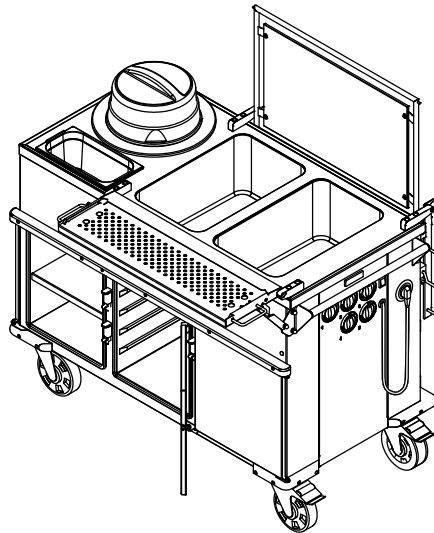


Gebbruiksaanwijzing



Voedseltransportwagen SPTW-2/EBF/TEHCO

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	Voedseltransportwagen
Apparatuur type/ n	SPTW-2/EBF/TEHCO
Bouwjaar	2013
Fabrikant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postbus 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 ☎ +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

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

Zorgt u ervoor, dat het bedieningspersoneel op gevarenbronnen en mogelijke foutieve bedieningen attent is gemaakt.

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden onder het in acht nemen van de eisen van de markt en de stand van de techniek ontwikkeld. HUPFER® behoudt zich het recht voor, 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

91319926_A0

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	6
1.6	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	7
1.6.1	Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek	7
1.6.2	Hoofdstukoverkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen	7
2	Veiligheidsaanwijzingen	8
2.1	Inleiding	8
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	8
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid	9
2.4	Veiligheidsaanwijzingen voor het transport	10
2.5	Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud	10
2.6	Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen	11
2.7	Aanwijzingen voor specifieke gevaren	11
3	Beschrijving en technische gegevens	12
3.1	Bestek van de specificatie	12
3.2	Gebruik volgens de toepassing	12
3.3	Oneigenlijk gebruik	12
3.4	Apparaatbeschrijving	13
3.4.1	Detailtekening voedseltransportwagen	13
3.4.2	Apparaatbeschrijving	13
3.4.3	Uitrusting en optionele accessoires	14
3.5	Technische gegevens	15
3.6	Typeplaatje	16
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	17
4.1	Transport	17
4.2	Inbedrijfstelling	17
4.3	Opslag en recycling	18
5	Bediening	19
5.1	Toewijzing en functie van de bedieningselementen	20
5.2	Instelling van de bordenstapels	20
5.2.1	Instelling van de serviesgeleiding	21
5.2.2	Instelling van de veren	22
5.2.3	Capaciteitsberekening voor bordenstapels	24
5.3	Bedrijf	24
5.3.1	Warmhoudbak vullen	25
5.3.2	Op temperatuur brengen	25

5.3.3	Laden	27
5.3.4	Bewegen	27
5.4	Maatregelen voor het bedrijfseinde	28
6	Zoeken naar storingen en fouten verwijdering	30
6.1	Veiligheidsmaatregelen	30
6.2	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	30
6.3	Fout- en maatregelentabel	30
7	Reiniging en onderhoud	32
7.1	Veiligheidsmaatregelen	32
7.2	Hygiëne maatregelen	32
7.3	Reiniging en onderhoud	32
7.4	Speciale verzorgingsaanwijzingen	34
8	Reserveonderdelen en accessoires	35
8.1	Inleiding	35
8.2	Reserveonderdeel- en toebehorenlijst	35
9	Appendix	37
9.1	CE conformiteitsverklaring	37

1.3 Afkortingsoverzicht

Afkorting	Definitie																																								
BGR	Regel ongevallenverzekering (Berufsgenossenschaftliche Regel)																																								
BGV	Ongevallenverzekering voorschrift (Berufsgenossenschaftliche Vorschrift)																																								
CE	Communauté Européenne Europese Gemeenschap																																								
DIN	Duits instituut voor normen Duits instituut voor normen, technische regelwerken en technische specificaties																																								
EC	European Community Europese Unie																																								
EN	Europese Norm Geharmoniseerde norm voor het bereik van de EU																																								
E/V	Reserve- resp. slijtagedeel																																								
IP	<p>International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermingsgraad van een behuizing aan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen</th> <th colspan="2">Tweede cijfer: Bescherming tegen water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen</td> <td>0</td> <td>Geen bescherming tegen water</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen 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. loodrecht)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.i.d. met Ø >2,5 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen Ø >2,5 mm</td> <td>3</td> <td>Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° van de verticale</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.i.d. met Ø >1 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen 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> </tbody> </table>	Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen		Tweede cijfer: Bescherming tegen water		0	Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen	0	Geen bescherming tegen water	1	Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen 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. loodrecht)	3	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.i.d. met Ø >2,5 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen Ø >2,5 mm	3	Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° van de verticale	4	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.i.d. met Ø >1 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen 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. loodrecht)																																						
3	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.i.d. met Ø >2,5 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen Ø >2,5 mm	3	Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° van de verticale																																						
4	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.i.d. met Ø >1 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen 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																																								

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.
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.
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 geldig meetsysteem, dat bijv. in levensmiddelverwerkende bedrijven of wordt toegepast. Door de toepassing van gestandaardiseerde afmetingen wordt een probleemloze uitwisseling van levensmiddelbakken mogelijk gemaakt. De basismaat Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 530x325 mm. Inzetdelen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
H1	Hygiënestandaard (NSF/USDA) voor smeervetten, die voor het technisch onvermijdbaar contact met levensmiddelen geschikt zijn.
Controle, controleren	Vergelijken met bepaalde toestanden en/of eigenschappen zoals bijv. beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Machineveiligheid	Onder het begrip machineveiligheid worden alle maatregelen gedefinieerd die persoonlijk letsel moeten 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 beschermklaag op een metallisch materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of verlangsamt.
Keuring, keuren	Vergelijken met bepaalde waarden zoals gewicht, draaimomenten, inhoud, temperatuur.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel zijn personen, die op 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.
Opgeleide personen	Als opgeleide persoon geldt degene die instructie hebben gehad voor de aan hem/haar opgedragen werkzaamheden, met de mogelijke gevaren bij ondeskundig gedrag bekend zijn gemaakt en instructies hebben gehad over de noodzakelijke beveiligingsinrichtingen en beveiligingsmaatregelen.

1.5 Oriënteringsaanwijzingen

Vooran

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

Achter

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

Rechts

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

Links

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

1.6 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

Waarschuings- en aanwijzingsteksten zijn van de overige tekst gescheiden en door respectievelijke pictogrammen bijzonder gekenmerkt. Het pictogram kan echter de tekst van de veiligheidsaanwijzing niet vervangen. De tekst van de veiligheidsaanwijzing moet daarom altijd volledig worden gelezen. In deze gebruiksaanwijzing worden de waarschuings- en aanwijzingsteksten als volgt afgegrensd en door verschillende symbolen in volgende veiligheidsniveaus onderverdeeld.

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>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.</p> <p>Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>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.</p> <p>Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
WEES VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>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.</p> <p>Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
OPMERKING	Korte beschrijving van de extra informatie
	<p>Er wordt gewezen op bijzondere omstandigheden, resp. belangrijke extra informatie die betrekking heeft op het onderwerp.</p>
INFO	Korte titel
	<p>Bevatten extra informatie voor het vereenvoudigen van de werkzaamheden of aanbevelingen die betrekking hebben op het onderwerp.</p>

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

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

Veiligheidsaanwijzingen moeten voor gevaren waarschuwen en moeten helpen, schade aan personen, het milieu en materiële schade te verhinderen. Zorg ervoor dat u alle veiligheidsaanwijzingen in dit hoofdstuk gelezen en begrepen heeft.

De telkens geldige nationale en internationale veiligheidsvoorschriften voor de werkveiligheid moeten worden aangehouden. De exploitant is voor het aanschaffen van de voor hem geldende voorschriften verantwoordelijk. De exploitant moet telkens voor de nieuwste voorschriften zorgen en is ervoor verantwoordelijk, dat de bediener met deze voorschriften vertrouwd gemaakt wordt.

