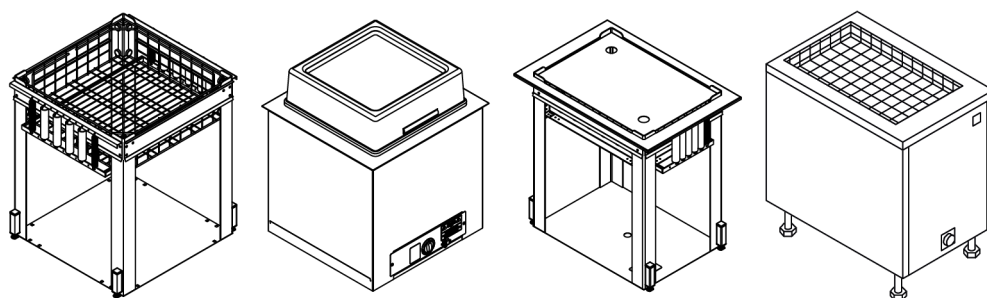
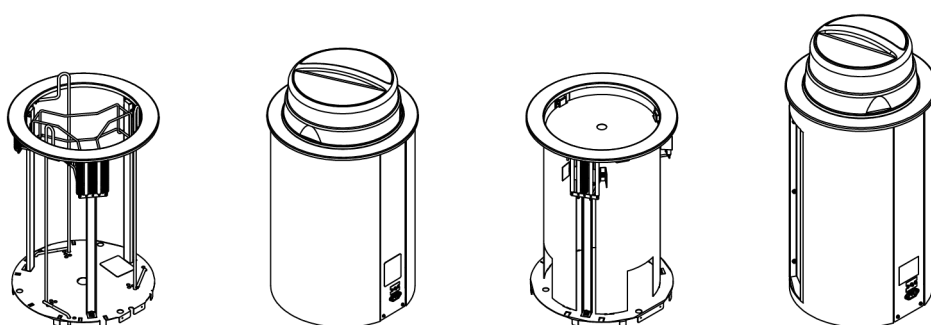


HUPFER

Manuel d'utilisation



Chariots niveau constant encastrables

Pour assiettes, tasses, paniers, plateaux ou appuis universels

Lire les instructions avant de commencer tout travail !

Informations du fabricant

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20
D-48653 Coesfeld
Téléphone : + 49 (0) 2541 805-0
Courriel : info@hupfer.de
Internet : www.hupfer.com

Informations sur les documents

Dernière mise à jour: 19.09.2022
Index: 2, fr_FR

Tous les textes, illustrations et conceptions graphiques sont protégés par des droits d'auteur. La reproduction, la distribution et l'exposition sont autorisées uniquement à des fins internes à l'entreprise. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2022

Table des matières

1	Informations générales.....	5
1.1	Informations sur les produits.....	5
1.2	Groupes cibles.....	5
1.3	Symboles.....	6
1.4	Panneaux.....	6
2	Description du produit.....	6
2.1	Fonction.....	6
2.2	Vue d'ensemble.....	7
2.3	Caractéristiques des équipements.....	9
2.4	Caractéristiques techniques.....	9
2.5	Plaque signalétique.....	12
3	Informations de sécurité.....	12
3.1	Utilisation conforme à l'usage prévu.....	12
3.2	Utilisation inappropriée.....	13
3.3	Consignes de sécurité.....	13
3.3.1	Général.....	13
3.3.2	Transport.....	13
3.3.3	Utilisation et commande.....	13
3.3.4	Nettoyage.....	14
3.3.5	Maintenance.....	14
3.3.6	Dispositifs de sécurité.....	14
4	Transport.....	14
4.1	Livraison.....	14
4.2	Transport au sein de l'entreprise.....	15
4.3	Soulèvement.....	15
5	Montage.....	15
6	Mise en service.....	16
7	Commande.....	21
7.1	Se familiariser avec l'interface utilisateur.....	21
7.2	Utilisation de l'appareil.....	21
7.3	Chargement de la marchandise.....	22
7.4	Réchauffer les pièces.....	22

7.5	Distribution de la marchandise.....	23
7.6	Fin du service.....	23
8	Entretien et nettoyage.....	23
8.1	Intervalles de nettoyage.....	23
8.2	Méthodes de nettoyage autorisées.....	24
8.3	Produits de nettoyage autorisés.....	25
8.4	Compatibilité des matériaux.....	26
8.5	Nettoyage manuel.....	26
8.6	Désinfecter.....	26
9	Maintenance et réparation.....	27
9.1	Intervalles de maintenance.....	27
9.2	Diagnostic des erreurs.....	28
9.3	Réparation et pièces de rechange.....	28
9.4	Remise en service.....	29
10	Élimination.....	29

1 Informations générales

1.1 Informations sur les produits

Nom du produit	Chariots niveau constant encastrables
Type de produit	■ EBR-TE – pour assiettes ■ EBT-TE/H – pour assiettes, chauffant ■ EBT-TAS – pour tasses ■ EBT-TAS/H – pour tasses, chauffant ■ EBS-KO – pour paniers ■ EBS-KO/H – pour paniers, chauffant ■ EBST-TAB – pour plateaux ■ EBS-UST – pour appuis universels

1.2 Groupes cibles

Le présent manuel d'utilisation s'adresse aux groupes de personnes suivants qui effectuent les tâches indiquées avec ou sur le produit :

Opérateur

L'opérateur ou une personne autorisée doit effectuer les travaux.

- Vérifier l'état de l'ensemble de l'appareil
- Déterminer le besoin de maintenance

Personnel de service

- Opérations usuelles
- Correction des erreurs telle que décrite au chapitre « Correction des erreurs »
- Nettoyage

Technicien de service

- Travaux de maintenance sur les équipements mécaniques ou concernant des tâches sur les équipements électriques ou sur la technique de froid ou de chaleur pour lesquelles le technicien a été formé
- Réparations simples
- Collaborateur du client formé en conséquence ou collaborateur du fabricant

Électricien

- Maintenance ou réparation de l'installation électrique à l'intérieur du produit
- Suppression des dysfonctionnements électriques

1.3 Symboles

DANGER

« Danger » signale une situation dangereuse qui entraîne directement la mort ou de graves blessures.

AVERTISSEMENT

« Avertissement » signale une situation dangereuse qui peut entraîner de graves blessures.

ATTENTION

« Attention » signale une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des blessures de moyenne ou légère gravité.

