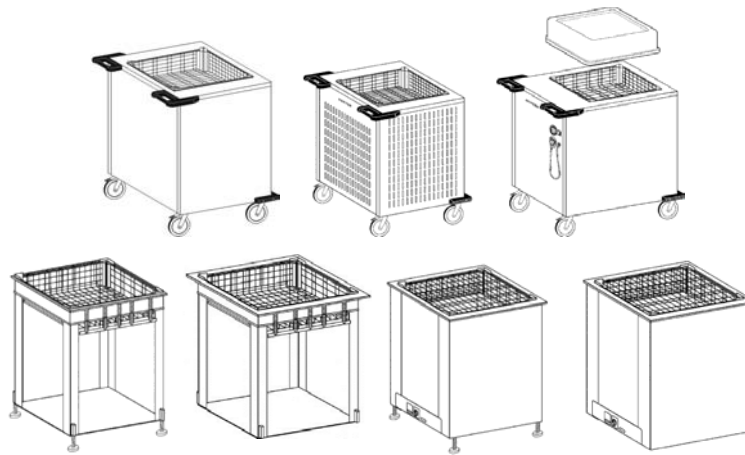


Betriebsanleitung



Korbstapler

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 Einleitung

1.1 Geräteinformation

Gerätebezeichnung	Korbstapler
Gerätetyp/ en	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
Baujahr	2014
Hersteller	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

Für einen sicheren Betrieb und um Schäden zu vermeiden lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Erstinbetriebnahme sorgfältig durch.

Sorgen Sie dafür, dass das Bedienpersonal auf Gefahrenquellen und mögliche Fehlbedienungen hingewiesen worden ist.

Änderungsvorbehalt

Die Produkte zu dieser Betriebsanleitung wurden unter Berücksichtigung der Markterfordernisse und des Standes der Technik entwickelt. HUPFER® behält sich das Recht vor, Änderungen an den Produkten sowie an der dazugehörigen technischen Dokumentation vorzunehmen, sofern sie dem technischen Fortschritt dienen. Ausschlaggebend sind stets die in der Auftragsbestätigung als verbindlich zugesicherten Daten und Gewichte sowie Leistungs- und Funktionsbeschreibung.

Dieses Handbuch ist eine Originalausgabe.

Handbuchausgabe
4330007_A2

1.2 Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	2
1.1	Geräteinformation	2
1.2	Inhaltsverzeichnis	3
1.3	Abkürzungsverzeichnis	5
1.4	Begriffsdefinitionen	6
1.5	Orientierungshinweise	7
1.6	Hinweise zur Benutzung des Handbuches	8
1.6.1	Hinweise zum Aufbau des Handbuchs	8
1.6.2	Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen	8
2	Sicherheitshinweise	9
2.1	Einleitung	9
2.2	Verwendete Warnsymbole	9
2.3	Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit	9
2.3.1	Sicherheitshinweise für alle Geräte	9
2.3.2	Zusätzliche Sicherheitshinweise für beheizbare Geräte	10
2.4	Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege	11
2.5	Sicherheitshinweise zur Störbehebung	11
2.6	Hinweise zu spezifischen Gefahren	11
3	Beschreibung und Technische Daten	12
3.1	Leistungsbeschreibung	12
3.2	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
3.3	Missbräuchliche Verwendung	12
3.4	Gerätebeschreibung	13
3.4.1	Geräteansicht	13
3.4.2	Gerätebeschreibung	13
3.4.3	Optionales Zubehör	14
3.5	Technische Daten	15
3.6	Typenschild	18
4	Transport, Montage, Inbetriebnahme und Stilllegung	19
4.1	Transport	19
4.2	Montage (nur Einbaugeräte)	19
4.2.1	Unbeheizte Geräte (EBS/50-50 und EBS-T/50-50)	19
4.2.2	Beheizbare Geräte (EBSH/50-50 und EBSH-T/50-50)	21
4.3	Inbetriebnahme	26
4.4	Lagerung und Verwertung	26
5	Bedienung	27
5.1	Anordnung und Funktion der Bedienelemente	27
5.2	Einstellung des Korbstaplers	27
5.2.1	Einstellung der Federn	28
5.2.2	Auswahl der Geschirrkörbe	29

5.2.3	Kapazitätsberechnung für Korbstapler	30
5.3	Betrieb	32
5.3.1	Gerät einschalten	32
5.3.2	Gerät beschicken	32
5.3.3	Gerät bewegen	33
5.4	Maßnahmen zum Betriebsende	34
6	Störungssuche und Fehlerbeseitigung	35
6.1	Sicherheitsmaßnahmen	35
6.2	Hinweise zur Störbehebung	35
6.3	Fehler- und Maßnahmentabelle	35
7	Reinigung und Pflege	37
7.1	Sicherheitsmaßnahmen	37
7.2	Hygienemaßnahmen	37
7.3	Reinigung und Pflege	37
7.4	Spezielle Pflegeanweisungen	38
8	Ersatzteile und Zubehör	39
8.1	Einleitung	39
8.2	Ersatzteil- und Zubehörliste	39
9	Anhang	42
9.1	EG-Konformitätserklärung	42

1.3 Abkürzungsverzeichnis

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

1.4 Begriffsdefinitionen

Begriff	Definition
Autorisierte Fachkraft	Als autorisierte Fachkraft gilt eine Fachkraft, die vom Hersteller oder dem autorisierten Service oder von einem vom Hersteller beauftragten Unternehmen belehrt worden ist.
Cloche	Runde Abdeckhaube zum Warmhalten von Speisen auf Tellern oder Platten.
Cook&Chill-Küchen	„Kochen und Kühlen“: Küchen, in denen warme Speisen nach dem Garen möglichst schnell gekühlt werden.
Cook&Serve-Küchen	„Kochen und Servieren“: Küchen, in denen warme Speisen sofort nach der Zubereitung serviert oder bis zum Verzehr warm gehalten werden.
Elementbildung	Auch: Kontaktkorrosion. Tritt auf bei unterschiedlich edlen Metallen in engem Kontakt. Voraussetzung für diesen Prozess ist ein korrosives Medium zwischen den beiden Metallen, z.B. Wasser oder auch normale Luftfeuchtigkeit.
EN-Tablett	Euro-Norm-Tablett, bezeichnet ein Tablett mit einer genormten Größe. EN 1/1 entspricht 530×370 mm, EN 1/2 entspricht 370×265 mm.
Fachkraft	Als Fachkraft gilt, wer aufgrund der fachlichen Ausbildung, Kenntnissen und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen die übertragenen Arbeiten beurteilen und mögliche Gefahren selbstständig erkennen kann.
Gastro-Norm	Gastro-Norm ist ein weltweit gültiges Maßsystem, das z.B. in lebensmittelverarbeitenden Betrieben oder Großküchen Verwendung findet. Durch Verwendung genormter Größen wird ein problemloser Austausch von Lebensmittelbehältern ermöglicht. Das Grundmaß Gastro-Norm (GN) 1/1 beträgt 530×325mm. Einsätze sind in verschiedenen Tiefen erhältlich.
H1	Hygienestandard (NSF/USDA) für Schmierfette, die für den technisch unvermeidbaren Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.
HACCP	Das HACCP-Konzept ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.
GN-Tablett	Gastro-Norm-Tablett, bezeichnet ein Tablett mit einer genormten Größe. GN 1/1 entspricht 530×325 mm, GN 1/2 entspricht 325×265 mm.
Hub	Eine Bewegung, z.B. die senkrechte Bewegung der Stapelbühne von unten nach oben.
Kontrolle, kontrollieren	Vergleichen mit bestimmten Zuständen und/oder Eigenschaften wie z.B. Beschädigungen, Undichtigkeiten, Füllstände, Wärme.
Konvektion	Übertragung einer physikalischen Eigenschaft oder Größe (z.B. Wärme oder Kälte) durch Strömungen in Gasen oder Flüssigkeiten.
Korrosion	Die chemische Reaktion eines metallischen Stoffes mit seiner Umgebung, z.B. Rost.
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung, Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
Maschinensicherheit	Über den Begriff der Maschinensicherheit werden alle Maßnahmen definiert, die Personenschäden abwenden sollen. Basis sind national sowie EG-weit gültige Verordnungen und Gesetze zum Schutze von Benutzern technischer Geräte und Anlagen.
Passivschicht	Eine nichtmetallische Schutzschicht auf einem metallischen Werkstoff, die die Korrosion des Werkstoffes verhindert oder verlangsamt.
Prüfung, prüfen	Vergleichen mit bestimmten Werten wie z.B. Gewicht, Drehmomente, Inhalt, Temperatur.
Qualifizierte Person, qualifiziertes Personal	Qualifiziertes Personal sind Personen, die auf Grund ihrer Ausbildung, Erfahrung und Unterweisung sowie ihrer Kenntnisse über einschlägige Normen, Bestimmungen, Unfallverhütungsvorschriften und Betriebsverhältnisse von dem für die Sicherheit der Anlage Verantwortlichen berechtigt worden sind, die jeweils erforderlichen Tätigkeiten auszuführen und dabei mögliche Gefahren erkennen und vermeiden können (Definition für Fachkräfte laut IEC 364).
Schuko	Abkürzung von „Schutz-Kontakt“, bezeichnet ein in Europa gebräuchliches System von Steckern und Steckdosen.
Unterwiesene Personen	Als unterwiesene Person gilt, wer über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angeleitet, sowie über die notwendigen Schutzeinrichtungen und Schutzmaßnahmen belehrt wurde.

1.5 Orientierungshinweise

Vorne

Mit 'vorne' wird die Seite bezeichnet, an der die Schiebegriffe angebracht sind. An dieser Seite steht das Bedienpersonal, um den Korbstapler zu bewegen.

Bei den Einbaugeräten wird mit 'vorne' die Seite bezeichnet, von der aus die Geräte bedient werden.

Hinten

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

Rechts

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

Links

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

1.6 Hinweise zur Benutzung des Handbuches

1.6.1 Hinweise zum Aufbau des Handbuchs

Dieses Handbuch baut auf funktions- und aufgabenorientierten Kapiteln auf.