Aanvullend aan deze gebruiksaanwijzing moeten de regels voor veiligheid en gezondheidbescherming van de vereniging van de industriële ongevallenverzekeringen aangehouden worden. In het bijzonder, wat de hantering van hete voorwerpen en de daaraan verbonden gevaren betreft (BGR 110 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in restaurants" en BGR 111 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in grootkeukens").

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 bekneld raken
	Gevaar door hete oppervlakken
	Handbescherming gebruiken

2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid

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.

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

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand, veiligheids- en gevaarbewust, volgens de toepassing en met inachtneming van de gebruiksaanwijzing worden ingezet.
- Alle bedien- en drukelementen moeten in technisch feilloze en veilig functionerende toestand zijn.
- Voor iedere inbedrijfstelling moet het apparaat op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Bij optredende schaden onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de voedseltransportwagen stilzetten.
- Veranderingen of aanpassingen zijn alleen na afspraak met de fabrikant en met zijn schriftelijke toestemming toegestaan.
- De apparatuur mag uitsluitend worden gebruikt onder toezicht.
- Het apparaat uitsluitend met gesloten deuren bewegen. Niet gesloten deuren kunnen tijdens het transport open raken en beschadigingen of letsel tot gevolg hebben.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor handmatig transport. Machinaal ondersteund transport is niet toegestaan. Gevaar voor letsel en beschadigingen.
- Maak voor het transport de beide blokkeerremmen los. Rijden met ingeschakelde blokkeerremmen kan leiden tot beschadigingen aan het loopwerk.
- De wagen mag uitsluitend over een vlakke bodem worden getransporteerd. Rijden over erg ongelijke vloeren of trappen kan beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- De voedseltransportwagen mag niet met de blokkeerremmen worden afgeremd. De beide blokkeerremmen zijn zo geconstrueerd dat zij uitsluitend kunnen voorkomen dat het apparaat zelfstandig in beweging komt. Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten. Na het neerzetten met de beide blokkeerremmen tegen weggrollen beveiligen.
- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Tijdens het transport altijd de duwhandgreep met beide handen vasthouden, het apparaat tijdens het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen apparaten kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel moet het transport met twee personen worden uitgevoerd.
- Een tot kantelen gebrachte voedseltransportwagen door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid nooit met de hand opvangen. Letselgevaar.
- Indien deze bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.
- Voor het transport het apparaat aan de aan/uit schakelaar uitschakelen, netstekker eruit trekken en in de daarvoor bestemde houder hangen.
- Netstekker nooit aan de aansluitkabel uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat nooit door trekken aan de aansluitkabel verrijden.
- De aansluitkabel niet te strak spannen, omdat anders het gevaar bestaat, dat de netstekker wordt beschadigd.
- Als de netstekker met water in contact gekomen is, moet deze worden gedroogd voordat hij in het stopcontact wordt gestoken. Levensgevaar.
- Beschadigde netstekkers of aansluitkabel moeten voor gebruik van het apparaat door geautoriseerd, vakkundig personeel worden uitgewisseld.
- In natte- en vochtige ruimtes geen verlengkabels gebruiken.

- De klapdeksels zijn niet toegestaan voor het transport van lasten, omdat de mee getransporteerde voorwerpen niet kunnen worden geborgd.
- Open schalen met hete vloeistoffen mogen niet worden vervoerd.
- Het apparaat mag uitsluitend met gesloten klapdeksel worden gebruikt.
- Bij het omhoog klappen en borgen van de deksel-segmenten bestaat beknellingsgevaar.
- Gebruikte Gastronorm schalen met deksels afdekken. Bij gebruik van kleinere Gastronorm-schalen moeten tussenstrips worden gebruikt en moeten in de vrij blijvende posities lege Gastronorm-schalen wordt geplaatst. Deksel kunnen door de waterdamp die vrijkomt tot 100°C heet worden.
- De afpakhoogte van het servies moet voor het vullen aan het soort servies worden aangepast.
- De serviesgeleidingen moeten voor het beladen op het te gebruiken soort servies worden afgesteld.
- Om verwondingen aan de handen te voorkomen dient er steeds op te worden gelet dat de afpakhoogte van het servies niet onder de behuizingbovenkant daalt.
- De basiskorf nooit manueel naar beneden in de bordenstapel drukken (bijv. voor reiniging). Bij het loslaten van de basiskorf bestaat letselgevaar.
- Te hoge bordenstapel niet met de afdekkappen met geweld naar beneden drukken. Bij het losmaken van de vergrendeling bestaat letselgevaar. Bovendien kan de vergrendelingfunctie van de afdekkappen worden beschadigd.
- De serviesgoed temperaturen kunnen hoger worden als 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 de bordenstapel grijpen en het verwarmingselement met de vingers aanraken. Verbrandingsgevaar.
- Serviesgoed bestaande uit kunststof, boven- en ondergedeelten van kunststof-isoleersets en kunststof-ommantelde delen mogen noch worden opgeslagen noch worden verwarmd. Door de hoge verwarmingselement temperaturen kunnen de kunststoffen smelten en in brand raken.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het gebruik van de voedseltransportwagen rekening houden met de volgende punten:

- Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van het te tillen apparaat goedgekeurd zijn.
- Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van de voedseltransportwagen goedgekeurd zijn.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf stellen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud rekening houden met de volgende punten:

- Bij reinigings- en onderhoudsmaatregelen de voedseltransportwagen buiten bedrijf nemen. Aan de aan/uit schakelaar uitschakelen, netstekker eruit trekken, in de daarvoor bestemde houder hangen en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen.
- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsaanwijzingen zorgvuldig in acht worden genomen.
- Verwarmbare apparaten moeten voor de reiniging buiten bedrijf worden gesteld en afgekoeld zijn.
- 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.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

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

- De plaatselijk geldige ongevallenpreventie voorschriften moeten in acht worden genomen.
- Bij het onderhoud en het verhelpen van een storing de voedseltransportwagen buiten bedrijf stellen. Aan de aan/uit schakelaar uitschakelen, netstekker eruit trekken, in de daarvoor bestemde houder hangen en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen. Bij werkzaamheden aan de elektrische installatie moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden gescheiden en moet tegen inschakelen worden beveiligd. Deze werkzaamheden mogen uitsluitend door een elektricien worden uitgevoerd.
- Neem bij de omgang met oliën, vetten en andere chemische substanties de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften in acht.
- In regelmatige afstanden inspecties aan het apparaat uitvoeren. Optredende gebreken, zoals bijv. losse schroefverbindingen resp. gesmolten of beschadigde kabels onmiddellijk vervangen.
- Werkzaamheden voor het verhelpen van storingen mogen uitsluitende door geautoriseerde vakkrachten worden uitgevoerd.
- Defecte onderdelen dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

2.7 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

Voedseltransportwagens zijn een compleet systeem voor het transport en het uitserveren van gerechten. Ze nemen de reeds bereide gerechten op en houden deze warm. De gerechten kunnen daarbij of in gastronorbakken in de warmhoudbakken worden ingezet, of in gastronorbakken, op roosters of in inschuifkorven in de warmhoud-compartimenten worden gebruikt. In uitgeschakelde toestand en met het gebruik van een koepellet kunnen de compartimenten ook voor koude gerechten en gekoelde bijgerechten zoals salades, brood, vlees en desserts worden gebruikt. Warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten zijn thermisch van elkaar en onder elkaar gescheiden.

De belangrijkste functies van de voedseltransportwagen zijn het warm houden, het transport over korte afstanden en het warm serveren van gerechten. Ze worden overal gebruikt waar dienbladsystemen niet rendabel zijn en de vrije keus van de portiegrootte een bijzonder belangrijk beslissingscriterium vormt. Het aantal deelnemers dat verzorgd wordt is afhankelijk van het aantal menucomponenten.

Door de verwarmde bordenstapel met afdekkap, de opbergplek voor opscheplepels en een neutraal compartiment kunnen alle arbeidsmiddelen voor het bedienpersoneel en alle menu-componenten voor de gast ruimtebesparend in een apparaat worden ondergebracht en meegevoerd..

3.2 Gebruik volgens de toepassing

Voedseltransportwagens zijn voor het warm opslaan, d.w.z. voor het warm houden van warm klaargemaakte gerechten bestemd. Het opwarmen van koude gerechten of het garen van warm klaargemaakte producten is niet mogelijk.

