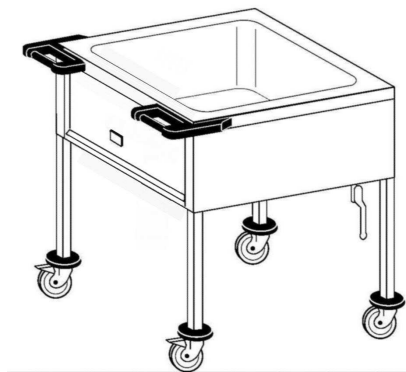


# Manuel d'utilisation



## Chariot pour couverts BTH/60-60

# 1 Introduction

---

## 1.1 Informations relatives à l'appareil

---

Désignation de l'appareil	Chariot pour couverts
Type(s) d'appareil	BTH/60-60
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld  Boîte postale 1463 48634 Coesfeld  ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111  <a href="http://www.hupfer.de">www.hupfer.de</a> <a href="mailto:info@hupfer.de">info@hupfer.de</a>

Veillez lire le présent manuel d'utilisation soigneusement et attentivement afin d'assurer un fonctionnement sûr de l'appareil et d'éviter tout dommage !

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

### Réserve de modification

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

**Version du manuel d'utilisation**  
4330030\_A1

## 1.2 Sommaire

---

<b>1</b>	<b>Introduction</b>	<b>2</b>
1.1	Informations relatives à l'appareil	2
1.2	Sommaire	3
1.3	Terminologie	6
1.4	Indications d'orientation	7
1.5	Remarques relatives à l'utilisation du manuel	8
1.5.1	Remarques relatives à la structure du manuel	8
1.5.2	Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières	8
<b>2</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>9</b>
2.1	Introduction	9
2.2	Symboles d'avertissement utilisés	9
2.3	Consignes de sécurité relatives à l'appareil	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	11
<b>3</b>	<b>Description et caractéristiques techniques</b>	<b>12</b>
3.1	Description fonctionnelle	12
3.2	Utilisation conforme	12
3.3	Utilisation abusive	12
3.4	Description de l'appareil	12
3.4.1	Vue de l'appareil chariot pour couverts	12
3.4.2	Description de l'appareil	13
3.5	Caractéristiques techniques	14
3.6	Plaque signalétique	15
<b>4</b>	<b>Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive</b>	<b>16</b>
4.1	Transport	16
4.2	Mise en service	16
4.3	Entreposage et récupération	17
<b>5</b>	<b>Commande</b>	<b>18</b>
5.1	Disposition et fonction des éléments de commande	18
5.2	Fonctionnement	19
5.3	Mesures à prendre en fin de service	19
<b>6</b>	<b>Recherche des pannes et dépannages</b>	<b>21</b>
6.1	Mesures de sécurité	21
6.2	Consignes relatives au dépannage	21
6.3	Tableau des défauts et des mesures correctives	21
<b>7</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>23</b>
7.1	Mesures de sécurité	23
7.2	Mesures d'hygiène	23

7.3	Nettoyage et entretien	23
7.4	Instructions de nettoyage spéciales	24
<b>8</b>	<b>Pièces de rechange et accessoires</b>	<b>26</b>
8.1	Introduction	26
8.2	Liste des pièces de rechange et des accessoires	26

### 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																																				
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règles de la corporation professionnelle)																																				
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 <math>\varnothing &gt; 50</math> mm</td> <td>1</td> <td>Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers <math>\varnothing &gt; 12</math> mm</td> <td>2</td> <td>Protection contre les chutes de gouttes d'eau d'un angle de 15° par rapport à la verticale</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec <math>\varnothing &gt; 2,5</math> mm, protection contre les corps étrangers <math>\varnothing &gt; 2,5</math> mm</td> <td>3</td> <td>Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec <math>\varnothing &gt; 1</math> mm, protection contre les corps étrangers <math>\varnothing &gt; 1</math> mm</td> <td>4</td> <td>Protection contre les projections d'eau de toutes directions</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur</td> <td>5</td> <td>Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière</td> <td>6</td> <td>Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée</td> </tr> </tbody> </table>	0	Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0	Aucune protection contre l'eau	1	Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1	Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau	2	Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2	Protection contre les chutes de gouttes d'eau d'un angle de 15° par rapport à la verticale	3	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale	4	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm	4	Protection contre les projections d'eau de toutes directions	5	Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur	5	Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection	6	Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6	Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)			7	Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire			8	Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée
0	Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0	Aucune protection contre l'eau																																		
1	Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1	Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau																																		
2	Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2	Protection contre les chutes de gouttes d'eau d'un angle de 15° par rapport à la verticale																																		
3	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale																																		
4	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm	4	Protection contre les projections d'eau de toutes directions																																		
5	Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur	5	Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection																																		
6	Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6	Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)																																		
		7	Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire																																		
		8	Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée																																		
LED	Light Emitting Diode Diode électroluminescente																																				

## 1.4 Terminologie

Terme	Définition
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant ou le service autorisé ou par une entreprise mandatée par le fabricant.
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.
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.
Gastro Norm	Gastro Norm est un système de mesure mondialement reconnu et utilisé p. ex. par les entreprises de traitement des aliments ou par les cuisines industrielles. L'utilisation des grandeurs normées permet un échange aisé de récipients alimentaires. La mesure de base Gastro Norm (GN) 1/1 est égale à 325x530mm. Les inserts sont disponibles dans différentes profondeurs.
H1	Standard d'hygiène (NSF/USDA) pour les graisses de lubrification adaptées au contact technique inévitable avec les denrées alimentaires.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, défauts d'étanchéité, niveaux, chaleur.
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 éléments de commande sont installés. Les opérateurs se tiennent de ce côté pour déplacer le chariot pour couverts.

