

fig./Abb. 4

Verklaring van gebruikte symbolen
Explanation of the symbols used
Symbolererklärung
Epllications des symboles utilisés



Waarschuwing voor mogelijke schade en/of letsel aan machine of operator.
Warning of possible damage to the machine or injury to the operator
Hinweis für den gebrauch des Servierwagen SK VL
Mise en garde contre tout endommagement et/ou lésion possibles causés à la machine ou à l'opérateur.



Algemene aanduiding voor: BELANGRIJK, LET OP of OPMERKING.
General symbol for: IMPORTANT, NB, OR NOTE
Hinweis für WICHTIG, ACHTUNG oder BEMERKUNG
Signe général signifiant: IMPORTANT, ATTENTION ou REMARQUE

Animo behoudt zich het recht voor om onderdelen op elk gewenst moment te wijzigen, zonder voorafgaande of directe kennisgeving aan de afnemer. De inhoud van deze handleiding kan eveneens gewijzigd worden zonder voorafgaande waarschuwing. Deze handleiding is geldig voor de machine in standaarduitvoering. Animo kan derhalve niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade voortvloeiende uit van de standaarduitvoering afwijkende specificaties van de aan u geleverde machine. Voor informatie betreffende afstelling, onderhoudswerkzaamheden of reparaties waarin deze handleiding niet voorziet, wordt u verzocht contact op te nemen met de technische dienst van uw leverancier. Deze handleiding is met alle mogelijke zorg samengesteld, maar Animo kan geen verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in dit boek of de gevolgen daarvan.

Animo has the right to change parts of the machine at any time without advice or direct announcements to the client. The contents of this manual can also be changed without any announcements. This manual is to be used for the standard model/type of the machine. Thus Animo cannot be held responsible for any damage resulting from the application of this manual to the version delivered to you. For extra information on adjustments maintenance and repair, contact the technical department of your supplier. This manual has been written very carefully. However, Animo cannot be held responsible neither for mistakes in the book nor for their consequences.

Animo behält sich das Recht vor, Einzelteile ohne vorherige Bekanntgabe an den Kunden zu ändern. Der Inhalt dieser Anleitung kann ebenfalls ohne vorherige Bekanntgabe geändert werden. Diese Anleitung gilt für die Standardausführung der Maschine. Animo haftet daher nicht für Informationen über Einstellungen, Wartungsarbeiten oder Reparaturen, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind. Wenden Sie sich bitte gegebenenfalls an den Kundendienst Ihres Händlers. Diese Anleitung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Animo haftet jedoch nicht für etwaige Fehler in dieser Anleitung oder für die Folgen solcher Fehler.

Animo se réserve le droit de modifier les pièces à n'importe quel instant, sans avis préalable et sans obligation de notification au client. Le contenu de ce manuel est également sujet à modification sans avis préalable. Ce manuel s'applique au modèle standard de la machine. Par conséquent, Animo n'est pas responsable pour les dommages éventuels découlant de l'application de ce manuel aux modèles non standard. Pour les renseignements sur certains réglages, les travaux d'entretien ou réparations qui ne seraient pas traités dans ce manuel, Animo ne peut pas être tenu responsable des erreurs éventuelles ni des dommages qui en découleraient.

D

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	2
2.	TECHNISCHE DATEN	3
3.	INBETRIEBNAHME	3
4.	BENUTZUNG	4
5.	WARTUNG	4

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Servierwagen der SK-Serie wurden speziell für den Transport von Geschirrspülkörben entworfen. Durch die Kombinationsmöglichkeiten sind diese Servierwagen Gebraucherfreundlich. Die Wagen sind für Spülkörbe mit den Maßen 50 x 50 cm oder 50 x 53 cm geeignet. Durch die Nutzung solder Körbe können die Tassen sofort vom Servierwagen direkt in die Spülmaschine gestellt oder herausgenommen werden. Zu den Wagen ist diverses Zubehör lieferbar.

