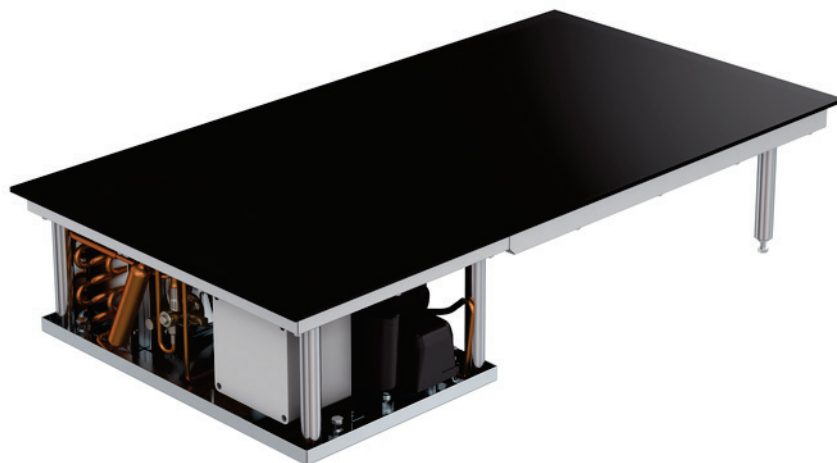


HUPFER

Manuel d'utilisation



Plaque froid/chaud

KWP

Lire attentivement le manuel d'utilisation avant utilisation et le conserver pour référence ultérieure.

1 Sommaire

1	Sommaire	2
2	Informations générales	4
2.1	Informations du fabricant	4
2.2	Informations sur les documents	4
2.3	Informations sur les produits.....	4
2.4	Groupes cibles.....	4
2.5	Symboles	5
2.6	Panneaux	5
3	Description du produit	6
3.1	Aperçu de la plaque froid/chaud avec groupe frigorifique intégré.....	7
3.2	Équipement.....	8
3.2.1	Écran et éléments de commande.....	8
3.3	Équipement en option.....	9
3.3.1	Cadre de montage	9
3.4	Accessoires en option.....	9
3.4.1	Pont thermique.....	9
3.4.2	Plaque signalétique	11
4	Informations relatives à la sécurité	11
4.1	Utilisation conforme à l'usage prévu	11
4.2	Utilisation inappropriée	12
4.3	Consignes de sécurité	12
4.3.1	Travaux sur les équipements électriques.....	12
4.3.2	Travaux sur le système de refroidissement.....	12
5	Caractéristiques techniques	13
5.1	Plaque froid-chaud avec groupe frigorifique intégré	13
6	Transport.....	14
6.1	Livraison	14
6.2	Transport au sein de l'entreprise	14
6.3	Soulèvement.....	14
7	Montage et raccordement électrique	15
7.1	Monter la plaque froid/chaud	15
7.2	Raccordement électrique.....	16

8	Service	16
8.1	Commande de la plaque froid/chaud	17
8.1.1	Mise en marche de la plaque froid/chaud	18
8.1.2	Éteindre la plaque froid/chaud	18
8.1.3	Activation et désactivation de la fonction de refroidissement et de chauffage	18
8.1.4	Affichage de la température nominale.....	18
8.1.5	Réglage de la température nominale	18
9	Entretien et maintenance	19
9.1	Travaux de maintenance	19
9.2	Nettoyage	20
9.3	Désinfection	21
10	Correction des erreurs	21
10.1	Dysfonctionnements et messages d'erreur.....	22
10.1.1	Messages d'erreur sur l'écran	23
11	Élimination.....	23
12	Pièces de rechange et accessoires.....	23

2 Informations générales

2.1 Informations du fabricant

Fabricant	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Adresse	Dieselstraße 20 48653 Coesfeld
Contact	+49 (0) 2541/805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

2.2 Informations sur les documents

Titre	Manuel d'utilisation Plaque froid/chaud
Index	A 3.0
Dernière mise à jour	12.10.2020