REMARQUE

« Remarque » signale une situation qui peut entraîner des dégâts matériels.



Les « notes » donnent des conseils sur l'utilisation correcte du produit.

1.4 Panneaux



Avertissement contre les blessures aux mains

Ce symbole d'avertissement est apposé aux endroits du produit où il existe un risque de blessure pour les mains.

2 Description du produit

2.1 Fonction

Le chariot niveau constant encastrable sert à recevoir et à distribuer les pièces utilisées.

Le chariot niveau constant encastrable est conçu pour être intégré au sein d'une installation comprenant un bain-marie.

Les pièces reposent sur le panier de guidage de l'appareil. Le panier de guidage est monté sur ressorts et s'abaisse au fur et à mesure du chargement, de sorte que le bord supérieur des pièces reste à une hauteur constante.

2.2 Vue d'ensemble

Distributeur encastrable pour assiettes

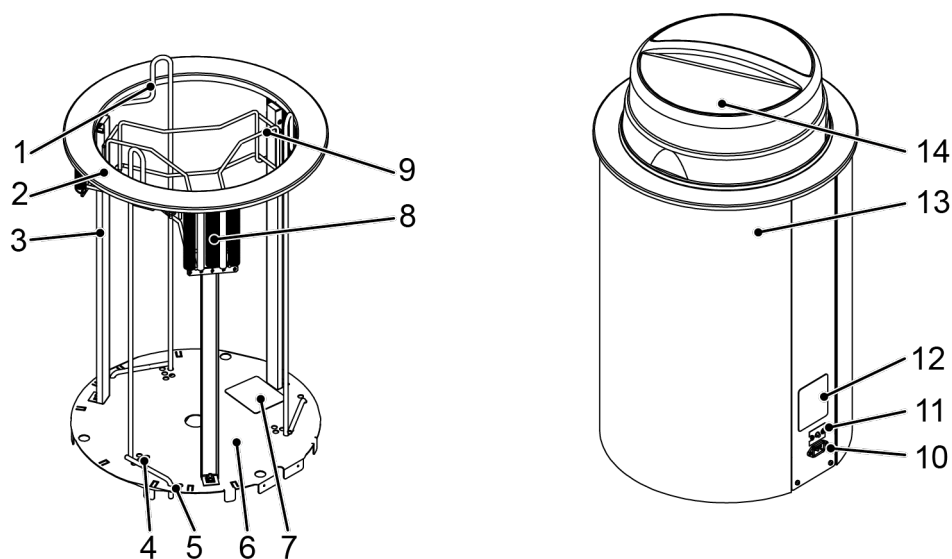


Fig. 1 : exemple de distributeur encastrable pour assiettes, mode de conception standard et chauffant

- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------------|
| 1 | Guidage des pièces | 7 | Plaque signalétique |
| 2 | Cache | 8 | Ressort de traction |
| 3 | Guidage du panier | 9 | Panier de guidage |
| 4 | Trous de positionnement pour le guidage des pièces | 10 | Raccordement au réseau ¹ |
| 5 | Trous de positionnement pour le guidage des pièces | 11 | Thermostat ¹ |
| 6 | Tôle de fond | 12 | Plaque signalétique |
| | | 13 | Tôle d'enveloppe ¹ |
| | | 14 | Couvercle ¹ |

¹ uniquement pour les appareils chauffants

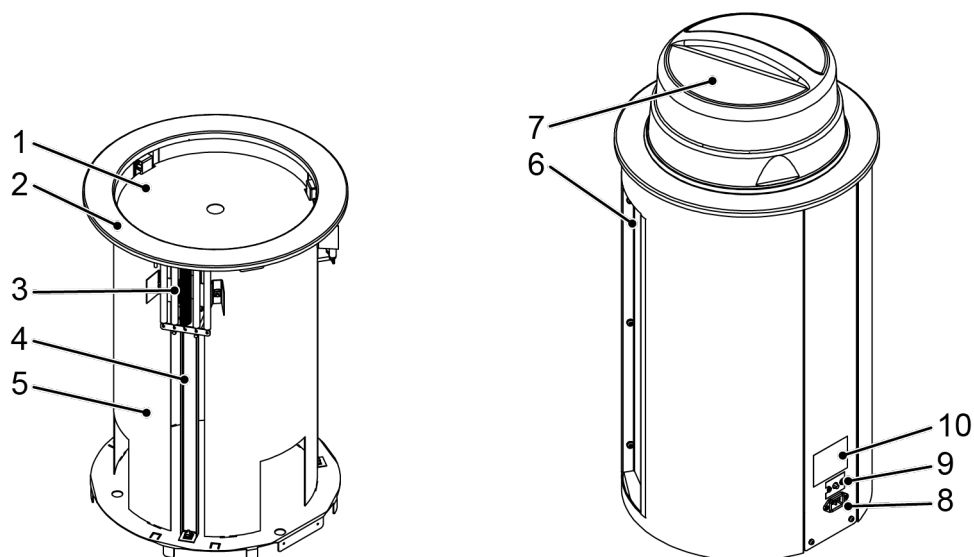
Distributeur encastrable pour tasses

Fig. 2 : exemple de distributeur encastrable pour tasses, mode de conception standard et chauffant

- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| 1 Panier de guidage | 6 Élément chauffant |
| 2 Cache | 7 Couvercle |
| 3 Ressort de traction | 8 Raccordement au réseau ¹ |
| 4 Guidage du panier | 9 Thermostat ¹ |
| 5 Guidage des pièces | 10 Plaque signalétique |

¹ uniquement pour les appareils chauffants

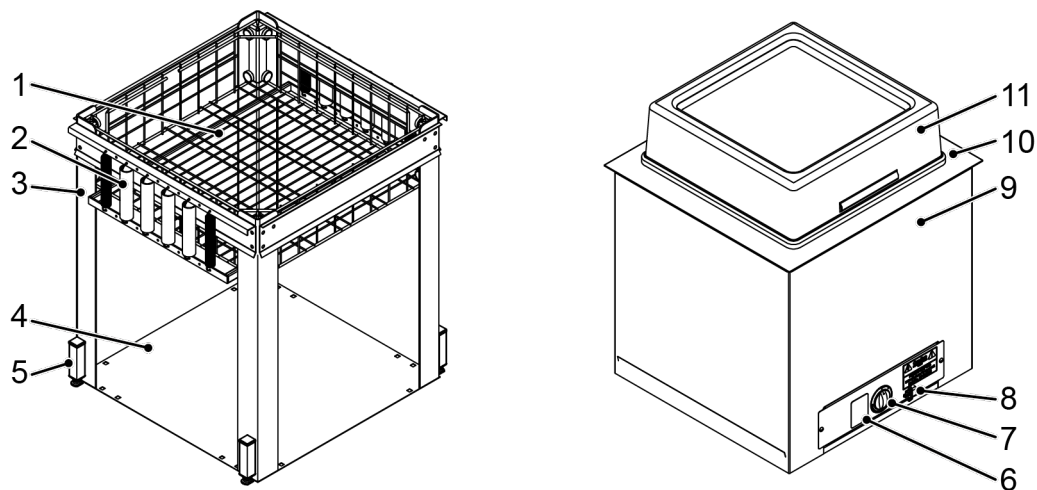
Distributeur encastrable pour paniers

Fig. 3 : exemple de chariot niveau constant à paniers, mode de conception standard et chauffant

