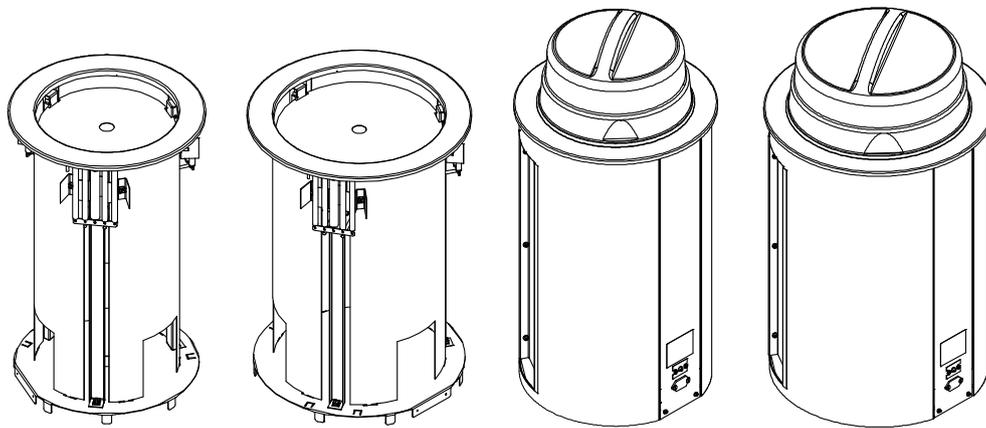


Manuel d'utilisation



Chariot niveau constant à tasses **EBR/70-120 | EBR/100-150 | EBRH/70-120 | EBRH/100-150**

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

Désignation de l'appareil	Chariot niveau constant à tasses
Type(s) d'appareil	EBR/70-120 EBR/100-150 EBRH/70-120 EBRH/100-150
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Boîte postale 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Lisez ce mode d'emploi consciencieusement avant la première prise en service.

Veillez à ce que le personnel de service soit informé des sources de danger et des erreurs de manipulation possibles.

Réserve de modification

Les produits décrits dans le présent manuel d'utilisation ont été développés en tenant compte des exigences du marché et de l'état de la technique. HUPFER® se réserve le droit de modifier les produits et la documentation technique correspondante en vue de les améliorer sur le plan technique. Les données, poids et descriptions des performances et des fonctions indiqués dans la confirmation de commande font toujours foi.

Version du manuel d'utilisation

91285809_A0

1.2 Sommaire

1	Introduction	2
1.1	Informations relatives à l'appareil	2
1.2	Sommaire	3
1.3	Index des abréviations	5
1.4	Terminologie	6
1.5	Indications d'orientation	7
1.6	Remarques relatives à l'utilisation du manuel	8
1.6.1	Remarques relatives à la structure du manuel	8
1.6.2	Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières	8
2	Consignes de sécurité	9
2.1	Introduction	9
2.2	Symboles d'avertissement utilisés	9
2.3	Consignes de sécurité relatives à l'appareil	9
2.3.1	Consignes de sécurité pour tous les appareils	9
2.3.2	Consignes de sécurité supplémentaires pour les appareils chauffés	10
2.4	Indications de sécurité concernant le nettoyage et l'entretien	10
2.5	Consignes de sécurité relatives au dépannage	10
2.6	Remarques relatives aux dangers spécifiques	10
3	Description et caractéristiques techniques	11
3.1	Description fonctionnelle	11
3.2	Utilisation conforme	11
3.3	Utilisation abusive	11
3.4	Description de l'appareil	11
3.4.1	Vue de l'appareil	11
3.4.2	Description de l'appareil	12
3.5	Caractéristiques techniques	12
3.6	Plaque signalétique	13
4	Transport, montage, mise en service et mise à l'arrêt définitif	14
4.1	Transport	14
4.2	Montage	14
4.2.1	Appareils non chauffants (EBR/70-120 EBR-T/100-150)	14
4.2.2	Appareils chauffants (EBRH/70-120 et EBRH/100-150)	15
4.3	Mise en service	17
4.4	Entreposage et récupération	18
5	Commande	19
5.1	Disposition et fonction des éléments de commande	19
5.2	Réglage du chariot niveau constant à tasses	19
5.2.1	Réglage des ressorts	20
5.2.2	Calcul de capacité pour chariots niveaux constants à tasses	21
5.3	Fonctionnement	22

5.3.1	Démarrer l'appareil	22
5.3.2	Alimenter l'appareil	23
5.4	Mesures à prendre en fin de service	23
6	Recherche des pannes et dépannages	24
6.1	Mesures de sécurité	24
6.2	Consignes relatives au dépannage	24
6.3	Tableau des défauts et des mesures correctives	24
7	Nettoyage et entretien	25
7.1	Mesures de sécurité	25
7.2	Mesures d'hygiène	25
7.3	Nettoyage et entretien	25
7.4	Instructions de nettoyage spéciales	26
8	Pièces de rechange et accessoires	27
8.1	Introduction	27
8.2	Liste des pièces de rechange et des accessoires	27

1.3 Index des abréviations

Abréviation	Définition																																								
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règle de la corporation professionnelle)																																								
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (règlement de la corporation professionnelle)																																								
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft																																								
DIN	Deutsches Institut für Normung Organisme allemand de normalisation, réglementations techniques et spécifications techniques																																								
EC	European Community Communauté Européenne																																								
EN	Europäische Norm (norme européenne) Norme harmonisée pour la zone de l'UE																																								
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (pièce de rechange ou d'usure)																																								
IP	<p>International Protection. Le sigle IP suivi d'un code à deux chiffres indique l'indice de protection d'un boîtier.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides</th> <th colspan="2">Deuxième chiffre : Protection contre l'eau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides</td> <td>0</td> <td>Aucune protection contre l'eau</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protection contre contact avec les doigts, protection contre corps étrangers $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3</td> <td>Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>Protection contre les projections d'eau de toutes directions</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur</td> <td>5</td> <td>Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière</td> <td>6</td> <td>Protection contre inondation passagère</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée</td> </tr> </tbody> </table>	Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides		Deuxième chiffre : Protection contre l'eau		0	Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0	Aucune protection contre l'eau	1	Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1	Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau	2	Protection contre contact avec les doigts, protection contre corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2	Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)	3	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale	4	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm	4	Protection contre les projections d'eau de toutes directions	5	Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur	5	Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection	6	Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6	Protection contre inondation passagère			7	Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire			8	Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée
Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides		Deuxième chiffre : Protection contre l'eau																																							
0	Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0	Aucune protection contre l'eau																																						
1	Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1	Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau																																						
2	Protection contre contact avec les doigts, protection contre corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2	Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)																																						
3	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale																																						
4	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm	4	Protection contre les projections d'eau de toutes directions																																						
5	Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur	5	Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection																																						
6	Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6	Protection contre inondation passagère																																						
		7	Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire																																						
		8	Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée																																						
LED	Light Emitting Diode Diode électroluminescente																																								