2.3 Informations sur les produits

Nom du produit	Plaque froid/chaud
----------------	--------------------

2.4 Groupes cibles

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

Électricien	<ul style="list-style-type: none">▪ Maintenance ou réparation de l'installation électrique à l'intérieur du produit▪ Suppression des dysfonctionnements électriques
Frigoriste	<ul style="list-style-type: none">▪ Montage, démontage, maintenance ou élimination du système interne au produit▪ Suppression des dysfonctionnements
Technicien de service	<ul style="list-style-type: none">▪ Travaux de maintenance concernant des tâches sur les équipements électriques ou sur la technique de froid ou de chaleur pour lesquelles le technicien a été formé▪ Réparations simples▪ Collaborateur du client formé en conséquence ou collaborateur de Hupfer
Opérateur	<ul style="list-style-type: none">▪ Opérations usuelles▪ Correction des erreurs telle que décrite au chapitre « Correction des erreurs »▪ Nettoyage

2.5 Symboles



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



PRUDENCE

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



REMARQUE

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

2.6 Panneaux



Avertissement de surface chaude

Ce symbole d'avertissement est situé à des emplacements du produit ou de son environnement immédiat où un utilisateur peut accéder directement ou toucher par inadvertance une surface chaude non reconnaissable comme telle.

L'étiquette est jointe au produit sous forme libre et doit être fixée par l'opérateur à proximité directe du produit de manière à être clairement visible pour l'utilisateur avant la mise en service.

3 Description du produit

Les plaques froid/chaud sont utilisées pour maintenir les aliments froids, chauds et les réchauffer dans des récipients de stockage des aliments suffisamment résistants à la température et doivent être installées de manière permanente dans des comptoirs ou des superstructures similaires avec une trappe de service verrouillable. Elles sont disponibles dans différentes tailles de montage :

- KWP 1/1 pour 1 × récipient GN 1/1
- KWP 2/1 pour 2 × récipients GN 1/1
- KWP 3/1 pour 3 × récipients GN 1/1
- KWP 4/1 pour 4 × récipients GN 1/1

Les plaques froid/chaud sont équipées d'éléments chauffants intégrés et d'un groupe frigorifique intégré via lesquels la température de surface peut être ajustée.

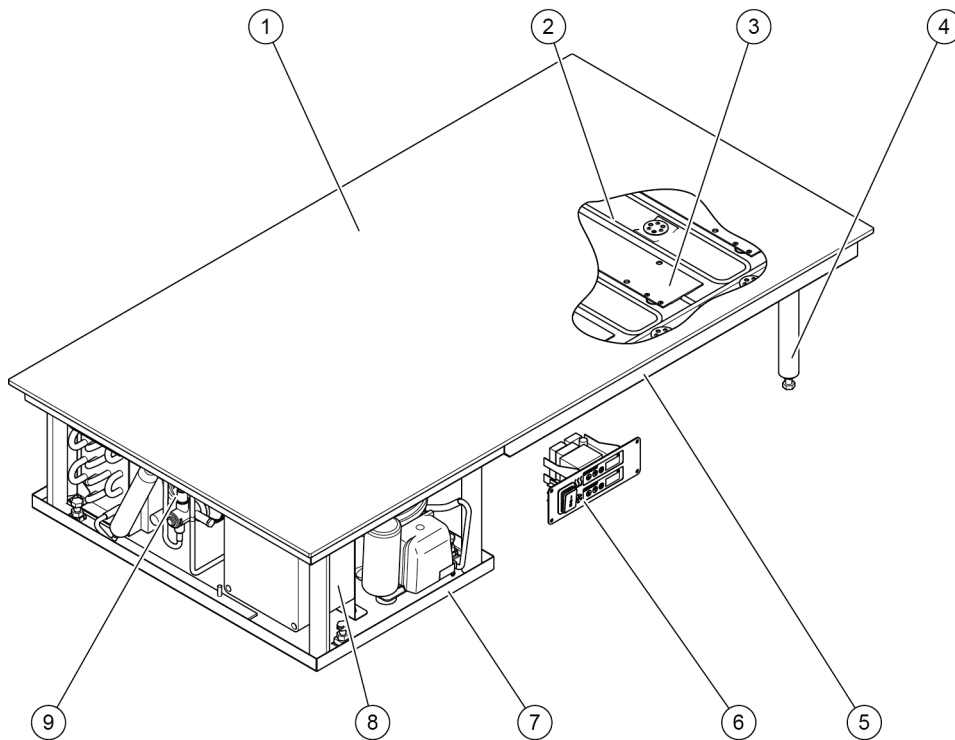
La surface peut être faite de différents matériaux :

- Surface de verre
- Surface en céramique frittée

La température de surface peut être fixée dans les deux plages de température. La commande est réalisée via le panneau de commande avec écran pouvant être placé librement dans le comptoir.