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Panier de guidage | 7 Thermostat ¹ |
| 2 Ressort de traction | 8 Raccordement au réseau ¹ |
| 3 Guidage du panier | 9 Tôle d'enveloppe ¹ |
| 4 Tôle de fond | 10 Cache |
| 5 Pieds, réglables en hauteur | 11 Couvercle ¹ |
| 6 Plaque signalétique | |

¹ uniquement pour les appareils chauffants

Chariot niveau constant à plateaux et distributeur encastrable universel

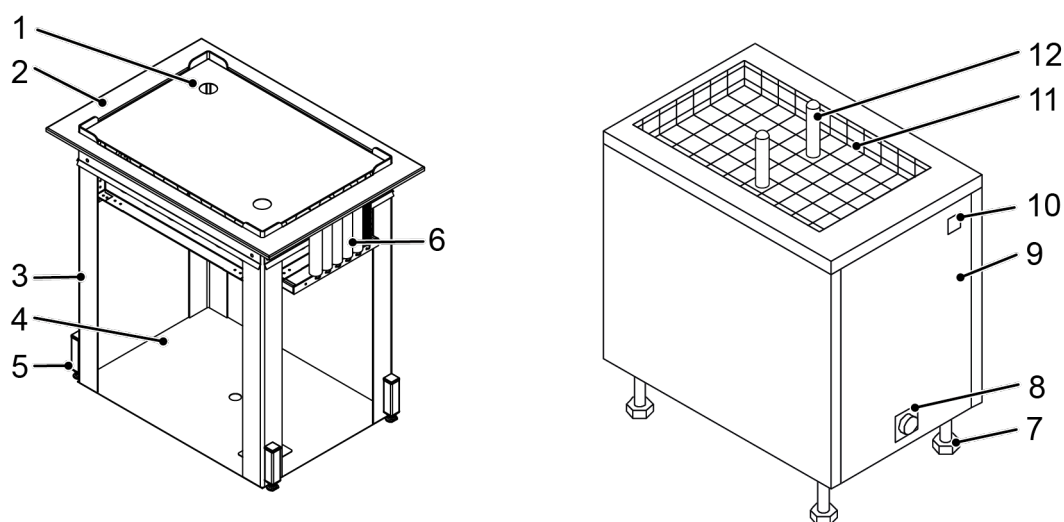


Fig. 4 : exemples de chariot niveau constant à plateaux et distributeur encastrable universel, chauffé

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 Panier de guidage | 7 Pieds, réglables en hauteur |
| 2 Cache | 8 Thermostat ¹ , Raccordement au réseau ¹ |
| 3 Guidage du panier | 9 Tôle d'enveloppe ¹ |
| 4 Tôle de fond | 10 Plaque signalétique |
| 5 Pieds, réglables en hauteur | 11 Panier de guidage ² |
| 6 Ressort de traction | |

¹ uniquement pour les appareils chauffants

² uniquement pour les distributeurs encastrables universels

2.3 Caractéristiques des équipements

Boîtier	en acier inoxydable
Panier de guidage	monté sur ressort

2.4 Caractéristiques techniques

Désignation		Distributeur encastrable pour assiettes	Distributeur encastrable pour assiettes	Distributeur encastrable pour assiettes	Distributeur encastrable pour assiettes	Distributeur encastrable pour assiettes
Type		EBR-TE 19-26	EBR-TE/H 19-26	EBR-TE/H 2/19-26	EBR-TE 27-33	EBR-TE/H 18-33
N° article		0161830	0161840	0161850	0162250	0162251
Générateur de chaleur		--	Élémentde chauffage-tubulaire	Élémentde chauffage-tubulaire	--	Élémentde chauffage-tubulaire
Dimensions et poids total						
Largeur ¹	mm	400	400	435	470	470
Profondeur ¹	mm	400	400	626	470	470
Hauteur ¹	mm	650	650	650	650	650
Poids ¹	kg	6,5	13,5	26	6,6	16

Désignation		Distributeur encastrable pour assiettes	Distributeur encastrable pour assiettes	Distributeur encastrable pour assiettes	Distributeur encastrable pour assiettes	Distributeur encastrable pour assiettes
Capacité de charge totale	kg	55	55	130	60	60
Hauteur de levage ¹	mm	495	495	457	495	495
Pièces autorisées	--	Assiettes Ø190 jusqu'à 260 mm	Assiettes Ø190 jusqu'à 260 mm	Assiettes Ø190 jusqu'à 260 mm	Assiettes Ø270 jusqu'à 330 mm	Assiettes Ø180 jusqu'à 330 mm
Raccordement électrique						
Tension électrique	V	--	220–230	220–230	--	220–230
Câble de raccordement électrique	W	--	600	1 000	--	600
Courant nominal	A	--	2,6	4,3	--	2,6
Fréquence du réseau	Hz	--	50/60	50/60	--	50/60
Indice de protection	IP	--	X4	X4	--	X4
Plage de réglage	°C	--	+20 à +85	+30 à +115	--	+20 à +85

¹ Les chiffres sont des valeurs approximatives. Des écarts sont possibles.