1.4 Terminologie

Terme	Définition
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant ou le service autorisé ou par une entreprise mandatée par le fabricant.
Cloche	Couvercle rond pour le maintien à la température de repas sur des assiettes ou des plats.
Cuisines Cook&Chill	« Cuisiner et réfrigérer » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds doivent être réfrigérés le plus vite possible après la cuisson.
Cuisines Cook&Serve	« Cuisiner et servir » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds sont servis immédiatement après la préparation ou maintenus chauds jusqu'à la consommation.
Formation d'éléments	Aussi : Corrosion par contact. Apparaît auprès de différents métaux nobles en contact étroit. Condition préalable pour ce processus est un média corrosif entre les deux métaux, par exemple de l'eau ou aussi de l'humidité normale.
Opérateur qualifié	Un opérateur qualifié est une personne qui, en raison de sa formation, de son expérience et des instructions dont elle a bénéficié, ainsi que des connaissances des directives concernées, est en mesure d'évaluer les tâches qui lui sont assignées et de reconnaître les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte.
Course	Un mouvement, par exemple le mouvement vertical du pont élévateur d'empilement du bas vers le haut.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, défauts d'étanchéité, niveaux, chaleur.
Convection	Transmission d'une propriété physique ou d'une grandeur (par exemple chaleur ou froid) par des courants dans les gaz ou les liquides.
Corrosion	La réaction chimique d'un élément métallique avec son environnement, par exemple de la rouille.
Sécurité machine	Le terme « sécurité machine » comprend toutes les mesures servant à éviter les dommages corporels. Les ordonnances et lois nationales et européennes pour la protection des utilisateurs d'appareils et d'installations techniques en constituent la base.
Couche passive	Couche de protection non métallique sur un matériau métallique empêchant ou ralentissant la corrosion du matériau.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.
Personne qualifiée, □ personnel qualifié	Par « personnel qualifié », on désigne les personnes qui, en raison de leur formation, de leur expérience et des instructions dont elles ont bénéficié, ainsi que de leur connaissance des normes, des directives, des règlements en matière de prévention des accidents et des conditions de service concernés, ont été habilitées par le responsable de la sécurité de la machine à accomplir la tâche nécessaire et sont en mesure de reconnaître et d'éviter les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte (définition du personnel qualifié selon la directive IEC 364).
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt », désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
Personnes instruites	Par « personne instruite », on désigne une personne qui a été instruite au sujet des tâches qui lui ont été assignées et des dangers potentiels en cas de comportement non conforme, qui a reçu une formation le cas échéant et qui a été informée au sujet des dispositifs de sécurité et des mesures de sécurité.

1.5 Indications d'orientation

Avant

Avec « devant », on entend le côté de l'appareil, duquel il est approvisionné.

Arrière

Par « arrière », on désigne la face opposée à la face avant.

Droite

Par « droite », on désigne la face qui se trouve à droite, vue de la face avant.

Gauche

Par « gauche », on désigne la face qui se trouve à gauche, vue de la face avant.

1.6 Remarques relatives à l'utilisation du manuel

1.6.1 Remarques relatives à la structure du manuel

Ce manuel se compose de chapitres dédiés aux fonctions et tâches.

1.6.2 Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières

DANGER	Brève description du danger
	<p>Il existe un danger direct de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte de ces indications.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
AVERTISSEMENT	Brève description du danger
	<p>Il existe un danger indirect de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
ATTENTION	Brève description du danger
	<p>Il existe un risque potentiel de dommages corporels ou matériels si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un symbole général et explicitée dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
REMARQUE	Description brève de l'information supplémentaire
	<p>Indique une circonstance particulière ou une information supplémentaire importante concernant le sujet traité.</p>
INFO	Titre bref
	<p>Informations supplémentaires destinées à faciliter le travail ou recommandations relatives au sujet traité.</p>

2 Consignes de sécurité

2.1 Introduction

Le chapitre « Indications de sécurité » explique les risques liés à l'appareil au sens de la responsabilité du fait des produits (la directive CE).

2.2 Symboles d'avertissement utilisés

Les symboles sont utilisés dans ce manuel d'utilisation pour avertir des dangers qui peuvent être engendrés par la manipulation ou le nettoyage. Dans les deux cas, le symbole indique la nature et les circonstances du danger.

Les symboles suivants peuvent être utilisés :

	Zone de danger générale
	Tension électrique dangereuse
	Risque de blessures à la main
	Risque de coincement
	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Utiliser l'équipement de protection manuelle

2.3 Consignes de sécurité relatives à l'appareil

Un fonctionnement sûr de l'appareil passe par une utilisation conforme et attentive. Une manipulation négligente de l'appareil peut engendrer des dangers de mort et des risques de dommages corporels pour l'opérateur ou des tiers, ainsi que des risques de dommages pour l'appareil et les autres biens matériels de l'exploitant.

2.3.1 Consignes de sécurité pour tous les appareils

Pour assurer la sécurité de l'appareil, il convient de respecter les points suivants :

- L'appareil ne doit être utilisé que s'il se trouve dans un état technique irréprochable.
- Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être en parfait état technique et assurer un fonctionnement sûr.
- Toute modification ou transformation est interdite, sauf après consultation du fabricant et avec son accord écrit.
- Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur l'appareil.
- La hauteur de prélèvement de vaisselle doit être adaptée à la vaisselle utilisée avant le chargement.
- Afin d'éviter des blessures aux mains il faut toujours veiller à ce que la hauteur de prélèvement de vaisselle ne s'affaisse pas sous le bord supérieur du boîtier.
- Ne jamais pousser le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas dans la colonne d'empilement (par exemple pour le nettoyage). Il y a danger de blessure lorsqu'on lâche le pont élévateur d'empilement.

- Ne pas pousser des piles de vaisselle trop hautes violemment vers le bas à l'aide des couvercles. Il y a danger de blessure lorsqu'on ôte le verrouillage.

2.3.2 Consignes de sécurité supplémentaires pour les appareils chauffés

- Les appareils chauffants doivent seulement être utilisés par du personnel spécialisé et du personnel de cuisine instruits et sont prévus pour le service surveillé uniquement.
- Des chariots niveaux constants universels à tasses chauffants sont prévus pour la mise à disposition de vaisselle chauffée. Une utilisation pour la cuisson ou le maintien à la température de repas ou en tant que chauffage de locaux n'est pas autorisée.
- La température de la vaisselle peut excéder la température maximale admise de 65°C des surfaces accessibles de l'appareil. Il faut donc toujours porter des gants de protection lors de la distribution de vaisselle chaude. Risque de brûlure.
- Ne jamais saisir dans la machine pendant le fonctionnement et ne jamais toucher le radiateur avec les doigts. Risque de brûlure.
- La vaisselle en plastique, les parties supérieure et inférieure des kits d'isolation en plastique ainsi que les pièces de maintien à température recouverts de plastique ne doivent ni être insérés dans les chariots niveau constant universels à tasses, ni y être réchauffés. En raison de la température élevée du radiateur, les matières plastiques peuvent fondre et s'enflammer.