Grundausrüstung wie folgt:

- Die Wagen können nach eigenen Wünschen zusammengestellt werden.
- Da im Rohrahmen des Wagens Schlitze angebracht sind, ist es möglich, in jeder gewünschten Höhe Ausziehplatten, Spülkörbe und Schubladen anzubringen.
- Der gegenseitige Abstand der Spülkörbe kann so optimal wie möglich aufeinander abgestimmt werden.
- Die Halterungen können so angebracht werden, daß der Spülkorb links oder rechts aus dem Servierwagen zu schieben ist.
- Der Hand- und Zuggriff ist ergonomisch gestaltet, wodurch die Wagen sich durch Leute unterschiedlicher Größen einfach manövrieren lassen.
- Robuste Radaufhängung durch Anwendung von Rädern mit Fußplatte.
- Modern gestaltete Eckgummis an jeder Ecke.
- Lecksichere Ausziehplatten.
- Gewichtersparnis durch Anwendung offener Unterrahmen.

In Abbildung 1 sind die wichtigsten Teile Aufgeführt

Abbildung 1:

A - Handgriff

B - Schwenkräder (1 mit Bremse)

C - Feste Räder

D - Eckgummis

E - Basis Servierwagen

F - Ausziehplatte oben (nur SK10 VL)

Die Servierwagen werden kahl geliefert, damit Sie diese völlig nach eigenem Wunsch mit unten genannten Zubehör aufbauen können:

Abbildung 2:

Art.Nr.	Erweiterungsmöglichkeiten:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
68447	Schublade klein (inkl. Halterung)	✘	✓ (6)	✘
68437	Tablett für Thermoskanne inkl. Tropfgitter	✘	✓ (1)	✘
68431	Serviertablett (inkl. Halterung)	✘	✓ (6)	✘
68422	Einlegeboden klein	✘	✓ (1)	✘
68445	Schublade groß (inkl. Halterung)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
68441	Tablett für Spülkorb (inkl. Halterung)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
63106	Tropfflade für Spülkorb	✓ (6)	✓ (6)	✓ (12)
68423	Einlegeboden groß	✓ (1)	✓ (1)	✓ (2)

✘ = nicht anwendbar ✓ = anwendbar (..) = max. Anzahl abhängig von der Kombination

Abbildung 3:

Art.Nr.	Erweiterungsmöglichkeiten:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
54471	Arretierungsring CE/CI 4-6 Behälter	✓	✓	✓
54472	Arretierungsring CE/CI 8-10 Behälter	✓	✓	✓
54473	Arretierungsring CE/CI 12-25 Behälter	✓	✓	✓
54476	Arretierungsring Thermosbehälter 2,4Ltr.	✓	✓	✓
99724	Zentrierbolzen (Set pro 3)	✓	✓	✓
63004	Tropfgitter Oberplatte	✓	✓	✓
69100	Flaschenhalter	✓	✓	✓
69703	Löffelbecher	✓	✓	✓
68424	Mülleimer	✓ (4)	✓ (4)	✓ (4)
68428	Untertassenhalter (ca. 30 Teller)	✓ (6)	✓ (6)	✓ (6)
69101	Parkschienen (Set pro 2)	✓ (1)	✓ (1)	✓ (1)
08093	Schloß für SchubLade (nur an oberster Lade) (nicht gezeigt)	✓ (1)	✓ (2)	✓ (2)

✗ = nicht anwendbar ✓ = anwendbar (..) = max. Anzahl abhängig von der Kombination

2. TECHNISCHE DATEN

Abbildung 4:	SK10 VL	SK15 VL	SK20 VL
Art. Nr.	60035	60036	60037
Werkstoff	1.4301	1.4301	1.4301
Ausziehplatte	ja	nein	nein
Maße	Siehe Abb. 4	Siehe Abb. 4	Siehe Abb. 4
Gewicht (ohne Zubehör)	22 kg	23 kg	24 kg

Technische Änderungen unter Vorbehalt

3. INBETRIEBNAHME

Das Anwendungsgebiet des Servierwagens Typ SK 10 VL, SK 15 VL, SK 20 VL umfaßt:

- Die Distribution von Kaffee und Tee in Containern, und den Transport von Tafelgeschirr und verpackten Lebensmitteln.
- Ausschließlich geeignet für Gebrauch innerhalb des Hauses.

Auspacken

Um Beschädigungen an Ihrer neuen Erwerbung zu verhindern, ist der Servierwagen mit Folie umwickelt. Sie müssen die Folie vorsichtig entfernen ohne einen scharfen Gegenstand zu verwenden.