Voedseltransportwagens zijn uitsluitend bedoeld voor het transport van levensmiddelen in gastronorbakken of geportioneerde gerechten op roosters of in korven.

De bordenstapel van de voedseltransportwagen is bedoeld voor het klaarzetten van rond serviesgoed van porselein of hardglas. In de neutrale compartiment mogen serviesgoed, bestek en servetten in hiervoor geschikte transportbakken of op dienbladen worden getransporteerd.

Voedseltransportwagens zijn alleen voor vervoer over korte afstanden. Bij het transport over langere afstanden moet het apparaat regelmatig op het elektriciteitsnet worden aangesloten, de verwarming worden ingeschakeld en de producten worden verwarmd.

Tijdens het koelen van levensmiddelen of componenten daarvan, is het dringend noodzakelijk om de wettelijke bepalingen inzake de opslagvoorwaarden (duur en temperatuur) op te volgen.

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 apparaat geldt als niet volgens de toepassing.

3.3 Oneigenlijk gebruik

Voor voedseltransportwagens geldt het garen of warm houden van gerechten, het gebruik van verwarming van ruimtes en het drogen van serviesgoed als niet toegestaan.

In geen geval mag de maximale transportduur van warme gerechten tussen twee verwarmfasen worden overschreden.

Op de klapdeksels mogen geen lasten worden getransporteerd, omdat de mee getransporteerde voorwerpen niet tegen vallen kunnen worden beveiligd.

Het transport van personen is niet toegestaan.

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

Het droog verwarmen van de warmhoudbakken is niet toegestaan.

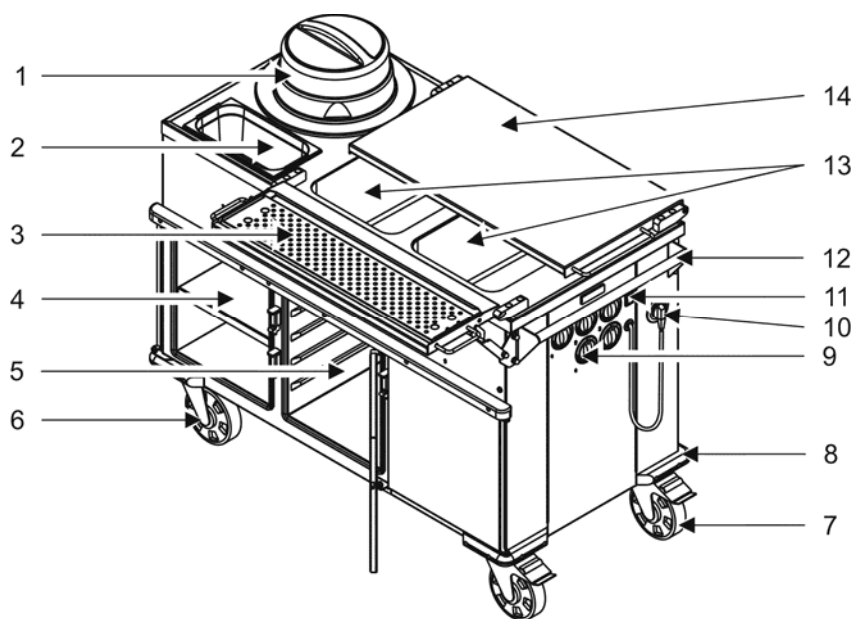
De bordenstapel is niet geschikt voor de verwarming en de opslag van serviesgoed bestaande uit kunststof, boven- en ondergedeelten van kunststof-isoleersets en kunststof-ommantelde delen. Door de hoge verwarmingselement temperaturen kunnen de kunststoffen smelten en in brand raken.

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

Bij niet gebruiken volgens de toepassing neemt de fabrikant en de leverancier geen verantwoordelijkheid voor schade. Schade door oneigenlijk gebruik leidt tot het vervallen van de aansprakelijkheid en de kwaliteitsgarantie.

3.4 Apparaatbeschrijving

3.4.1 Detailtekening voedseltransportwagen



Afbeelding 1 Detailtekening SPTW-2/EBF/TEHCO

1	Bordenstapel met afdekkap	8	Stoelhoek
2	Opbergplek voor opscheplepels	9	Regelaar voor de instelling van de temperatuur
3	1/3-Dekselelement, geopend	10	Aansluitingkabel met netstekker
4	Neutraal compartiment	11	Aan-/uitschakelaar
5	Warmhoudcompartiment met steunrails	12	Duwhandgreep
6	Zwenkwiel zonder blokkeerrem	13	Warmhoudbak
7	Zwenkwiel met blokkeerrem	14	2/3-Dekselelement, gesloten

3.4.2 Apparaatbeschrijving

Voedseltransportwagens zijn met twee verwarmde warmhoudbakken en twee warmhoud compartimenten uitgerust. Hierin worden de reeds bereide gerechten in gastronormbakken warm gehouden. Daarnaast bestaat er de mogelijkheid om de warmhoudcompartiment in uitgeschakelde toestand in combinatie met een koelpellet als koelvak te gebruiken. Als gevolg van de thermische isolatie van de voedseluitwagens worden de daarboven geplaatste warmhoudbakken en de aangrenzende warmhoudcompartimenten niet benadeeld.

In de warmhoudbakken wordt water tot aan het peilglas gevuld en met een folieverwarming verwarmd. De ontstane waterdamp verwarmt de geplaatste gastronormbakken. Verwarmingselementen en elektrische onderdelen zijn gemakkelijk toegankelijk en kunnen voor service-doeleinden zonder problemen worden gedemonteerd. Na de operatie kunnen de warmhoudbakken door de aftapkranen worden geleegd.

De bedrijfstemperatuur wordt separaat gekozen voor elke warmhoudbak en voor elk warmhoudcompartiment. Aan de voorzijde van de voedseltransportwagen zijn regelaars aangebracht, waarmee de bedrijfstemperatuur voor elke warmhoudbak en elk compartiment afzonderlijk traploos kan worden ingesteld. Daarbij vergemakkelijken de cijfers aan de regelaars de toewijzing voor de respectievelijke warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten.

De dekselementen kunnen naar rechts en links worden opengeklapt. Het kleinere 1/3-element met uitneembare geperforeerde plaat wordt naar links geopend en wordt in de 180°-positie met twee steunen vergrendeld. Het kan worden gebruikt voor het voorbereiden van gerechten, voor het vullen van soepkommen

en als een opslagplaats voor opscheplepels. Het grotere 2/3-element wordt naar rechts open geklapt en is aan de binnenkant voorzien van een opvanggoot voor condensaat. Met 270° open geklapt kan het als opslag worden gebruikt voor Gastronom schalendeksels. Een vergrendeling in 180°-positie is niet mogelijk.

De bordenstapels nemen schone borden van porselein of hardglas op in een instelbare, d.m.v. een verensysteem gelagerde basiskorf. Door gebruik te maken van speciale veren worden de serviesdelen via de volledige stapelhoogte automatisch op een constant blijvende afpakhoogte naar boven getransporteerd. De ergonomisch gunstigste afpakhoogte is voor personen van verschillende lengten in grenzen varieerbaar. De afdekkap van kunststof voor het afdekken van de bordenstapels beschermen het serviesgoed ook bij langere tussenopslag werkzaam tegen stof en condenswater. De aangebrachte afdekkap reduceert de warmte afvoer naar boven en verkort de opwarmtijd van het ingezette serviesgoed of vertraagt het afkoelen van al opgewarmd servies.

