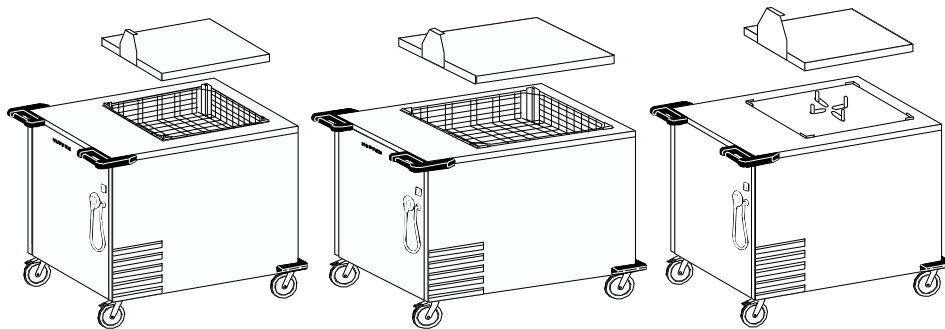


Manuel d'utilisation



Coolstapler®
BDC/50-50 | BDC/65-53 | BDC/54-54

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

| | |
|---------------------------|---|
| Désignation de l'appareil | Coolstapler® |
| Type(s) d'appareil | BDC/50-50 BDC/65-53 BDC/54-54 |
| Fabricant | HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Boîte postale 1463 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.

Ce manuel est traduction d'une édition originale.

Version du manuel d'utilisation

4330003_A1

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 les modèles BCD/50-50 et BCD/65-53 | 10 |
| 2.3.2 | Consignes de sécurité pour le modèle BCD/54-54 | 10 |
| 2.4 | Consignes de sécurité relatives au transport | 11 |
| 2.5 | Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien | 11 |
| 2.6 | Consignes de sécurité relatives au dépannage | 11 |
| 2.7 | Remarques relatives aux dangers spécifiques | 12 |
| 3 | Description et caractéristiques techniques | 13 |
| 3.1 | Description fonctionnelle | 13 |
| 3.2 | Utilisation conforme | 13 |
| 3.3 | Utilisation abusive | 13 |
| 3.4 | Description de l'appareil | 14 |
| 3.4.1 | Vue de l'appareil | 14 |
| 3.4.2 | Description de l'appareil | 14 |
| 3.4.3 | Accessoires optionnels | 15 |
| 3.5 | Caractéristiques techniques | 15 |
| 3.6 | Plaque signalétique | 16 |
| 4 | Transport, montage, mise en service et mise à l'arrêt définitif | 17 |
| 4.1 | Transport | 17 |
| 4.2 | Mise en service | 17 |
| 4.3 | Entreposage et récupération | 18 |
| 5 | Commande | 19 |
| 5.1 | Disposition et fonction des éléments de commande | 19 |
| 5.2 | Réglage des Coolstapler® BDC/50-50 et BDC/65-53 | 20 |
| 5.2.1 | Réglage des ressorts | 20 |
| 5.2.2 | Choix des paniers à vaisselle | 22 |
| 5.2.3 | Calcul de capacité pour Coolstapler® | 22 |
| 5.3 | Réglage du Coolstapler® BDC/54-54 | 23 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 5.3.1 | Réglage des ressorts | 23 |
| 5.3.2 | Réglage des mandrins de guidage | 25 |
| 5.3.3 | Exemples d'ordre pour piles de vaisselle | 25 |
| 5.4 | Fonctionnement | 26 |
| 5.4.1 | Démarrer l'appareil | 26 |
| 5.4.2 | Alimenter l'appareil | 27 |
| 5.4.3 | Bouger l'appareil | 28 |
| 5.5 | Mesures à prendre en fin de service | 28 |
| 6 | Recherche des pannes et dépannages | 29 |
| 6.1 | Mesures de sécurité | 29 |
| 6.2 | Consignes relatives au dépannage | 29 |
| 6.3 | Tableau des défauts et des mesures correctives | 29 |
| 7 | Nettoyage et entretien | 31 |
| 7.1 | Mesures de sécurité | 31 |
| 7.2 | Mesures d'hygiène | 31 |
| 7.3 | Nettoyage et entretien | 31 |
| 7.3.1 | Nettoyage du groupe frigorifique | 32 |
| 7.4 | Instructions de nettoyage spéciales | 33 |
| 8 | Pièces de rechange et accessoires | 34 |
| 8.1 | Introduction | 34 |
| 8.2 | Liste des pièces de rechange et des accessoires | 34 |
| 9 | Annexe | 37 |
| 9.1 | Déclaration de conformité CE | 37 |

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 | International Protection. Le sigle IP suivi d'un code à deux chiffres indique l'indice de protection d'un boîtier. Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides Deuxième chiffre : Protection contre l'eau | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <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>Des gouttes tombant verticalement ne doivent pas avoir d'effets nuisibles.</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>Des gouttes tombant verticalement ne doivent pas avoir d'effets nuisibles, lorsque le boîtier est incliné jusqu'à 15°.</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>Des embruns, qui tombent verticalement d'un angle de jusqu'à 60°, ne doivent pas avoir d'effets nuisibles.</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>De l'eau, qui éclabousse le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur</td> <td>5</td> <td>De l'eau, qui est dirigée vers le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière</td> <td>6</td> <td>De l'eau, qui est dirigée en tant que jet puissant vers le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>De l'eau ne doit pas entrer dans un volume tel que des effets nuisibles apparaissent, lorsque le boîtier est immergé sous l'eau en raison de conditions de temps ou de pression.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>De l'eau ne doit pas entrer dans un volume tel que des effets nuisibles apparaissent, lorsque le boîtier est immergé sous l'eau sous des conditions fixées.</td> </tr> </tbody> </table> | 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 | Des gouttes tombant verticalement ne doivent pas avoir d'effets nuisibles. | 2 | Protection contre contact avec les doigts, protection contre corps étrangers $\varnothing > 12$ mm | 2 | Des gouttes tombant verticalement ne doivent pas avoir d'effets nuisibles, lorsque le boîtier est incliné jusqu'à 15°. | 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 | Des embruns, qui tombent verticalement d'un angle de jusqu'à 60°, ne doivent pas avoir d'effets nuisibles. | 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 | De l'eau, qui éclabousse le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible. | 5 | Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur | 5 | De l'eau, qui est dirigée vers le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible. | 6 | Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière | 6 | De l'eau, qui est dirigée en tant que jet puissant vers le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible. | | | 7 | De l'eau ne doit pas entrer dans un volume tel que des effets nuisibles apparaissent, lorsque le boîtier est immergé sous l'eau en raison de conditions de temps ou de pression. | | | 8 | De l'eau ne doit pas entrer dans un volume tel que des effets nuisibles apparaissent, lorsque le boîtier est immergé sous l'eau sous des conditions fixées. |
| 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 | Des gouttes tombant verticalement ne doivent pas avoir d'effets nuisibles. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Protection contre contact avec les doigts, protection contre corps étrangers $\varnothing > 12$ mm | 2 | Des gouttes tombant verticalement ne doivent pas avoir d'effets nuisibles, lorsque le boîtier est incliné jusqu'à 15°. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | Des embruns, qui tombent verticalement d'un angle de jusqu'à 60°, ne doivent pas avoir d'effets nuisibles. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | De l'eau, qui éclabousse le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur | 5 | De l'eau, qui est dirigée vers le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière | 6 | De l'eau, qui est dirigée en tant que jet puissant vers le boîtier de toutes les directions, ne doit pas avoir d'effet nuisible. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 7 | De l'eau ne doit pas entrer dans un volume tel que des effets nuisibles apparaissent, lorsque le boîtier est immergé sous l'eau en raison de conditions de temps ou de pression. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 8 | De l'eau ne doit pas entrer dans un volume tel que des effets nuisibles apparaissent, lorsque le boîtier est immergé sous l'eau sous des conditions fixées. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 « avant », on entend le côté sur lequel les poignées sont installés. Les opérateurs se tiennent de ce côté pour déplacer le Coolstapler®. Les éléments de commande se trouvent sur le côté avant.