La plaque froid/chaud peut être utilisée en combinaison avec un pont thermique.

3.1 Aperçu de la plaque froid/chaud avec groupe frigorifique intégré



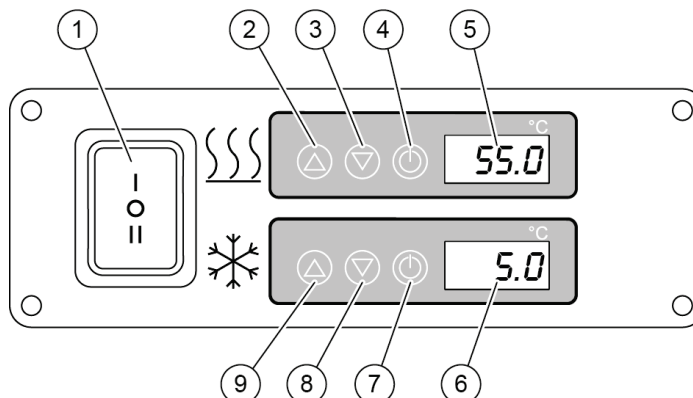
Vue d'ensemble de la plaque froid/chaud KWP

1	Surface	6	Commande avec les écrans (librement positionnable)
2	Boucles de tuyauterie pour le refroidissement	7	Infrastructure (unité de condensation)
3	Élément chauffant	8	Boîtier de raccordement électrique
4	Support	9	Ventilateur
5	Cadre de base		

3.2 Équipement

3.2.1 Écran et éléments de commande

L'écran et les éléments de commande sont montés en tant qu'unité de même conception que la plaque froid/chaud ; la position peut être déterminée librement lors de l'installation.



Éléments de commande et écran pour la plaque froid/chaud

1	Interrupteur principal	6	Écran du « mode de refroidissement »
2	Augmenter la température nominale « mode chauffage »	7	Touche de réglage « mode de refroidissement »
3	Réduire la température nominale « mode chauffage »	8	Réduire la température nominale « mode de refroidissement »
4	Touche de réglage « Mode chauffage »	9	Augmenter la température nominale « Mode de refroidissement »
5	Écran du « mode chauffage »		

L'interrupteur principal permet d'éteindre complètement l'appareil et de sélectionner le mode de fonctionnement (mode chauffage ou mode de refroidissement).

L'écran affiche la température réelle actuelle pour chaque mode de fonctionnement. Lorsque la température est réglée, l'écran affiche la température nominale.

La température nominale est réglée à l'aide des éléments de commande des écrans.

Si la plaque froid/chaud est utilisée avec un pont thermique installé de façon permanente, le pont thermique peut alors être connecté et commandé à l'aide de l'élément de commande. Dans ce cas, les éléments de commande peuvent également être installés dans le pont thermique.

3.3 Équipement en option

3.3.1 Cadre de montage



Cadre de montage (exemple)

Si le cadre de montage optionnel est sélectionné, le cadre de montage est monté sur la plaque froid/chaud au départ de l'usine. Si le cadre de montage est installé ultérieurement, il doit être relié à la plaque froid/chaud par l'intermédiaire du support fourni.

Des cadres de montage sont disponibles pour un montage en surface dans la structure.

3.4 Accessoires en option

3.4.1 Pont thermique



Pont thermique (modèle Horizon 2, exemple)

En option, la plaque froid/chaud peut être complétée par un pont thermique. Le pont thermique fournit un réchauffement supplémentaire de la nourriture par le haut en fonctionnement à chaud à l'aide de radiateurs infrarouges. En mode froid, des lumières LED s'allument pour éclairer les aliments.