Désignation		Distributeur encastrable pour tasses	Distributeur encastrable pour tasses	Distributeur encastrable pour tasses	Distributeur encastrable pour tasses
Type		EBR-TAS 100-150	EBR-TAS 70120	EBR-TAS/H 100-150	EBR-TAS/H 70-120
N° article		0162540	0162541	0162542	0162543
Générateur de chaleur		--	--	Élément de chauffage tubulaire	Élément de chauffage tubulaire
Dimensions et poids total					
Largeur ¹	mm	470	400	470	400
Profondeur ¹	mm	470	400	470	400
Hauteur ¹	mm	650	650	650	650
Poids ¹	kg	9,3	11	19	19,5
Capacité de charge totale	kg	46	60	46	46
Hauteur de levage ¹	mm	490	490	490	490
Pièces autorisées	--	Pièces de vaisselle Ø100 jusqu'à 150 mm	Pièces de vaisselle Ø70 jusqu'à 120 mm	Pièces de vaisselle Ø100 jusqu'à 150 mm	Pièces de vaisselle Ø70 jusqu'à 120 mm
Raccordement électrique					
Tension électrique	V	--	--	220–230	220–230

Désignation		Distributeur encastrable pour tasses	Distributeur encastrable pour tasses	Distributeur encastrable pour tasses	Distributeur encastrable pour tasses
Câble de raccordement électrique	W	--	--	600	600
Courant nominal	A	--	--	2,6	2,6
Fréquence du réseau	Hz	--	--	50/60	50/60
Indice de protection	IP	--	--	X4	X4
Plage de réglage	°C	--	--	+20 à +85	+20 à +85

¹ Les chiffres sont des valeurs approximatives. Des écarts sont possibles.

Désignation		Chariot niveau constant à paniers	Chariot niveau constant à paniers	Chariot niveau constant à plateaux	Distributeur encastrable universel
Type		EBS-KO/H 5050	EBS-KO 5050	EBST-TAB 5337	EBS-UST/H 57-28
N° article		0116153	0118179	0119549	0163006
Générateur de chaleur		Élément de chauffage tubulaire	--	--	Élément de chauffage tubulaire
Dimensions et poids total					
Largeur ¹	mm	620	546	660	723
Profondeur ¹	mm	620	575	460	453
Hauteur ¹	mm	655	655	655	760
Poids ¹	kg	41	16,9	19,7	65
Capacité de charge totale	kg	120	120	100	120
Hauteur de levage ¹	mm	465	475	470	--
Pièces autorisées	--	Paniers à vaisselle 500 × 500 mm	Paniers à vaisselle 500 × 500 mm	Plateaux 530 × 370 mm	Plate-forme 570 × 280 mm
Raccordement électrique					
Tension électrique	V	220–230	--	--	220–230
Câble de raccordement électrique	W	2 000	--	--	1 000
Courant nominal	A	8,7	--	--	4,3
Fréquence du réseau	Hz	50/60	--	--	50/60
Indice de protection	IP	X4	--	--	X4
Plage de réglage	°C	+20 à +85	--	--	+30 à +110

¹ Les chiffres sont des valeurs approximatives. Des écarts sont possibles.

2.5 Plaque signalétique

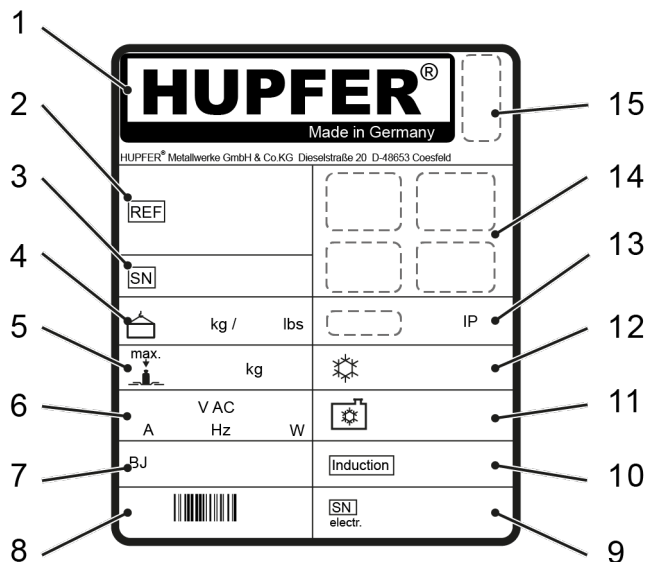


Fig. 5 : Plaque signalétique

- | | |
|--|--|
| 1 Fabricant et adresse | 9 Numéro de série électrique |
| 2 Désignation du type et numéro d'article | 10 Fréquence d'induction |
| 3 Numéro de commande | 11 Agent de refroidissement |
| 4 Poids total | 12 Puissance frigorifique |
| 5 Capacité de charge, totale | 13 Signes de protection |
| 6 Raccordement électrique | 14 Si nécessaire, label d'homologation marquage CE |
| 7 Année de construction | 15 Élimination des appareils usagés |
| 8 Numéro d'article sous forme de code-barres | |

3 Informations de sécurité

3.1 Utilisation conforme à l'usage prévu

Le chariot niveau constant sert à recevoir et à distribuer les pièces utilisées. Les chariots niveau constant chauffants peuvent chauffer les pièces.

L'utilisation prévue comprend les procédures données, le respect des spécifications indiquées, ainsi que l'utilisation des accessoires originaux fournis ou disponibles en supplément. Toute autre utilisation du chariot est considérée comme inappropriée.

3.2 Utilisation inappropriée

L'alimentation de pièces autres que celles autorisées n'est pas conforme et est interdite. Le dépassement de la capacité est contraire à l'usage prévu.

Il est interdit de s'asseoir ou de se tenir debout sur ou dans les chariots.

Le fabricant et les fournisseurs déclinent toute responsabilité pour les dommages consécutifs à une utilisation incorrecte. Les dommages résultant d'une utilisation abusive entraînent une perte de responsabilité de la part du fabricant et une annulation des droits de garantie.

3.3 Consignes de sécurité

3.3.1 Général

L'appareil doit être utilisé uniquement en parfait état technique, par des personnes conscientes des dangers et des consignes de sécurité, conformément à l'usage prévu et dans le respect du manuel d'utilisation.

Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être dans un état technique parfait et fiable.

Avant chaque mise en service, vérifier que l'appareil ne présente pas de dommages ni de défauts visibles de l'extérieur. En cas de dommages, informer immédiatement les personnes en charge et mettre l'appareil à l'arrêt.

Toute modification ou transformation n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

3.3.2 Transport

Pour les travaux de chargement, utiliser uniquement des engins de levage et des équipements porteurs homologués pour le poids de l'appareil à soulever.

Utiliser uniquement des véhicules de transport homologués pour le poids de l'appareil.

Le chariot ne dispose pas de points d'arrimage permettant la fixation d'anneaux ou d'aides au soulèvement similaires.