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 relatives aux machines).

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

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.

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

- L'appareil doit uniquement être utilisé dans un état irréprochable du point de vue technique, en tenant compte des consignes de sécurité et des dangers, conformément à l'utilisation prévue et dans le respect du manuel d'utilisation.
- 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.
- Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que l'appareil est exempt de dommages et de défauts. En présence de dommages apparents, il convient d'en informer immédiatement les services responsables et de mettre le chariot bain marie à l'arrêt.
- Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur l'appareil. Le transport de personnes est interdit.
- L'appareil est exclusivement prévu pour le déplacement manuel. Un transport mécanique n'est pas autorisé. Risque de blessures et d'endommagements.
- Desserrer les deux arrêtoirs avant le déplacement. Rouler avec les arrêtoirs bloqués peut endommager le train.
- Le transport du Coolstapler® ne doit avoir lieu que sur un sol plat. Le déplacement sur des sols très accidentés peut endommager le train.
- Conduire sur des sols en pente ou sur des marches n'est pas autorisé.
- Prenez toujours garde aux personnes se trouvant sur la trajectoire lorsque vous dirigez l'appareil vers un mur ou lorsque vous contournez des obstacles. Risque de blessures.
- Tenez les deux poignées avec les mains lors du transport, ne lâchez jamais l'appareil lorsqu'il roule.

- Ne pas faire rouler l'appareil plus rapidement que votre pas lors du déplacement. Les Coolstapler® freinent et tournent très difficilement. Le cas échéant, demander de l'aide.
- Si le Coolstapler® bascule à cause d'une manipulation externe ou par inattention, il ne faut jamais l'attraper à la main. Risque de blessures.
- Ne pas freiner l'appareil à l'aide des arrêteurs totaux. Les arrêteurs totaux sont conçus de telle sorte qu'ils ne peuvent empêcher qu'une mise en mouvement involontaire de l'appareil. L'appareil ne doit pas être posé sur un sol en pente. Après la pose, sécurisez l'appareil contre le roulement avec les deux arrêteurs totaux.
- En cas de transport à l'aide d'outils ou moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêteurs totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.
- Avant le transport, éteignez l'appareil à l'interrupteur de mise en marche/d'arrêt, retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.
- La distension forcée de la conduite d'alimentation peut conduire à l'endommagement des conduites se trouvant à l'intérieur. Danger d'incendie.
- Ne tirez jamais sur la fiche secteur au niveau du câble de connexion pour la sortir de la prise. Les appareils de HUPFER® sont équipés de fiches angulaires Schuko dans la version standard. Contrairement à une fiche Schuko droite, cette prise ne s'écarte que légèrement de la prise de courant et ne peut de ce fait pas être endommagée par un accrochage latéral. Si l'appareil est bougé avant d'avoir débranché la fiche d'alimentation, alors par l'effet de levier survenant après distension de la conduite d'alimentation, la prise de courant peut être fortement endommagée ou même être arrachée du mur.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de connexion.
- Si la fiche secteur est entrée en contact avec l'eau, il convient de la sécher avant de l'introduire dans la prise. Danger de mort.
- Les fiches secteur et câbles de connexion défectueux doivent être remplacés par un personnel qualifié et agréé avant l'utilisation.
- N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.
- Introduire la fiche d'alimentation dans la prise de courant correspondante. Dans la cas d'une fiche d'alimentation inadaptée, la conduite d'alimentation de l'appareil doit être adaptée par du personnel spécialisé autorisé.
- L'utilisation d'adaptateurs pour prises de courant n'est pas autorisée. Danger d'incendie.
- Pendant le service, les fentes de ventilation latérales du groupe frigorifique ne doivent pas être couvertes. L'écart minimal par rapport à des murs ou d'autres appareils est de 10 cm.
- Un stockage intermédiaire prolongé de plus de trois mois doit s'effectuer dans un environnement sec et sans gelée. L'appareil doit être protégé contre la poussière à l'aide d'un matériel de recouvrement approprié.

2.3.1 Consignes de sécurité pour les modèles BCD/50-50 et BCD/65-53

- La hauteur de prélèvement doit être adaptée au type de vaisselle et du panier de vaisselle (75 ou 115 mm) avant le chargement.
- Afin d'éviter des blessures aux mains il faut toujours veiller à ce que le bord supérieur du panier à vaisselle supérieur se trouve au moins 35 mm au-dessus du bord supérieur du boîtier.
- Ne jamais pousser le panier à vaisselle manuellement vers le bas dans le compartiment d'empilement (par exemple pour le nettoyage). Il y a danger de blessure lorsqu'on lâche le panier à vaisselle.

2.3.2 Consignes de sécurité pour le modèle BCD/54-54

- Les positions des mandrins et la hauteur de prélèvement doivent être adaptées à la taille des pièces de vaisselle 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 le compartiment d'empilement (par exemple pour le nettoyage). Il y a danger de blessure lorsqu'on lâche la plate-forme.

2.4 Consignes de sécurité relatives au transport

Pour le transport du Coolstapler[®], il convient d'observer les points suivants :

- N'utilisez que des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids de l'appareil à soulever.
- Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids du Coolstapler[®].
- Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.
- Dans la mesure du possible, l'appareil devrait toujours être transporté en position verticale, c.à.d. debout sur ses roulettes. Si cela n'est pas possible, alors l'appareil doit reposer dans cette position pendant deux heures avant la mise en service ou l'exploitation, de façon à ce que le liquide de refroidissement puisse se tasser.

2.5 Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à 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.
- Mettre l'appareil hors service avant le début du nettoyage. Retirer la prise sur l'appareil et l'accrocher le support prévu.
- L'appareil ne doit en aucun cas être submergé d'eau à des fins de nettoyage. Il y a danger de mort, lorsque l'appareil est de nouveau branché au secteur.
- 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.
- Ne pas basculer l'appareil pour le nettoyage. Si cela ne peut pas être évité, laisser reposer en position verticale pendant deux heures avant l'exploitation, de façon à ce que le liquide de refroidissement puisse se tasser.

2.6 Consignes de sécurité relatives au dépannage

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

- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Avant de procéder à des travaux de maintenance ou de dépannage, mettre le Coolstapler[®] hors service, le débrancher, retirer la fiche secteur et sécuriser l'appareil contre toute remise en marche non autorisée. 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. Ces travaux doivent uniquement être effectués par un électricien qualifié.
- Lors du maniement d'huiles, graisses ou d'autres produits chimiques, il convient d'observer les prescriptions de sécurité valables pour le produit.
- Les travaux de dépannage doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié et agréé.
- Inspecter l'appareil régulièrement. Remédiez immédiatement aux défauts constatés, comme p. ex. des vis desserrées ou des câbles de connexion endommagés..
- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Des composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.
- Ne pas basculer l'appareil pour la réparation de dégâts. Si cela ne peut pas être évité, laisser reposer en position verticale pendant deux heures avant l'exploitation, de façon à ce que le liquide de refroidissement puisse se tasser.