Le pont thermique peut être monté au-dessus de la plaque froid/chaud de deux façons :

- Montage dans les ouvertures du cadre de montage de la plaque froid/chaud
- Montage directement sur le plan de travail du système alimentaire

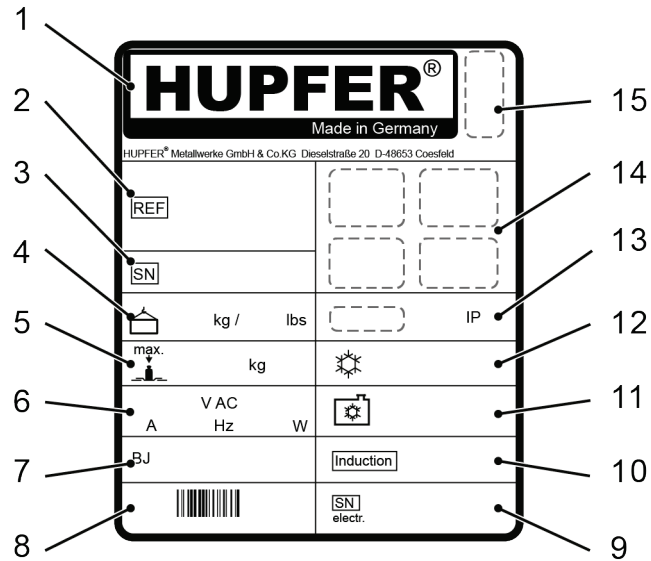
Le pont thermique comporte une ouverture de montage pour accueillir les éléments de commande et de manœuvre de la plaque froid/chaud.

Le pont thermique est également commandé par les éléments de commande et de manœuvre de la plaque froid/chaud et les fonctions sont activées en fonction du mode de fonctionnement sélectionné. La chaleur supplémentaire générée par le pont thermique est détectée par le capteur de température de la plaque froid/chaud pour enregistrer la température de surface et est donc indirectement utilisée pour contrôler la température de la plaque froid/chaud.

Pour obtenir des informations sur le montage et le raccordement du pont thermique utilisé, veuillez vous reporter aux instructions de montage correspondantes.

3.4.2 Plaque signalétique

La plaque signalétique est fixée sur le couvercle inférieur du cadre de base de la plaque froid/chaud.



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

4 Informations relatives à la sécurité

4.1 Utilisation conforme à l'usage prévu

La plaque froid/chaud est exclusivement destinée à maintenir les aliments froids, chauds et à les réchauffer.

La plaque froid/chaud ne peut être utilisée qu'à l'état installé et scellé (dans un comptoir ou une structure comparable avec un plan de travail fixe sur le dessus) dans des pièces fermées. Veuillez également vous référer aux instructions de montage séparées.

L'utilisation prévue comprend les procédures données, le respect des spécifications données, ainsi que l'utilisation des accessoires originaux fournis ou disponibles en supplément.

Toute utilisation différente ou dépassant ce cadre est considérée comme non conforme à l'usage prévu.

L'utilisation conforme à l'usage prévu comprend également le respect du manuel d'utilisation ainsi que des conditions de maintenance et d'inspection.

4.2 Utilisation inappropriée

Toutes les applications non conformes à l'usage prévu sont inappropriées. Une utilisation inappropriée peut entraîner des dégâts matériels ou des blessures.

Veillez en particulier à éviter les situations de fonctionnement inappropriées suivantes :

- Refroidissement et chauffage d'autres matériaux (par exemple, substances inflammables, corrosives ou explosives) et produits non alimentaires que ceux spécifiés
- Changements structurels ou modifications des paramètres de puissance
- Fonctionnement des plaques froid/chaud en mauvais état et/ou sans gaine de protection ni dispositifs de sécurité
- Utilisation avec des dispositifs de sécurité qui ne sont pas en parfait état, sont court-circuités ou hors d'usage
- Utilisation de pièces de rechange non approuvées par Hupfer

4.3 Consignes de sécurité

4.3.1 Travaux sur les équipements électriques

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

4.3.2 Travaux sur le système de refroidissement

- Les travaux sur le système de refroidissement doivent être effectués uniquement par des frigoristes.
- Les travaux doivent correspondre aux règles de technique du froid.