2.4 Indications de sécurité concernant le nettoyage et l'entretien

Pour le nettoyage et l'entretien, il convient d'observer les points suivants :

- Pour des raisons d'hygiène, respecter scrupuleusement les consignes de nettoyage.
- L'appareil doit être hors fonction et suffisamment refroidi pour le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression. S'il est prévu d'utiliser des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression dans l'entourage, il faut d'abord arrêter l'appareil et le mettre hors tension.
- Des appareils sans raccord électrique ne doivent également pas être nettoyés à l'aide d'eau courante ou d'eau sous pression.

2.5 Consignes de sécurité relatives au dépannage

Pour la maintenance et le dépannage, il faut observer les points suivants :

- Tous les travaux de dépannage doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et agréé.
- Lors de travaux de réparation de dérangements, il faut s'assurer que l'appareil soit éteint. Lors de travaux effectués au niveau de l'installation électrique, il convient de retirer la fiche de l'appareil de la prise secteur et de sécuriser l'appareil contre toute remise en marche.
- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

2.6 Remarques relatives aux dangers spécifiques

Énergie électrique

- Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.
- Les appareils faisant l'objet de travaux d'inspection, de maintenance et de dépannage doivent être hors tension et sécurisés contre toute remise en marche, si aucune tension n'est nécessaire à la réalisation de ces travaux. Ces travaux doivent être effectués uniquement par un électricien qualifié.

3 Description et caractéristiques techniques

3.1 Description fonctionnelle

Les chariots niveau constant universels à tasses sont prévus pour le montage dans des plans de travail dans les environnements de restauration collective et gastronomiques.

Leur domaine d'intervention principal est la mise à disposition de pièces de vaisselle rondes (tasses, verres et gobelets) aux tapis de distribution des repas ou à des comptoirs libre-service dans des bistros ou des cafétérias.

Selon le but d'utilisation, les appareils à intégrer sont disponibles en différentes tailles, chauffants ou non chauffants.

3.2 Utilisation conforme

Les chariots niveau constant universels à tasses sont uniquement prévus pour le transport de pièces de vaisselle rondes en porcelaine ou en verre dur.

Selon le modèle, les pièces de vaisselle utilisées peuvent également être réchauffées.

L'utilisation conforme comprend les procédés prescrits, le respect des spécifications données et l'utilisation des accessoires originaux fournis ou disponibles en option.

Toute autre utilisation des appareils est considérée comme utilisation non conforme.

3.3 Utilisation abusive

L'alimentation du chariot niveau constant universel à tasses avec d'autres charges que celles indiquées, n'est pas autorisée.

Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur l'appareil.

Pour des chariots niveaux constants universels à tasses, la cuisson, le maintien à la température de repas et l'utilisation pour le chauffage de locaux n'est pas autorisée.

Les dommages dus à une utilisation abusive entraînent l'annulation de la responsabilité et de la garantie.

3.4 Description de l'appareil

3.4.1 Vue de l'appareil

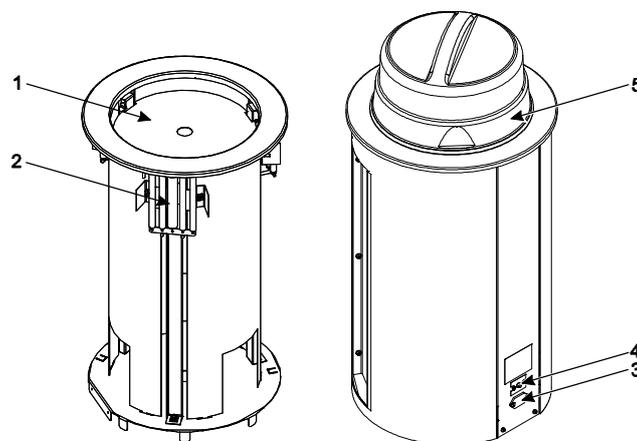


Figure 1 Vue des appareils EBR et EBRH

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Pont d'empilage | 3 | Raccord prise pour socle de connecteur de l'appareil* |
| 2 | Barre à raccordement avec ressorts de réglage | 4 | réglage de la température |
| | *seulement appareils chauffants | 5 | Couvercle* |

3.4.2 Description de l'appareil

Les chariots niveaux constants à tasses prennent des pièces de vaisselle propres en porcelaine ou en verre dur dans un panier de guidage réglable, reposant sur ressorts. Par l'utilisation de ressorts spéciaux, les pièces de vaisselle sont automatiquement montées à une hauteur constante de prélèvement sur l'ensemble de la course.

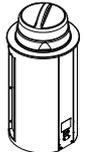
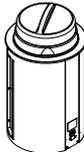
Tous les chariots niveaux constants à tasses sont des appareils universellement réglables, pour lesquels les diamètres, les hauteurs d'empilement et les poids indiqués sont valables.

Des appareils avec chauffage électrique préchauffent les pièces de vaisselle ou les réchauffent à une température choisie en avance.

La température de fonctionnement chez les chariots niveaux constants à tasses peut être réglée de façon continue. Le régulateur pour le réglage de la température est pré-réglable à volonté chez les appareils à intégrer.

Des couvercles en matière plastique protègent la vaisselle aussi lors de longues périodes de stockage de façon efficace contre la poussière et l'eau de condensation. Chez des appareils chauffants, le couvercle posé réduit la fuite de chaleur vers le haut et réduit le temps de chauffage de la vaisselle utilisée, resp. retarde le refroidissement de la vaisselle déjà chauffée. Le couvercle est compris chez les modèles chauffants.

3.5 Caractéristiques techniques

	Dim.	EBR/70-120	EBR/100-150	EBRH/70-120	EBRH/100-150
Vue de l'appareil					
Poids propre	kg	8,5	10	17	19
Charge utile	kg	40	46	46	46
Poids total autorisé	kg	48,5	56	63	65
Dimensions extérieures Ø x h sans couvercle	mm	400 x 650	470 x 650	400 x 650	470 x 650
Dimensions extérieures Ø x h avec couvercle	mm	-	-	400 x 820	470 x 820
Montage		du haut à l'aide de cadre de support	du haut à l'aide de cadre de support	du haut à l'aide de cadre de support	du haut à l'aide de cadre de support
Découpe de plan de travail	mm	Ø 385	Ø 455	Ø 385	Ø 455
Pont d'empilage	mm	Acier inoxydable, Ø 280	Acier inoxydable, Ø 350	Acier inoxydable, Ø 280	Acier inoxydable, Ø 350
Guidage vaisselle		Pile de vaisselle à guidage auto- nome	Pile de vaisselle à guidage auto- nome	Pile de vaisselle à guidage auto- nome	Pile de vaisselle à guidage auto- nome
Taille des tasses	mm	Ø 70-120	Ø 100-150	Ø 70-120	Ø 100-150
Hauteur d'empilage sans couvercle	mm	490	490	490	490
Hauteur d'empilage avec couvercle	mm	620	620	620	620
Capacité (dépendant de la hauteur de pile de la vaisselle)		jusqu'à 64 (sans couvercle) jusqu'à 72 (avec couvercle)	jusqu'à 98 (sans couvercle) jusqu'à 104 (avec couvercle)	jusqu'à 64 (sans couvercle) jusqu'à 72 (avec couvercle)	jusqu'à 98 (sans couvercle) jusqu'à 104 (avec couvercle)
Nombre de piles de vais- selle		3-8	3-8	3-8	3-8

