afgenomen afdekkappen lang genoeg 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.
VOORZICHTIG	Niet met stromend water reinigen
	Het apparaat mag niet met stromend water, dampstraal- of hogedrukreinigers worden schoon gemaakt. 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.

7.2 Hygiëne maatregelen

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

Alle personen moeten voldoende over de plaatselijk geldende hygiënevoorschriften geïnformeerd zijn en deze 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.

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

7.4 Speciale verzorgingsaanwijzingen

De bestendigheid tegen corrosie van niet roestende staalsoorten berust op passivering (chromaatlaag), die aan de oppervlakte bij toevoer van zuurstof wordt gevormd. De zuurstof in de lucht is al voldoende voor de vorming van de chromaatlaag (passivering) en zorgt ervoor dat deze ook automatisch wordt hersteld na eventuele beschadigingen.

Ook het in aanraking komen van het roestvrij staal met zuurstofhoudend water zorgt voor een constante vernieuwing van deze laag. De passivering kan chemisch beschadigd of verstoord worden door (zuurstofverbruikende) middelen, die in geconcentreerde vorm of bij hoge temperaturen met het staal in aanraking komen.

Zulke agressieve stoffen zijn bijv.:

- Zout- en zwavelhoudende stoffen
- Chloriden (zouten)
- Kruidenconcentraten (zoals mosterd, azijn, kruidenblokjes, keukenzout)

Verdere beschadigingen kunnen ontstaan door:

- Roestdeeltjes (bijv. van andere apparaten, gereedschappen of vliegroest)
- IJzerdeeltjes (bijv. slijpstof)
- Contact met niet ijzerhoudende metalen (elementvorming)
- Gebrek aan zuurstof (bijv. geen contact met de lucht, zuurstofarm water).

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

- Het oppervlak van apparaten uit roestvrij staal altijd schoon en voor de lucht toegankelijk houden.
- Gebruik handelsgebruikelijke reinigingsmiddelen voor edelstaal. Indien er geen speciale middelen worden voorgeschreven, dan dienen in elk geval chloorarme reinigingsmiddelen te worden gebruikt.
- Verwijder dagelijks kalk- vet- zetmeel- en eiwitlagen door reinigen. Onder deze lagen kan door ontbrekende luchttoegang corrosie ontstaan.
- Verwijder na elke reiniging alle reinigingsmiddelrestanten door grondig afvegen met veel vers water. Daarna moet de oppervlakte zorgvuldig worden gedroogd.
- Breng delen uit niet roestend staal niet langer als perse noodzakelijk met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten enz. in contact. Ook zuurdampen, die zich bij het reinigen van tegels vormen, bevorderen de corrosie van "edelstaal roestvrij".
- U moet voorkomen, dat het oppervlak van het niet-roestende staal wordt beschadigd, en wel in het bijzonder door andere metalen dan niet roestend staal.
- Resten van vreemd metaal vormen zeer kleine chemische deeltjes, die corrosie kunnen veroorzaken. In ieder geval dient te worden voorkomen dat er contact is met ijzer of staal, omdat dat bijna onherroepelijk leidt tot roestvorming. Komt niet roestend staal met ijzer (staalwol, metalen deeltjes uit leidingen, ijzerhoudend water) in contact kan dit de veroorzaker van corrosie zijn. Gebruik voor de mechanische reiniging dus uitsluitend edelstaalwol of borstels met natuur-, kunststof of edelstaalhaar. Staalwol of borstels met niet gelegeerd staal leiden tot roest van andere oorsprong door slijtage.

8 Reserveonderdelen en accessoires

8.1 Inleiding

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd. Defecte componenten dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen. Geeft u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.