3.4.3 Uitrusting en optionele accessoires

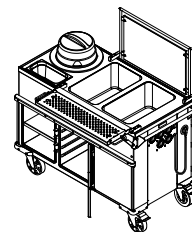
De volgende onderdelen zijn optioneel verkrijgbaar voor de voedseltransportwagen:

- **Opklapblad**
Het opklapblad van edelstaal is voor het opbergen van serviesgoed bestemd en kan aan de voorzijde worden aangebracht. Opklapbladen mogen achteraf alleen door bevoegd personeel worden bevestigd. Voor het aanbrengen ervan is een lasapparaat nodig. Opklapbladen zijn niet geschikt om zware lasten te dragen. Tijdens het transport moeten de bladen zijn ingeklapt. Opklapbladen worden door licht optillen en kantelen 90° open geklapt en vergrendeld. Bij het omhoog klappen en vergrendelen bestaat beknellingsgevaar.
- **Koepellet**
De koepellets zijn met circa 4 liter koelzout gevuld. Zowel plastic schalen als ook de koelvloeistof zijn uit zicht van de voedselvoorziening volledig onbedenklijk. Afmetingen 530 x 325 x 30 mm, totaal gewicht 4,5 kg.
Tijdens de overgang van de vaste naar de vloeibare toestand wordt in totaal circa 70% van het beschikbare koelvermogen vrijgemaakt. Worden er uitsluitend vloeibare koelzouten gebruikt dan bedraagt de capaciteit slechts 30% van de maximaal mogelijke waarde.
Koepellets moeten bij het bevriezen horizontaal en op voldoende afstand van elkaar worden opgeslagen, omdat anders de in het midden gelegen koepellets zelfs na 24 uur nog niet voldoende afgekoeld zijn. Tijdens het invriezen gaan de koepellets door de toename in volume van het koelzout bol staan. Dit is een natuurlijk proces dat door het verwarmen in de voedseltransportwagen weer ongedaan gemaakt kan worden.
Het koelzout in de kern onder -18°C af te koelen is niet zinvol, omdat te lage temperaturen de toestandverandering van vaste stof naar vloeistof vertraagd. De maximaal toelaatbare oppervlaktetemperatuur van de Koepellets is +50°C. Koepellets zijn niet geschikt voor reiniging in een vaatwasmachine.
- Gastronom bakken en schalen in verschillende afmetingen
- Tussenstrips voor bakken, lengte 325 mm, van roestvrij staal.
- Tussenstrips voor bakken, lengte 530 mm, van roestvrij staal.
- Inschuifkorf GN 1/1, 530 x 325 x 70 mm, maaswijdte 26 mm, roestvrij staal, kunststof geplastificeerd
- Zwenkwielen uit roestvrij staal, Ø = 125, 160 of 200 mm, met of zonder blokkeerremmen, met plaatbevestiging
- Bokwielen gemaakt van roestvrij staal, Ø = 125, 160 of 200 mm, plaatbevestiging

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

3.5 Technische gegevens

	Dim.	SPTW-2/EBF/TEHCO
--	------	------------------

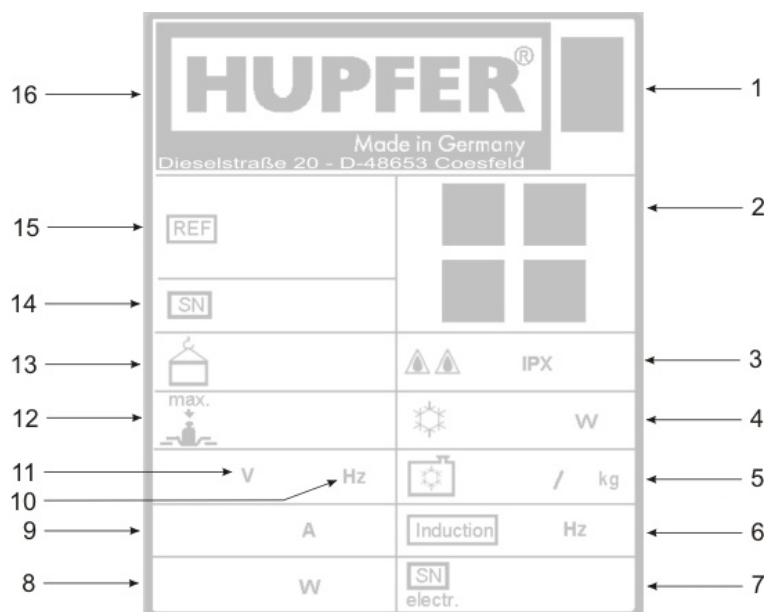


Breedte	mm	779
Diepte	mm	1321
Hoogte	mm	982/1119
Eigen gewicht	kg	1159
Laadvermogen	kg	178
Capaciteit (in personen)		50
maximale transportduur tussen twee verwarmfasen	min	20
Aantal warmhoudbakken		2
Bakafmeting voor GN 1 / 1	mm	530 x 325
Verwarming van de warmhoudbak		Folieverwarming 0,7 kW 230V
Temperatuurregeling, voor iedere bak afzonderlijk		traploos
Thermostaatinstelling	°C	30-95
Thermische isolatie		keramische vlies
Serviesgeleiding		3 verstelbare geleidingen per stapel, kunststof geplastificeerd
Basiskorf	mm	Staaconstructie, kunststof geplastificeerd
Stapelhoogte zonder afdekkap	mm	535
Stapelhoogte met afdekkap	mm	625
Grootte van het serviesgoed	mm	Ø 190-260
Aantal van de serviesstapels		1
Verwarming inbouwstapels		Edelstaal verwarmingselement 0,5 kW 230V
Thermostaatinstelling	°C	30-80
Maximum serviesgoedtemperatuur	°C	60
Temperatuurregeling		traploos
Thermische isolatie		keramische vlies
Aantal compartimenten		2 verwarmde compartimenten, 1 neutraal compartiment
Binnenafmeting kast	mm	330 x 540 x 370
Steunrails		4 Paar, afstand 75 mm
Verwarming van de warmhoudcompartimenten		Edelstaal verwarmingselement 0,45 kW 230V
Temperatuurregeling, voor elk compartiment afzonderlijk		traploos
Thermostaatinstelling	°C	30-80
Thermische isolatie		Speciale isolatie

	Dim.	SPTW-2/EBF/TEHCO
Aansluitwaarde		AC 230V N PE 50/60Hz 2,8kW
Beschermklasse		IPX4
Voorwaarden voor het gebruik en de omgevingsomstandigheden van de wielen	°C	-20 tot +50
Wieldiameter	mm	160

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

3.6 Typeplaatje



Afbeelding 2 Typeplaatje

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Afgedankte apparaten afvalverwerking | 9 | Nominale stroom |
| 2 | Goedkeuringsmerk | 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, inbedrijfstelling en stopzetting

4.1 Transport

WEES 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.

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

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

De desbetreffende leveromvang moet in overeenstemming met het geldige koopcontract op de met levering bijgevoegde verzendpapieren zijn uitgevoerd.

4.2 Inbedrijfstelling

GEVAAR

Gevaar door elektrische spanning



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

Controleer voor de inbedrijfstelling, of de op het typeplaatje aangegeven netspanning (230V / 50/60 Hz) met de ter plekke aanwezige netspanning overeenkomt. Stel het apparaat anders niet in bedrijf.

Gebruik in vochtige ruimtes geen verlengkabels.

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

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

INFO

Afvalverwerking van het verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclingmateriaal en kan overeenkomstig worden verwijderd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden gedeponereerd. Hiervoor moet in ieder geval de plaatselijke verantwoordelijke voor afvalverwerking mee in worden betrokken.

Voor de eerste inbedrijfstelling moet de voedseltransportwagen grondig met een zachte doek worden gereinigd. Voor de inbedrijfstelling moet het apparaat schoon en droog zijn.

In het kader van de inbedrijfstelling moeten volgende apparatuurfuncties worden gecontroleerd:

- de functie van de blokkeerremmen
- de functie van de bedieningselementen en de afzonderlijke verwarmingen.

4.3 Opslag en recycling

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

Het apparaat moet aan de opslagplaats alle 6 maanden op schade voor 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 voedseltransportwagen verwerkt, dan moeten alle bedrijfs- en hulpstoffen veilig en milieuvriendelijk worden verwijderd. Bruikbare materialen moeten in overeenstemming met aan de plaatselijke afvalverwerkingverordeningen worden gescheiden en eventueel milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiervoor moet in ieder geval de plaatselijke verantwoordelijke voor afvalverwerking mee in worden betrokken. De waardevolle reststoffen van het apparaat voor de afvalverwerking (wielen en kunststofonderdelen enz.) scheiden of het apparaat aan een recyclingcentrum toevoeren. De elektronica bij respectievelijke verzamelplaatsen deponeren.