1.6.2 Kapitelübergreifende Hinweise und Darstellung von Hinweisen

GEFAHR	Kurzbeschreibung der Gefahr
	Es besteht eine unmittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.
WARNUNG	Kurzbeschreibung der Gefahr
	Es besteht eine mittelbare Gefahr für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.
VORSICHT	Kurzbeschreibung der Gefahr
	Es besteht potentiell eine Verletzungsgefahr oder die Gefahr des Sachschadens, wenn den Anweisungen nicht exakt Folge geleistet, bzw. den beschriebenen Sachverhalten nicht Rechnung getragen wird. Die Art der Gefahr ist durch ein allgemeines Symbol gekennzeichnet und durch Text näher erläutert. In diesem Beispiel wurde das allgemeine Gefahrensymbol verwendet.
HINWEIS	Kurzbeschreibung der Zusatzinformation
	Es wird auf einen besonderen Umstand hingewiesen, bzw. eine wichtige Zusatzinformation zum jeweiligen Thema gegeben.
INFO	Kurztitel
	Enthalten zusätzliche Informationen zur Arbeitserleichterung oder Empfehlungen zum jeweiligen Thema.

2 Sicherheitshinweise

2.1 Einleitung

Das Kapitel Sicherheitshinweise erläutert die mit dem Gerät verbundenen Risiken im Sinne der Produkthaftung (EU-Maschinenrichtlinie).

2.2 Verwendete Warnsymbole

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

Folgende Symbole können verwendet werden:

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

2.3 Sicherheitshinweise zur Gerätesicherheit

Der sichere Betrieb des Gerätes ist abhängig vom bestimmungsgemäßen und umsichtigen Einsatz. Ein fahrlässiger Umgang mit dem Gerät kann zu Gefahren für Leib und Leben der Bediener oder Dritter, sowie zu Gefahren für das Gerät selbst und anderen Sachwerten des Betreibers führen.

2.3.1 Sicherheitshinweise für alle Geräte

Zur Gewährleistung der Gerätesicherheit sind folgende Punkte zu beachten:

- Das Gerät darf nur in einem technisch einwandfreien Zustand betrieben werden.
- Alle Bedien- und Betätigungselemente müssen in technisch einwandfreiem und funktionssicherem Zustand sein.
- Veränderungen oder Umbauten sind nur nach Absprache mit dem Hersteller und dessen schriftlicher Zustimmung zulässig.
- In keinem Fall dürfen sich Personen auf das Gerät setzen oder stellen. Der Transport von Personen ist nicht zulässig.
- Die Zwischenlagerung von portioniertem Geschirr ist ausschließlich in Korbstaplern mit Kühlschlitzen in Kühlräumen und stets unter Berücksichtigung der jeweiligen gesetzlichen Vorschriften zu Lagerdauer und Temperatur von Speisen erlaubt.
- Die Entnahmehöhe muss vor der Beschickung auf die Geschirrart und den verwendeten Geschirrkorb (75er oder 115er) angepasst werden.
- Um Verletzungen der Hände zu vermeiden ist stets darauf zu achten, dass sich die Oberkante des oberen Geschirrkorbs mindestens 35 mm über der Gehäuseoberkante befindet.

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

2.3.2 Zusätzliche Sicherheitshinweise für beheizbare Geräte

- Beheizbare Korbstapler sind zur Bereitstellung von aufgeheiztem Geschirr vorgesehen. Eine Verwendung zum Garen oder Warmhalten von Speisen oder als Raumheizung ist nicht zulässig.
- Die Geschirrttemperaturen können die zulässigen Maximaltemperaturen von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschreiten. Bei der Ausgabe von heißem Geschirr sind daher stets Schutzhandschuhe zu tragen. Verbrennungsgefahr.
- Niemals während des Betriebes in das Gerät greifen und den Heizkörper mit den Fingern berühren. Verbrennungsgefahr.
- Geschirr aus Kunststoff, Ober- und Unterteile von Kunststoff-Isoliersets und kunststoffummantelte Warmhalteteile dürfen in beheizten Korbstaplern weder gelagert noch erwärmt werden. Aufgrund der hohen Heizkörpertemperaturen können die Kunststoffe schmelzen und in Brand geraten.
- Stapelkörbe aus Kunststoff dürfen nicht in beheizbare Korbstapler eingesetzt werden. Der Kunststoff kann schmelzen und in Brand geraten.
- Wird eine Abdeckhaube aus Edelstahl verwendet, so kann sich diese an den Außenkanten auf über 65°C erwärmen. Die Abdeckhaube ausschließlich mit Schutzhandschuhen anfassen, um Hautreizungen zu vermeiden.
- Das Bodenblech und die Abluft aus den Bodenabläufen können sich sehr stark erwärmen. Das Gerät darf nicht auf Fußbodenbelägen auf Faserbasis (z.B. Teppiche, Auslegeware) betrieben werden.
- Vor dem Transport das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und in die vorgesehene Halterung einhängen.
- Eine gewaltsame Überdehnung des Anschlusskabels kann zur Beschädigung der innen liegenden Leitungen führen. Brandgefahr.
- Netzstecker niemals am Kabel aus der Steckdose ziehen. Die Geräte von HUPFER® sind in der Standardausführung mit einem Schuko-Winkelstecker ausgerüstet. Im Gegensatz zu einem geraden Schuko-Stecker steht dieser Stecker nur unwesentlich von der Steckdose ab und kann daher nicht durch seitliches Anfahren beschädigt werden. Wird das Gerät bewegt, ohne vorher den Netzstecker zu ziehen, kann durch die auftretende Hebelwirkung nach Überdehnung des Anschlusskabels die Steckdose stark beschädigt oder sogar aus der Wand gerissen werden.
- Das Gerät niemals durch Ziehen am Anschlusskabel bewegen.

- Wenn der Netzstecker mit Wasser in Kontakt gekommen ist, ist dieser vor Einführen in die Steckdose zu trocknen. Lebensgefahr.
- Beschädigte Netzstecker oder Anschlusskabel sind vor Verwendung des Gerätes durch autorisiertes Fachpersonal auszutauschen.
- In Nass- und Feuchträumen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Netzstecker nur in passende Steckdosen einführen. Bei nicht passendem Netzstecker ist das Anschlusskabel des Gerätes durch autorisiertes Fachpersonal umzurüsten.
- Die Verwendung von Steckdosenadaptern ist unzulässig. Brandgefahr.
- Das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern säubern. Ist es vorgesehen, in der Umgebung mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern zu arbeiten, so muss das Gerät vorher außer Betrieb genommen und vom Stromnetz getrennt werden.
- Beheizbare Korbstapler dürfen aus Hygienegründen nicht zum Trocknen von Geschirr oder sonstigen Gegenständen verwendet werden. Es droht Keimbefall.
- Eine längere Zwischenlagerung von mehr als drei Monaten muss in trockener und frostfreier Umgebung erfolgen. Das Gerät muss mit geeignetem Abdeckmaterial gegen Staub geschützt werden.

2.4 Sicherheitshinweise zur Reinigung und Pflege

Bei Reinigung und Pflege sind folgende Punkte zu beachten:

- Aus hygienischen Gründen sind die Reinigungshinweise genau zu beachten.
- Vor Reinigungsbeginn Gerät außer Betrieb nehmen. Netzstecker ziehen und in die dafür vorgesehene Halterung am Gerät einhängen.
- Für die Reinigung muss das Gerät außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein.
- Das Gerät nicht mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern säubern. Ist es vorgesehen, in der Umgebung mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern zu arbeiten, so muss das Gerät vorher außer Betrieb genommen und vom Stromnetz getrennt werden.
- Auch Geräte ohne Elektroanschluss dürfen nicht mit fließendem Wasser oder Druckwasser gereinigt werden.

2.5 Sicherheitshinweise zur Störbehebung

Bei Wartung und Störbehebung sind folgende Punkte zu beachten:

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

2.6 Hinweise zu spezifischen Gefahren

Elektrische Energie

- Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft oder von autorisierten Fachkräften unter Leitung und Aufsicht einer Elektro-Fachkraft den elektrotechnischen Regeln entsprechend vorgenommen werden.
- Geräte, an denen Inspektions-, Wartungsarbeiten und Störbehebungen durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet und gegen Wiedereinschalten gesichert werden, wenn keine Spannung für diese Arbeiten erforderlich ist. Dies darf nur von einer Elektro-Fachkraft ausgeführt werden.

3 Beschreibung und Technische Daten

3.1 Leistungsbeschreibung

Korbstapler sind mobile Geräte, die zum wirtschaftlichen Transport und zur Bereitstellung von sauberen Geschirrtteilen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen sind.

Sie nehmen schlecht stapelbaren Geschirrtteile aus Porzellan oder Hartglas in aufeinander stapelbaren Körben auf.

Ihr Haupteinsatzgebiet ist die Zwischenlagerung und die Bereitstellung von Geschirr am Speisenverteilband. Die unbeheizten Modelle mit geschlossenen Seiten- und Stirnwänden stellen Geschirrtteile für die Portionierung kalter Speisen bereit.

Die unbeheizten Modelle mit Kühlschlitzen stellen Geschirr für gekühlte Beilagen, wie z.B. Salate und Nachspeisen bereit. Sie können auch für die Zwischenlagerung im Kühlhaus von Geschirr mit bereits portionierten und abgedeckten Speisen verwendet werden.

Die umluftbeheizten Modelle dienen zum Bereitstellen von Geschirr für Warmkomponenten, wie z.B. Suppen, warme Beilagen, Tassen, Becher oder Kännchen. Das Geschirr kann dabei auf 80 °C erwärmt werden. Neben mobilen Korbstaplern sind auch Korbstapler zum Einbau in Arbeitsplatten erhältlich.

3.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Korbstapler sind ausschließlich bestimmt für den Transport und die Bereitstellung von sauberen Geschirrtteilen. Je nach Modell kann das eingesetzte Geschirr auch gekühlt oder erwärmt bereitgestellt werden.