2.7 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 Coolstapler® sont des chariots niveau constant à paniers avec refroidissement par ventilation forcée. Les appareils sont prévus pour le transport et le maintien au froid de mets sur une période de temps prolongée. Le domaine d'intervention principal du Coolstapler® est la mise à disposition et le stockage intermédiaire de garnitures portionnées aux bandes de distribution de mets.

Les mets déjà portionnés et couverts dans des récipients ronds ou rectangulaires sont admis dans des paniers pouvant être empilés l'un au dessus de l'autre.

L'effet de refroidissement élevé du refroidissement par ventilation forcée permet des températures de mets régulières à l'intérieur des appareils. De cette façon, il peut être assuré que le stockage et le transport des mets entrés satisfont aux exigences du concept HACCP.

3.2 Utilisation conforme

Les appareils sont conçus pour le stockage intermédiaire et le transport de mets refroidis couverts dans des pièces de vaisselle rondes ou rectangulaires. Le transport d'autres charges n'est pas autorisée.

Les dispositions légales relatives aux conditions de stockage de mets (durée et température) doivent impérativement être respectées.

Les appareils sont conçus pour des températures environnantes de 10 à 32°C. Des températures supérieures conduisent à la formation de glace à l'évaporateur. Par la fonction limitée du refroidissement, il y a danger par croissance incontrôlée de bactéries.

Avant la distribution des mets entrés, le respect des températures de stockage prescrites doit être contrôlé et justifié.

Les appareils doivent seulement être exploités avec des couvercles spéciaux. D'autres couvercles ne sont pas appropriés.

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 des appareils avec d'autres charges que celles indiquées, n'est pas autorisée.

Des mets ouverts, c.à.d. pas couverts avec des couvercles ou des films, ne doivent pas être insérés. A travers l'air aspiré, il y a risque de contamination par des germes.

Il est interdit d'y introduire des mets chauds ou brûlants. Des températures de mets trop élevées peuvent conduire au givrage de l'évaporateur. Par la fonction limitée du refroidissement, il y a danger par croissance incontrôlée de bactéries.

Les appareils ne doivent pas être exposés à la lumière solaire directe. Les surfaces peuvent se réchauffer de façon aussi forte, que l'effet de refroidissement n'est plus suffisant.

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

Le transport de personnes est interdit.

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

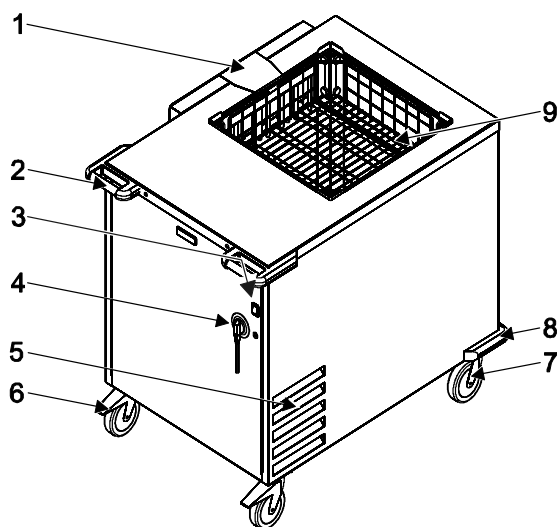


Figure 1 Aperçu de l'appareil BDC/50-50

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Couvercle, accroché latéralement | 6 | Roulettes directrices avec arrêts totaux |
| 2 | Poignées de sécurité pour pousser l'appareil avec arête du bord intégrée totaux | 7 | Roulettes sans arrêts |
| 3 | Interrupteur de mise en marche / d'arrêt | 8 | Coins pare-chocs |
| 4 | Support de fiche, câble de raccordement avec fiche d'alimentation | 9 | Panier de base |
| 5 | Fentes de ventilation | | |

3.4.2 Description de l'appareil

Le Coolstapler® est composé d'acier inoxydable et est construit de façon autoporteuse.

Des poignées formées de façon ergonomique avec bord pare-chocs protègent contre des blessures au niveau des mains et l'endommagement de l'appareil. Les coins pare-choc en direction de conduite offrent une protection au démarrage optimale. Ensemble avec les deux poignées, une protection circconférentielle contre des endommagements est ainsi assurée. Les poignées et les coins pare-chocs sont en matière plastique de qualité supérieure et résistant aux chocs.

L'appareil est respectivement équipé de deux roulettes de guidage avec arrêts totaux résistant à la corrosion et ne nécessitant pas de maintenance et de deux roulettes de guidage ou rouleaux de chevalet. La boîte et les corps de roues sont composés de matière plastique résistant aux chocs, la pneumatique en caoutchouc thermoplastique. Toutes les roulettes sont équipées d'un roulement à billes de précision avec protection de fil et peuvent être échangées sans problèmes en cas de besoin.

L'appareil est équipé d'un écoulement au sol pouvant être fermé en dessous de la cage d'empilage, qui est prévu pour l'enlèvement de débris ou de restes de produit.

L'état de marche est facilement reconnaissable de loin à l'interrupteur de mise en marche/d'arrêt avec fonction d'affichage intégrée. L'appareil est raccordé à l'avant par une conduite en spirale flexible indéformable avec prise angulaire. En cas de besoin, la conduite peut être sortie sur une longueur de 1,80 m. La fiche peut être raccordée à une prise de courant aveugle à l'avant.

L'appareil est isolé avec une isolation de haute qualité, les plaques d'isolation ne sont pas inflammables, chimiquement neutres, résistantes à l'humidité et sans risques du point de vue de la santé. Le refroidissement par ventilation forcée contient de l'agent réfrigérant R 134 a sans HCFC.

L'appareil est prévu pour des mets portionnés et couverts dans des récipients ronds ou rectangulaires dans des paniers pouvant être empilés l'un dans l'autre ou sur un pont d'empilage reposant sur ressorts.

Le panier de base avec une hauteur de 150 mm repose sur ressorts. Par la charge croissante de la vaisselle utilisée, le panier à vaisselle est poussé vers le bas et d'autres paniers à vaisselle peuvent être empilés dessus. Quand de la vaisselle est retirée, les paniers à vaisselle montent vers le haut, de façon à ce que la vaisselle se trouve toujours disponible à portée de main à hauteur de prélèvement. Les paniers à vaisselle

sont disponibles en deux hauteurs (75 et 115 mm). Quels paniers sont utilisés pour l'empilage dépend de la vaisselle prévue.

Le Coolstapler® peut être couvert par un couvercle spécial en acier inoxydable lors du service, qui protège la vaisselle de façon efficace contre la poussière et empêche la perte d'énergie, même en cas de stockage intermédiaire prolongé.



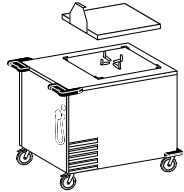
3.4.3 Accessoires optionnels

Les pièces suivantes peuvent être utilisées en tant qu'accessoires optionnels pour le Coolstapler®.

- Couvercle, acier inoxydable, isolation à deux parois, avec profil de poignée, pour accrochage au Coolstapler®
- Paniers à vaisselle 500 x 500 x 75 mm ou 500 x 500 x 115 mm, à chaque fois en acier inoxydable, revêtement en matière plastique ou acier inoxydable électrolytique, avec lambeaux coins
- Paniers à vaisselle 650 x 530 x 75 mm ou 650 x 530 x 115 mm, à chaque fois en acier inoxydable, revêtement en matière plastique ou acier inoxydable électrolytique, avec lambeaux coins
- Baguette de protection de pare-chocs en matière plastique antichoc

Les numéros d'article des accessoires spéciaux sont disponibles dans le catalogue des pièces de rechange et dans les listes de commande en ligne.