5 Caractéristiques techniques

5.1 Plaque froid-chaud avec groupe frigorifique intégré

		KWP 1/1	KWP 2/1	KWP 3/1]	KWP 4/1
Dimensions et poids					
Largeur ¹	mm	330	660	990	1320
Profondeur ¹	mm	530			
Hauteur ¹	mm	200 (verre), 202 (céramique frittée)			
Dimensions du cadre de montage (largeur x profondeur)	mm	536 x 635	868 x 635	1200 x 635	1532 x 635
Poids avec surface en verre	kg	env. 18	env. 24	env. 30	env. 37
Poids avec surface en céramique frittée	kg	env. 19	env. 26	env. 33	env. 41
Charge utile	kg	9	18	27	36
Raccordement électrique					
Tension nominale	V	230			
Fréquence	Hz	50 – 60			
Courant nominal	A	8	8	9	10,5
Courant	A	16			
Puissance totale	W	1840	1840	2070	2420
Refroidissement					
Technique de refroidissement		Refroidissement par compresseur			
Capacité de refroidissement de la fonction de refroidissement	W	340			
Agent de refroidissement		R290			
Plage de température de refroidissement	°C	- 5 à + 10			
Flux d'air pour l'air d'alimentation et l'air d'échappement	m ³ /h	240			
Section transversale pour l'air d'alimentation et l'air d'échappement	cm ²	au moins 310			
Chauffage					
Technique de chauffage		Éléments chauffants PTC			
Puissance thermique par champ GN	W	300			
Plage de température de chauffage	°C	- 40 à + 140			

Conditions d'utilisation

Conditions d'utilisation et conditions ambiantes		+ 5 à + 32 C, dans des salles fermées
Indice de protection à l'état intégré		IPX3

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

6 Transport



ATTENTION

Blessures dues à des arêtes coupantes

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

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

Pour le transport, la plaque froid/chaud est emballée et fixée sur une palette appropriée, de manière à ce que la surface soit protégée des dommages causés par les rayures ou les fissures de tension. La plaque froid/chaud peut être stockée sur la palette jusqu'à son installation.

6.1 Livraison

La livraison de la plaque froid/chaud est réalisée par un transporteur ; le personnel de cette entreprise se charge donc de la sécurisation du chargement pendant le transport.

6.2 Transport au sein de l'entreprise

La plaque froid/chaud est installée de façon permanente dans un comptoir ou une structure similaire sur le lieu d'utilisation.

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

6.3 Soulèvement

Les aides au levage ou les élingues ne peuvent être fixées qu'au cadre de transport.

La plaque froid/chaud ne peut pas être soulevée en surface, mais uniquement par la structure située en dessous.

7 Montage et raccordement électrique

7.1 Monter la plaque froid/chaud



ATTENTION

Blessures dues à des arêtes coupantes

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

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



PRUDENCE

Accumulation de chaleur

Si l'ouverture d'alimentation et d'évacuation d'air est bloquée ou trop petite, il y a accumulation de chaleur. L'accumulation de chaleur affectera le fonctionnement.

- ▶ Prévoir une ouverture suffisamment grande pour l'alimentation et l'évacuation de l'air.
 - ▶ Veillez à ce que l'ouverture de l'alimentation et de l'évacuation d'air ne soit pas bloquée pendant le fonctionnement.
-

La plaque froid/chaud est installée de façon permanente dans un comptoir avec une sous-structure de support appropriée, l'écran est installé séparément dans le même comptoir ou le pont thermique optionnel. Le comptoir doit avoir une ouverture d'inspection verrouillable qui permet d'accéder à l'infrastructure de la plaque froid/chaud et, si nécessaire, au raccordement au réseau.

Une fois le montage terminé, les autocollants avec les panneaux d'avertissement joints au produit doivent être fixés au comptoir à proximité directe du produit, à un endroit bien visible.

Des informations sur la disposition des ouvertures, le support et les travaux de montage nécessaires se trouvent dans les instructions de montage séparées.

Selon la version avec ou sans cadre de montage, une étanchéisation supplémentaire de la plaque froid/chaud est nécessaire après le montage, veuillez respecter les informations figurant dans les instructions de montage.

Veillez à ce que l'ouverture d'alimentation et d'évacuation d'air soit correctement dimensionnée et ne soit pas bloquée pendant le fonctionnement.

7.2 Raccordement électrique

Le raccordement électrique de la plaque froid/chaud se fait par une connexion câblée sur le lieu d'installation. L'unité de commande et, si nécessaire, un pont thermique sont reliés en permanence à la plaque froid/chaud.

Pour plus d'informations sur la conception du raccordement et les schémas de raccordement, reportez-vous aux instructions de montage séparées.