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

Ausschließlich in Korbstaplern mit Kühlschlitzen darf Geschirr mit bereits portionierten Speisen eingesetzt werden.

Die Verwendung von stapelbaren Kunststoffkörben beliebiger Hersteller ist nur in den unbeheizten Geräten ohne Kühlschlitze gestattet.

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

Jeder andere Gebrauch der Geräte gilt als nicht bestimmungsgemäß.

3.3 Missbräuchliche Verwendung

Die Beschickung des Korbstaplers mit anderen Lasten als angegeben ist unzulässig.

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

Der Transport von Personen ist unzulässig.

Für beheizte Korbstapler gilt außerdem das Garen oder Warmhalten von Speisen, die Verwendung als Raumheizung und das Trocknen von Geschirr als nicht zulässig. In beheizbare Korbstapler dürfen weder Kunststoffkörbe, noch Geschirrtteile aus Kunststoff eingesetzt werden.

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

3.4 Gerätebeschreibung

3.4.1 Geräteansicht

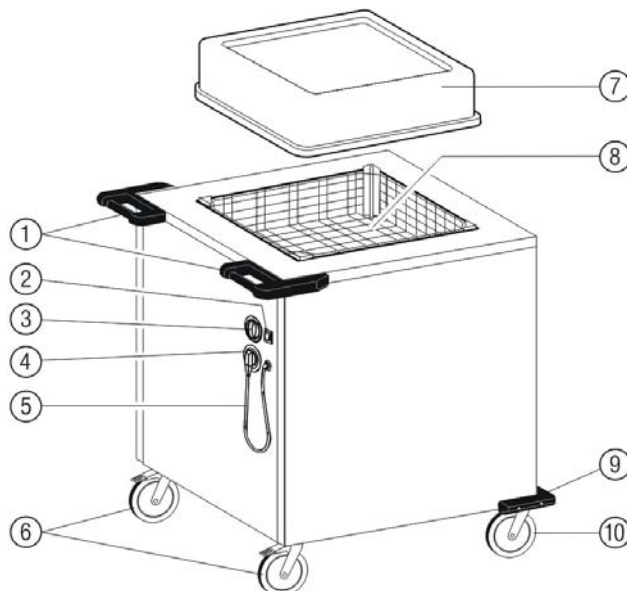


Abbildung 1 Geräteansicht KOUH/50-50

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Sicherheitsschiebegriffe mit integrierter Stoßkante | 6 Lenkrollen mit Totalfeststeller |
| 2 Ein-/Aus-Schalter* | 7 Kunststoffabdeckhaube* |
| 3 Regler zur Einstellung der Temperatur* | 8 Geschirrkorb |
| 4 Steckerhalterung (Blindsteckdose)* | 9 Stoßbecken |
| 5 Anschlusskabel mit Netzstecker* | 10 Lenkrollen ohne Feststeller |

* nur beheizte Geräte

3.4.2 Gerätebeschreibung

Korbstapler nehmen schlecht stapelbare Geschirteile aus Porzellan oder Hartglas in aufeinander stapelbaren Körben auf.

Der Basiskorb mit einer Höhe von 150 mm ist federgelagert. Durch die zunehmende Last des eingesetzten Geschirrs wird der Geschirrkorb nach unten gedrückt, und es können weitere Geschirrkörbe aufgesetzt werden. Wird Geschirr entnommen, rücken die Geschirrkörbe nach oben, so dass das Geschirr stets griffbereit auf Entnahmehöhe verfügbar ist.

Geschirrkörbe sind in zwei Höhen (75 und 115 mm) verfügbar. Welche Geschirrkörbe zur weiteren Stapelung verwendet werden, hängt von dem eingesetzten Geschirr ab. Im Allgemeinen werden mit den 115er-Körben größere Kapazitäten erreicht.

Mobile Korbstapler sind, je nach Modell, zu unterschiedlichen Verwendungszwecken vorgesehen.

KO/50-50 und KO/65-53 sind unbeheizt und ohne Kühleinrichtung. Sie können z.B. zur Stapelung von Untertassen, Kaffeetassen, Bechern, Eierbechern, langen schmalen Setplatten und Kunststoffabdeckungen eingesetzt werden.

KO/50-50K und KO/65-53K sind unbeheizt, jedoch für den Einsatz in Kühlhäusern besonders geeignet. Sie sind für die Bereitstellung von gekühltem Geschirr zum Portionieren von kalten Speisekomponenten vorgesehen. Darüber hinaus nehmen sie Geschirr mit bereits portionierten Speisen auf. Kühlschlitze an Seiten- und Stirnwänden sorgen im Kühlhaus für einen schnellen Luftaustausch und bewirken eine gleichmäßige Kälteverteilung im Inneren.

Haupteinsatzgebiet der beheizten Modelle KOUH/50-50 und KOUH/65-53 ist die Stapelung, Erwärmen und Bereitstellung von Geschirrteilen zur Portionierung von Warmkomponenten am Speisenverteilband.

Im Unterschied zu mobilen Geräten sind die Korbstapler EBS/50-50, EBS-T/50-50, EBSH/50-50 und EBSH-T/50-50 zum Einbau in Arbeitsplatten vorgesehen. EBSH/50-50 und EBSH-T/50-50 sind mit einem Heizmodul ausgestattet und ermöglichen so auch zusätzlich die Erwärmung von Geschirrtteilen zur Heißportionierung.

Die Betriebstemperatur kann bei heizbaren Korbstaplern stufenlos eingestellt werden. Der Regler ist vorne am Gehäuse angebracht, bzw. kann bei den Einbaugeräten beliebig voreingestellt werden.

Korbstapler können mit einer Abdeckhaube aus Edelstahl oder Kunststoff abgedeckt werden, die das Geschirr auch bei längerer Zwischenlagerung wirksam vor Staub und Kondenswasser schützt. Bei beheizten Geräten reduziert die aufgesetzte Abdeckhaube den Wärmeabfluss nach oben und verringert die Aufheizzeit des eingesetzten Geschirrs bzw. verzögert das Abkühlen von schon aufgewärmtem Geschirr.

3.4.3 Optionales Zubehör

Die folgenden Teile können als optionales Zubehör für Korbstapler bezogen werden.

- Kunststoff-Abdeckhaube 50-50, grau, Höhe 170 mm, die nutzbare lichte Höhe innen für Geschirrkörbe beträgt 150 mm *
- Kunststoff-Abdeckhaube 65-53, grau, Höhe 170 mm, die nutzbare lichte Höhe innen für Geschirrkörbe beträgt 150 mm **
- Edelstahl-Abdeckhaube 50-50, einwandig, Höhe 130 mm, die nutzbare lichte Höhe innen für Geschirrkörbe beträgt 114 mm
- Edelstahl-Abdeckhaube 65-53, einwandig, Höhe 130 mm, die nutzbare lichte Höhe innen für Geschirrkörbe beträgt 114 mm
- Geschirrkörbe 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm, jeweils in kunststoffbeschichtetem Edelstahl oder elektropoliertem Edelstahl, mit Ecklaschen
- Geschirrkörbe 650 x 530 x 75 mm oder 650 x 530 x 115 mm, jeweils in kunststoffbeschichtetem Edelstahl oder elektropoliertem Edelstahl, mit Ecklaschen
- Umlaufende Stoßleiste aus schlagfestem Kunststoff
- Lenkrollen aus Edelstahl, Ø = 125 mm mit und ohne Totalfeststeller, Plattenbefestigung

* Standard bei KOUH/50-50, EBSH/50-50 und EBSH-T/50-50

**Standard bei KOUH/65-53

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

3.5 Technische Daten

	Dim.	KO/50-50	KO/50-50K	KO/65-53	KO/65-53K
					
		Korbstapler, unbeheizt und ohne Kühleinrichtung	Korbstapler, unbeheizt und mit Kühleinrichtung	Korbstapler, unbeheizt und ohne Kühleinrichtung	Korbstapler, unbeheizt und mit Kühleinrichtung
Eigengewicht	kg	45	44	47	46
Nutzlast	kg	155	156	153	154
Zulässiges Gesamtgewicht	kg	200	200	200	200
Außenmaße b x t x h	mm	760 x 712 x 900	760 x 712 x 900	760 x 852 x 900	760 x 852 x 900
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	°C	-20 bis +50	-20 bis +50	-20 bis +50	-20 bis +50
Fahrgestell	mm	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125
Stapelbühne		kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb	kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb	kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb	kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb
Maße des Baskorbs	mm	500x500x150	500x500x150	650x530x150	650x530x150
Maße der einsetzbaren Geschirrkörbe	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
Kapazität		zusätzlich 6 Körbe 115 mm hoch oder 9 Körbe 75 mm hoch	zusätzlich 6 Körbe 115 mm hoch oder 9 Körbe 75 mm hoch	zusätzlich 6 Körbe 115 mm hoch oder 9 Körbe 75 mm hoch	zusätzlich 6 Körbe 115 mm hoch oder 9 Körbe 75 mm hoch
Geschirrgröße		abhängig von Korbgröße und Maschenweite	abhängig von Korbgröße und Maschenweite	abhängig von Korbgröße und Maschenweite	abhängig von Korbgröße und Maschenweite
Anzahl der Geschirrstapel		abhängig von der Geschirrgröße	abhängig von der Geschirrgröße	abhängig von der Geschirrgröße	abhängig von der Geschirrgröße