3.5 Caractéristiques techniques

| | Dim. | BDC/50-50 | BDC/65-53 | BDC/54-54 |
|---|------|--|---|--|
| | |  |  |  |
| Poids propre | kg | 100,5 | 108 | 116,5 |
| Charge utile | kg | 100 | 150 | 200 |
| Poids total autorisé | kg | 200,5 | 258 | 316,5 |
| Dimensions extérieures l x p x h | mm | 761 x 1092 x 900 | 761 x 1212 x 900 | 765 x 1095 x 900 |
| Conditions d'installation et d'environnement | °C | 10 à 32 | 10 à 32 | 10 à 32 |
| Châssis | mm | 4 roulettes directrices, 2 avec arrêteurs totaux Ø 125 | 4 roulettes directrices, 2 avec arrêteurs totaux Ø 125 | 4 roulettes directrices, 2 avec arrêteurs totaux Ø 125 |
| Dimensions du panier de base / du pont d'empilage | mm | 500 x 500 x 150 | 650 x 530 x 150 | 540 x 540 |
| Panier de base / Pont d'empilage | | Panier en acier affiné recouvert de matière plastique | Panier en acier affiné recouvert de matière plastique | Plateforme en acier inoxydable |
| Capacité | | 4 paniers d'une hauteur de 115 mm 7 paniers d'une hauteur de 75 mm | 4 paniers d'une hauteur de 115 mm 7 paniers d'une hauteur de 75 mm | jusqu'à 244 pièces Ø 22 à 27 cm |
| Nombre de piles de vaisselle | | dépendant de la taille de la vaisselle | dépendant de la taille de la vaisselle | dépendant de la taille de la vaisselle |
| Réfrigération | | Refroidissement par ventilation forcée | Refroidissement par ventilation forcée | Refroidissement par ventilation forcée |

| | Dim. | BDC/50-50 | BDC/65-53 | BDC/54-54 |
|--------------------------|------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Agent de refroidissement | | R134a | R134a | R134a |
| Puissance frigorifique | kW | 0,34 | 0,34 | 0,34 |
| Puissance connectée | kW | 0,22 | 0,22 | 0,22 |
| Connexion électrique | | 230V 1N AC50Hz | 230V 1N AC 50Hz | 230 V 1N AC 50Hz |
| Indice de protection | | IPX4 | IPX4 | IPX4 |
| Température de vaisselle | °C | 5 (réglé à partir de l'usine) | 5 (réglé à partir de l'usine) | 5 (réglé à partir de l'usine) |
| Isolation thermique | | Isolation spéciale | Isolation spéciale | Isolation spéciale |

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

3.6 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil.

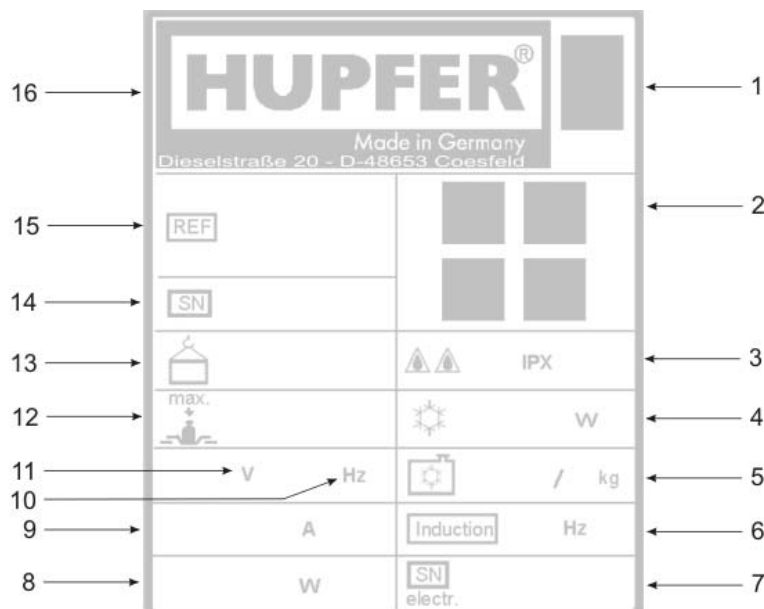


Figure 2 Plaque signalétique

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Élimination des appareils usagés | 9 | Courant nominal |
| 2 | Label d'homologation | 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 | 16 | Fabricant |

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

4.1 Transport

ATTENTION

Dommages 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. Les arrêtoirs totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.

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.

ATTENTION

Dommages dus à un transport non conforme



Il est recommandé de transporter le chariot de transport bain marie en position droite, étant donné que le système frigorifique peut être endommagé par du liquide de refroidissement échappé.

Transportez toujours le chariot bain marie debout sur ses roulettes.

ATTENTION

Endommagement de l'appareil



Après un transport ou un stockage en position horizontale, le chariot bain marie doit être posé pendant un moment en position verticale afin que l'agent réfrigérant puisse se tasser.

Attendez au moins 2 heures avant de mettre l'appareil en marche.

Le Coolstapler® est livré complètement monté, y compris avec le groupe frigorifique.

Lors de travaux de chargement, utilisez uniquement des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids du Coolstapler®. Utilisez uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids de l'appareil.

Le contenu de la livraison est indiqué dans les documents de livraison joints à la livraison, en fonction du contrat de vente en vigueur.

4.2 Mise en service

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 la mise en service, vérifiez si la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique (230V / 50 Hz) correspond à la tension du secteur local. Dans le cas contraire, ne mettez pas l'appareil en service.

N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.

ATTENTION

Endommagement de l'appareil



Après un transport ou un stockage en position horizontale, le chariot bain marie doit être posé pendant un moment en position verticale afin que l'agent réfrigérant puisse se tasser.

Attendez au moins 2 heures avant de mettre l'appareil en marche.

Avant la première utilisation du Coolstapler[®], le film de protection doit être enlevé 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

Il faut vérifier si la machine est en état de marche avant la mise en service de l'appareil.

Contrôler séparément :

- La fonction des arrêteurs totaux.
- La fonction des éléments de commande et du système de refroidissement.

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

4.3 Entreposage et récupération

Un entreposage temporaire doit se faire dans un environnement sec et protégé du gel. Le Coolstapler[®] doit être protégé contre la poussière à l'aide d'un matériel de recouvrement approprié.

Il faut vérifier tous les 6 mois si le Coolstapler[®] 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.

Si le Coolstapler[®] est éliminé, alors tous les matériaux exploitables doivent être séparés selon les directives d'élimination locales et éliminés de façon écologique. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets.

5 Commande

ATTENTION

Endommagement de l'appareil



Si l'appareil a été basculé, par ex. à des fins de nettoyage, alors elle doit être placée en position verticale pendant quelque temps, de façon à ce que le liquide de refroidissement puisse se tasser.

Attendez au moins 2 heures avant de mettre l'appareil en marche.

ATTENTION

Ressorts libres



En poussant le pont d'empilage manuellement vers le bas, les ressorts sont librement accessibles. Saisir dans les espaces intermédiaires des ressorts libres peut conduire à des blessures à la main.

Ne poussez jamais le pont d'empilage manuellement vers le bas.

Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.

5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

Les éléments de commande se trouvent à l'avant sur le boîtier chez les Coolstapler®.