3.3.3 Utilisation et commande

Des ressorts de traction se trouvent dans le puits de l'appareil. Si les ressorts de traction sont précontraints, le puits peut entraîner un risque de blessures. Ne pas mettre les mains dans le puits. Ne pas forcer manuellement sur le panier de guidage. Ne pas surcharger l'appareil. Ne pas forcer sur les pièces avec le couvercle.

Les distributeurs encastrables pour assiettes doivent être réglés en fonction des pièces de vaisselle qui sont acheminées dans le chariot à assiettes afin d'éviter les bris de vaisselle et les risques.

Les éléments chauffants présentent un risque de brûlure dans le puits de l'appareil. Ne pas mettre les mains dans le puits. Le puits doit refroidir pendant au moins 30 minutes, être débranché de l'alimentation électrique et vidé avant d'autoriser toute intervention dans le chariot niveau constant à assiettes.

L'échauffement des pièces en plastique peut entraîner un risque d'incendie. Vérifiez la résistance à la chaleur avant d'alimenter le chariot. Alimentez les appareils chauffants uniquement avec des charges résistantes à la chaleur, et ce, dans les limites des températures réglables.

Les pièces peuvent atteindre des températures $> 65^{\circ}\text{C}$ dans les chariots niveau constant. Il existe un risque de brûlure au contact de pièces chaudes. Vérifiez la température avant de les retirer. Portez des gants de protection thermo-isolants et prévenez les personnes concernées.

3.3.4 Nettoyage

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

3.3.5 Maintenance

Les travaux de dépannage ne doivent être effectués que par un technicien de maintenance.

Les travaux sur les équipements électriques doivent être effectués uniquement par des électriciens. Les travaux doivent correspondre aux règles d'électrotechnique.

Les travaux sur le système de refroidissement doivent être effectués uniquement par des frigoristes. Les travaux doivent être réalisés dans le respect des règles de la réfrigération.

3.3.6 Dispositifs de sécurité

L'habillage par panneaux latéraux empêche l'accès aux ressorts de traction et aux éléments chauffants. Lorsqu'il est monté, il convient d'empêcher l'accès extérieur aux ressorts de traction et aux éléments électriques par des mesures structurelles. L'accès de l'extérieur n'est autorisé qu'à des fins de maintenance.

4 Transport

4.1 Livraison

La livraison est réalisée par un transporteur ; le personnel de cette entreprise se charge donc de la sécurisation du chargement pour la durée du transport.

4.2 Transport au sein de l'entreprise

Le chariot doit être installé de manière permanente dans un comptoir ou une structure similaire sur le lieu d'utilisation.

Lors du transport de la structure complète, il faut veiller à ce que les supports nécessaires à l'intérieur de la structure ne puissent pas se rompre ou se déformer.

4.3 Soulèvement

Le chariot ne dispose pas de points d'arrimage permettant la fixation d'anneaux ou d'aides au soulèvement similaires.

5 Montage

Monter le chariot



ATTENTION

Blessures dues à des arêtes coupantes

Le cadre de montage et l'infrastructure du produit ainsi que la surface peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Portez des gants de protection appropriés lors du transport et de l'installation du produit.

Le chariot niveau constant doit être monté de manière fixe dans un comptoir avec une sous-structure appropriée pour le soutenir. Les interrupteurs sont montés séparément dans le même comptoir. Le comptoir doit disposer d'une ouverture de service verrouillable permettant d'accéder au raccordement au réseau et de le nettoyer.

Une fois le montage terminé, les autocollants d'avertissement fournis avec le produit doivent être placés à un endroit bien visible sur le comptoir, à proximité immédiate du produit.

Des informations sur la conception des ouvertures et des supports ainsi que sur les travaux de montage nécessaires figurent dans les instructions de montage séparées.

Raccordement électrique



En fonction de l'appareil et de la position de montage, le thermostat n'est pas accessible pendant le fonctionnement.

- Réglez le thermostat lors du montage.

Le raccordement électrique se fait par un branchement sur le lieu d'installation. Les interrupteurs sont montés séparément dans le même comptoir. Pour plus d'informations sur la conception du raccordement et les schémas de raccordement, reportez-vous aux instructions de montage séparées.

Le raccordement doit être effectué par un électricien qualifié.

6 Mise en service

! REMARQUE

Formation du personnel de service

Avant la mise en service, le personnel de service doit être formé afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil.



Contribuez à la protection de notre environnement. Triez les matériaux d'emballage et recyclez-les. Éliminez :

- Emballages et films plastiques dans le bac (jaune) de matières recyclables.
- Emballage en carton et papier dans le bac pour déchets de papier.

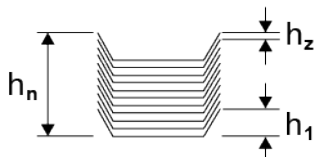
Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir consignes de nettoyage).

Vérifiez les fonctions de l'appareil :

- Bon fonctionnement de toutes les pièces mécaniques
- Bon fonctionnement du frein

Calcul de la capacité de charge

Vous pouvez calculer le nombre de charges qu'un chariot niveau constant peut supporter.

Étape 1	Calculez la hauteur d'empilage intermédiaire h_z de la marchandise à l'aide de la formule suivante. Mesurez les valeurs manquantes.	
		
Formule	$h_z = \text{Hauteur d'empilage intermédiaire}$ $h_n = \text{Hauteur entre charges } n$ $h_1 = \text{Hauteur des charges } 1$	$h_z = ((h_n - h_1) / (n - 1))$

Exemple	$h_n = 120 \text{ mm}$ $h_1 = 20 \text{ mm}$	$h_z = ((120 - 20) / (11 - 1)) = 10$
Étape 2	Calculez la capacité du chariot niveau constant à l'aide de la formule suivante	
Formule	$h_z =$ Hauteur d'empilage intermédiaire $h_{st} =$ Hauteur de levage de la plateforme pour paniers ou plateaux $h_1 =$ Hauteur des charges 1 $n =$ Nombre de charges sur la plateforme pour paniers ou plateaux (non empilés)	$Capacité = [((h_{st} - h_1) / h_z) + 1] \times n$
Exemple	$h_{st} = 458 \text{ mm}$ $h_1 = 20 \text{ mm}$ $n = 3$	$Capacité = [((458 - 20) / 10) + 1] \times 3$ $Capacité = 132 \text{ marchandises}$ $(44,8 \text{ a été arrondi à } 44)$

Réglage des ressorts de traction

Les ressorts de traction du chariot niveau constant assurent une hauteur constante des pièces chargées. Des ressorts de traction correctement réglés présentent les avantages suivants.