	Dim.	KOUH/50-50	KOUH/65-53
			
		Korbstapler, umluftbeheizt	Korbstapler, umluftbeheizt
Eigengewicht	kg	68	69
Nutzlast	kg	132	131
Zulässiges Gesamtgewicht	kg	200	200
Außenmaße b x t x h	mm	760 x 852 x 900	760 x 992 x 900
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	°C	-20 bis +50	-20 bis +50
Fahrgestell	mm	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Ø 125
Stapelbühne		kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb	kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb
Maße des Basiskorbs	mm	500x500x150	650x530x150
Maße der einsetzbaren Geschirrkörbe	mm	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	650 x 530 75 650 x 530 115
Kapazität		zusätzlich 6 Körbe 115 mm hoch oder 9 Körbe 75 mm hoch	zusätzlich 6 Körbe 115 mm hoch oder 9 Körbe 75 mm hoch
Geschirrgröße		abhängig von Korbgröße und Maschenweite	abhängig von Korbgröße und Maschenweite
Anzahl der Geschirrstapel		abhängig von der Geschirrgröße	abhängig von der Geschirrgröße
Elektrischer Anschluss		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Anschlusswert	kW	2,0	2,0
Länge der Anschlussleitung (Spiralleitung)	m	1,8	1,8
Schutzart		IPX5	IPX5
Beheizung		Umluft	Umluft
Thermische Isolierung		Mineralfasermatte	Mineralfasermatte
Thermostateinstellung	°C	30-115	30-115
Maximale Geschirrtemperatur	°C	80	80
Temperaturregelung		stufenlos	stufenlos

	Dim.	EBS/50-50	EBS-T/50-50	EBSH/50-50	EBSH-T/50-50
					
		Korbstapler zum Einbau, unbeheizt	Korbstapler zum Einbau von oben, unbeheizt	Korbstapler zum Einbau, beheizt	Korbstapler zum Einbau von oben, beheizt
Eigengewicht	kg	16	17	41	43
Nutzlast	kg	119	121	134	132
Zulässiges Gesamtgewicht	kg	135	138	175	175
Außenmaße b x t x h	mm	620 x 540 x 640	640 x 600 x 650	620 x 620 x 640	660 x 660 x 650
Arbeitsplatten-ausschnitt	mm	526 x 526	610 x 566	526 x 526	630 x 630
Einsatz- und Umgebungsbedingungen	°C	-20 bis +50	-20 bis +50	-20 bis +50	-20 bis +50
Stapelbühne		kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb	kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb	kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb	kunststoffbeschichteter Edelstahlkorb
Maße des Basiskorbs	mm	500x500x150	500x500x150	500x500x150	650x530x150
Maße der einsetzbaren Geschirrkörbe	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
Geschirrgröße		abhängig von Korbgröße und Maschenweite	abhängig von Korbgröße und Maschenweite	abhängig von Korbgröße und Maschenweite	abhängig von Korbgröße und Maschenweite
Anzahl der Geschirrstapel		abhängig von der Geschirrgröße	abhängig von der Geschirrgröße	abhängig von der Geschirrgröße	abhängig von der Geschirrgröße
Elektrischer Anschluss		-	-	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Anschlusswert	kW	-	-	2,0	2,0
Schutzart		-	-	IPX5	IPX5
Beheizung		-	-	Energiemodul (statisch)	Energiemodul (statisch)
Thermische Isolierung		-	-	-	-
Thermostateinstellung	°C	-	-	20-85	20-85
Maximale Geschirrtemperatur	°C	-	-	80	80
Temperaturregelung		-	-	stufenlos	stufenlos

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

3.6 Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

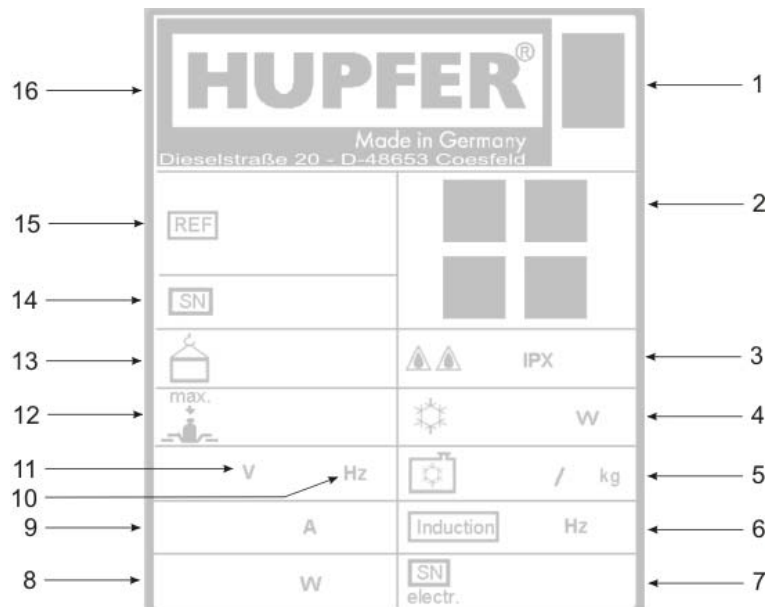


Abbildung 2 Typenschild

1	Altgeräteentsorgung	9	Nennstrom
2	Zertifikate/Label	10	Frequenz
3	Schutzart	11	Nennspannung
4	Kälteleistung	12	Nutzlast
5	Kältemittel	13	Eigengewicht
6	Induktionsfrequenz	14	Seriennummer/Auftragsnummer
7	elektr. Seriennummer	15	Artikel und Kurzbezeichnung
8	elektr. Leistung	16	Hersteller

4 Transport, Montage, Inbetriebnahme und Stilllegung

4.1 Transport

VORSICHT

Geräteschäden durch unsachgemäßen Transport



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

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

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

4.2 Montage (nur Einbaugeräte)

VORSICHT

Freiliegende Federn



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

Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten.

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

Der folgende Abschnitt beschreibt die Montage der Korbstapler-Einbaugeräte. Dabei werden zunächst die unbeheizten Geräte EBS/50-50 und EBS-T/50-50 beschrieben, bei denen nach Einbau keine Elektro-Installation erforderlich ist. Anschließend folgt die Beschreibung der Montage der beheizbaren Geräte EBSH/50-50 und EBSH-T/50-50, die nach dem Einbau noch angeschlossen werden müssen.

4.2.1 Unbeheizte Geräte (EBS/50-50 und EBS-T/50-50)

HINWEIS

Gerätestandort

Einbaugeräte dürfen nur umbaut, bzw. eingebaut (z.B. in einem Schrank) verwendet werden.