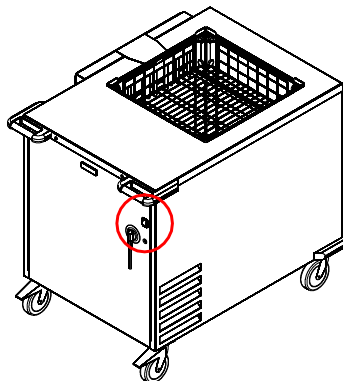


Figure 3 Éléments de commande sur la face avant

Si l'appareil est mis en marche à l'interrupteur de mise en marche/d'arrêt, le système de refroidissement travaille de façon entièrement automatique dans la plage de températures réglée à partir de l'usine. La température nominale de 5°C est atteinte après environ 3 à 5 heures avec couvercle posé.

Si l'appareil est désactivé ou débranché du réseau, alors le processus de dégivrage automatique se met en marche.

5.2 Réglage des Coolstapler® BDC/50-50 et BDC/65-53

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

Une adaptation des appareils chez les Coolstapler® lorsque le poids total de la vaisselle est modifié.

5.2.1 Réglage des ressorts

ATTENTION

Dommages corporels et matériels par des réglages incorrects



Aller en-dessous de la hauteur de prélèvement peut conduire à des blessures des doigts par coincement lors du prélèvement.

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.

Attention en sortant et en remettant le panier de base, il y a risque de coincement en cas de mauvaise manipulation.

Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout les fins de ressorts de traction. Agissez avec prudence.

ATTENTION

Danger de blessures



Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts.

Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.

La hauteur de prélèvement de paniers doit être adaptée à la hauteur de panier utilisée et au poids des paniers remplis avant le chargement complet. Le réglage de la hauteur de prélèvement s'effectue en accrochant, resp. décrochant les ressorts de traction.

Les ressorts doivent être réglés de façon à ce que le bord supérieur du panier supérieur se trouve sur la même hauteur restant constante entre 35 et 50 mm au-dessus du bord supérieur de boîtier pendant la totalité de la course.

Étape 1 : Contrôle du réglage des ressorts

- Afin de tester la hauteur de prélèvement, placer deux paniers à vaisselle sur le panier de base rempli.
- Attendre la réaction.

Si le bord supérieur du panier supérieur se trouve entre 35 et 50 mm au-dessus du bord supérieur du boîtier, alors le système de ressorts est réglé correctement.

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

Étape 2 : Changement du réglage des ressorts

Le réglage ou le changement de la hauteur de prélèvement s'effectue au moyen de l'accrochage, resp. le décrochage des ressorts de traction aux deux baguettes d'attache.

Chez les Coolstapler® 50-50, les ressorts des groupes de 6 sont respectivement ordonnés à 4 ressorts de base forts (1) et à 2 ressorts de réglage (2) plus faibles.

Chez les Coolstapler® 65-53, les ressorts des groupes de 8 sont respectivement ordonnés à 6 ressorts de base forts (1) et à 2 ressorts de réglage (2) plus faibles.

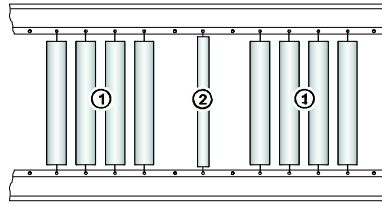


Figure 4 Baguette d'attache avec ressorts de traction (suggestion de représentation)

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 et les paniers à vaisselle (si présents).
- Soulever le panier de base de façon régulière et le déposer sur l'appareil. Le déposer ensuite à un endroit approprié.
- 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 accrochées selon la possibilité. Toujours décrocher les ressorts par la fixation inférieure.
- Ensuite poser à nouveau le panier de base avec l'ouverture de panier vers le haut.

Aussi longtemps que le poids de la vaisselle reste inchangé, alors le réglage de la hauteur de prélèvement n'a besoin d'être réglée qu'une seule fois.

| REMARQUE | Ordre des ressorts |
|----------|---|
| | <p>Pour la conduite régulière sans frottement du panier de base, 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 | Capacité de charge maximale |
| | <p>Étant donné que le Coolstapler® est prévu pour une charge maximale, l'équipement en ressorts de l'appareil est absolument suffisant pour toutes les pièces de vaisselle disponibles sur le marché.</p> <p>Si l'équipement en ressorts disponible devait ne pas être suffisant, alors des ressorts supplémentaires doivent être utilisés.</p> |

5.2.2 Choix des paniers à vaisselle

| ATTENTION | Dégâts matériels |
|---|--|
|  | <p>Si le panier de base (le panier à vaisselle se trouvant le plus en bas) est retiré et de nouveau replacé avec l'ouverture dirigée vers le bas, les attaches de conduite dans les coins de panier pourraient, de par le poids élevé de la vaisselle, pousser sur la tôle de fond et conduire à des endommagements ou pourraient elle mêmes être endommagées. En plus, cela réduit la capacité totale.</p> <p>Veillez à placer le panier de base avec l'ouverture de panier dirigée vers le haut.</p> |

Chaque Coolstapler® est équipé d'un panier de base de 150 mm en hauteur, sur lequel d'autres paniers peuvent être placés.

Il y a le choix entre deux sortes de paniers différents en hauteur. Lequel des deux sortes de panier pour le suivi d'empilage est utilisé dépend de la vaisselle qui doit être utilisée avec les paniers à vaisselle.

En général, on atteint des capacités plus élevées avec des paniers de 115 mm

Un sur-empilement au-delà des valeurs affichées n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.

5.2.3 Calcul de capacité pour Coolstapler®

La capacité totale d'un Coolstapler® est dépendant des pièces de vaisselle utilisées et du nombre de paniers à vaisselle.

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

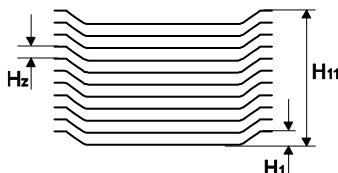


Figure 5 Hauteur d'empilage intermédiaire H_z avec 11 pièces de vaisselle

Exemple :

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

H_z : Hauteur d'empilage intermédiaire
 H_1 : Hauteur de la première pièce de vaisselle = 40 mm
 H_{11} : Hauteur de 11 pièces de vaisselle = 165 mm

Ensemble avec la hauteur d'empilage H_S du Coolstapler®, la capacité K par pile de vaisselle peut être calculée :

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

K : Capacité
 H_S : Hauteur d'empilage du panier
 H_1 : Hauteur de la première pièce de vaisselle
 H_z : Hauteur d'empilage intermédiaire

Exemple :

Capacité du panier de base (150mm)

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

H_S = Hauteur d'empilage panier de base = 145 mm

H₁ = Hauteur de la première pièce de vaisselle = 40 mm

H_Z : Hauteur d'empilage intermédiaire - 12,5 mm

Dans le panier de base, 9 pièces de vaisselle par pile de vaisselle peuvent être empilées l'une sur l'autre. Si 6 piles de vaisselle trouvent de la place dans ce panier à vaisselle, alors 54 pièces peuvent être placées.

Capacité d'un panier à vaisselle de 115 mm

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

H_S = Hauteur d'empilage panier à vaisselle de 115 mm = 110 mm

H₁ = Hauteur de la première pièce de vaisselle = 40 mm

H_Z : Hauteur d'empilage intermédiaire - 12,5 mm

~
n panier de base de 115 mm, 6 pièces de vaisselle par pile de vaisselle peuvent être empilées l'une sur l'autre. Si également 6 piles de vaisselle trouvent de la place dans ce panier à vaisselle, alors 36 pièces peuvent être placées.

Capacité totale

La capacité totale se calcule à partir de la capacité du panier de base plus la capacité des paniers utilisés.