- Vous pouvez prélever les pièces de manière ergonomique, toujours à la même hauteur.
- Les guides de chargement protègent les pièces.

Le nombre de ressorts de traction suspendus doit être adapté au poids des pièces.

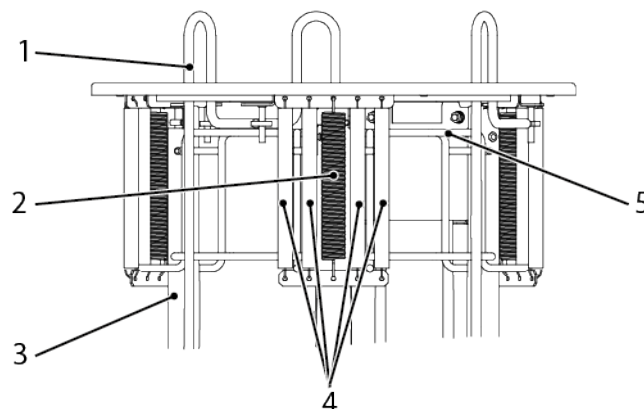


Fig. 6 : exemple d'un panier de guidage

- 1 Guidage des pièces
- 2 Ressort de base
- 3 Guidage du panier
- 4 Ressorts de réglage
- 5 Panier de guidage

Vérifier les paramètres de réglage

1. ➤ Placez 20 pièces sur le panier de guidage.
➔ Le panier de guidage s'abaisse.
2. ➤ Mesurez la distance entre le bord supérieur des pièces de vaisselle et le bord supérieur du guide de chargement.

Les pièces à charger doivent toujours être plus basses que le bord supérieur du guide de chargement.

3. ➤ Réglez les ressorts de traction en conséquence.

Distance	< 30 mm	30 – 50 mm	> 50 mm
Réglages	Décrocher les ressorts de traction	Réglages corrects	Accrocher les ressorts de traction

Réglage des ressorts de traction



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Il existe un risque de brûlure en cas de contact avec le puits d'empilage chaud.

- Débranchez le chariot de l'alimentation électrique.
- Laissez le chariot refroidir sans couvercle avant de procéder aux réglages.



ATTENTION

Risque de blessure

Lors de l'accrochage et du décrochage des ressorts, vous pouvez vous blesser sur les bords pointus et les ressorts.

- Portez des gants de protection.



REMARQUE

Endommagement des éléments de guidage

Les ressorts doivent être accrochés de manière symétrique. Si les ressorts sont accrochés d'un seul côté, cela endommagera la plateforme pour paniers ou plateaux.

- Accrochez ou décrochez les ressorts de la même manière à gauche et à droite.

1. ➤ Retirez toutes les pièces du puits d'empilage.
➔ Le panier de guidage doit se trouver dans sa position initiale.



Décrochez toujours les ressorts de traction par en-dessous. Vous pouvez laisser les ressorts de traction non utilisés accrochés en haut. Si vous accrochez ou décrochez les ressorts de réglage, la force des ressorts change légèrement. Si vous accrochez ou décrochez les ressorts de base, la force des ressorts varie considérablement. Si possible, laissez le ressort de base accroché.

2. ➤ Accrochez ou décrochez les ressorts de traction de la même manière à gauche et à droite.
3. ➤ Vérifiez à nouveau leur réglage.
4. ➤ Répétez les étapes jusqu'à ce que les ressorts de traction soient correctement réglés.
 - ➔ Les ressorts de traction sont correctement réglés.
 - ➔ Le bord supérieur des pièces se trouve entre 30 et 50 mm du bord supérieur du guide de chargement.

Réglage du guide de chargement



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Il existe un risque de brûlure en cas de contact avec le puits d'empilage chaud.

- Débranchez le chariot de l'alimentation électrique.
- Laissez le chariot refroidir sans couvercle avant de procéder aux réglages.

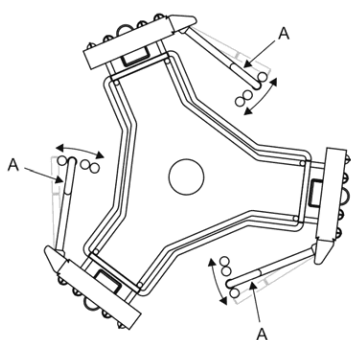


Les guides de chargement ne peuvent être réglés que sur les chariots niveau constant à assiettes et les distributeurs encastrables pour assiettes.

Régler la position A du distributeur encastrable pour assiettes

Le guide de chargement doit être adapté aux pièces à charger afin d'éviter tout dommage lors de la mise à disposition des pièces. À des fins de réglage, laissez au maximum 10 pièces sur le panier de guidage.

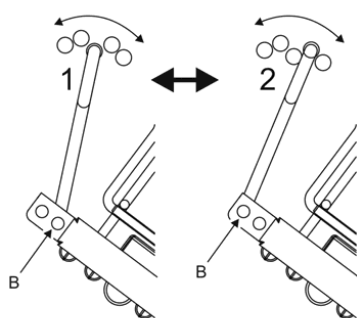
Vous pouvez modifier la position du guide de chargement (A).



1. ➤ Soulevez le guide de chargement.
 - ➔ Le guide de chargement peut être déplacé librement.
2. ➤ Insérez le guide de chargement dans un trou de positionnement sur l'appui.
 - ➔ Le guide de chargement offre un maintien sûr sur le côté.

Régler la position B du distributeur encastrable pour assiettes

Selon le modèle du puits d'empilage, il est également possible de modifier la suspension du guide de chargement (B). Vous pouvez atteindre tous les trous de positionnement en modifiant la suspension.



1. ➤ Poussez le guide de chargement au dessus de l'orifice.
 - ➔ Le guide de chargement doit être libre de se déplacer.
2. ➤ Maintenez la pression et introduisez le guide de chargement dans le trou souhaité.
3. ➤ Répétez l'opération au niveau de l'extrémité inférieure du fil métallique.
 - ➔ Le guide de chargement doit se trouver dans la même position en haut et en bas.

Réglage du guide de chargement du distributeur encastrable pour assiettes

Vous pouvez régler le guide de chargement en fonction des pièces utilisées.