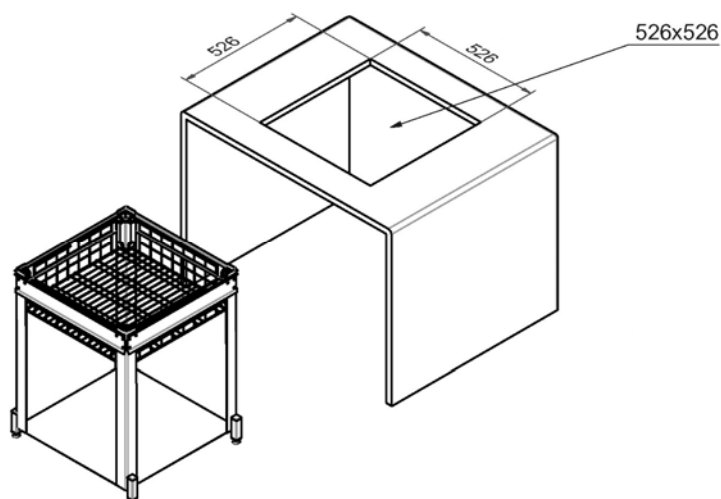


Abbildung 3 Thekenausschnitt EBS/50-50

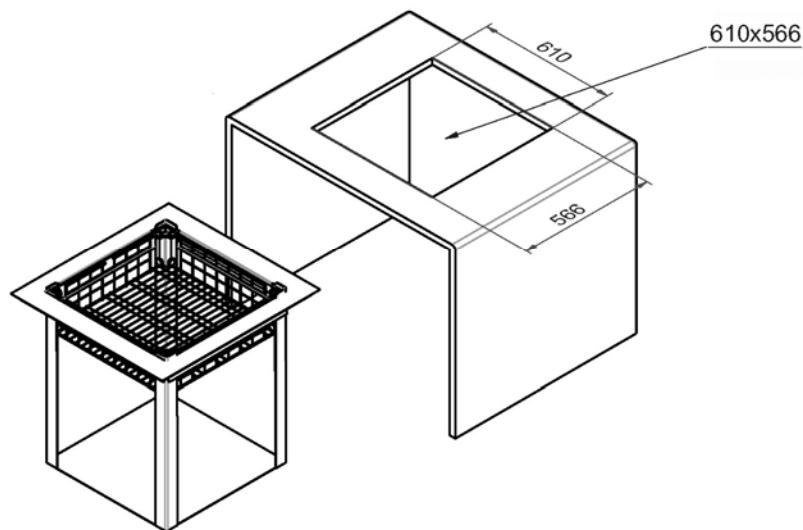


Abbildung 4 Thekenausschnitt EBS-T/50-50

Schritt 1: Vorbereiten

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

Schritt 2: Einbauen

EBS/50-50

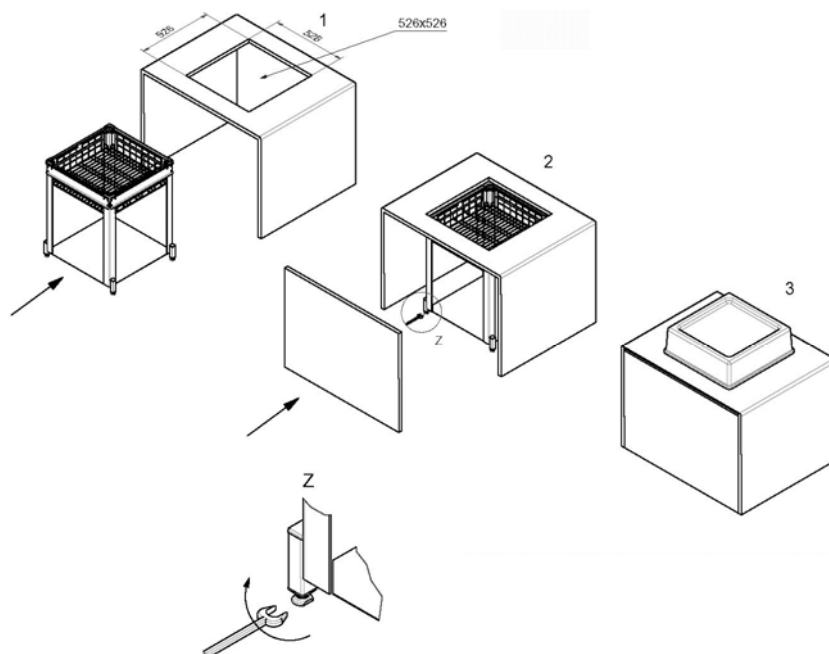


Abbildung 5 Montageanleitung EBS/50-50

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

EBS-T/50-50

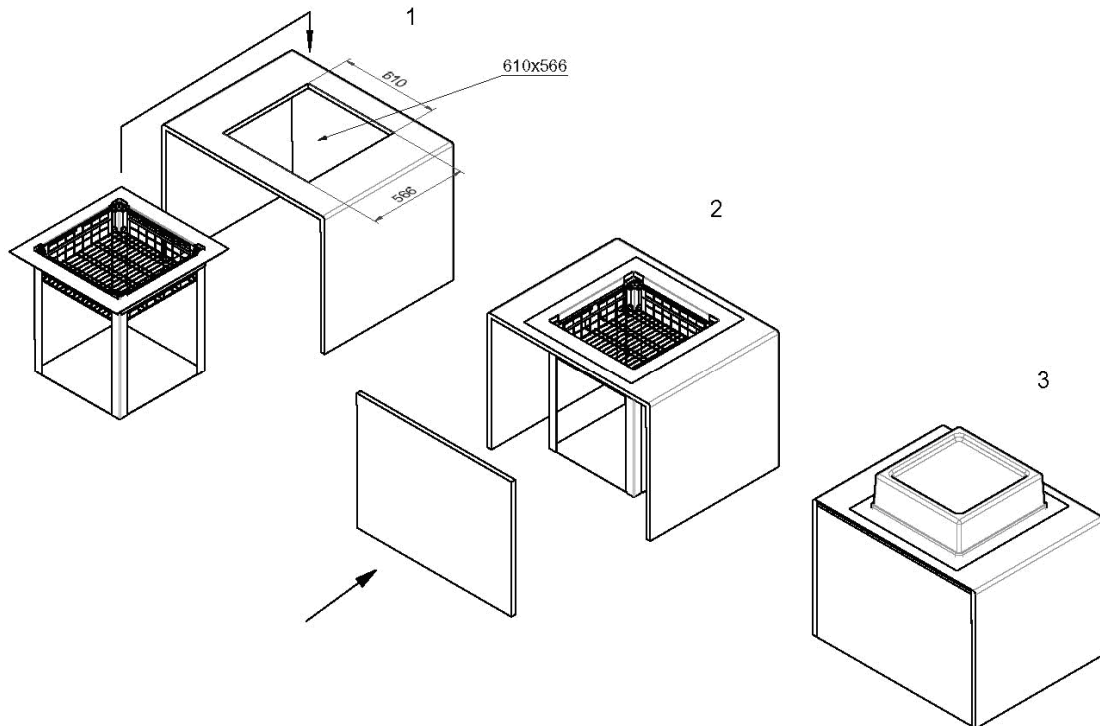


Abbildung 6 Montageanleitung EBS-T/50-50

- Den EBS-T/50-50 von oben in den Thekenausschnitt setzen. Eventuell die Schraubfüße fixieren.

4.2.2 Beheizbare Geräte (EBSH/50-50 und EBSH-T/50-50)

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft oder von autorisierten Fachkräften unter Leitung und Aufsicht einer Elektro-Fachkraft den elektrotechnischen Regeln entsprechend vorgenommen werden.
VORSICHT	Freiliegende Federn
	Beim manuellen Herunterdrücken der Stapelbühne sind die Federn offen zugänglich. Hineingreifen in die Zwischenräume der freiliegenden Federn kann Handverletzungen verursachen. Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten. Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.

VORSICHT	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Die Innenflächen von beheizbaren Geräten und die Bodenbleche können bei und /oder nach dem Betrieb heiß sein. Beheizbare Geräte dürfen nicht in Kontakt mit leicht entzündlichen Materialien kommen. Sorgen Sie dafür, dass ausreichend Platz zwischen Gehäuse und Verblendung für die Luftzirkulation besteht.
HINWEIS	Gerätestandort
	Einbaugeräte dürfen nur umbaut, bzw. eingebaut (z.B. in einem Schrank) in Betrieb genommen werden.
HINWEIS	Position der Versorgungssteckdose
	Die bauseits vorhandene Versorgungssteckdose muss zu jeder Zeit erreichbar sein, damit gegebenenfalls der Netzstecker des Gerätes gezogen werden kann.

Den beheizbaren Einbaugeräten beigelegt ist ein Anschlusskabelset mit Verdrahtungsschema. Das Set besteht aus einem bauseitigen Anschlusskabel mit Schukostecker und einem geräteseitigen Anschlusskabel mit Gerätestecker. Die Anschlusskabel sind durch den Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte verbunden.

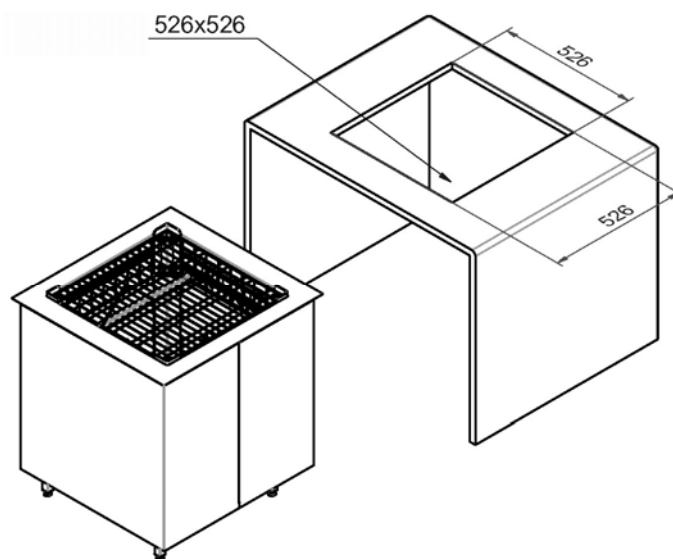


Abbildung 7 Thekenausschnitt EBSH/50-50

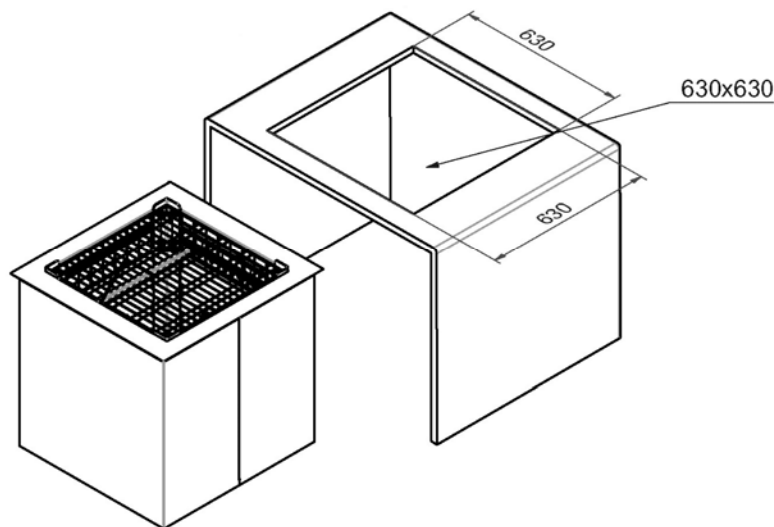


Abbildung 8 Thekenausschnitt EBSH-T/50-50

Schritt 1: Vorbereiten

- Die Ausschnitte in der Arbeitsplatte und in der Frontverblendung entsprechend den angegebenen Maßen anfertigen.
Ausschnittmaß für die Theke in mm gemäß der entsprechenden Zeichnung des Einbaugerätes. Das Ausschnittmaß für den Schalter beträgt 30x22 mm.
- Die Schutzfolie von den Blechen entfernen.

Schritt 2: Einbauen

HINWEIS	Vorwahl der Betriebstemperatur
	Im Unterschied zu mobilen Geräten, bei denen Schalter und Regler nebeneinander angeordnet sind, kann der Schalter des Einbaugerätes beliebig auf der Front platziert werden. Der Regler ist nach dem Einbau für die Bedienung unter Umständen nicht mehr zugänglich. Achten Sie darauf, den Regler vor dem Einbau auf die gewünschte Temperatur einzustellen.