L'utilisation de 6 paniers à 115 mm donne alors une capacité totale de 270 pièces de vaisselle (54 pièces dans le panier de base et 6 x 36 pièces dans les 6 paniers à vaisselle).

5.3 Réglage du Coolstapler® BDC/54-54

5.3.1 Réglage des ressorts

ATTENTION

Dommages corporels et matériels par des réglages incorrects



Aller en-dessous de la hauteur de prélèvement peut conduire à des blessures des doigts par coincement lors du prélèvement.

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.

Attention en sortant et en remettant le panier de base, il y a risque de coincement en cas de mauvaise manipulation.

Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout les fins de ressorts de traction. Agissez avec prudence.

ATTENTION

Danger de blessures



Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts.

Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.

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. Dans la mesure où ce sont toujours les mêmes pièces qui sont utilisées, le réglage de la hauteur est seulement nécessaire une fois.

Les ressorts doivent être réglés de façon à ce que toutes les pièces soient extraites vers le haut sur une hauteur constante entre 15 et 25 mm au-dessus du bord supérieur du boîtier sur l'ensemble de la course.

Étape 1 : 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 20 mm 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.

Étape 2 : Changement du réglage des ressorts

Le réglage de la hauteur de prélèvement s'effectue en accrochant, resp. en décrochant les ressorts de traction aux 2 barres de raccordement. Les ressorts sont ordonnés en groupes de 9 à respectivement sept ressorts de base forts (1) et deux ressorts d'ajustage plus faibles (2).

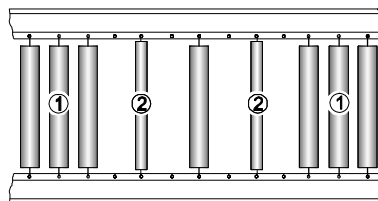


Figure 6 Baguette d'attache avec ressorts de traction

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 (si présentes).
- Enlever les mandrins (si présents).
- Lever le pont élévateur d'empilage avec un doigt respectif dans les trous de prise et le déposer sur l'appareil. Saisir ensuite le pont élévateur d'empilement avec deux mains et le déposer à un endroit approprié.
- 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.
- Ensuite remettre le pont d'empilage sous utilisation des trous de prise. Lorsque le pont élévateur d'empilement est posé correctement, les roulettes de guidage doivent montrer vers l'intérieur de l'appareil, étant donné qu'autrement, il peut y avoir pollution de la vaisselle.

Les deux pas doivent être répétés aussi longtemps jusqu'à ce que la hauteur de prélèvement se trouve dans le domaine de 15 à 25 mm. 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 | Capacité de charge maximale |
| | <p>Étant donné que le Coolstapler® est prévu pour une charge maximale, l'équipement en ressorts de l'appareil est absolument suffisant pour toutes les pièces de vaisselle disponibles sur le marché.</p> <p>Si l'équipement en ressorts disponible devait ne pas être suffisant, alors des ressorts supplémentaires doivent être utilisés.</p> |

5.3.2 Réglage des mandrins de guidage

Le pont élévateur d'empilement est conduit par des roulements dans les coins de cage et bouge de façon complètement indépendante des mandrins grâce aux larges ouvertures.
Les positions des mandrins de guidage doivent être adaptées à la taille des pièces de vaisselle avant le chargement.

Procéder de la façon suivante pour le changement des mandrins de guidage :

- Enlever le couvercle et l'accrocher aux poignées.
- Sortir tous les mandrins des points d'introduction et les déposer à un endroit propre et sec, le cas échéant, les nettoyer soigneusement avant une nouvelle introduction.
- Poser des pièces de vaisselle sur le pont élévateur d'empilement pour l'adaptation.
- Insérer les mandrins de guidage de façon appropriée aux points d'introduction.
- Introduire les mandrins avec le support annulaire courant vers le bas de façon à ce qu'il y ait un écart le plus petit possible entre piles de vaisselle et mandrins de guidage. Veiller à un écart régulier par rapport au revêtement intérieur du compartiment.
- Les mandrins peuvent être laissés de côté, si les piles de vaisselle se soutiennent mutuellement.

| REMARQUE | Taille appropriée des pièces de vaisselle |
|----------|---|
| | En raison de la grille de tous et du revêtement de la cage intérieure en mandrins revêtus de matière plastique, des pièces de vaisselle trop petites ne peuvent pas être guidées correctement et ne doivent pas être utilisées. |

5.3.3 Exemples d'ordre pour piles de vaisselle

Les illustrations suivantes précisent les points d'introduction des mandrins de guidage dans le pont élévateur d'empilage.

Dans les illustrations, les points d'introduction pas utilisés sont blancs, les points d'introduction avec mandrins de guidage sont représentés en noir.

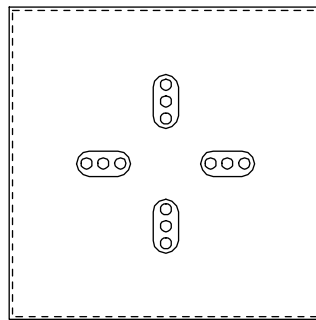
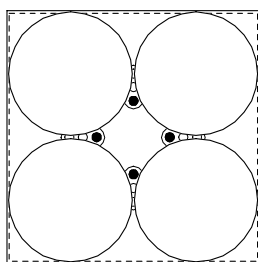
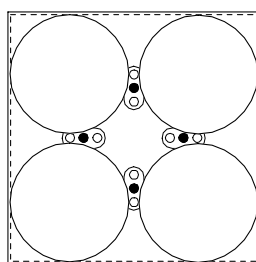


Figure 7 Points de prise au pont d'empilage

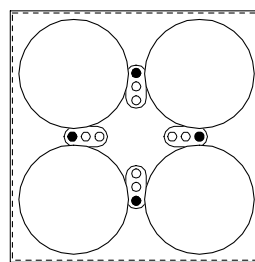
Exemples pour mandrins de guidage et disposition de vaisselle chez BDC/54-54



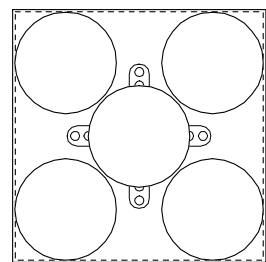
Assiette Ø 27 cm



Assiette Ø 26 cm



Assiette Ø 24 cm



Assiette Ø 22 cm

5.4 Fonctionnement

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

Avant le début du travail, il faut toujours contrôler si le Coolstapler® est bien réglé pour la vaisselle utilisée.

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

5.4.1 Démarrer l'appareil

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.

REMARQUE

Utilisation de couvercles

L'appareil devrait toujours être exploité avec couvercle posé.

A la différence d'autres couvercles, le couvercle prévu spécialement pour Coolstapler® offre une protection efficace contre la poussière et assure un refroidissement régulier de mets au-delà de tous les niveaux.

Une fente entre couvercle et appareil peut déjà conduire à des pertes d'énergie considérables et retarder l'atteinte de la température nominale.

REMARQUE

Fermer la tôle de fond

L'écoulement au sol de l'appareil doit être fermé pendant l'exploitation, de façon à ce que l'air refroidi ne puisse pas s'échapper.

REMARQUE

Réfrigération

La température nominale de l'appareil est réglé à 5°C à partir de l'usine. La température est atteinte après environ 3 à 5 heures avec couvercle posé.

- Couvrir la cage d'empilage avec un couvercle afin d'éviter une perte d'énergie.
- Introduire la fiche d'alimentation dans la prise de courant appropriée.
- Allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage intégré dans l'interrupteur s'allume pour signaler le fonctionnement.