	Dim.	EBR/70-120	EBR/100-150	EBRH/70-120	EBRH/100-150
Chauffage		-	-	Corps chauffant à tube en acier inoxydable	Corps chauffant à tube en acier inoxydable
Réglage du thermostat	°C	-	-	20-85	20-85
Température maximale de la vaisselle	°C	-	-	70	70
Réglage de la température		-	-	progressif	progressif
Isolation thermique		-	-	Isolation spéciale	Isolation spéciale
Connexion électrique		-	-	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Puissance connectée	kW	-	-	0,6	0,6
Indice de protection		-	-	IPX4	IPX4

Les labels d'homologation correspondants sont publiés sur notre site Internet à l'adresse www.hupfer.de.

3.6 Plaque signalétique

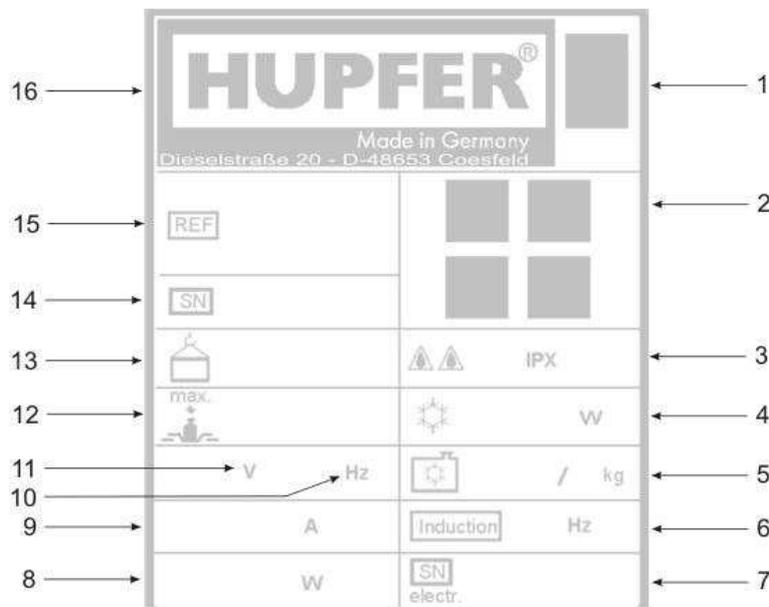


Figure 2 Plaque signalétique

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Élimination des appareils usagés | 9 | Courant nominal |
| 2 | Certificats/Label | 10 | Fréquence |
| 3 | Indice de protection | 11 | Tension nominale |
| 4 | Puissance frigorifique | 12 | Charge utile |
| 5 | Agent de refroidissement | 13 | Poids propre |
| 6 | Fréquence d'induction | 14 | Numéro de série/numéro de commande |
| 7 | Numéro de série électrique | 15 | Article et brève description |
| 8 | Puissance électrique | 16 | Fabricant |

4 Transport, montage, mise en service et mise à l'arrêt définitif

4.1 Transport

ATTENTION



Dommmages dus à un transport non conforme

Lors du transport à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils.

Si les appareils ne sont pas sécurisés correctement, il existe un risque de dommages matériels pour l'appareil et de dommages corporels par coincement.

Sécurisez les appareils transportés séparément avec des dispositifs de sécurité pour le transport.

4.2 Montage

Le prochain paragraphe décrit le montage des chariots niveaux constants à tasses.

Ce sont d'abord les appareils non chauffants EBR/70-120 et EBR100-150 qui sont décrits, chez lesquels aucune installation électronique n'est nécessaire après le montage.

Ensuite suit la description du montage des appareils chauffants EBRH/70-120 et EBRH-T/100-150, qui doivent encore être raccordés après le montage.

4.2.1 Appareils non chauffants (EBR/70-120 | EBR-T/100-150)

REMARQUE

Emplacement de l'appareil

Les appareils doivent uniquement être utilisés en état transformé, resp. monté (par exemple dans une armoire).

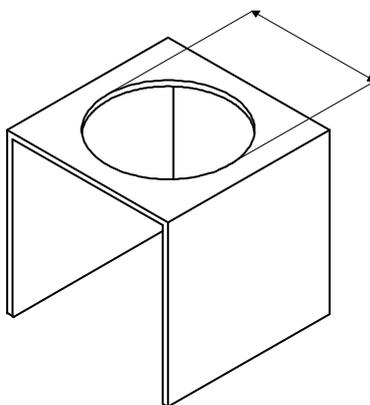


Figure 3 Découpe de comptoir dans la plaque de travail

Étape 1 : Préparer

- Fabriquer la découpe dans la plaque de travail.
La mesure de découpe pour le **EBR/70-120** est de 385 mm en diamètre.
La mesure de découpe pour le **EBR/100-150** est de 455 mm en diamètre.
- Enlever le film de protection des tôles.

INFO

Élimination du matériel d'emballage

Le matériel d'emballage est constitué de matériaux recyclables et peut être éliminé de manière conforme. Veillez à éliminer les différents matériaux séparément en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets

Étape 2 : Intégrer

EBR/70-120

- Placer l'appareil d'en haut dans la découpe de comptoir et le fixer.