EBSH/50-50

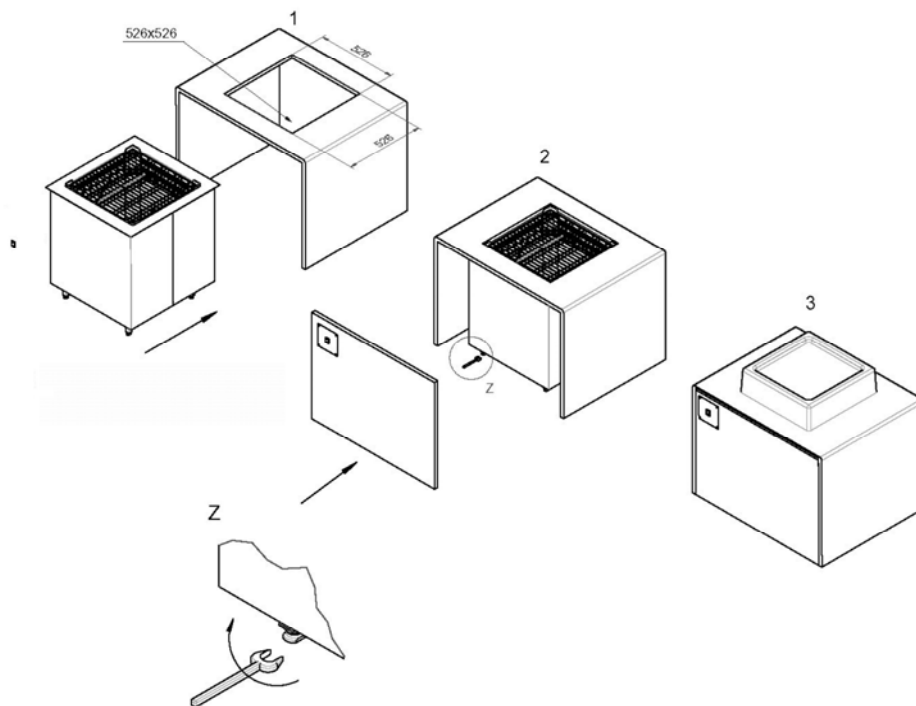


Abbildung 9 Montageanleitung EBSH/50-50

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

EBSH-T/50-50

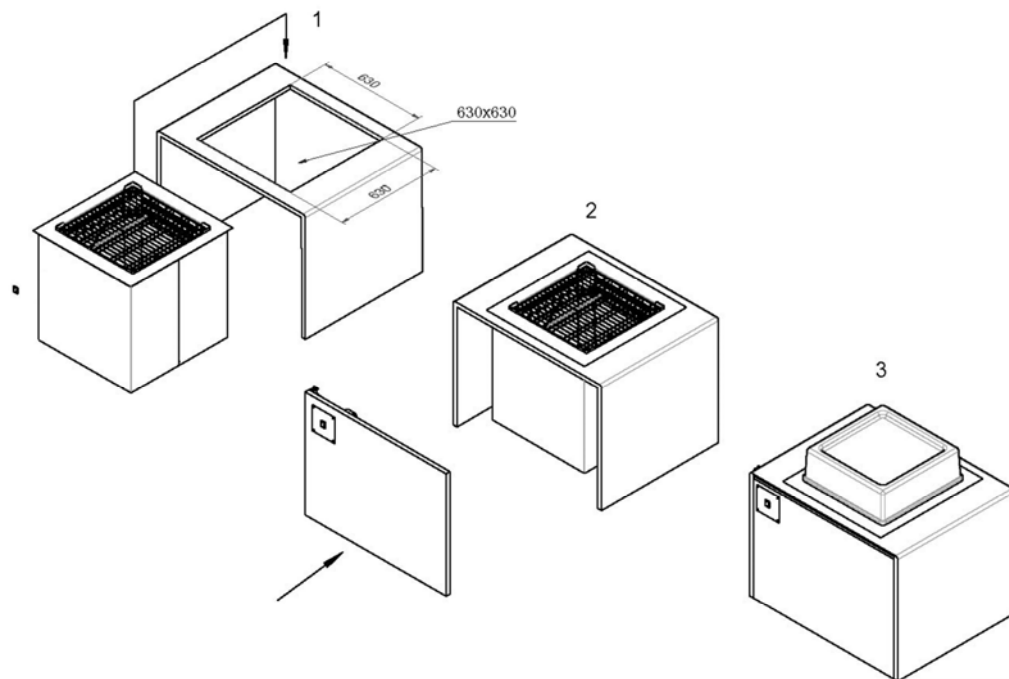


Abbildung 10 Montageanleitung EBSH-T/50-50

- Den EBSH-T/50-50 von oben in den Thekenausschnitt setzen. Eventuell die Schraubfüße fixieren.

Schritt 3: Anschließen

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

- Der Gerätestecker des Anschlusskabelsets muss in die Steckdose des Korbstaplers gesteckt werden. Der Netzstecker des Anschlusskabelsets muss in die bauseits vorhandene Versorgungssteckdose gesteckt werden. Das Gerät ist bereit zur Inbetriebnahme.

Das Gerät ist so zu montieren, dass der Netzstecker jederzeit erreichbar ist.

4.3 Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch der mobilen Korbstapler muss die Schutzfolie von den Blechen entfernt werden.

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

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

Es sind separat zu kontrollieren:

- Bei allen mobilen Geräten: Funktion der Totalfeststeller.
- Bei heizbaren Geräten: Funktion der Bedienelemente und der Heizung.
- Bei Einbaugeräten: Erreichbarkeit des Ein-/Ausschalters sowie des Netzsteckers

Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

4.4 Lagerung und Verwertung

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

Der Korbstapler ist am Lagerort alle 6 Monate auf Schäden durch Korrosion zu untersuchen.

HINWEIS	Kondenswasserbildung
	Achten Sie auf ausreichende Belüftung und auf einen Lagerort ohne große Temperaturschwankungen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

Zur Wiederinbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

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

5 Bedienung

VORSICHT

Freiliegende Federn



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

Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten.

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

5.1 Anordnung und Funktion der Bedienelemente

Die Bedienelemente befinden sich bei den heizbaren Korbstaplern vorne am Gehäuse.

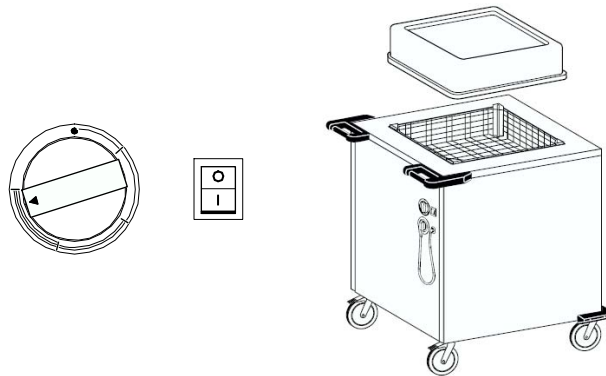


Abbildung 11 Bedienelemente

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

5.2 Einstellung des Korbstaplers

WARNUNG

Gefahr durch heiße Oberflächen



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

Lassen Sie das Gerät für die Einstellung des Basiskorbs mit abgenommenen Abdeckhauben ausreichend lange abkühlen.

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

Eine Geräteanpassung bei Korbstaplern ist nur dann notwendig, wenn sich das Gesamtgewicht des Geschirrs im Korb oder die Korbhöhe ändern.

5.2.1 Einstellung der Federn

VORSICHT	Personen- und Sachschaden durch unsachgemäße Einstellungen
	Beim Unterschreiten der Entnahmehöhe kann es bei der Entnahme zu Verletzungen der Finger durch Quetschungen kommen. Bei Überschreiten der Entnahmehöhe besteht Unfall- bzw. Verletzungsgefahr durch Kippen der Geschirrstapel und Geschirrbruch. Vorsicht beim Herausnehmen und Wiedereinsetzen des Basiskorbs, bei falscher Handhabung besteht Quetschgefahr. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere die Enden der Zugfedern. Handeln Sie umsichtig.
VORSICHT	Verletzungsgefahr
	Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.

Die Geschirr- bzw. Korb-Entnahmehöhe muss vor der Komplett-Beschickung auf die verwendete Korbhöhe und das Gewicht der gefüllten Körbe angepasst werden. Die Einstellung der Entnahmehöhe erfolgt mittels Ein- bzw. Aushängen von Zugfedern.

Die Federn müssen so eingestellt sein, dass sich die Oberkante des oberen Korbes über den gesamten Hub auf einer gleich bleibenden Höhe zwischen 35 und 50 mm über der Gehäuseoberkante befindet

Schritt 1: Prüfen der Federeinstellung

- Zum Testen der Entnahmehöhe zwei gefüllte Geschirrkörbe auf den gefüllten Basiskorb stellen.
- Reaktion abwarten.

Befindet sich die Oberkante des oberen Korbes zwischen 35 und 50 mm über der Geräteoberkante, so ist das Federsystem richtig eingestellt.

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

Schritt 2: Ändern der Federeinstellung

Die Einstellung oder Änderung der Entnahmehöhe erfolgt mittels Ein- bzw. Aushängen von Zugfedern an den 2 Anbindungsleisten.

Bei den 50-50-Korbstaplern sind die Federn in 6er-Gruppen zu jeweils 4 starken Basisfedern (1) und 2 schwächeren Einstellfedern (2) angeordnet.

Bei den 65-53-Korbstaplern sind die Federn in 8er-Gruppen zu jeweils 6 starken Basisfedern (1) und 2 schwächeren Einstellfedern (2) angeordnet.

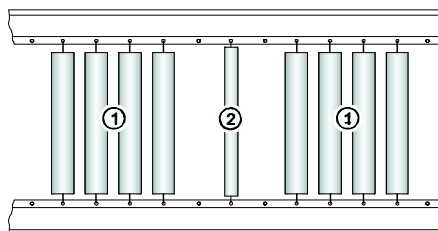


Abbildung 12 Anbindungsleiste mit Zugfedern

Ist die Entnahmehöhe zu hoch, müssen Einstellfedern ausgehängt werden.

Ist die Entnahmehöhe zu niedrig, müssen Einstellfedern eingehängt werden.

Vorgehensweise bei der Federeinstellung:

- Eingesetzte Geschirrtteile und Geschirrkörbe entfernen (sofern vorhanden).
- Den Basiskorb gleichmäßig anheben und auf dem Gerät absetzen. Anschließend an einer geeigneten Stelle ablegen.
- Einstellfedern gleichmäßig in allen Federgruppen ein- bzw. aushängen.
- Bevorzugt Einstellfedern aushängen. Die Basisfedern nach Möglichkeit immer eingehängt lassen. Die Federn immer an der unteren Befestigung aushängen.
- Anschließend den Basiskorb mit der Korböffnung nach oben wieder einsetzen.

Sofern das Geschirrgewicht unverändert bleibt, ist die Einstellung der Entnahmehöhe nur einmalig erforderlich.

HINWEIS	Anordnung der Federn
	Zur gleichmäßigen reibungsarmen Führung des Basiskorbs ist eine symmetrische Federanordnung zwischen den Anbindungsleisten notwendig. Innerhalb einer Anbindungsleiste stellt eine etwas unsymmetrische Federanordnung kein Problem dar.
HINWEIS	Maximale Tragfähigkeit
	Da der Korbstapler für maximale Belastung ausgelegt ist, ist die vorhandene Federausstattung des Gerätes für alle marktüblichen Geschirrtteile völlig ausreichend. Sollte die vorhandene Federbestückung nicht ausreichen, müssen zusätzliche Federn eingesetzt werden.