5.4.2 Alimenter l'appareil

ATTENTION

Danger de contamination par germes



A travers l'air aspiré de l'extérieur par le refroidissement par ventilation forcée, des micro-organismes peuvent parvenir dans l'appareil et contaminer les mets non couverts.

Alimentez l'appareil uniquement avec des mets recouverts de couvercles ou de films.

ATTENTION

Danger de contamination par germes



Des mets entrés chauds ou brûlants peuvent conduire à la formation de glace à l'évaporateur. Ainsi, l'effet de refroidissement est réduit et il y a risque de contamination par des microorganismes.

Entrez uniquement des mets froids dans de la vaisselle couverte.

Ne dégivrez jamais l'appareil manuellement.

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.

REMARQUE

Paniers d'empilage

Des paniers d'empilage d'autres fabricants peuvent probablement présenter des propriétés défavorables, par ex. avec la ventilation. Éventuellement, l'effet de refroidissement peut être restreint.

BDC/50-50 et BDC/65-53

- Introduire les mets portionnés de façon régulière dans la panier à vaisselle.
- Poser les paniers d'empilage remplis sur le panier de base se trouvant dans l'appareil.
- Poser ensuite le couvercle.

BDC/54-54

- Poser les pièces de vaisselle individuellement ou en petites piles sur le pont d'empilage.
- Poser d'autres pièces de vaisselle en ajustement parfait sur les pièces déjà empilées sur le pont d'empilage.
- Poser ensuite le couvercle.

Décharger le Coolstapler®

- Enlever le couvercle et l'accrocher à l'appareil.
- Enlever les pièces de vaisselle de façon régulière de chaque pile afin d'éviter une inclinaison des paniers à vaisselle ou du pont d'empilage.
- Remettre le couvercle.

5.4.3 Bouger l'appareil

- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Retirer la fiche secteur et accrocher le support prévu.
- Desserrer les deux arrêtoirs totaux.
- Tenir l'appareil par les poignées et l'emmener à l'endroit souhaité.
- Bloquer les deux arrêtoirs totaux au lieu de destination, afin de sécuriser l'appareil contre des déplacements involontaires.
- Introduire la fiche d'alimentation dans la prise de courant appropriée.
- Allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Régler la température souhaitée avec le bouton de réglage.

5.5 Mesures à prendre en fin de service

- Bloquer les deux arrêtoirs totaux au lieu de destination, afin de sécuriser l'appareil contre des déplacements involontaires.
- Désactiver le régulateur.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Retirer la fiche secteur et accrocher le support prévu.

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. Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur de mise en marche/d'arrêt. Retirez la fiche secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.

ATTENTION



Ressorts libres

En poussant le pont d'empilage manuellement vers le bas, les ressorts sont librement accessibles. Saisir dans les espaces intermédiaires des ressorts libres peut conduire à des blessures à la main.

Ne poussez jamais le pont d'empilage manuellement vers le bas.

Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.

6.2 Consignes relatives au dépannage

En cas de dysfonctionnements et réclamations durant la période de garantie, adressez-vous à nos partenaires de service après-vente. Après la période de garantie, faites effectuer les réparations qui peuvent s'avérer nécessaires par nos partenaires de service après-vente ou par des électriciens qualifiés.

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

Des composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine **HUPFER®**. Grâce à la construction modulaire, le remplacement des composants est très aisé.

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.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectués à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité. Les intervalles d'inspection et de maintenance dépendent de l'intervention de l'appareil. Demandez le service clientèle de votre fabricant.

6.3 Tableau des défauts et des mesures correctives

| Défaut | Cause possible | Mesure corrective |
|--|---|--|
| Bruit de roulement des roulettes | Palier à roulement défectueux | Changer les roulettes. |
| | Surface des roulettes collée | Nettoyer les roues avec de l'eau. |
| L'appareil ne se refroidit pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas. | Fiche secteur pas branchée | Brancher fiche secteur |
| | Disjoncteur du lieu d'installation défectueux | Vérifier le disjoncteur et le faire réparer si nécessaire |
| | Interrupteur marche/arrêt défectueux | Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé |

| Défaut | Cause possible | Mesure corrective |
|--|---|--|
| L'appareil ne se refroidit pas, le voyant de contrôle s'allume. | Câble d'alimentation ou fiche secteur défectueux | Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé |
| | Groupe frigorifique défectueux. | Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé |
| L'appareil se refroidit, le voyant de contrôle ne s'allume pas. | Circuit de liquide de refroidissement n'est pas étanche. | Circuit de liquide de refroidissement pas étanche, déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé. |
| | Groupe frigorifique défectueux. | Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé |
| Formation de glace à l'évaporateur | Voyant de contrôle défectueux | Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé. |
| Le panier de base/le pont d'empilage ne remonte plus, même avec des charges moindres | mets entrés trop chauds, température environnante trop élevée | Dégivrer l'appareil manuellement, veiller à la température environnante autorisée |
| Écoulement d'agent de refroidissement | Ressorts défectueux | Remplacer les ressorts défectueux |
| | Air environnant trop chaud. | La température environnante doit se situer entre 10 et 32 ° C. |
| | Conduites de refroidissement défectueuses | Mettre l'appareil hors service et faire appel à un technicien |

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. Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur de mise en marche/d'arrêt. Retirez la fiche secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.

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.

ATTENTION

Ressorts libres



En poussant le pont d'empilage manuellement vers le bas, les ressorts sont librement accessibles. Saisir dans les espaces intermédiaires des ressorts libres peut conduire à des blessures à la main.

Ne poussez jamais le pont d'empilage manuellement vers le bas.

Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.

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

REMARQUE

Début du nettoyage

Après l'exploitation de l'appareil, attendre un moment avec le nettoyage, jusqu'à ce que la température des surfaces intérieures de l'appareil corresponde à la température environnante. Autrement, l'humidité de l'air de l'air environnant peut retomber sur les surfaces froides de l'appareil et peuvent rendre le séchage plus difficile.

Essuyer l'appareil avec un chiffon légèrement humide après utilisation. Bien sécher par la suite, afin d'éviter la création de moisissures, une croissance de bactéries et de germes incontrôlée et de ce fait la contamination de la vaisselle.

Le couvercle peut être nettoyé 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. Ensuite bien laisser sécher.

L'écoulement au sol en-dessous de la cage d'empilage est prévu pour enlever des débris et des restes de produits. Une fois le nettoyage effectué, l'écoulement au sol devrait de nouveau être bien fermé.

Tableau d'entretien

| Mesures de nettoyage et d'entretien | Action | tous les jours | tous les mois | annuellement | selon le besoin |
|---|-----------|----------------|---------------|--------------|-----------------|
| Revêtement extérieur du Coolstapler® | nettoyer | x | | | |
| Roulettes | graisser | | | | x |
| Câble de connexion : dommages mécaniques et vétusté | contrôler | | | x | |
| Fiche secteur : dommages mécaniques et vétusté | contrôler | | | x | |
| Groupe frigorifique | nettoyer | | | x | |

7.3.1 Nettoyage du groupe frigorifique

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. Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur de mise en marche/d'arrêt. Retirez la fiche secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.

Le groupe frigorifique du Coolstapler® doit être nettoyé régulièrement (env. tous les 6 à 12 mois) à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse. Les groupes frigorifiques recouverts de poussière diminuent la puissance frigorifique.

Pour le nettoyage, procédez comme suit :

- Desserrez les vis de fixation (4 vis) de la plaque de recouvrement de l'appareil à l'aide d'un tournevis. 2 vis de fixation supplémentaires se trouvent également sur le côté arrière de l'appareil.