1. ➤ Retirez toutes les pièces du puits d'empilage.
2. ➤ Réglez les guides de chargement sur la position la plus extérieure.
 - ➔ Le guide de chargement se trouve sur la position adaptée aux plus grandes pièces admissibles.
3. ➤ Placez 10 pièces de vaisselle souhaitées, centrées sur le panier de guidage.
4. ➤ Réglez le guide de chargement sur la position la plus proche des pièces.
 - ➔ Les pièces doivent pouvoir être facilement retirées.
 - ➔ Les pièces ne doivent pas se coincer.
 - ➔ Les pièces doivent présenter un faible jeu par rapport aux guides de chargement.

Réglage du distributeur encastrable universel

Vous pouvez régler le guide de chargement en fonction des pièces utilisées.

1. ➤ Retirez toutes les pièces du puits d'empilage.
2. ➤ Insérez la barre de guidage dans le trou souhaité.

3. ➤ Vérifiez que les pièces souhaitées sont adaptées par rapport à la position de la barre de guidage.
- ➔ Les pièces reposent sur le panier de guidage.
 - ➔ Les pièces ont suffisamment de place et ne se coincent pas.

7 Commande

7.1 Se familiariser avec l'interface utilisateur

7.2 Utilisation de l'appareil

Interrupteur MARCHE/ARRÊT

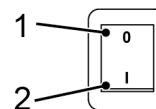


Fig. 7 : Interrupteur MARCHE/ARRÊT

- 1 Position arrêt
- 2 Position marche

Thermostat

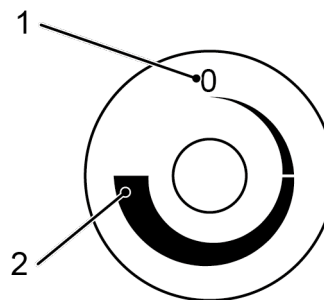


Fig. 8 : Thermostat

- 1 Position arrêt
- 2 Position de la température max.

Réglage du thermostat



En fonction de l'appareil et de la position de montage, le thermostat n'est pas accessible pendant le fonctionnement.

- Réglez le thermostat lors du montage.

Sur les chariots chauffants, vous pouvez régler la température depuis le thermostat.

Les thermostats manuels ne permettent pas de régler la température au degré près. Le cas échéant, vérifiez le réglage de la température lorsque le chariot est plein.

➞ Placez le bouton de réglage sur la position souhaitée.

➞ Le thermostat est à présent réglé.

7.3 Chargement de la marchandise



ATTENTION

Risque de blessure en cas de surcharge du puits d'empilage

Un chariot niveau constant surchargé risque de voir les pièces tomber. Les pièces de vaisselle peuvent se briser. Les personnes peuvent se blesser.

- Chargez le panier de guidage au maximum jusqu'au bord supérieur du chariot ou du guide de chargement.
- Réglez les ressorts de traction alors que le panier de guidage ne s'abaisse pas encore et n'est pas encore au maximum de ses capacités.



Le couvercle protège les pièces contre les agressions extérieures et réduit la perte de chaleur sur les chariots chauffants.

- Utilisez un couvercle pour couvrir les pièces.

- ➞ Chargez le panier de guidage en respectant impérativement la charge utile autorisée.
- ➞ Chargez le panier de guidage au maximum jusqu'au bord supérieur du chariot ou du guide de chargement.
- ➞ Posez les pièces à plat par le haut.
- ➞ Chargez le panier de guidage de manière uniforme.

7.4 Réchauffer les pièces



En fonction de l'appareil et de la position de montage, le thermostat n'est pas accessible pendant le fonctionnement.

- Réglez le thermostat lors du montage.

Vous pouvez réchauffer des pièces dans des chariots niveau constant chauffants.

- ➞ Chargez les pièces dans le chariot.
- ➞ Recouvrez le puits d'empilage avec le couvercle.

3. ➤ Allumez le chariot à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - ➔ L'interrupteur passe au vert.
4. ➤ Laissez chauffer les pièces pendant au moins 3 heures.
 - ➔ Les pièces sont entièrement chauffées à la température réglée.

7.5 Distribution de la marchandise



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Attention au risque de brûlure en cas de contact avec le puits d'empilage chaud.

- Ne mettez pas les mains dans le puits d'empilage chaud.
- Portez des gants de protection thermo-isolants.
- Laissez refroidir le puits d'empilage.

1. ➤ Retirez les pièces par le haut.
2. ➤ Chargez le panier de guidage de manière uniforme.
3. ➤ Surveillez les enfants et les personnes non formées car ceux-ci ne connaissent pas les dangers liés à l'utilisation du chariot.

7.6 Fin du service

1. ➤ Éteignez l'appareil.
2. ➤ Recouvrez le puits d'empilage avec le couvercle.
3. ➤ Nettoyez le chariot si nécessaire.

8 Entretien et nettoyage

8.1 Intervalles de nettoyage

Intervalle	Travaux de maintenance
Après chaque utilisation et conformément aux règles d'hygiène en vigueur dans l'établissement	Nettoyer le puits d'empilage et le panier de guidage
Si nécessaire et conformément aux règles d'hygiène en vigueur dans l'établissement	Désinfecter le puits d'empilage et le panier de guidage.

8.2 Méthodes de nettoyage autorisées

Type de nettoyage		Définition du nettoyage	Approbation pour Chariots niveau constant encastrables
Nettoyage manuel	Sec	Nettoyage avec des produits de nettoyage à sec.	
	Humide	Nettoyage avec un chiffon humide et un nettoyant liquide dissolvant la graisse	
	Humide	Nettoyage avec une éponge mouillée et un nettoyant liquide dissolvant les graisses	
Tuyau d'eau	Pression ≤ 8 bar	Nettoyage au jet et, si nécessaire, avec des produits de nettoyage dissolvant les graisses : ■ Ne pas pulvériser dans les roulements.	
Nettoyage haute pression/vapeur	Haute pression ≤ 200 bar	Nettoyage des plaques : ■ 30 – 90 secondes max. ■ Ne pas pulvériser dans les roulements ■ Utiliser une buse de pulvérisation plate ■ Conserver une distance minimale de 30 cm	
	Vapeur humide $\leq 135^{\circ}$ C	Nettoyage des plaques : ■ 30 – 90 secondes max. ■ Temps d'exposition court à certains endroits ■ Ne pas pulvériser dans les roulements	

8.3 Produits de nettoyage autorisés

! REMARQUE

Produits de nettoyage inadaptés

Une manipulation incorrecte des surfaces des matériaux installés entraîne des dommages et de la corrosion.