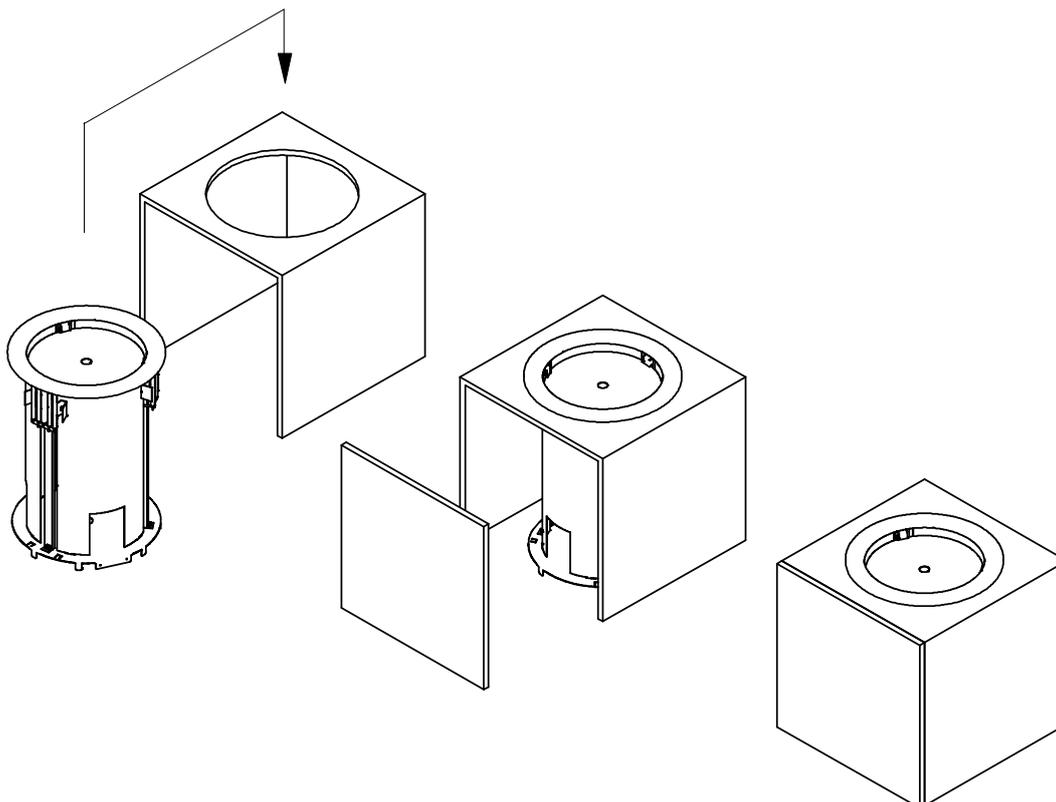


Figure 4 Instructions de montage

4.2.2 Appareils chauffants (EBRH/70-120 et EBRH/100-150)

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.

ATTENTION

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Les surfaces intérieures des appareils chauffants et les tôles de fond peuvent être chaudes avant / ou après la mise en service. Des appareils chauffants ne doivent pas être en contact avec des matériaux facilement inflammables.

Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace entre le boîtier et le revêtement pour la circulation de l'air.

REMARQUE	Emplacement de l'appareil
	Les appareils pour montage doivent uniquement être mis en service en état transformé, resp. monté (par exemple dans une armoire).

Un set de câbles de raccordement avec un schéma de câblage est ajouté aux appareils intégrés chauffants. Le set est composé d'un câble de raccordement sur place avec fiche d'alimentation Schuko et un câble de raccordement avec socle de connecteur sur l'appareil. Les câbles de raccordement sont reliés à l'interrupteur de démarrage / d'arrêt avec témoin intégré.

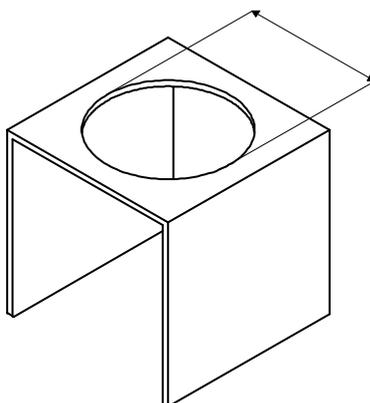


Figure 5 Découpe de comptoir dans la plaque de travail

Étape 1 : Préparer

- Fabriquer la découpe dans la plaque de travail.
La mesure de découpe pour le **EBR/70-120** est de 385 mm en diamètre.
La mesure de découpe pour le **EBR/100-150** est de 455 mm en diamètre.

Étape 1 : Préparer

- Fabriquer les découpes dans le plan de travail selon les dimensions fournies.
Mesure de découpe pour le comptoir en mm selon le dessin correspondant de l'appareil intégré.
La mesure de découpe pour l'interrupteur est de 30x22 mm.
- Enlever le film de protection des tôles.

INFO	Élimination du matériel d'emballage
	Le matériel d'emballage est constitué de matériaux recyclables et peut être éliminé de manière conforme. Veillez à éliminer les différents matériaux séparément en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets

Étape 2 : Intégrer

REMARQUE	Présélection de la température de service
	La différence par rapport aux appareils mobiles, chez lesquels les interrupteurs et les régulateurs sont ordonnés l'un à côté de l'autre, c'est que l'interrupteur de l'appareil intégré peut être placé n'importe où sur le front. Après l'intégration, le régulateur n'est éventuellement plus disponible à l'utilisation. Veillez à ce que le régulateur soit réglé à la température souhaitée avant l'intégration.

- Placer l'appareil dans la découpe de comptoir et le fixer.

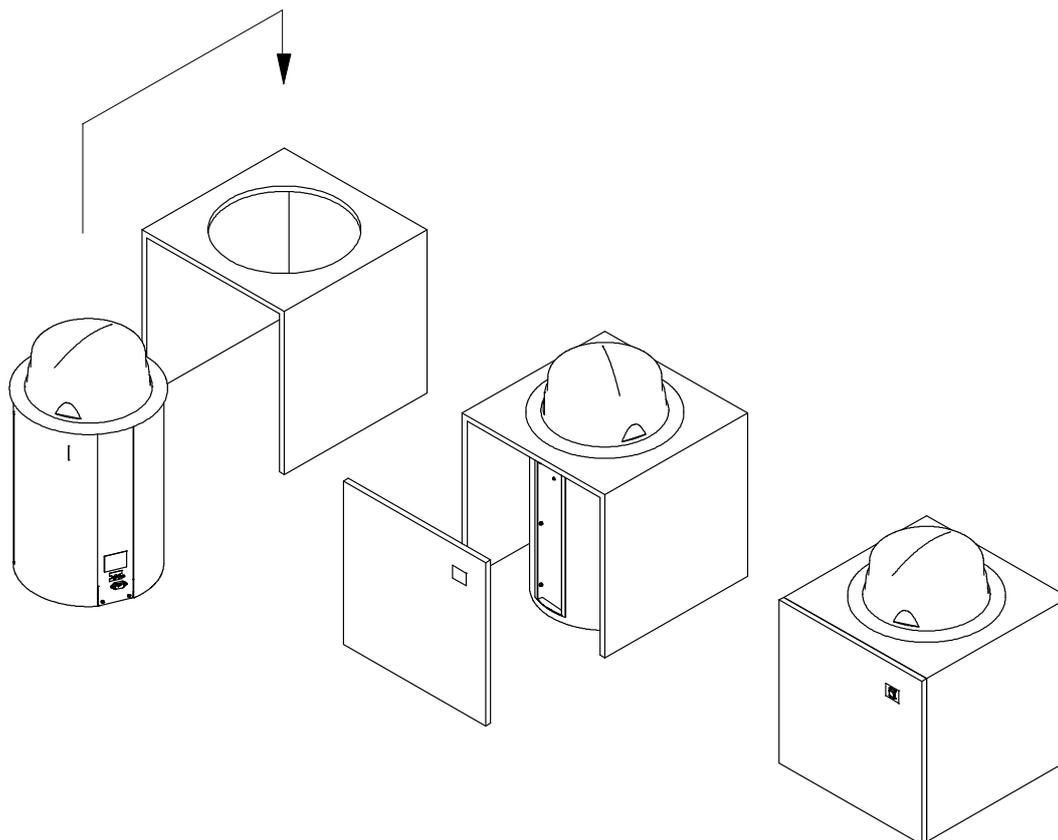


Figure 6 Instructions de montage

Étape 3 : Raccorder

- Raccorder l'appareil selon le schéma de câblage : Enfoncer le connecteur du set de câble de raccordement dans la prise de courant du chariot niveau constant à tasses, enfoncer la fiche d'alimentation du set de câble de raccordement dans la prise de courant d'alimentation sur l'appareil.
- Fixer des plaques thermiques isolantes autour de l'appareil.