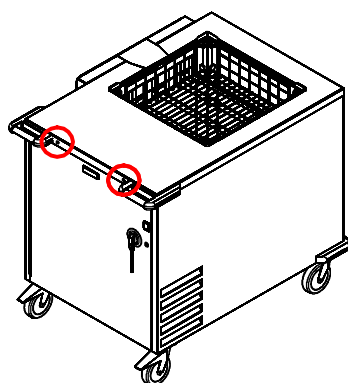


Figure 8 Position des vis de fixation (côté avant)

- Retirez la plaque de recouvrement.
Les poignées peuvent être vissées à la plaque de recouvrement pendant ce procédé.
- Enlevez la poussière.
Le nettoyage se fait alors d'en haut.
- Remettez la plaque de recouvrement et serrez les 4 vis de fixation.

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 sel de 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 uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine **HUPFER®**. C'est uniquement ainsi qu'il est possible de garantir un fonctionnement sûr, une longue durée de vie ainsi qu'une grande puissance de transport.

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.

Lors d'une commande de pièces de rechange, toujours indiquer également le numéro de commande ainsi que le numéro de position. Le numéro de commande se trouve sur la plaque signalétique du Coolstapler®.

Afin d'éviter les temps d'arrêt, il est recommandé de toujours avoir un kit complet de pièces de rechange en réserve ou de passer un contrat de maintenance avec un revendeur.

8.2 Liste des pièces de rechange et des accessoires

BDC/50-50

| | | | |
|------------|----------------------------------|---|---------------------------------|
| 014055088 | Ressort de traction | Acier inoxydable 20gr Ø2,1/Ø27/146 set | (Contenu d'emballage: 5 pièces) |
| 014040164 | Ressort de traction | Acier inoxydable 5gr Ø1,0/Ø12/146 set | (Contenu d'emballage: 5 pièces) |
| 4122213 | Couvercle | Acier inox. 575/575/144 kpl | |
| 4002973 | Profilé silicone | Joint à lèvres | |
| 4002994 | Matière adhésive et d'étanchéité | Silicone transp. | |
| 4118000 | Panier de guidage | Acier inox. 519/519/148 équip. | |
| 014041030 | Roulette de guidage | 24mm pour panier de guidage set | (Contenu d'emballage: 8 pièces) |
| 0163655 | Passage de câbles | avec set de protection de cordon | |
| 0191148605 | Prise aveugle | Ø 75/43 noir cpl | |
| 014001300 | Interrupteur marche/arrêt | avec cadre, protection anti-éclaboussures | |
| 4001081 | Conduite | Wend.H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH | |
| 4001649 | Système frigorifique | 400W R134a UK 681/320/711 | |
| 014000402 | Roulette directrice | Ø 125mm avec arrêteur plaque, roulement à billes, matière plastique | y compris 4 écrous |
| 014000401 | Roulette directrice | Ø 125mm plaque,roulement à billes, matière plastique | y compris 4 écrous |
| 014002110 | Coins pare-chocs | Set complet | (Contenu d'emballage 4 pièces) |
| 0191176895 | Poignée | ga + dr PP 192/180/30 noir | y compris matériel de fixation |
| 0163656 | Écoulement | pour Coolstapler y compris écoulement Set | |

BDC/65-53

| | | | |
|------------|----------------------------------|---|---------------------------------|
| 014040164 | Ressort de traction | Acier inoxydable 5gr Ø1,0/Ø12/146 set | (Contenu d'emballage: 5 pièces) |
| 014055088 | Ressort de traction | Acier inoxydable 20gr Ø2,1/Ø27/146 set | (Contenu d'emballage: 5 pièces) |
| 4122220 | Couvercle | Acier inox. 710/590/137 kpl | |
| 4002973 | Profilé silicone | Joint à lèvres | |
| 4002994 | Matière adhésive et d'étanchéité | Silicone transp. | |
| 4041028 | Panier de guidage | Acier inox. 660/540/148 équip. | |
| 014041030 | Roulette de guidage | Ø24mm pour panier de guidage set | (Contenu d'emballage: 8 pièces) |
| 0163655 | Passage de câbles | avec set de protection de cordon | |
| 0191148605 | Prise aveugle | Ø 75/43 noir cpl | |
| 014001300 | Conduite | avec cadre, protection anti-éclaboussures | |
| 4001081 | Interrupteur marche/arrêt | Wend.H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH | |
| 4001649 | Système frigorifique | 400W R134a UK 681/320/711 | |
| 014000402 | Roulette directrice | Ø 125mm avec arrêtoir plaque, roulement à billes, matière plastique | y compris 4 écrous |
| 014000401 | Roulette directrice | Ø 125mm plaque,roulement à billes, matière plastique | y compris 4 écrous |
| 014002110 | Coins pare-chocs | Set complet | (Contenu d'emballage 4 pièces) |
| 0191176895 | Poignée | ga + dr PP 192/180/30 noir | y compris matériel de fixation |
| 0163656 | Écoulement | pour Coolstapler y compris écoulement Set | |

BDC/54-54

| | | | |
|------------|----------------------------------|---|---------------------------------|
| 014055088 | Ressort de traction | Acier inoxydable 20gr Ø2,1/Ø27/146 set | (Contenu d'emballage: 5 pièces) |
| 014040101 | Ressort de traction | Acier inoxydable 10gr Ø1,5/Ø20/146 set | (Contenu d'emballage: 5 pièces) |
| 4122217 | Couvercle | Acier inox. 590/590/137 kpl | |
| 4002973 | Profilé silicone | Joint à lèvres | |
| 4002994 | Matière adhésive et d'étanchéité | Silicone transp. | |
| 4118152 | Plateforme | Acier inox. 540/528/149 kpl | |
| 014045014 | Roulette de guidage | Ø=26mm avec set de douilles d'écartement | (Contenu d'emballage: 8 pièces) |
| 4119053 | Tube de guidage | 680/25/1 kpl | |
| 0163655 | Passage de câbles | avec set de protection de cordon | |
| 0191148605 | Prise aveugle | Ø 75/43 noir cpl | |
| 014001300 | Interrupteur marche/arrêt | avec cadre, protection anti-éclaboussures | |
| 4001081 | Conduite | Wend.H05BQ-F 3G1,0/1600 WS- | |

DE FH

| | | | |
|------------|----------------------|---|--------------------------------|
| 4001649 | Système frigorifique | 400W R134a UK 681/320/711 | |
| 014000402 | Roulette directrice | Ø 125mm avec arrêtoir plaque, roulement à billes, matière plastique | y compris 4 écrous |
| 014000401 | Roulette directrice | Ø 125mm plaque, roulement à billes, matière plastique | y compris 4 écrous |
| 014002110 | Coins pare-chocs | Set complet | (Contenu d'emballage 4 pièces) |
| 0191176895 | Poignée | ga + dr PP 192/180/30 noir | y compris matériel de fixation |
| 0163656 | Écoulement | pour Coolstapler y compris écoulement Set | |

9 Annexe

9.1 Déclaration de conformité CE

CE Konformitätserklärung

Declaration of CE-Conformity | Déclaration de conformité CE

Gegenstand | Object | Objet

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

Typ | Type | Type

USTH / EUSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

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

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

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

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

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

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

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

Furthermore, the following harmonised standards have been applied:

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

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

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

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

En outre, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

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

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

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher

Vorname, Nachname

Geschäftsführung

Position

Unterschrift

Jürgen Gottwald

Vorname, Nachname

Leiter Normenstelle

Position

Unterschrift

Dokumentationsbevollmächtigter

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

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

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

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

HUPFER 