Wij bieden onze klanten aan, hun oude apparaten door ons te laten deponeren. Neem hierbij contact op met ons of met één van onze dealers.

Verpakking en verpakkingsmaterialen kunnen met opgaaf van het afvalverwerking contractnummer bij een recyclingonderneming worden afgegeven. Indien het geldige afvalverwerking contractnummer niet voorligt, kan deze bij de **HUPFER**[®] - service worden nagevraagd.

5 Bediening

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Als de regelaar op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Direct contact met de huid kan dan leiden tot brandwonden.

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

WEES VOORZICHTIG

Materiële schade



Een kalklaag werkt als een thermische isolering en kan een warmteopbouw boven de verwarmingselementen tot gevolg hebben, waardoor de bakbodem beschadigd kan raken. Onder de kalklaag bestaat corrosiegevaar. Bij droog verwarmde warmhoudbakken kan de bakbodem kromtrekken en kunnen er haarscheurtjes ontstaan. Dit kan totaalschade aan het apparaat tot gevolg hebben.

Neem de voedseltransportwagen alleen gereinigd in bedrijf.

WEES VOORZICHTIG

Onbedekte veren



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

Druk de basiskorf nooit handmatig naar beneden.

Voor ieder bedrijf moet de voedseltransportwagen op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd.

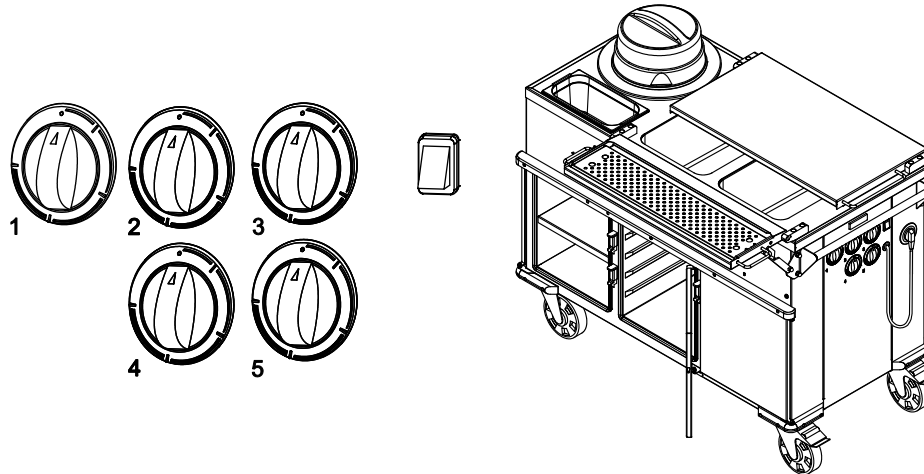
Voor de inbedrijfstelling moeten de warmhoudcompartimenten van het apparaat schoon, de warmhoudbakken afgekoeld, schoon en vrij van kalkafzettingen zijn. Eventueel moeten de gebruikte warmhoudbakken, waaruit het water volledig werd afgevoerd, enige tijd afkoelen.

Apparaten met folieverwarming mogen niet zonder water in de warmhoudbak worden verwarmd.

5.1 Toewijzing en functie van de bedieningselementen

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

D.m.v. de cijfers aan de regelaars kunnen de warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten toegewezen worden.



Afbeelding 3 Bedienelementen aan de voedseltransportwagen

5.2 Instelling van de bordenstapels

WAARSCHUWING



Gevaar door hete oppervlakken

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

Laat het apparaat voor het instellen van de basiskorf met eraf genomen afdekkap voldoende lang afkoelen.

WEES VOORZICHTIG



Onbedekte veren

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

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

Voor werkbegin moet steeds worden gecontroleerd, of de bordenstapels van de voedseltransportwagen voor het te gebruiken serviesgoed correct is ingesteld.

Het volgende dient te worden gecontroleerd:

- de verticale geleiding van de borden, daarmee geen gevaar van het bedienpersoneel door te ver of te eng ingestelde serviesgeleidingen kan optreden.
- De uitschep- resp. afpakhoogte, zodat het noch tot verwondingen, noch tot verkeerde houdingen bij uw medewerkers of tot serviesbreuk kan leiden.

In ieder geval moet bij verandering van één van de volgende serviesparameters een wijziging worden doorgevoerd:

- Diameter
- Hoogte
- Stapelhoogte
- Gewicht.

5.2.1 Instelling van de serviesgeleiding

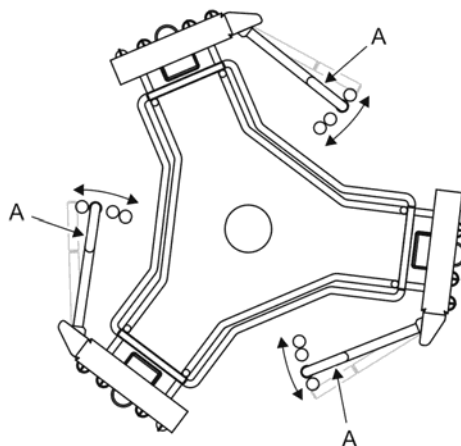
De serviesgeleidingen moeten voor het beladen op de diameter van de serviesdelen worden aangepast en in de daarvoor bestemde arrêterstanden worden gefixeerd:

Bij te wijd ingestelde serviesgeleidingen kan de serviesstapel door de mogelijke hoge hellingshoek onder de bovenplaat vast komen te zitten en bij het losmaken kan het bedienpersoneel zich verwonden.

Bij te eng ingestelde serviesgeleidingen kunnen borden verklemmen en door plotseling losraken kunnen personen zich verwonden.

Te kleine serviesdelen kunnen niet correct worden geleid en mogen niet worden ingezet.

Serviesgeleidingen instellen

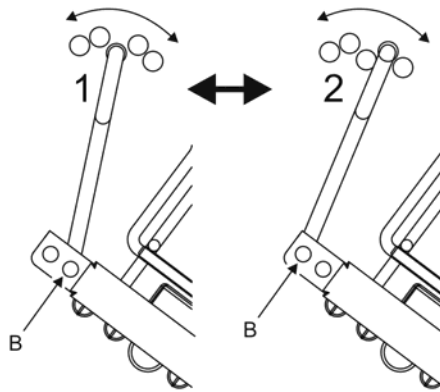


Afbeelding 4 Serviesgeleidingen

De serviesgeleidingen (A) door optillen uit de arrêterstand losmaken en in de buitenste stand brengen.

- 10 tot 12 borden in het midden op de basiskorf plaatsen.
- De serviesgeleidingen (A) draaien en in de respectievelijke arrêterstand van de serviesdiameter fixeren. Door lichte druk op de serviesstapel controleren, of deze zich in zijn geleiding makkelijk laat bewegen zonder te schommelen.
- Alle drie serviesgeleidingen moeten in dezelfde arrêterstand worden gefixeerd, om een gelijkmatige belasting van het stapelplatform te garanderen.
- Na beëindiging van het beladen van de apparaten en voor begin van het transport moet de vaste zit van de geleidingsbeugels nogmaals manueel worden gecontroleerd.

Bevestigingsbout instellen



Afbeelding 5 Bevestigingsbout

- De serviesgeleidingen in het bereik van de bevestigingsbout (B) door licht naar beneden te drukken loshangen en op de andere bevestigingsbout (B) steken.

INFO	Serviesdiameter
	Met de aanwezige arrêterstanden kunnen ongeveer de volgende serviesdiameter worden ingesteld: 19,0 / 21,5 / 23,5 / 26,0 cm.

5.2.2 Instelling van de veren

WEES VOORZICHTIG	Gevaar voor schade en persoonlijk letsel door ondeskundige instellingen
	Bij het overschrijden van de afpakhoogte bestaat gevaar voor ongelukken en verwonding door het omvallen van de serviesstapel en serviesbreuk. Indien de stapel niet hoog genoeg is dan kunt u bij het afpakken uw vingers verwonden of kneuzen. Stel de afpakhoogte passend in door het aan- of loshaken van veren. Bij de veerinstelling goed opletten dat er geen scherpe punten bevinden, speciaal aan het uiteinde van de trekveren. Ga daarom voorzichtig te werk.
WEES VOORZICHTIG	Letselgevaar
	Wees voorzichtig bij het aan- en loshaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.
OPMERKING	Basiskorf
	Voor het instellen van de veren hoeft de basiskorf niet te worden uitgebouwd. Het uitbouwen mag uitsluitend door vakkundig personeel worden uitgevoerd en is van boven uit zonder werktuig niet mogelijk.