5.2.2 Auswahl der Geschirrkörbe

VORSICHT	Brandgefahr
	Geschirrkörbe beliebiger Hersteller aus Kunststoff dürfen nicht in beheizbare Korbstapler eingesetzt werden. Der Kunststoff kann schmelzen und in Brand geraten. Verwenden Sie in beheizbaren Korbstaplern ausschließlich die bei HUPFER® erhältlichen Geschirrkörbe.
VORSICHT	Sachschaden
	Wird der Basiskorb (der unterste Geschirrkorb) entnommen und mit der Korböffnung nach unten wieder eingesetzt, können sich die Führungslaschen in den Korbecken durch das hohe Geschirrgewicht in das Bodenblech drücken und zu Beschädigungen führen oder selbst beschädigt werden. Zudem verringert sich dadurch die Gesamtkapazität. Achten Sie darauf, den Basiskorb mit der Korböffnung nach oben einzusetzen.

Jeder Korbstapler ist mit einem Basiskorb von 150 mm Höhe ausgestattet, auf den weitere Geschirrkörbe aufgesetzt werden können.

Zur Auswahl stehen zwei verschiedene hohe Korbarten. Welche der beiden anderen Korbarten zur weiteren Stapelung verwendet wird, hängt vom Geschirr ab, das in die Geschirrkörbe eingesetzt werden soll.

Im Allgemeinen werden mit den 115er-Körben höhere Kapazitäten erreicht. Eine Ausnahme bildet portioniertes und zugedecktes Geschirr mit Gesamthöhen zwischen 55 mm und 65 mm.

Korbart	Korbhöhe	Nutzhöhe
Basiskorb	150 mm	145 mm
75er-Korb	75 mm	70 mm
115er-Korb	115 mm	110 mm

Anzahl der einsetzbaren Geschirrkörbe

	75er-Geschirrkörbe	Überstand in mm	115er-Geschirrkörbe	Überstand in mm
Mit Abdeckhaube und Beheizung	8	35-50	5	35-50
Ohne Abdeckhaube	9	110-150	6	125-150
Mit Kunststoff-Abdeckhaube ohne Beheizung	9	110-150	6	125-150
Mit Edelstahl-Abdeckhaube ohne Beheizung	9	110-150	6	125-150

Bei Geräten mit Abdeckhaube ist ein höherer Füllstand möglich. Abhängig von der Eigenstandsicherheit der Teile kann bis zur Unterkante der Abdeckhaube gestapelt werden.

Wenn bei den umluftbeheizten Modellen das Geschirr im oberen Geschirrkorb auf Solltemperatur erwärmt werden soll, muss eine Abdeckhaube verwendet werden. Der Überstand des obersten Geschirrkorbs darf dann 50 mm nicht überschreiten.

Auch bei unbeheizten Geräten ist eine Überstapelung über die angegebenen Werte hinaus aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

5.2.3 Kapazitätsberechnung für Korbstapler

Die gesamte Kapazität eines Korbstaplers ist abhängig von den eingesetzten Geschirrtteilen und der Anzahl der Geschirrkörbe.

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

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

H_z : Zwischenstapelhöhe
 H_1 : Höhe des ersten Geschirrteils
 H_n : Höhe von n Geschirrtteilen
n: Anzahl der Geschirrtteile

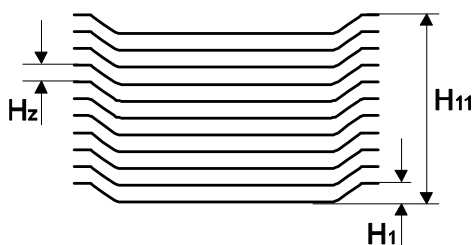


Abbildung 13

Zwischenstapelhöhe H_z bei 11 Geschirrtteilen

Beispiel:

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

H_Z : Zwischenstapelhöhe

H_1 : Höhe des ersten Geschirrteils = 40 mm

H_{11} : Höhe von 11 Geschirrteilen = 165 mm

Zusammen mit der Stapelhöhe H_S des Korbstaplers kann die Kapazität K pro Geschirrstapel berechnet werden:

$$K = \frac{(H_S - H_1)}{H_Z} + 1$$

K : Kapazität

H_S : Stapelhöhe des Korbs

H_1 : Höhe des ersten Geschirrteils

H_Z : Zwischenstapelhöhe

Beispiel:

Kapazität des Basiskorbs (150 mm):

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

H_S = Stapelhöhe Basiskorb = 145 mm

H_1 = Höhe des ersten Geschirrteils = 40 mm

H_Z : Zwischenstapelhöhe = 12,5 mm

Im Basiskorb können 9 Geschirrteile pro Geschirrstapel aufeinander gesetzt werden. Passen in diesen Geschirrkorb 6 Geschirrstapel, können 54 Teile untergebracht werden.

Kapazität eines 115er-Geschirrkorbs:

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

H_S = Stapelhöhe 115er-Geschirrkorb = 110 mm

H_1 = Höhe des ersten Geschirrteils = 40 mm

H_Z : Zwischenstapelhöhe = 12,5 mm

In einem 115er-Geschirrkorb können 6 Geschirrteile pro Geschirrstapel aufeinander gesetzt werden. Passen in diesen Geschirrkorb ebenfalls 6 Geschirrstapel, können 36 Teile untergebracht werden.

Gesamtkapazität des Korbstaplers:

Die Gesamtkapazität berechnet sich aus der Kapazität des Basiskorbs plus der Kapazität der eingesetzten Körbe.

Bei Verwendung von 6 115er-Körben ergibt sich somit eine Gesamtkapazität von 270 Geschirrteilen (54 Teile im Basiskorb und 6 x 36 Teile in den 6 Geschirrkörben).

5.3 Betrieb

Zur Inbetriebnahme muss das Gerät sauber und trocken sein.

Vor Arbeitsbeginn muss stets kontrolliert werden, ob der Korbstapler für das zu verwendende Geschirr richtig eingestellt ist.

- Die korrekte Entnahmehöhe muss gewährleistet sein, damit es weder zu Verletzungen noch zu Zwangshaltungen beim Personal oder zu Geschirrbruch kommen kann.
- Der Ein-Aus-Schalter muss zu jeder Zeit erreichbar sein.

5.3.1 Gerät einschalten

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen.
	Benutzen Sie nur die dafür vorgesehene Steckerverbindung. Das Gerät darf nicht bei beschädigter Anschlussleitung oder sichtbaren Beschädigungen betrieben werden.
	Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektro-Fachkraft oder von autorisierten Fachkräften unter Leitung und Aufsicht einer Elektro-Fachkraft den elektrotechnischen Regeln entsprechend vorgenommen werden.
HINWEIS	Beheizbare Geräte
Teile dieses Abschnittes beziehen sich ausschließlich auf beheizbare Geräte und haben für unbeheizte Geräte keine Bedeutung.	
▪ Stapelschacht mit Abdeckhaube abdecken, um Wärmeverluste zu vermeiden. ▪ Netzstecker in geeignete Steckdose einstecken. ▪ Gerät am Ein-/Aus-Schalter einschalten. Die im Schalter integrierte Anzeige für Betriebsbereitschaft leuchtet. ▪ Mit dem Regler die gewünschte Temperatur einstellen. Innerhalb der 4 Leistungsbereiche ist eine stufenlose Einstellung möglich.	
HINWEIS	Geschirrtemperatur
Je nach Anzahl und Anordnung der Geschirrstapel wird die Solltemperatur des Geschirrs bei aufgesetzter Abdeckhaube und einer Geschirrs-Ausgangstemperatur von mindestens 15 °C nach 3 bis 5 Stunden erreicht.	

5.3.2 Gerät beschicken

Geschirr einsetzen

VORSICHT	Geschirrbruch
	Die maximale Füllhöhe der Geschirrkörbe muss etwa 3 bis 5 mm unterhalb der Oberkante liegen, sonst kann es zu Geschirrbruch kommen.
	Stapeln Sie die Geschirteile in den Geschirrkörben nicht bis zur Oberkante des Geschirrkorbs.

In der Regel werden schon mit Geschirr gefüllte Körbe in das Gerät eingesetzt.

- Die Geschirteile einzeln oder in kleinen Stapeln gleichmäßig in den Geschirrkorb stellen.
- Die weiteren Teile passgenau auf die schon im Geschirrkorb befindlichen Teile setzen.

- Bei Geräten ohne Abdeckhauben ist die maximale Befüllung dann erreicht, wenn sich die Spitzen der Geschirrstapel etwa 5 mm oberhalb der Geschirrkorboberkante befinden.

Geschirr entnehmen

WARNUNG	Gefahr durch Verbrennungen
	Bei beheizbaren Geräten können die Geschirrtemperaturen die zulässigen Maximaltemperaturen von 65°C für berührbare Geräteoberflächen überschreiten. Greifen Sie niemals während des Betriebes in das Gerät oder berühren Sie den Heizkörper mit den Fingern. Tragen Sie stets Schutzhandschuhe bei der Ausgabe von heißem Geschirr.

- Abdeckhaube abnehmen und ablegen.
- Geschirrtteile gleichmäßig von jedem Stapel entnehmen, um eine Schrägstellung der Geschirrkörbe zu vermeiden.
- Leere Geschirrkörbe entnehmen und an geeigneter Stelle stapeln.
- Abdeckhaube wieder aufsetzen.

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

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

5.3.3 Gerät bewegen

Beheizte Korbstapler:

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

Ungeheizte Korbstapler:

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

5.4 Maßnahmen zum Betriebsende

WARNUNG

Gefahr durch heiße Oberflächen



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

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

Beheizte Korbstapler:

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

Ungeheizte Korbstapler:

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

Beheizte Einbaugeräte:

- Gerät am Ein-/Aus-Schalter ausschalten.

6 Störungssuche und Fehlerbeseitigung

6.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Nehmen Sie vor Beginn der Störungssuche das Gerät vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung.
WARNUNG	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Die Innenflächen eines beheizten Gerätes und die Bodenbleche können bei Betrieb heiß sein und kühlen an der Luft nur langsam ab. Lassen Sie das Gerät im Störfall mit abgenommener Abdeckhaube abkühlen und tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe.
VORSICHT	Freiliegende Federn
	Beim manuellen Herunterdrücken der Stapelbühne sind die Federn offen zugänglich. Hineingreifen in die Zwischenräume der freiliegenden Federn kann Handverletzungen verursachen. Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten. Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.