L'appareil est prêt pour la mise en service.

4.3 Mise en service

Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Le fonctionnement des éléments de commande et du chauffage doit être contrôlé dans le cadre de la mise en service chez les appareils chauffants.

4.4 Entreposage et récupération

Un entreposage temporaire doit se faire dans un environnement sec et protégé du gel. Le chariot niveau constant à tasses doit être protégé contre la poussière à l'aide d'un matériel de recouvrement approprié.

Il faut vérifier tous les 6 mois si le chariot niveau constant à tasses entreposé présente des signes de corrosion.

REMARQUE	Formation d'eau de condensation
----------	---------------------------------

Il est important d'assurer une aération suffisante et d'opter pour un lieu d'entreposage sans grandes variations de température pour éviter la formation d'eau de condensation.

Pour la remise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Quand le chariot niveau constant à tasses est exploité, tous les dispositifs de chauffage (si présents) doivent être enlevés de façon sûre et complète, les matériaux exploitables sont à séparer selon les prescriptions d'élimination et à éliminer écologiquement.

Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets.

5 Commande

5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

REMARQUE

Présélection de la température de service

La différence par rapport aux appareils mobiles, chez lesquels les interrupteurs et les régulateurs sont ordonnés l'un à côté de l'autre, c'est que l'interrupteur de l'appareil intégré peut être placé n'importe où sur le front.

Après l'intégration, le régulateur n'est éventuellement plus disponible à l'utilisation. Veillez à ce que le régulateur soit réglé à la température souhaitée avant l'intégration.

L'interrupteur de mise en marche/d'arrêt de l'appareil se trouve sur le côté frontal de la couverture chez les chariots niveau constant à tasses chauffants. Un témoin lumineux est intégré pour la disponibilité opérationnelle.

5.2 Réglage du chariot niveau constant à tasses

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Les surfaces intérieures des appareils chauffants et les tôles de fond peuvent être chaudes après la mise en service et ne se refroidissent que lentement à l'air.

Laissez refroidir l'appareil suffisamment longtemps avec couvercles enlevés pour le réglage du pont élévateur d'empilement.

Les réglages doivent uniquement être exécutés chez des appareils éteints, coupés de l'alimentation électrique et en état refroidi (température ambiante).

Avant le début du travail, il faut toujours contrôler si le chariot niveau constant à tasses utilisé est bien réglé pour la vaisselle à utiliser.

Contrôler séparément :

- La hauteur de prélèvement, resp. de sortie doit être garantie, afin qu'il ne puisse y avoir ni blessures ni posture imposée auprès du personnel ou de casse de vaisselle.

Par principe, chez des changements d'au moins un des paramètres de vaisselle suivants, une adaptation de l'appareil doit être effectuée :

- Diamètre
- Hauteur
- Hauteur d'empilage
- Poids.

5.2.1 Réglage des ressorts

ATTENTION

Dommages corporels et matériels par des réglages incorrects



En dépassant la hauteur de prélèvement, il y a danger de blessure, resp. d'accident par renversement des piles de vaisselle et de la vaisselle cassée. Aller en-dessous de la hauteur de prélèvement peut conduire à des blessures des doigts par coincement lors du prélèvement.

Régler la hauteur de prélèvement en accrochant, resp. décrochant les ressorts de façon adaptée. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout les fins de ressorts de traction. Agissez avec prudence.

La hauteur de prélèvement doit être adaptée à la vaisselle utilisée avant le chargement de l'appareil. Le réglage de la hauteur de prélèvement s'effectue en accrochant, resp. décrochant les ressorts de traction. Aussi longtemps que c'est toujours le même type de vaisselle qui est utilisé, alors le réglage de la hauteur de prélèvement n'a besoin d'être réglé qu'une seule fois.

La hauteur de prélèvement doit être réglée de façon à ce que les pièces de vaisselle supérieures puissent être extraites constamment vers le haut sur une hauteur constante entre 4 et 6 cm au-dessus du bord supérieur du boîtier.

Première étape - Contrôle du réglage des ressorts

- Afin de tester la hauteur de prélèvement, placer des piles de 15 à 20 pièces sur le pont élévateur d'empilement.
- Attendre la réaction.

Si la hauteur de prélèvement de la pile de vaisselle se trouve environ 5 cm au-dessus du bord supérieur du boîtier, alors le système de ressorts n'est pas réglé correctement.

Si la pile de vaisselle s'abaisse un petit peu ou pas du tout, alors, par le changement du réglage des ressorts, la hauteur de prélèvement doit être changée.

Deuxième étape - Changement du réglage des ressorts

Le réglage de la hauteur de prélèvement s'effectue en accrochant, resp. décrochant les ressorts de traction aux 2 barres de raccordement. Les ressorts sont ordonnés en groupes de 5 à respectivement 1 ressorts de base (2) et 4 ressorts d'ajustage plus faibles (1).

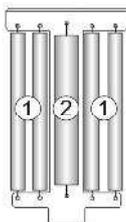


Figure 7 Baguette d'attache avec ressorts de traction

Si la hauteur de prélèvement est trop élevée, alors les ressorts de réglage doivent être décrochés.
Si la hauteur de prélèvement est trop basse, alors les ressorts de réglage doivent être accrochés.

Façon de procéder chez le réglage de ressorts :

- Enlever les pièces de vaisselle utilisées du chariot niveau constant à tasses (si présentes).
- Décrocher, resp. accrocher les ressorts de réglage de façon régulière dans tous les groupes de ressorts.
- De préférence, décrocher les ressorts de réglage. Laisser les ressorts de base toujours accrochés selon la possibilité. Toujours décrocher les ressorts par la fixation inférieure.

Les deux pas doivent être répétés aussi longtemps que la hauteur de prélèvement se trouve dans le domaine de 4 à 6 cm. Aussi longtemps que c'est toujours le même type de vaisselle qui est utilisé, alors le réglage de la hauteur de prélèvement n'a besoin d'être réglé qu'une seule fois.

REMARQUE	Ordre des ressorts
	<p>Pour la conduite régulière sans frottement du pont élévateur d'empilement, un ordre symétrique des ressorts entre les baguettes d'attache est nécessaire.</p> <p>Au sein d'une baguette d'attache, un ordre un peu moins symétrique ne représente pas un problème.</p>

REMARQUE	Équipement en ressorts
	<p>Étant donné que tous les chariots niveaux constants à tasses sont prévus pour une charge maximale en vaisselle, l'équipement en ressorts de l'appareil est absolument suffisant pour toutes les pièces de vaisselle disponibles sur le marché.</p> <p>En raison des ressorts de base forts, les chariots niveaux constants à tasses non chauffants ne sont également pas appropriés pour des pièces en matière plastique.</p>

5.2.2 Calcul de capacité pour chariots niveaux constants à tasses

L'ensemble de la capacité d'un chariot niveau constant à tasses est dépendant des pièces utilisées.