Voor het beladen van het apparaat moet de afpakhoogte aan het soort servies worden aangepast. De instelling van de afpakhoogte volgt d.m.v. aan- resp. loshaken van trekveren. Indien steeds dezelfde soort borden worden gebruikt hoeft deze instelling van de afpakhoogte slechts een keer te worden doorgevoerd.

De afpakhoogte moet zo zijn ingesteld, dat de bovenste serviesdelen over de volledige stapelhoogte op een constante hoogte van 4 tot 6 cm over de behuizingbovenkant constant naar boven worden vervoerd.

Stap 1 - Controle van de veerinstelling

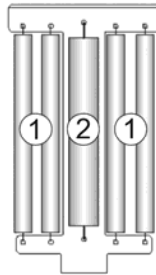
- Voor het testen van de afpakhoogte een stapel met 15 tot 20 delen op de basiskorf plaatsen.
- Reactie afwachten.

Ligt de afpakhoogte van de serviesstapel ca. 5 cm boven de apparatenbovenkant, dan is het verensysteem juist ingesteld.

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

Stap 2 - Veranderen van de veerinstelling

De instelling van de afpakhoogte volgt d.m.v. het aan- of loshaken van trekveren aan de 2 bevestigingspunten. De veren zijn in groepen van 5 met telkens 1 tot 2 sterke basisveren (1) en 4 zwakkere instelveren (2) ingedeeld.



Afbeelding 6 Bevestigingspunt met trekveren

Is de afpakhoogte te hoog, moeten instelveren worden losgehaakt.

Is de afpakhoogte te laag, moeten instelveren worden ingehaakt.

Werkwijze bij het veranderen van de veerinstelling:

- Geplaatste serviesdelen uit de bordenstapelaar verwijderen (voor zover aanwezig).
- Instelveren gelijkmatig uit de veergroepen aan- resp. loshaken.
- Bij voorkeur alleen de dunne instelveren loshaken. De basisveren indien mogelijk altijd vast laten. De veren altijd aan de onderzijde losmaken.

Beide stappen moeten zó vaak worden herhaald, tot de afpakhoogte in het bereik van 4 tot 6 cm ligt. Indien steeds hetzelfde soort servies wordt gebruikt dan hoeft deze instelling van de afpakhoogte slechts eenmalig te worden doorgevoerd.

OPMERKING	Indeling van de veren Binnen een bevestigingspunt is een iets asymmetrisch indeling van de veren geen probleem. Binnen een bevestigingspunt is een iets asymmetrisch indeling van de veren geen probleem.
OPMERKING	Aantal veren Omdat bordenstapels voorzien zijn van veren geschikt voor de maximaal toegestane belading, zou het aantal veren voor elk soort borden voldoende moeten zijn. Op grond van de sterke basisveren is de bordenstapel niet geschikt voor kunststofdelen.

5.2.3 Capaciteitsberekening voor bordenstapels

De capaciteit van de bordenstapels hangt af van het gebruikte soort servies.

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

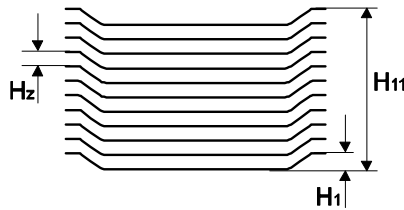
$$H_z = \frac{(H_n - H_1)}{n-1}$$

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

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

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

K: Delen per serviesstapel
 H_s : Stapelhoogte van de bordenstapelaar



Afbeelding 7 Tussenstapel hoogte H_z bij 11 serviesdelen

Voorbeeld:

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

$H_1 = 28 \text{ mm}$: hoogte van het eerste serviesdeel
 $H_{11} = 140 \text{ mm}$: hoogte van 11 serviesdelen
 $t = 11$: Aantal van het serviesgoed
 $H_s = 625 \text{ mm}$: Stapelhoogte

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

Er kunnen dus 54 serviesdelen in deze bordenstapel worden gestapeld.

5.3 Bedrijf

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Als de regelaar op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Direct contact met de onbeschermdde huid kan dan leiden tot brandwonden.

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

Gebruik van de afdekkap

WEES VOORZICHTIG

Letselgevaar



Met de afdekkappen mogen te hoge bordenstapelaars niet met geweld naar beneden worden gedrukt.

Bij het losmaken van de vergrendeling bestaat letselgevaar.


OPMERKING	Gebruik van de afdekkap
	Met de afdekkap is ook bij langere tussenopslag een werkzame bescherming voor 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 servies.

De afdekkap is met een 3-punt-afsluitmechanisme uitgerust.

- De afdekkap op de bordenstapel plaatsen en door draaien met de wijzers van de klok mee vastzetten.
- De afdekkap door draaien tegen de wijzers van de klok weer losmaken.

Gebruik van de opbergplek voor opscheplepels

In de bovenste plaat van de voedsel-uitschepwagen bevindt zich een compartiment waarin een Gastronom-schaal (1/3) met 150 mm diepte ingezet kan worden. Hier kunnen opscheplepels of ander serveer bestek worden opgeslagen.

WEES VOORZICHTIG	Gevaar door verontreiniging
	De opbergplek voor opscheplepels is zonder ingezette Gastronom-schalen niet dicht (voor vloeistoffen). Vloeistof kan in het apparaat lopen en kan leiden tot hygiënische problemen en stankoverlast. Plaats altijd een geschikte Gastronom-schaal.

5.3.1 Warmhoudbak vullen

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

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

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

5.3.2 Op temperatuur brengen

Aan de voorzijde van de voedseltransportwagen zijn de aan-/uitschakelaar en de regelaars voor de warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten aangebracht.

Mocht er een compartiment als koelvak worden gebruikt, dan kunnen als gevolg van de thermische isolatie de aangrenzende warmhoudcompartimenten en bovenliggende warmhoudbakken normaal worden bedreven.

Temperatuur van de warmhoudbakken instellen

- De warmhoudbakken met een goed sluitende deksel afdekken om warmteverlies te voorkomen.
- De voedseltransportwagen aansluiten op het elektriciteitsnet.

- Het apparaat inschakelen met de aan-/uitschakelaar. Het indicatielampje in deze schakelaar voor bereidheid gaat branden.
- Met de betreffende regelaar de gewenste temperatuur voor de warmhoudbakken instellen. Binnen de 4 deelgebieden is een traploze instelling mogelijk. De toewijzing van de regelaars en warmhoudbakken kan worden herkend aan de gestempelde cijfers in de behuizing.

OPMERKING**Temperatuurinstelling**

Wordt de temperatuur van het warmhoudcompartiment te laag ingesteld, dan kan de temperatuur van het gerecht onder de toegestane grenswaarde van 65°C dalen. Hiermee wordt de kritieke temperatuur voor voedselveiligheid bereikt en ligt een snelle toename van bacteriën op de loer.

INFO**Bedrijfstemperatuur**

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

Temperatuur van de warmhoudcompartimenten instellen

- De warmhoudcompartimenten afsluiten, om warmteverlies te voorkomen.
- De voedseltransportwagen aansluiten op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat inschakelen met de aan-/uitschakelaar. Het indicatielampje in deze schakelaar voor bereidheid gaat branden.
- Met de betreffende regelaar de gewenste temperatuur voor de warmhoudcompartimenten instellen. Binnen de 4 deelgebieden is een traploze instelling mogelijk. De toewijzing van de regelaars en warmhoudbakken kan worden herkend aan de gestempelde cijfers in de behuizing.

INFO**Warmhoudcompartiment voorverwarmen**

Als u de warmhoudcompartiment voorverwarmt, kunt u voorkomen dat de gerechten toch afkoelen.

Warmhoudcompartiment als koelvak gebruiken

OPMERKING**Gebruik van de koepellet**

Er moet altijd ten minste een koepellet voor elk compartiment worden gebruikt, de koepellet moet horizontaal in het bovenste paar steunen worden ingezet. Warme maaltijden mogen niet worden ingegeven.