Le raccordement doit être effectué par un électricien qualifié.

8 Service



AVERTISSEMENT

Danger de brûlures dues à des surfaces chaudes lorsque l'appareil est éteint

La surface de la plaque froid/chaud peut être chauffée jusqu'à 140 °C lorsqu'elle est en service. Les récipients alimentaires et les objets qui ont été mis en place chauffent également. Après avoir éteint la plaque froid/chaud, il n'y a aucun moyen de savoir si la plaque est encore chaude.

- ▶ Veillez à ce que les autocollants d'avertissement joints soient fixés de manière visible à côté du produit et ne soient pas recouverts.
 - ▶ Portez des gants de protection appropriés lorsque vous retirez des objets de la plaque froid/chaud.
 - ▶ Ne placez pas d'objets sensibles à la chaleur sur la plaque froid/chaud.
 - ▶ Ne nettoyez la surface que lorsqu'elle a suffisamment refroidi.
-



AVERTISSEMENT

Risque de blessure lors du chauffage de récipients fermés

Lorsque l'on chauffe des aliments dans des récipients fermés, une pression élevée peut s'accumuler et le récipient peut éclater ou exploser.

- ▶ Pour le chauffage, n'utilisez que des récipients dans lesquels aucune pression ne peut s'accumuler (par exemple, des récipients avec des orifices dans le couvercle)
-

i PRUDENCE

Dégâts matériels

Les récipients insuffisamment résistants à la température peuvent être endommagés lorsqu'ils sont utilisés sur la plaque froid/chaud.

- N'utilisez que des récipients de stockage des aliments qui sont suffisamment résistants à la température sur toute la plage de température réglable.

i PRUDENCE

Accumulation de chaleur

Si l'ouverture d'alimentation et d'évacuation d'air est bloquée ou trop petite, il y a accumulation de chaleur. L'accumulation de chaleur affectera le fonctionnement.

- Ne fermez pas l'ouverture pour l'alimentation et l'évacuation de l'air.

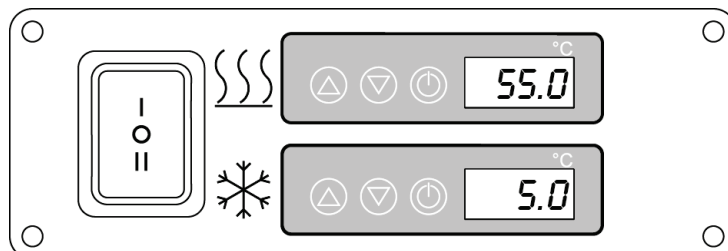
Pendant le fonctionnement, les plaques froid/chaud maintiennent la température des récipients alimentaires dont le contenu est supérieur à la température de surface préréglée. Pour le soutien, un pont thermique de la société Hupfer peut être installé au-dessus de la plaque froid/chaud. Si la plaque froid/chaud fonctionne en mode chauffage, la lampe infrarouge du pont thermique est active.

Lorsque la plaque froid/chaud fonctionne en mode de refroidissement, l'éclairage à DEL de couleur assortie du pont thermique est actif. Pour plus d'informations sur le pont thermique, consultez le manuel d'utilisation du pont thermique.

8.1 Commande de la plaque froid/chaud

La plaque froid/chaud est commandée par l'écran installé dans la même structure.

Si la plaque froid/chaud est installée avec un pont thermique, ce dernier est également commandé par l'écran et prend en charge la fonction de la plaque froid/chaud.



Éléments de commande et écran pour la plaque froid/chaud

8.1.1 Mise en marche de la plaque froid/chaud

- ▶ Mettez l'interrupteur principal en position « I » ou « II ».
- ✓ L'écran respectif indique la température actuelle de la surface, l'autre reste noir.

Lorsque la plaque froid/chaud est remise en marche, la dernière température nominale du mode de fonctionnement sélectionné est mémorisée et est automatiquement activée.

8.1.2 Éteindre la plaque froid/chaud

- ▶ Placez l'interrupteur principal sur la position « 0 ».
- ✓ Les deux écrans s'éteignent.