- N'utilisez que des produits de nettoyage agréés pour le nettoyage.
- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Produits de nettoyage appropriés



Le fabricant ne peut pas définir si certains détergents ou désinfectants sont indiqués pour le nettoyage.

- Consultez les instructions sur les détergents/désinfectants pour vous assurer que ceux-ci sont adaptés aux matériaux de l'appareil.
- En cas de doute, demandez au fabricant du produit de nettoyage si celui-ci est adapté aux matériaux de l'appareil.

Produit de nettoyage	Approbation
Agents dissolvant les graisses	✓
■ Nettoyants liquides neutres	
Agents contenant du sel	✗
■ Sel commun	
■ Acide chlorhydrique	
Agents sulfuriques	✗
■ Dioxyde de soufre	
■ Acide sulfurique	
Agents contenant du chlore	✗
■ Nettoyants à base de chlore	
■ Eau de mer	
■ Agents de blanchiment	
Substances ferreuses	✗
■ Eau ferreuse	
Substances déficientes en oxygène	✗
■ Eau à faible teneur en oxygène	
■ L'atmosphère de CO ₂	
Agents neutres	✓
■ Milieu neutre pH 7	
■ Milieu légèrement acide pH 6 – 7	
■ Milieu légèrement alcalin pH 7 – 8	

Produit de nettoyage	Approbation
Milieu acide pH 1 – 5	
■ Acides	
Agents alcalins pH 8 – 14	
■ Alcalins	
Agents abrasifs	
■ Tampon à récurer	
■ Laveuse de pots	
Agents non abrasifs	
■ Éponges non enduites	
■ Chiffons doux	

8.4 Compatibilité des matériaux

Lors du choix du produit de nettoyage, veillez à sa compatibilité avec les matériaux utilisés.

Matériau	Composants
Acier inoxydable	Puits d'empilage, panier de guidage

8.5 Nettoyage manuel

1. ➤ Nettoyez le chariot après chaque utilisation et conformément aux règles d'hygiène en vigueur dans l'établissement
2. ➤ Pour assurer un nettoyage humide, utilisez un chiffon doux ou une éponge sans revêtement.
3. ➤ Utilisez des nettoyeurs liquides dégraissants.
4. ➤ Rincez pour que tous les détergents et désinfectants soient complètement éliminés.
5. ➤ Séchez les surfaces intérieures et extérieures après le nettoyage.

8.6 Désinfecter

Toutes les surfaces peuvent être désinfectées au moyen de désinfectants en vente dans le commerce.

! REMARQUE

Domages matériels

Un surdosage de désinfectant peut résulter en des dommages sur le matériel dus à la corrosion.

- Respectez les remarques du fabricant des désinfectants.

9 Maintenance et réparation



DANGER

Risque de blessures dues à la tension électrique

La tension électrique peut sérieusement menacer la vie et la santé des personnes et entraîner des blessures.

- Avant de commencer tous travaux de nettoyage et de maintenance, coupez l'alimentation de l'appareil.
- Débranchez la fiche secteur et conservez le câble à l'endroit prévu jusqu'à la prochaine utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeur à jet de vapeur ni à haute pression pour nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Attention au risque de brûlure en cas de contact avec le puits d'empilage chaud.

- Ne mettez pas les mains dans le puits d'empilage chaud.
- Portez des gants de protection thermo-isolants.
- Laissez refroidir le puits d'empilage.

9.1 Intervalles de maintenance

Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement des éléments suivants :

Intervalle	Travaux de maintenance	Personnel
Tous les 6 mois	Effectuez une inspection visuelle de l'ensemble de l'appareil.	Opérateur

9.2 Diagnostic des erreurs

Diagnostic des erreurs

Veuillez contacter nos partenaires de service après-vente en cas de dysfonctionnements et de réclamations pendant la période de garantie. Après l'expiration de la période de garantie, faites effectuer les réparations nécessaires par nos partenaires de service ou nos électriciens.

Description d'erreur	Origine	Remède	Personnel
Le panier de guidage ne se soulève plus	Ressort de traction cassé.	Remplacer les ressorts de traction cassés	Technicien de service
Le panier de guidage présente un jeu important	Vis desserrées	Contrôler et resserrer les vis	Technicien de service
Puissance de chauffage trop faible	Thermostat réglé trop bas	Augmenter la température sur le thermostat	Personnel de service
	Thermostat défectueux	Faire remplacer le thermostat par un électricien spécialisé.	Électricien
	Élément chauffant défectueux	Faire remplacer l'élément chauffant par un électricien qualifié.	Électricien
	Court-circuit et courants de fuite	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, le faire contrôler par un électricien spécialisé.	Électricien
Puissance de chauffage trop élevée	Thermostat réglé trop haut	Réduire la température sur le thermostat.	Personnel de service
	Thermostat défectueux	Faire remplacer le thermostat par un électricien spécialisé.	Électricien
Aucune puissance de chauffage	Débrancher l'alimentation électrique.	Rebrancher la fiche et; le cas échéant, faire vérifier l'alimentation électrique par un électricien qualifié.	Personnel de service
			Électricien

9.3 Réparation et pièces de rechange

Les pièces de rechange et les accessoires sont disponibles auprès du service après-vente. Remplacez les composants défectueux par des pièces de rechange d'origine. Ce n'est qu'ainsi qu'un parfait fonctionnement peut être assuré. Pour les commandes de pièces de rechange et les demandes de service après-vente, veuillez toujours indiquer le numéro de la commande et les données qui figurent sur la plaque signalétique. Ces informations évitent à notre service après-vente de devoir vous contacter et accélèrent le traitement des demandes.

9.4 Remise en service

L'appareil ne doit être utilisé qu'en parfait état technique, conformément à l'usage prévu et dans le respect du manuel d'utilisation. Avant chaque mise en service, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. En cas de dommage, informez immédiatement les personnes responsables. Utilisez uniquement des appareils en parfait état technique.

- Vérifiez les fonctions de l'appareil, en particulier le fonctionnement du frein et du refroidissement.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de le remettre en service.

10 Élimination



Contribuez à la protection de notre environnement.
Recyclez les matériaux.

- Faites démonter l'appareil et faites-le éliminer par des entreprises de recyclage. Tous les matériaux sont recyclables.
- Les composants électriques doivent être désinstallés uniquement par des électriciens qualifiés.