De fase-overgang temperatuur vaste stof-vloeistof is -12 ° C. Omdat de koepellets volledig bevroren moeten zijn om hun volledige capaciteit te kunnen ontwikkelen en vloeibare componenten in het koelzout de prestatie aanzienlijk verminderen, wordt een constante koeltemperatuur van -18°C en een koeltijd van 24 uur aanbevolen. Bij koeling in vrieskasten vermindert zich de verblijfsduur in het apparaat. Neemt u hier ook de technische opmerkingen van de respectievelijke fabrikant in acht.


Bij gebruik als koelvak moet het volgende in acht worden genomen:

- De verwarming van het compartiment moet absoluut uitgeschakeld zijn.
- De temperatuur van het warmhoudcompartiment komt overeen met de binnentemperatuur.
- De koepellet is volledig doorgevroren en in het bovenste paar steunrails geplaatst.

De koeltijd is machinetechnisch beperkt en afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de invloed van externe warmtebronnen (bijv. zonlicht). De toestand van de koepellet moet in regelmatige tijdsafstanden worden gecontroleerd. Voor langere koeltijden moeten regelmatig verse koepellets worden gebruikt.

In het geval van een correcte opslag van koud klaargemaakte producten moet vóór het uitserveren van de gerechten het aanhouden van de voorgeschreven opslagtemperaturen met geschikte meetinstrumenten (thermometers) worden getest en worden bewezen.

5.3.3 Laden

WAARSCHUWING	Verbrandingsgevaar Gevaar door hete oppervlakken
	<p>Aanraakbare metalen elementen kunnen tijdens de werking zeer heet worden. Waterdamp die vrijkomt tussen de gastronormbakken kan verbrandingen tot gevolg hebben.</p> <p>Zorg daarom voor een goede afsluiting van de gastronormbakken. Draag geschikte beschermende werkkleding.</p>

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


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

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

Per warmhoudcompartiment staan er 4 paar steunrails in een afstand van 75 mm ter beschikking. Voor een optimaal gebruik van het compartiment moeten Gastronorm schalen worden gebruikt met een diepte van 65 mm. Naast gastronormbakken kunnen ook rooster of inschuifkorven met kant en klaar geportioneerde gerechten in de warmhoudcompartimenten worden gebruikt.

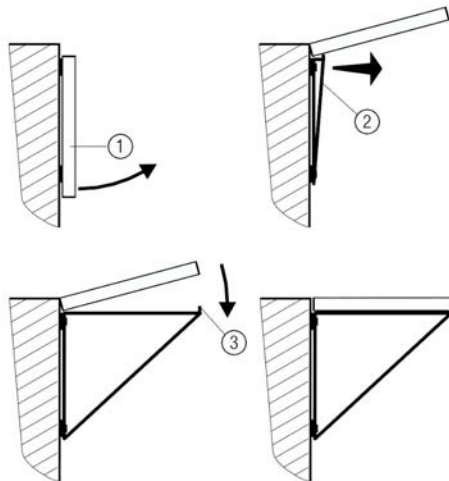
Het gebruik van GN 2/3-, GN 1/2- en GN 1/3-schalen is ook mogelijk. Het ophangen van nog kleinere schalen is niet mogelijk.

5.3.4 Bewegen

WEES VOORZICHTIG	Gevaar voor schade en persoonlijk letsel door ondeskundig transport
	<p>Voedseltransportwagens mogen uitsluitend met gesloten deuren en gesloten deksels worden voortbewogen. Niet gesloten deuren kunnen tijdens het transport open raken en beschadigingen of letsel tot gevolg hebben. Controleer voordat u de voedseltransportwagen in beweging zet of de deuren en de deksels gesloten zijn.</p>

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

Opklapblad gebruiken



Afbeelding 8 Opklapblad uitklappen

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

Het inklappen van het blad vindt in omgekeerde volgorde plaats.

5.4 Maatregelen voor het bedrijfseinde

Voedseltransportwagen stopzetten

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Verwarmde gastronormbakken kunnen na gebruik zeer heet zijn en de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken overschrijden. Direct contact met de onbeschermdede huid kan dan leiden tot brandwonden.

Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

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

Water weg laten lopen

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar



Het water in de warmhoudbakken kan na gebruik zeer heet zijn. Als er heet water wordt afgevoerd, is verbrandingsgevaar aanwezig.

Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Nadat het water is weggelopen, kunnen de afvoerkransen de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken overschrijden. Direct contact met de onbeschermdde huid kan dan leiden tot brandwonden.

Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

OPMERKING

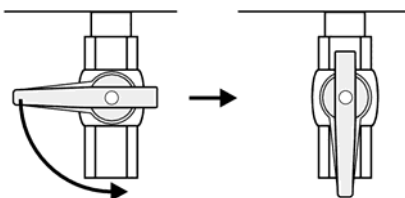
Waterafvoerkraan openen

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

OPMERKING

Water weg laten lopen

Waterafvoerkransen mogen uitsluitend direct boven een ter plekke aangebrachte afvoergoot resp. centrale keukenafvoer worden geopend.



Afbeelding 9

Waterafvoerkraan openen

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

6 Zoeken naar storingen en fouten verwijdering

6.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	<p>Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden.</p> <p>Neem voor begin van het zoeken van de storing het apparaat van het net. Schakel het apparaat aan de aan-/uitschakelaar uit, trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.</p>
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	<p>Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af.</p> <p>Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u op zoek gaat naar een storing.</p>
WEES VOORZICHTIG	Onbedekte veren
	<p>Bij handmatig naar beneden drukken van de basiskorf zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.</p> <p>Druk de basiskorf nooit handmatig naar beneden.</p> <p>Wees voorzichtig bij het aan- en losmaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.</p>

6.2 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij bedrijfsstoringen en bezwaren binnen de garantietermijnen onze servicepartner aanspreken. Na afloop van de garantietermijn eventueel belangrijke reparatiewerkzaamheden van onze servicepartners of door elektriciens laten uitvoeren.

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend van geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele HUPFER®-reserveonderdelen worden vervangen. De moduulbouwwijze maakt de probleemloze vervanging van de afzonderlijke componenten mogelijk.

Geef 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.

Regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat voorkomt bedrijfsstoringen en zorgt voor meer veiligheid.

6.3 Fout- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Zwenkwielen maken geluid	Rollager defect	Zwenkwielen vervangen.
	Rollageroppervlak vastgeplakt	Zwenkwielen reinigen.
Apparaat 'trekt' tijdens het transport naar links of rechts	beschadigd(e) rollager(s)	defecte wielen vervangen door nieuwe wielen
Rolweerstand van de wielen hoger dan bij inbedrijfstelling		
Blokkeerremmen laten geen blokkeerfunctie meer zien	Slijtage van de blokkeerrem	Blokkeerrem vervangen of defecte rol(len) vervangen door nieuwe

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt niet.	In het gebouw aanwezige zekering defect	Zekering controleren en eventueel laten repareren
	Aan-/uitschakelaar defect	Apparaat van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel controleren en eventueel laten repareren
	Net aansluitkabel of netstekker defect	Apparaat van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel controleren en eventueel laten repareren
Apparaat wordt warm, controlelampje brandt niet	Controlelampje defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
	Schakelcircuit defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt	Thermostaat defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
Warmhoudbak verwarmt slechts zeer langzaam	te veel water in de warmhoudbak	Waterhoeveelheid reduceren
	Kalkafzettingen of verontreinigingen in de warmhoudbak	Apparaat buiten werking zetten en na een afkoelfase de warmhoudbak ontkalken en reinigen
Warmhoudcompartiment warmt slechts zeer langzaam op	Deur warmhoudcompartiment niet goed gesloten.	Deur warmhoudcompartiment sluiten
	Afdichtingslip van het kozijn beschadigd	Afdichting vervangen (zie onderdelenlijst)
Water lekt uit de kraan ondanks dat deze gesloten is	Kogelkraan defect	Kogelkraan laten vervangen
Er komt geen water uit de kraan ondanks dat de kraan open	Afvoerpijp verstopt	achtergebleven etensresten bij geopende kraan met geschikte middelen, zoals flexibele flessenborstel of draad voorzichtig naar beneden door drukken
Platform komt niet meer naar boven. Koeling onvoldoende	Veerbreuk	defecte veren uitwisselen.
	Koelpellets te warm	nieuwe bevroren Koelpellets gebruiken
	Deur compartiment niet goed gesloten	Deur compartiment sluiten
	Koelpellet door mechanische invloeden van buitenaf on dicht geworden.	nieuwe koelpellet gebruiken
	Product temperatuur hoger dan 10°C	alleen reeds afgekoelde levensmiddelen opslaan
	Gebruik van verkeerde koelpellets	Koelpellets, die vloeibaar zout bevatten, hebben ook bij een lagere temperatuur niet het koelvermogen van een volledig bevroren koelpellet
	Koelpellet ligt niet op de bovenste steunrails	Koelpellet op de bovenste steunrails leggen