8.1.3 Activation et désactivation de la fonction de refroidissement et de chauffage

- ▶ Placez l'interrupteur principal sur la position du mode de fonctionnement souhaité :
 1. Position « I » : Module de chauffage
 2. Position « II » : Mode de refroidissement
- ✓ L'écran actif indique également quel mode de fonctionnement a été sélectionné.

8.1.4 Affichage de la température nominale

- ▶ Appuyez brièvement sur la touche de réglage correspondante sur l'écran du mode de fonctionnement actif.
- ✓ La température nominale s'affiche sur l'écran actif.

8.1.5 Réglage de la température nominale

- ▶ Appuyez brièvement sur la touche de réglage sur l'écran du mode de fonctionnement actif.
- ✓ La température nominale s'affiche sur l'écran.
- ▶ Maintenez la touche de réglage enfoncée sur l'écran actif et sélectionnez la température nominale souhaitée à l'aide des touches Haut et Bas.
- ▶ Relâchez la touche de réglage.
- ✓ La température nominale du mode de fonctionnement actif est modifiée.

9 Entretien et maintenance



DANGER

Risque de blessures dues à la tension électrique

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

- ▶ Éteignez l'appareil avant de commencer tout travail de nettoyage ou de maintenance.
 - ▶ Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout travail de maintenance ou de réparation.
 - ▶ Si un nettoyage au jet de vapeur ou au nettoyeur haute pression est prévu, assurez-vous que la surface soit correctement scellée et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
-



AVERTISSEMENT

Risque de blessure par les ventilateurs exposés

En accédant aux composants de l'infrastructure, il est possible d'atteindre le ventilateur ouvert du condenseur.

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout travail de maintenance ou de réparation.
-

9.1 Travaux de maintenance

Le groupe frigorifique et la technique de réfrigération associée pour les plaques froid/chaud avec groupe frigorifique intégré doivent être vérifiés une fois par an par un ingénieur en réfrigération et entretenus si nécessaire.

Tous les travaux de maintenance doivent être effectués uniquement par des techniciens de service formés à cet effet.

9.2 Nettoyage



AVERTISSEMENT

Danger de brûlures dues à des surfaces chaudes lorsque l'appareil est éteint

La surface de la plaque froid/chaud peut être chauffée jusqu'à 140 °C lorsqu'elle est en service. Les récipients alimentaires et les objets qui ont été mis en place chauffent également. Après avoir éteint la plaque froid/chaud, il n'y a aucun moyen de savoir si la plaque est encore chaude.

- ▶ Veillez à ce que les autocollants d'avertissement joints soient fixés de manière visible à côté du produit et ne soient pas recouverts.
 - ▶ Portez des gants de protection appropriés lorsque vous retirez des objets de la plaque froid/chaud.
 - ▶ Ne placez pas d'objets sensibles à la chaleur sur la plaque froid/chaud.
 - ▶ Ne nettoyez la surface que lorsqu'elle a suffisamment refroidi.
-



PRUDENCE

Les surfaces en acier inoxydable de l'appareil peuvent être endommagées en cas de mauvaise manipulation et de la rouille risque se former.

Prenez donc les précautions suivantes lorsque vous utilisez l'appareil :

- ▶ Lisez les instructions d'entretien spécifiques à l'acier inoxydable et respectez-les.
Vous pouvez télécharger les instructions d'entretien sur www.hupfer.com dans la section Téléchargements.
 - ▶ Nettoyez régulièrement les surfaces avec de l'eau.
 - ▶ Évitez le contact des surfaces avec d'autres métaux, en particulier le fer ou l'acier.
-

Il est interdit d'utiliser de la poudre à récurer ou d'autres produits de nettoyage à sec, de la laine de nettoyage, des éponges en acier ou des objets tranchants pour nettoyer la plaque chaud/froid.

Nettoyez les plaques froid/chaud comme décrit ci-dessous :

- ▶ N'utilisez que des nettoyeurs liquides dissolvant la graisse pour la surface qui sont agréés pour l'industrie alimentaire et pour une utilisation sur la surface respective.
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez un chiffon de nettoyage doux ou une éponge non enduite.
- ▶ Nettoyez les éléments de commande et de manœuvre avec un chiffon de nettoyage humide.
- ▶ Si nécessaire, nettoyez les composants de l'infrastructure avec un chiffon sec ou une balayette pour éliminer toute accumulation de poussière.