8.2 Lijst van reserveonderdelen en accessoires

KO/50-50 | KO/50-50K

0116722	Deksel	hoekig v. korvenstapelaar 50/50 edelst	
0119672	Afdekkap	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014000401	Zwenkwiel	Ø 125 plaat, kogellager, kunststof	
014000402	Zwenkwiel	Ø 125 mb plaat, kogellager, kunststof	
0191010963	Duwhandgreep	PP 192/180/30 zw	
014002110	Stoothoeken	cpl. set	(Verpakkingsinhoud 4 stuk)
014003210	Kooimoer	M 5 M5-R-083-11 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)
014003211	Bolkopschroef	M 5 x 10 A2 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)
014004104	Trekveer	1 set verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014041030	Geleidingsrol	(Ø24mm) v. basiskorf	(Verpakkingsinhoud 8 stuk)
014118000	Basiskorf	Edelst 519/519/148-ET	kunststof geplastificeerd zilvergrijs

KOUH/50-50

14041071	Afdekkap	PPC 710/590/180/4 gr - ET	
014000401	Zwenkwiel	Ø 125 plaat, kogellager, kunststof	
014000402	Zwenkwiel	Ø 125 mb plaat, kogellager, kunststof	
0191010963	Duwhandgreep	PP 192/180/30 zw	
014001081	Spiraalkabel	3G1,0/1600 WS-DE FH	
014001089	Schroefdraadmoer	1 set M 63 x 1,5 kst	
014001300	Aan/uitschakelaar	m. frame, spatbesch.	
014002110	Stoothoeken	cpl. set	(Verpakkingsinhoud 4 stuk)
014002118	Thermostaatknevel		
014002170	Schakelmodule	voor thermostaat met beveiliging tegen verdraaien	(Verpakkingsinhoud: 1 stuk)
014002951	O-ringen	1 Set Ø 63 x Ø 2,0 voor schakelafdekking	(Verpakkingsinhoud: 10 stuk)
014040011-01	Thermostaat	30-115°C - ET	
014003210	Kooimoer	M 5 M5-R-083-11 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)
014003211	Bolkopschroef	M 5 x 10 A2 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)

014004104	Trekveer	1 set verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014041030	Geleidingsrol	(Ø24mm) v. basiskorf	(Verpakkingsinhoud 8 stuk)
014118000	Basiskorf	Edelst 519/519/148-ET	kunststof geplastificeerd zilvergrijs

KO/65-53 | KO/65-53K

0116722	Deksel	hoekig v. korvenstapelaar 50/50 edelst	
0119672	Afdekkap	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014000401	Zwenkwiel	Ø 125 plaat, kogellager, kunststof	
014000402	Zwenkwiel	Ø 125 mb plaat, kogellager, kunststof	
0191010963	Duwhandgreep	PP 192/180/30 zw	
014002110	Stoothoeken	cpl. set	(Verpakkingsinhoud 4 stuk)
014003211	Bolkopschroef	M 5 x 10 A2 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)
014004104	Trekveer	1 set verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014041030	Geleidingsrol	(Ø24mm) v. basiskorf	(Verpakkingsinhoud 8 stuk)
014118000	Basiskorf	Edelst 519/519/148-ET	kunststof geplastificeerd zilvergrijs

KOUH/65-53

14041071	Afdekkap	PPC 710/590/180/4 gr - ET	
014000401	Zwenkwiel	Ø 125 plaat, kogellager, kunststof	
014000402	Zwenkwiel	Ø 125 mb plaat, kogellager, kunststof	
0191010963	Duwhandgreep	PP 192/180/30 zw	
014001081	Spiraalkabel	3G1,0/1600 WS-DE FH	
014001089	Schroefdraadmoer	1 set M 63 x 1,5 kst	
014001300	Aan/uitschakelaar	m. frame, spatbesch.	
014002110	Stoothoeken	cpl. set	(Verpakkingsinhoud 4 stuk)
014002118	Thermostaatknevel		
014002170	Schakelmodule	voor thermostaat met beveiliging tegen verdraaien	(Verpakkingsinhoud: 1 stuk)
014002951	O-ringen	1 Set Ø 63 x Ø 2,0 voor schakelafdekking	(Verpakkingsinhoud: 10 stuk)
014040011-01	Thermostaat	30-115°C - ET	
014003210	Kooimoer	M 5 M5-R-083-11 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)
014003211	Bolkopschroef	M 5 x 10 A2 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)
014004104	Trekveer	1 set verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014041030	Geleidingsrol	(Ø24mm) v. basiskorf	(Verpakkingsinhoud 8 stuk)