Les données nécessaires pour le calcul de la hauteur d'empilage intermédiaire est indiqué par tous les grands fabricants de la façon suivante :

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

H_z : Hauteur d'empilage intermédiaire
 H_1 : Hauteur de la première pièce de vaisselle
 H_n : Hauteur de n pièces de vaisselle
 n : Nombre de pièces de vaisselle

III
 ble avec la hauteur d'empilage H_s du chariot niveau constant à tasses, la capacité par pile de vaisselle peut être calculée :

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

K : Pièces par pile de vaisselle
 H_s : Hauteur d'empilage du chariot niveau constant à tasses

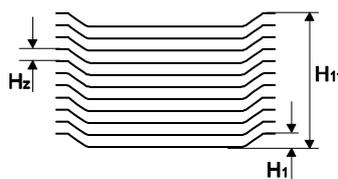


Figure 8 Hauteur d'empilage intermédiaire H_z avec 11 pièces de vaisselle

Exemple :

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

$H_1 = 28 \text{ mm}$: Hauteur de la première pièce de vaisselle
 $H_{11} = 140 \text{ mm}$: Hauteur de 11 pièces de vaisselle
 $t = 11$: Nombre de pièces de vaisselle
 $H_s = 625 \text{ mm}$: Hauteur d'empilage

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

On peut donc empiler 54 pièces de vaisselle dans ce tube d'empilage.

5.3 Fonctionnement

Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Avant le début du travail, il faut toujours contrôler si le chariot niveau constant à tasses est bien réglé pour la vaisselle utilisée.

- La hauteur de prélèvement correcte doit être garantie, afin qu'il ne puisse y avoir ni blessures ni posture imposée auprès du personnel ou de casse de vaisselle.

Utilisation du couvercle

ATTENTION	Danger de blessures
	Des piles de vaisselle trop élevées ne doivent pas être poussées violemment vers la bas à l'aide des couvercles. Il y a danger de blessure lorsqu'on ôte le couvercle.
REMARQUE	Utilisation du couvercle
	Le couvercle garantit également une protection plus efficace contre la poussière et l'eau de condensation en cas de stockage pour une période prolongée. Chez des appareils chauffants, le couvercle posé réduit la fuite de chaleur vers le haut et réduit le temps de chauffage de la vaisselle utilisée, resp. retarde le refroidissement de la vaisselle déjà chauffée.

5.3.1 Démarrer l'appareil

REMARQUE	Appareils chauffants
	Des parties de ce paragraphe concernent uniquement les appareils chauffants et n'ont aucune signification pour les appareils non chauffants.
DANGER	Danger dû à la tension électrique
	La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures. Utilisez la liaison fiche d'alimentation prévue à cet effet. L'appareil ne doit pas être mis en service en cas de conduite de raccordement endommagée ou de dommages visibles. Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.
	<ul style="list-style-type: none">Couvrir tous les tubes d'empilage avec un couvercle afin d'éviter une perte de chaleur.Mettre l'appareil en marche avec l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage intégré dans l'interrupteur s'allume pour signaler le fonctionnement.
REMARQUE	Température de vaisselle
	Selon le nombre et l'ordre des piles de vaisselle, la température de maintien de la vaisselle avec couvercle posé et une température de sortie de la vaisselle d'au moins 15°C est atteinte après 2 à 3 heures.

5.3.2 Alimenter l'appareil

REMARQUE	Chargement
	Avant de poser les pièces de vaisselle, la hauteur d'empilage doit être réglée correctement. Introduisez les assiettes une à une ou en petites piles maniables.

ATTENTION	Casse de vaisselle
	La hauteur de remplissage maximale des paniers à vaisselle doit se situer environ 3 à 5 mm en-dessous du bord supérieur, sinon il y a risque de casse de vaisselle. N'empilez pas les pièces de vaisselle dans les paniers à vaisselle jusqu'à la limite supérieure du panier à vaisselle.

- Poser les premières pièces au milieu du pont d'empilage et les abaisser lentement.
- Poser les pièces suivantes exactement sur les pièces se trouvant déjà dans l'appareil.
- Le remplissage maximal est atteint, lorsque le pont d'empilage ne s'abaisse plus lors de l'introduction de pièces supplémentaires.
- La pièce de vaisselle supérieure ne doit pas dépasser le bord supérieur de boîtier de plus de 6 cm, lorsqu'on n'utilise pas de couvercle.

REMARQUE	Niveau de remplissage
	Chez des appareils avec couvercle, un niveau de remplissage plus élevé est possible. Dépendant de la sécurité d'équilibre des pièces, on peut empiler jusqu'au bord inférieur du couvercle. Toutefois, les pièces de vaisselle au-dessus du bord supérieur de l'appareil ne peuvent pas être réchauffées à la température de maintien dans des appareils chauffants. La fraction supernageante de vaisselle maximale est de 13 cm avec couvercle. Même en état déposé, ne chargez jamais le chariot niveau constant à tasses au-dessus de la valeur maximale autorisée de 13 cm.

Prélever de la vaisselle

AVERTISSEMENT	Risque de brûlure
	Chez des appareils chauffants, les températures de vaisselle peuvent dépasser les températures maximales autorisées de 65°C pour les surfaces d'appareil touchables. Ne saisissez jamais dans l'appareil pendant que ce dernier est en fonctionnement ou ne touchez jamais le chauffage avec les doigts. Portez toujours des gants de protection en prélevant de la vaisselle chaude.

- Enlever et déposer le couvercle.
- Prélever les pièces de vaisselle
- Remettre le couvercle.

5.4 Mesures à prendre en fin de service

AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Les surfaces intérieures de l'appareil et les tôles de fond peuvent être chaudes après le service et ne se refroidissent que lentement à l'air. Laissez l'appareil se refroidir suffisamment longtemps avec couvercle retiré et portez des gants de protection appropriés.

- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur de mise en marche/arrêt.

6 Recherche des pannes et dépannages

6.1 Mesures de sécurité

DANGER



Danger dû à la tension électrique

La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Avant d'entamer des travaux de dépannage, déconnectez l'appareil du secteur. Retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.

6.2 Consignes relatives au dépannage

Contrôler en premier lieu s'il y a eu une erreur de maniement. Vous pouvez éliminer certains dérangements vous-même.

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

Si vous adressez au service après-vente et quand vous commandez des pièces de rechange, veuillez nous communiquer les données indiquées sur la plaque signalétique.

Les intervalles d'inspection et de maintenance dépendent de l'intervention de l'appareil. Demandez le service clientèle de votre fabricant.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectués à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité.