6.2 Hinweise zur Störbehebung

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

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

Defekte Komponenten sollten nur durch Originalteile ersetzt werden.

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

6.3 Fehler- und Maßnahmentabelle

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

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

7 Reinigung und Pflege

7.1 Sicherheitsmaßnahmen

GEFAHR	Gefahr durch elektrische Spannung
	Elektrische Spannung kann Leib und Leben von Personen erheblich bedrohen und zu Verletzungen führen. Nehmen Sie vor Beginn der Reinigung das Gerät vom Netz. Ziehen Sie den Netzstecker und hängen Sie ihn in die dafür vorgesehene Halterung.
WARNUNG	Gefahr durch heiße Oberflächen
	Bei beheizbaren Geräten können die Innenflächen und die Bodenbleche nach dem Betrieb heiß sein und an der Luft nur langsam abkühlen. Lassen Sie das Gerät für die Reinigung mit abgenommenen Abdeckhauben ausreichend lange abkühlen und tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe.
VORSICHT	Freiliegende Federn
	Beim manuellen Herunterdrücken der Stapelbühne sind die Federn offen zugänglich. Hineingreifen in die Zwischenräume der freiliegenden Federn kann Handverletzungen verursachen. Drücken Sie die Stapelbühne niemals manuell nach unten. Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Federn. Achten Sie bei der Federeinstellung auf spitze Kanten, insbesondere an den Enden der Zugfedern.
VORSICHT	Nicht mit fließendem Wasser reinigen
	Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern gesäubert werden. Ist es vorgesehen, in der Umgebung mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern zu arbeiten, so muss das Gerät vorher außer Betrieb genommen und vom Stromnetz getrennt werden.

7.2 Hygienemaßnahmen

Das richtige Verhalten des Bedienpersonals ist ausschlaggebend für eine optimale Hygiene.

Alle Personen müssen ausreichend über die Ort geltenden Hygienevorschriften informiert sein und diese beachten und befolgen.

Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.

Nie auf sauberes Geschirr husten oder niesen.

7.3 Reinigung und Pflege

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

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

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

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

7.4 Spezielle Pflegeanweisungen

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen selbsttätig wieder behoben werden.

Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen.

Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate (z.B. Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen)

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

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

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

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich.
- Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
- Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten täglich durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch gründliches Abwischen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche sorgfältig getrocknet werden.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl.
- Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb.

8 Ersatzteile und Zubehör

8.1 Einleitung

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Defekte Komponenten sollten nur durch Originalteile ersetzt werden.
Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung immer die auf dem Typenschild angeführten Daten und die entsprechenden Artikelnummern an.

8.2 Ersatzteil- und Zubehörliste

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

0116722	Deckel	eckig f. Korbstapler 50/50 Edelst	
0119672	Abdeckhaube	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014000401	Lenkrolle	Ø 125 Platte, Kugell, Kunstst	
014000402	Lenkrolle	Ø 125 mF Platte, Kugell, Kunst	
0191010963	Schiebegriff	PP 192/180/30 sw	
014002110	Stoßecken	kpl Satz	(Verpackungsinhalt 4 Stück)
014003210	Käfigmutter	M 5 M5-R-083-11 Satz	(Verpackungsinhalt 10 Stück)
014003211	Becherschraube	M 5 x 10 A2 Satz	(Verpackungsinhalt 10 Stück)
014004104	Zugfeder	1 Satz verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014041030	Führungsrolle	(Ø24mm) f. Führungskorb	(Verpackungsinhalt 8 Stück)
014118000	Führungskorb	Edelst 519/519/148-ET	kunststoffbeschichtet silbergrau

KOUH/50-50

14041071	Abdeckhaube	PPC 710/590/180/4 gr - ET	
014000401	Lenkrolle	Ø 125 Platte, Kugell, Kunstst	
014000402	Lenkrolle	Ø 125 mF Platte, Kugell, Kunst	
0191010963	Schiebegriff	PP 192/180/30 sw	
014001081	Spiralkabel	3G1,0/1600 WS-DE FH	
014001089	Gewindemutter	1 Satz M 63 x 1,5 kst	
014001300	Ein/Aus-Schalter	m. Rahmen, Spritzsch.	
014002110	Stoßecken	kpl Satz	(Verpackungsinhalt 4 Stück)
014002118	Thermostatkebel		
014002170	Schaltmodul	für Thermostat mit Verdrehsicherung	(Verpackungsinhalt: 1 Stück)
014002951	O-Ringe	1 Satz Ø 63 x Ø 2,0 für Schaltblende	(Verpackungsinhalt: 10 Stück)
014040011-01	Thermostat	30-115°C - ET	
014003210	Käfigmutter	M 5 M5-R-083-11 Satz	(Verpackungsinhalt 10 Stück)
014003211	Becherschraube	M 5 x 10 A2 Satz	(Verpackungsinhalt 10 Stück)
014004104	Zugfeder	1 Satz verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)

014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014041030	Führungsrolle	(Ø24mm) f. Führungskorb	(Verpackungsinhalt 8 Stück)
014118000	Führungskorb	Edelst 519/519/148-ET	kunststoffbeschichtet silbergrau

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

0116722	Deckel	eckig f. Korbstapler 50/50 Edelst	
0119672	Abdeckhaube	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014000401	Lenkrolle	Ø 125 Platte, Kugell, Kunstst	
014000402	Lenkrolle	Ø 125 mF Platte, Kugell, Kunst	
0191010963	Schiebegriff	PP 192/180/30 sw	
014002110	Stoßecken	kpl Satz	(Verpackungsinhalt 4 Stück)
014003211	Becherschraube	M 5 x 10 A2 Satz	(Verpackungsinhalt 10 Stück)
014004104	Zugfeder	1 Satz verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014041030	Führungsrolle	(Ø24mm) f. Führungskorb	(Verpackungsinhalt 8 Stück)
014118000	Führungskorb	Edelst 519/519/148-ET	kunststoffbeschichtet silbergrau

KOUH/65-53

14041071	Abdeckhaube	PPC 710/590/180/4 gr - ET	
014000401	Lenkrolle	Ø 125 Platte, Kugell, Kunstst	
014000402	Lenkrolle	Ø 125 mF Platte, Kugell, Kunst	
0191010963	Schiebegriff	PP 192/180/30 sw	
014001081	Spiralkabel	3G1,0/1600 WS-DE FH	
014001089	Gewindemutter	1 Satz M 63 x 1,5 kst	
014001300	Ein/Aus-Schalter	m. Rahmen, Spritzsch.	
014002110	Stoßecken	kpl Satz	(Verpackungsinhalt 4 Stück)
014002118	Thermostatknobel		
014002170	Schaltmodul	für Thermostat mit Verdrehsicherung	(Verpackungsinhalt: 1 Stück)
014002951	O-Ringe	1 Satz Ø 63 x Ø 2,0 für Schaltblende	(Verpackungsinhalt: 10 Stück)
014040011-01	Thermostat	30-115°C - ET	
014003210	Käfigmutter	M 5 M5-R-083-11 Satz	(Verpackungsinhalt 10 Stück)
014003211	Becherschraube	M 5 x 10 A2 Satz	(Verpackungsinhalt 10 Stück)
014004104	Zugfeder	1 Satz verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014041030	Führungsrolle	(Ø24mm) f. Führungskorb	(Verpackungsinhalt 8 Stück)
014118000	Führungskorb	Edelst 519/519/148-ET	kunststoffbeschichtet silbergrau

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

0116722	Deckel	eckig f. Korbstapler 50/50 Edelst	
0119672	Abdeckhaube	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014004104	Zugfeder	1 Satz verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014041030	Führungsrolle	Führungsrolle (Ø24mm) f. Führungskorb	(Verpackungsinhalt 8 Stück)
014118000	Führungskorb	Führungskorb Edelst 519/519/148-ET	kunststoffbeschichtet silbergrau

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

0116722	Deckel	eckig f. Korbstapler 50/50 Edelst	
0119672	Abdeckhaube	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014004104	Zugfeder	1 Satz verz 20gr Ø2/Ø25/146	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014040101	Zugfeder	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 Satz	Nutzlänge 730 mm (Verpackungsinhalt 5 Stück)
014041030	Führungsrolle	Führungsrolle (Ø24mm) f. Führungskorb	(Verpackungsinhalt 8 Stück)
014118000	Führungskorb	Führungskorb Edelst 519/519/148-ET	kunststoffbeschichtet silbergrau
14128901	Anschlusskabel-Set	EBRH	Anschlussleitung m. Schalter kpl

Folgende Steckertypen können bei Korbstaplern verwendet werden:

- 2-poliger Schuko-Winkelstecker (Standard)
- 3-poliger CEE-Stecker

9 Anhang

9.1 EG-Konformitätserklärung

CE Konformitätserklärung

Declaration of CE-Conformity | Déclaration de conformité CE

Gegenstand | Object | Objet

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

Typ | Type | Type

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

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

2006/42/EG

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

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

2006/42/EC

Furthermore, the following harmonised standards have been applied:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

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

2006/42/CE

En outre, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Vorname, Nachname

Geschäftsführung
Position

Unterschrift

Jürgen Gottwald
Vorname, Nachname

Leiter Normenstelle
Position

Unterschrift

Dokumentationsbevollmächtigter
Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

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

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

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



CE Konformitätserklärung

Declaration of CE-Conformity | Déclaration de conformité CE



Gegenstand | Object | Objet

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

Typ | Type | Type

USTH / EUSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

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

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

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

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

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

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

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

Furthermore, the following harmonised standards have been applied:

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

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

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

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

En outre, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

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

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

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Vorname, Nachname

Geschäftsführung
Position

Unterschrift

Jürgen Gottwald
Vorname, Nachname

Leiter Normenstelle
Position

Unterschrift

Dokumentationsbevollmächtigter
Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

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

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

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