Einrichten des Servierwagens mit den Accessoires

Ausziehplatte(n) und Lade(n)

1. Bestimmen Sie den Abstand zwischen den Tabletten mit Hilfe Ihrer Geschirrspülkörbe und dem von Ihnen verwendeten Geschirr.
2. Bestimmen Sie, an welcher Seite Sie die Tabletten und Schublade(n) herauschieben möchten.
3. Haken Sie der Halterungen auf dem von Ihnen bestimmten Abstand in die Schlitz des Rohrrahmens.
4. Schieben Sie die Tabletten und Schublade(n) in die Halterungen.


Untertassenhalter und Mülleimer

Befestigen Sie eventuelle Untertassenhalter oder Mülleimer an den runden Querstangen an der Vor- oder Rückseite des Wagens.

Zentrierbolzen und / oder Arretierungsring

Lassen Sie eventuelle Zentrierbolzen und / oder Arretierungsring zur Zentrierung oder Fixierung eines Kaffeecontainers von einem dazu befugten Fachmann anbringen.

4. BENUTZUNG

 Für die Benutzung eines Servierwagens sind hauptsächlich folgende Sicherheitsempfehlungen zu beachten:


Servierwagen transportieren

- Entfernen Sie vor dem Transport des Servierwagens immer zuerst das Anschlußkabel zwischen der Wandsteckdose und dem zu Transportierenden Behälter.
- Den Servierwagen nicht verschieben, wenn ein Kaffee- oder Tee Behälter lose auf der Tischplatte steht.
- Den Servierwagen nicht verschieben, wenn Schubladen oder Ausziehplatten herausgezogen sind.
- Nach verschieben des wagen immer Bremse feststellen.

Servierwagen am Standort (bei elektrisch beheizten Containern)

- Stellen Sie den Servierwagen immer in die Nähe einer Schutzkontaktsteckdose, so daß ein sich eventuell auf der Tischplatte befindender Kaffee- oder Tee Behälter mit Hilfe des mitgelieferten Kabels auf normale Art und Weise angeschlossen werden kann.
- Sorgen Sie dafür, daß das Anschlußkabel zwischen dem Behälter und der Steckdose niemals gespannt wird.
- Lassen Sie das Anschlußkabel beim Verlassen des Standortes niemals in der Steckdose.

5. WARTUNG

 Geben Sie Bakterien keine Chance und Reinigen Sie den Wagen gemäß der gesetzlichen Vorschriften! Für die Benutzung von Reinigungsmitteln beachten Sie eventuell die HACCP Hygiene - Code – Instruktionen innerhalb Ihrer Organisation. Schlagen Sie nach oder suchen Sie unter Objekt: Transportwagen oder Servierwagen

Zu dem Servierwagen gehören:

- Tischplatte
- Ausziehbaren Arbeitsblatt (nur SK10 VL)
- Rahmen aus rostfreiem Stahl
- Hand –und Zuggriff
- Zubehör; wie Schubladen und Halterungen, Löffelbecher, Flaschenhalter, Untertassenhalter
- Räder

Reinigung

Verwenden Sie ein normales Reinigungsmittel ohne Chlor, da der rostfreie Stahl dagegen nicht geschützt ist. Verwenden Sie keine Scheuermittel, weil diese Mittel Kratzer und Stumpfe Stellen hinterlassen. Der Servierwagen darf nicht abgesprüht werden.

Tägliche Reinigung:

Tischplatte und Handgriff (Produktkontaktzone) mit einem Desinfektionsmittel reinigen, Tropfgitter leeren und ausspülen, Tropfschale, Raster und Ausziehplatten mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen.

Wöchentlich, wie täglich und extra:

Ausziehplatten mit zugehörigen Halterungen, Rahmen und Unterboden mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen.

Monatlich, wie täglich und extra:

Kontrollieren Sie die Räder, ob sich keine Fäden oder Reste vom Teppichboden zwischen den Platten befinden; wenn nötig, entfernen. Verwenden Sie keine Schmiermittel, die Halterungen sind mit Führungsblöcken aus Kunststoff ausgestattet und die Räder des Servierwagens sind selbstschmierend gelagert.

--

--

--

--

--

--

--

Animo B.V. Headoffice
Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands
Tel. no. +31 (0)592 376376
Fax no. +31 (0)592 341751
E-mail: info@animo.nl
Internet: <http://www.animo.nl>

--

0799 REV. 1 200799 **Animo** 09818



Accredited by
the Dutch Council
for Certification