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	<p>Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden.</p> <p>Trek voor het begin van de reiniging van het apparaat de stekker uit het stopcontact. Schakel het apparaat aan de aan-/uitschakelaar uit, trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.</p>
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	<p>Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af.</p> <p>Laat het apparaat voor de reiniging eerst afkoelen.</p>
WEES VOORZICHTIG	Apparatuurschade
	<p>Een kalklaag werkt als een thermische isolering en kan een warmteopbouw boven de verwarmingselementen tot gevolg hebben, waardoor de bakbodem beschadigd kan raken. Onder de kalklaag bestaat corrosiegevaar.</p> <p>Reinig de warmhoudbakken na ieder gebruik zeer grondig.</p>
WEES VOORZICHTIG	Onbedekte veren
	<p>Bij handmatig naar beneden drukken van de basiskorf zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.</p> <p>Druk de basiskorf nooit handmatig naar beneden.</p> <p>Wees voorzichtig bij het aan- en losmaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.</p>

7.2 Hygiëne maatregelen

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

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

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed of maaltijden hoesten of niezen.

7.3 Reiniging en onderhoud

Bij regelmatige reiniging en behoedzame behandeling eist de voedseltransportwagen geen bijzonder onderhoud, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid wordt behandeld. Om een hygiënisch probleemloos bedrijf te garanderen, moeten de warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten na ieder gebruik worden gereinigd.

Voor een grondige en snelle reiniging de warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten met een zachte doek schoonwrijven. Voor het reinigen een zachte schoonmaakdoek of een spons zonder beschermlaag gebruiken. Vetoplossend vloeibaar schoonmaakmiddel gebruiken, die voor de levensmiddelindustrie zijn toegelaten. In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of scherpkantig voorwerpen gebruiken.

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

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

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

- Het apparaat aan de aan-/uit schakelaar uitschakelen, netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bestemde houder hangen.
- Het apparaat laten afkoelen.
- De warmhoudbakken legen.
- Warmhoudbakken schoonwrijven en eventueel ontkalken.
- Warmhoudcompartimenten reinigen.
- Buitenbekleding, opklapbladen en bodemplaten van het apparaat schoonwrijven.

Onderhoudstabel

Reinigings- en onderhoudsmaatregelen	Actie	dagelijks	wwekelijks	maandelijks	Interval
Warmhoudbak	reinigen				x ¹
Warmhoudcompartimenten	reinigen				x ¹
Geperforeerde plaat	reinigen				x ¹
Warmhoudbak	ontkalken				x ²
Buitenbekleding van de voedseltransportwagen	reinigen				x ²
Opklapbladen en bodemplaten van de voedseltransportwagen	reinigen				x ²
Zwenkwielen	smeren				x ³
Waterafvoerkransen	smeren				x ²
Aansluitkabel op mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x ⁴
Netstekker op mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x ⁴

x¹ = na gebruik

x² = indien nodig, uiterlijk alle 25 bedrijfsuren

x³ = alle 2 maanden

x⁴ = alle 6 maanden

7.4 Speciale verzorgingsaanwijzingen

De bestendigheid tegen corrosie van niet roestende staalsoorten berust op een 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 passieve laag 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 vliegroeft)
- 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 roestvrij staal. 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. 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 dient ervoor te zorgen dat het oppervlak van het roestende staal niet 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 extern roest door slijtage.

8 Reserveonderdelen en accessoires

8.1 Inleiding

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend van geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele **HUPFER®** onderdelen worden vervangen. Alleen zo kan een veilig bedrijf, zoals een hoge standtijd in verbinding met een hoog transportcapaciteit worden gegarandeerd.

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.

Bij bestelling van onderdelen ook altijd het opdrachtnummer en het positienummer aangeven. Het opdrachtnummer is op het typeplaatje van de voedseltransportwagen te vinden.

Ter vermijding van stilstandtijden altijd een complete set onderdelen in opslag houden of met een speciaalzaak een onderhoudscontract afsluiten.

8.2 Reserveonderdeel- en toebehorenlijst

SPTW-2/EBF/TEHCO

4000150-B	Zwenkwiel	Staal, verzinkt T1/160	
4000151-B	Zwenkwiel	Staal verzinkt T1/160 m.b.	
4000152-B	Bokwiel	Staal, verzinkt T1/160	
91082883	Kabel	Wend.H07BQ-F 3G1,5/1600 WS-	
014001112	Verwarming	Edelst 230 V 450 W SPTW/EB-2+3	
4001213	Thermostaat	30-90°C 1S KI.1730 UL	
014001300	Aan-/uitschakelaar	m.frame, spatbesch.	
014002170-01	Thermostaat	Schakelmodule, compleet	
4002973	Siliconen-profiel	Afdichtingslip	
4005008	Kogelkraan	CuZn vern 1/2"	
0163309	Afvoerslang	SPTW compleet	
014034027-01	Thermostaat	30-115°C	
91095077	Begrenzer	Temp. veiligheid 90°C 2Ö	
91079799	Leidingsconfectie	SPTW- EBF-TEHCO	
014129504	Afvoer	compleet - SPTW/ EB-2 + 3	
0162606	Deursluiting	SPTW compleet	
014002110	Stoelhoeken	cpl. set	(Verpakkingsinhoud 4 stuk)
0191148605	Loze stekkerbus	ø75/43 zw cpl	
4318000	Basiskorf	St 336/293/130 cpl	
91002254	Serviesgeleiding	St 696/116/16 cpl	
014040164	Trekveer	Edelst 5gr Ø1,0/Ø12/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
0163655	Kabeldoorvoering	met trekontlasting set	
0162636	Verwarming	Folie 230 V 700 W	
0162626	Reparatieset	voor folieverwarming	

0131392HF	Gastronormbakken	BGN-F 1/3 - 150	
0132502H	Gastronormbakken	tussenstuk SB-325 16,5	
0132512H	Gastronormbakken	tussenstuk SB-530 23,5	
0132522H	Gastronormbakken	tussenstuk SB-325 20,5	

Reserve-onderdelen voor inbouwstapels

014510023	Verwarming	Edelst 230 V 500 W, Ø 8,5 mm Sa	(Verpakkingsinhoud 2 stuk)
014034027-01	Thermostaat	30-115°C	
014040164	Trekveer	Edelst 5gr Ø1,0/Ø12/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
014040101	Trekveer	Edelst 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	(Verpakkingsinhoud 5 stuk)
4320006	Bordengeleiding	623/127/34 kpl	
4322000	Afdekkap	PC Ø310/313/103/3 transp	

De volgende stekkertypes kunnen bij voedseltransportwagen worden gebruikt:

- 2-polige haakse stekker + randaarde (standaard)
- CEE-stekker 230 V - 16 A - 3-polig in Duitsland op aanvraag bij SPTW-3/EBF, in Zwitserland standaard bij SPTW EBF-3
- 3-polige Engelse netstekker volgens BS 1363 A voor Groot-Brittannië en Hongkong
- 3-polige Zwitserse netstekker van type 12 - 10 A

9 Appendix

9.1 CE conformiteitsverklaring

Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Onderwerp | Objeto

Carrelli elevatori piatti, Carrelli elevatori tazze | Bordenstapelaar, Kopjesstapelaar | Apilador de platos, Apilador de tazas

Tipo | Type | Tipo

TE / EBR / SPTW/TE

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 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