9.3 Désinfection

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

10 Correction des erreurs



DANGER

Risque de blessures dues à la tension électrique

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

- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de rechercher la cause du dysfonctionnement.
-



AVERTISSEMENT

Risque de blessure par les ventilateurs exposés

En accédant aux composants de l'infrastructure, il est possible d'atteindre le ventilateur ouvert du condenseur.

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout travail de maintenance ou de réparation.
-

10.1 Dysfonctionnements et messages d'erreur

Panne	Cause possible	Mesure
L'appareil ne chauffe pas.	La touche de réglage a été enfoncée trop longtemps.	Appuyez sur la touche de réglage et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour allumer l'écran associé et rétablir la fonction.
	Interruption de la connexion entre la commande et les éléments chauffants	La connexion doit être vérifiée par un spécialiste et rétablie si nécessaire.
	Le capteur de détection de la température est défectueux.	Le capteur doit être vérifié par un spécialiste et remplacé si nécessaire
L'appareil ne chauffe pas uniformément.	Un seul élément chauffant est endommagé	Les éléments chauffants doivent être vérifiés par un technicien de service et remplacés si nécessaire.
L'appareil ne refroidit pas.	La touche de réglage a été enfoncée trop longtemps.	Appuyez sur la touche de réglage et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour allumer l'écran associé et rétablir la fonction.
	Interruption de la connexion entre l'unité de commande et le groupe frigorifique	La connexion doit être vérifiée par un spécialiste et rétablie si nécessaire.
	Le capteur de détection de la température est défectueux.	Le capteur doit être vérifié par un spécialiste et remplacé si nécessaire
	La technique de refroidissement est défectueuse	Le groupe frigorifique et les boucles de refroidissement doivent être vérifiés par un spécialiste en réfrigération et remplacés si nécessaire.
L'écran du mode de fonctionnement actif n'indique rien ou l'appareil ne peut pas être utilisé.	La touche de réglage a été enfoncée trop longtemps.	Appuyez sur la touche de réglage et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour allumer l'écran associé et rétablir la fonction.
	L'alimentation électrique est interrompue	L'alimentation électrique doit être vérifiée par un spécialiste et rétablie si nécessaire.
	Écran défectueux	L'écran doit être vérifié par un spécialiste et remplacé si nécessaire.
Le pont thermique optionnel ne fonctionne pas ¹ .	Interruption de la connexion entre l'unité de commande et le pont thermique	La connexion doit être vérifiée par un spécialiste et rétablie si nécessaire.
	Commande défectueuse	La commande doit être vérifiée par un spécialiste et remplacée si nécessaire.
	Il y a un défaut sur le pont thermique.	Respectez les informations figurant dans le manuel d'utilisation du pont thermique.

¹ uniquement pour une installation avec un pont thermique fixe supplémentaire

Informez un technicien de service en cas de dysfonctionnement.

10.1.1 Messages d'erreur sur l'écran

Message d'erreur	Cause	Mesure
F1	Erreur de capteur	Le capteur de température doit être vérifié par un spécialiste et remplacé si nécessaire.
EP	Perte de données dans la mémoire de paramètres	Le régulateur intégré doit être vérifié par un spécialiste et réparé ou remplacé si nécessaire.

11 Élimination

PRUDENCE

Les composants électriques doivent être désinstallés uniquement par des électriciens qualifiés.

PRUDENCE

Le système de refroidissement doit être désinstallé uniquement par des frigoristes.

Procédez comme suit pour une élimination correcte :

- ▶ Démontez les composants électriques.
- ▶ Vidanger et éliminer correctement l'agent de refroidissement et le réfrigérant.
- ▶ Démontez le système de refroidissement.
- ▶ Déposer les composants dans des centres d'élimination contrôlés.

12 Pièces de rechange et accessoires

Les pièces de rechange et les accessoires doivent être achetés auprès du service après-vente Hupfer. Pour les commandes de pièces de rechange et les demandes de service après-vente, veuillez toujours indiquer le numéro de la commande et les données qui figurent sur la plaque signalétique. Ces informations évitent à notre service après-vente de devoir poser des questions et accélèrent le traitement des commandes.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par le personnel qualifié autorisé. Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces de rechange originales. Ce n'est qu'ainsi qu'un parfait fonctionnement peut être assuré.