014118000	Basiskorf	Edelst 519/519/148-ET	kunststof geplastificeerd zilvergrijs
-----------	-----------	-----------------------	---------------------------------------

EBS/50-50 | EBS-T/50-50

0116722	Deksel	hoekig v. korvenstapelaar 50/50 edelst	
0119672	Afdekkap	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014004104	Trekveer	1 set verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014041030	Geleidingsrol	Geleidingsrol (Ø24mm) v. basiskorf	(Verpakkingsinhoud 8 stuk)
014118000	Basiskorf	Basiskorf edelst 519/519/148-ET	kunststof geplastificeerd zilvergrijs

EBSH/50-50 | EBSH-T/50-50

0116722	Deksel	hoekig v. korvenstapelaar 50/50 edelst	
0119672	Afdekkap	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014004104	Trekveer	1 set verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	Nuttige lengte 730 mm (Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014041030	Geleidingsrol	Geleidingsrol (Ø24mm) v. basiskorf	(Verpakkingsinhoud 8 stuk)
014118000	Basiskorf	Basiskorf edelst 519/519/148-ET	kunststof geplastificeerd zilvergrijs
14128901	Aansluitkabelset	EBRH	Aansluitleiding m. schakelaar cpl

Volgende stekkertypes kunnen bij korvenstapelaars worden gebruikt:

- 2-polige haakse stekker + randaarde (standaard)
- 3-polige CEE-stekker

9 Appendix

9.1 EG-conformiteitsverklaring

Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Onderwerp | Objeto

Carrelli elevatori stoviglie, Carrelli elevatori cestelli, Carrelli elevatori stoviglie e sottopiatte termici |
Bordenstapelaar, Korvenstapelaar, Platformstapelaar | Apilador de vajilla, Apilador de cestas,
Apilador de plataforma

Tipo | Type | Tipo

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

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della
Unione Europea di seguito indicata/e:
2006/42/CE

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende
opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoen:
2006/42/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con
la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:
2006/42/CE

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa
Posizione

Firma

Jürgen Gottwald
Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di
norme
Posizione

Firma

Responsabile della documentazione
tecnica

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

La presente dichiarazione di conformità è una dichiarazione di conformità originale in lingua tedesca e può
contenere le rispettive traduzioni in altre lingue dell'Unione Europea. Deze conformiteitsverklaring is een
originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan eensluidende vertalingen in andere EU-talen
bevatten. Esta declaración de conformidad es el original en alemán de una declaración de conformidad y
puede incluir traducciones con idéntico contenido a otras lenguas de la UE.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG
Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de

Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Onderwerp | Objeto

Carrelli elevatori stoviglie, Carrelli elevatori cestelli, Carrelli elevatori stoviglie e sottopiatte termici, elettr. | Bordenstapelaar, Korvenstapelaar, Platformstapelaar, elektr. | Apilador de vajilla, Apilador de cestas, Apilador de plataforma, electr.

Tipo | Type | Tipo

USTH / EUSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della Unione Europea di seguito indicata/e:

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

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:

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

Per il resto viene certificato, che il/i prodotto/i non contiene/contengono ne fonti di disturbi ne componenti soggetti ai disturbi secondo le norme EMC.

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoen:

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

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:

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

Voor het overige wordt bevestigd, dat het/de product/en noch storingsbronnen noch componenten die vatbaar zijn voor storingen in de zin van de EMV- richtlijn bevat/bevatten.

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:

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

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:

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

Por lo demás, queda certificado que el/los producto/s no contiene/n fuentes de perturbación o componentes sujetos a fallos en el sentido de la directiva CEM.

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa
Posizione Firma

Jürgen Gottwald
Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di
norme
Posizione Firma

Responsabile della documentazione
tecnica
Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG info@hupfer.de

La presente dichiarazione di conformità è una dichiarazione di conformità originale in lingua tedesca e può contenere le rispettive traduzioni in altre lingue dell'Unione Europea. Deze conformiteitsverklaring is een originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan eensluitende vertalingen in verdere EU-talen bevatten. Esta declaración de conformidad es el original en alemán de una declaración de conformidad y puede incluir traducciones con idéntico contenido a otras lenguas de la UE.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG
Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de