6.3 Tableau des défauts et des mesures correctives

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Disjoncteur du lieu d'installation défectueux.	Vérifier le disjoncteur et le faire réparer si nécessaire.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	l'interrupteur marche/arrêt défectueux.	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Câble de connexion ou fiche secteur défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle s'allume.	Thermostat défectueux.	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Voyant de contrôle défectueux.	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	l'interrupteur marche/arrêt défectueux.	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
Même avec une charge faible, le pont élévateur d'empilage n'extrait plus de pièces de vaisselle à la hauteur de prélèvement	Rupture de ressort	Remplacer les ressorts défectueux par des ressorts neufs

7 Nettoyage et entretien

7.1 Mesures de sécurité

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Avant de procéder au nettoyage, déconnectez l'appareil du secteur. Retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Les surfaces intérieures de l'appareil et les tôles de fond peuvent être chaudes après le service et ne se refroidissent que lentement à l'air.

Laissez l'appareil se refroidir avec couvercle retiré et portez des gants de protection appropriés pour l'entretien.

ATTENTION

Ne pas nettoyer avec de l'eau courante



L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'eau courante, de nettoyeurs à la vapeur ou à haute pression. S'il est prévu d'utiliser des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression dans l'entourage, il faut d'abord arrêter l'appareil et le mettre hors tension.

7.2 Mesures d'hygiène

Le comportement correct des opérateurs est primordial pour une hygiène optimale.

Toutes les personnes doivent être suffisamment informées au sujet des règlements d'hygiène en vigueur localement et les observer et respecter.

Recouvrez les plaies aux mains et aux bras à l'aide d'un pansement imperméable à l'eau.

Il ne faut jamais tousser ou éternuer sur des plats propres.

7.3 Nettoyage et entretien

L'appareil devrait être nettoyé à sec ou frotté avec un chiffon légèrement humide tous les jours. Bien sécher après un nettoyage humide, afin d'éviter la création de moisissures, une croissance de bactéries et de germes et de ce fait la contamination de la vaisselle.

Le chariot niveau constant à tasses a un écoulement au sol en-dessous du compartiment d'empilage, qui est prévu pour enlever de la vaisselle cassée ou des objets tombés dans l'appareil par inadvertance. Des objets tombés dans l'appareil peuvent être enlevés à l'aide d'un aspirateur ou une aide de saisie.

Les couvercles en matière plastique peuvent être nettoyés manuellement à l'aide d'un chiffon humide. En cas d'impureté importante, le nettoyage de l'appareil dans un lave-vaisselle industriel est également possible. Il faut utiliser les produits pour vaisselle et liquides de rinçage d'usage courant appropriés pour polycarbonate.

7.4 Instructions de nettoyage spéciales

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est due à la couche passive qui se forme à la surface au contact avec l'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à lui seul à la formation d'une couche passive, si bien que les défauts causés par action mécanique d'eux-mêmes se réparent.

La couche passive se forme plus rapidement ou de nouveau lorsque l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène. La couche passive peut être endommagée ou détruite chimiquement par des produits réducteurs (consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci entrent en contact avec l'acier sous forme concentrée ou à des températures élevées.

De telles substances agressives sont p. ex. :

- substances contenant du sel ou du soufre
- chlorures (sels)
- concentrés d'épices (p. ex. moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions de sauce cuisine)

D'autres dommages peuvent être causés par :

- rouille erratique (p. ex. en provenance d'autres composants, outils ou de points de rouille)
- particules de fer (p. ex. poussière de ponçage)
- contact avec des métaux non ferreux (formation d'élément)
- manque d'oxygène (p. ex. pas d'entrée d'air, eau pauvre en oxygène).

Principes généraux de travail pour le traitement des appareils en « acier inoxydable » :

- Veillez à ce que les surfaces des appareils en acier inoxydable soient toujours propres et soumises au contact avec l'air.
- Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage blanchissants et contenant du chlore.
- Enlevez quotidiennement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines en procédant à un nettoyage. La formation de corrosion est possible en dessous de ces couches due à un manque de contact avec l'air.
- Enlevez tous les résidus de produits de nettoyage après le nettoyage en essuyant rigoureusement avec beaucoup d'eau fraîche. Sécher ensuite soigneusement la surface.
- Ne soumettez pas les pièces en acier inoxydable au contact avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. plus longtemps que nécessaire. Les gaz acides qui se forment lors du nettoyage du carrelage favorisent également la corrosion de « l'acier inoxydable ».
- Évitez de rayer la surface de l'acier inoxydable, particulièrement par des métaux autres que l'acier inoxydable.
- Les résidus de métaux étrangers provoquent la formation d'éléments chimiques minuscules pouvant causer la corrosion. Dans tous les cas, il convient d'éviter tout contact avec le fer et l'acier car ceci entraîne la formation de rouille erratique. Si l'acier inoxydable entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux des conduites, eau contenant du fer), ceci peut être à l'origine de corrosion. Pour cette raison, utilisez uniquement de la laine d'acier inoxydable ou des brosses à poils naturels, en matière plastique ou acier inoxydable pour procéder au nettoyage mécanique. La laine d'acier ou les brosses en acier non allié entraînent la formation de rouille erratique par abrasion.

8 Pièces de rechange et accessoires

8.1 Introduction

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.
Des composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.
En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

8.2 Liste des pièces de rechange et des accessoires

EBR/70-120 | EBR/100-150

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
014040101	Ressort de traction	Acier inoxydable 10 grammes	
014040164	Ressort de traction	Acier inoxydable 5 grammes	
4510022	Prise	Montage d'appareil 2p PE 10A UL	
91010530	Plateforme	compl., pour EBR/70-120	
91018976	Plateforme	compl., pour EBR/100-150	
91002458	Cadre de port	compl., pour EBR/70-120	
91019049	Cadre de port	compl., pour EBR/100-150	
91011080	Guidage d'assiettes	compl., avec angle d'écart	

EBRH/70-120 | EBRH/100-150

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
014128901	Set de câble de raccordement		
0162201	Couvercle	Polycarbonate, pour EBR/70-120	
0162202	Couvercle	Polycarbonate, pour EBR/100-150	
014040101	Ressort de traction	Acier inoxydable 10 grammes	
014040164	Ressort de traction	Acier inoxydable 5 grammes	
4510022	Prise	Montage d'appareil 2p PE 10A UL	
4001214-02	Thermostat	20-85°C, 1S Cl. 870	
91010879	Chauffage	Acier inoxydable 230 V 200W 8,5/836 U	
91095077	Limiteur	Température de sécurité 90°C 2Ö	
91010530	Plateforme	compl., pour EBRH/70-120	
91018976	Plateforme	compl., pour EBRH/100-150	
91002458	Cadre de port	compl., pour EBRH/70-120	
91019049	Cadre de port	compl., pour EBRH/100-150	
91011080	Guidage d'assiettes	compl., avec angle d'écart	

Les types de fiches suivants peuvent être utilisés avec les chariots niveau constant à tasses:

- Fiche coudée Schuko à 2 pôles (standard)
- Fiche CEE 230 V - 16 A - 3 pôles en Allemagne sur demande, standard en Suisse
- Fiche secteur britannique à 3 pôles selon BS 1363 A pour la Grande-Bretagne et Hong Kong