### **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

Les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et mis en évidence à l'aide de pictogrammes correspondants. Cependant, le pictogramme ne remplace pas le texte de la consigne de sécurité. Il est donc indispensable de toujours lire le texte de la consigne de sécurité dans son intégralité. Dans ce manuel d'utilisation, les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et classés selon le niveau de danger par différents pictogrammes comme suit.

<b>DANGER</b>	<b>Brève description du danger</b>
	<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>
<b>AVERTISSEMENT</b>	<b>Brève description du danger</b>
	<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>
<b>ATTENTION</b>	<b>Brève description du danger</b>
	<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>
<b>REMARQUE</b>	<b>Description brève de l'information supplémentaire</b>
	<p>Indique une circonstance particulière ou une information supplémentaire importante concernant le sujet traité.</p>
<b>INFO</b>	<b>Titre bref</b>
	<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 (selon les directives CE).

Les consignes de sécurité sont censées mettre en garde contre les dangers et éviter dommages corporels, matériels et environnementaux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité figurant dans ce chapitre.

Les prescriptions de sécurité nationales et internationales en vigueur relatives à la sécurité du travail doivent être respectées. L'exploitant est tenu de se procurer les prescriptions valables à son égard. Il doit veiller à se procurer les nouvelles prescriptions et est tenu de former l'opérateur au sujet de ces prescriptions.







En plus de ce manuel d'utilisation, il convient de respecter les règles de sécurité et de santé de l'union des corporations professionnelles, particulièrement en ce qui concerne la manipulation d'objets chauds et les dangers qui en dérivent (BGR 110 « Sécurité et santé pour le travail dans la restauration » et BGR 111 « Sécurité et santé pour le travail dans les cuisines industrielles »).

### 2.2 Symboles d'avertissement utilisés

---

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

Les symboles suivants peuvent être utilisés :

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

## 2.3 Consignes de sécurité relatives à l'appareil

---

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

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.
- Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que l'appareil est exempt de dommages et de défauts. S'il survient un dommage, il faut immédiatement en informer les services responsables et mettre le Chariot pour couverts à l'arrêt.
- Toute modification ou transformation est interdite, sauf après consultation du fabricant et avec son accord écrit.
- L'appareil est exclusivement prévu pour le transport manuel. Un transport mécanique n'est pas autorisé. Risque de blessures et d'endommagements.
- Desserrer les deux arrêteurs totaux avant le transport. Rouler avec les arrêteurs bloqués peut endommager le train.
- Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat. Rouler sur des sols très accidentés ou des marches peut endommager le train.
- Le Chariot pour couverts ne doit pas être freiné par les 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.
- 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 transport. Les appareils très chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Ne jamais rattraper manuellement le Chariot pour couverts s'il se renverse en raison d'une influence extérieure ou par inattention. Risque de blessures.
- 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, retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.
- Ne tirez jamais sur la fiche secteur au niveau du câble de connexion pour la sortir de la prise.
- 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 câble 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.

## 2.4 Consignes de sécurité relatives au transport

---

Pour le transport du Chariot pour couverts, il faut observer les points suivants :

- N'utilisez que des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids de l'appareil à soulever.
- N'utilisez que des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids du Chariot pour couverts.
- Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

## 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 effectuer des travaux de nettoyage et d'entretien, arrêtez le Chariot pour couverts, mettez-le hors tension, retirez la fiche secteur et sécurisez-le pour empêcher qu'il ne soit rallumé de manière non autorisée.
- Pour des raisons d'hygiène, respecter scrupuleusement les consignes de nettoyage.
- Les appareils chauffants doivent être mis hors service et suffisamment refroidis avant le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression. S'il est prévu d'utiliser des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression dans l'entourage, il faut d'abord arrêter l'appareil et le mettre hors tension.

## 2.6 Consignes de sécurité relatives au dépannage

---

Pour le dépannage, il convient de respecter les points suivants :

- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Pour effectuer des travaux de maintenance ou de dépannage, arrêtez le Chariot pour couverts, mettez-le hors tension, retirez la fiche secteur et sécurisez-le pour empêcher qu'il ne soit rallumé de manière 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.
- Inspecter l'appareil régulièrement. Remédiez immédiatement aux défauts constatés comme, par ex., des vis desserrées ou des fils électriques brûlés.
- Les travaux de dépannage doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié et agréé.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

## 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

Le Chariot pour couverts est composé de bacs d'eau chauffés électriquement et mobiles. Ils accueillent les couverts et les trempent.

Le Chariot pour couverts est positionné de préférence au niveau des bandes de retour de la vaisselle. Il assure une simplification du travail et des écoulements lors de la restitution de la vaisselle sale.

### 3.2 Utilisation conforme

Le Chariot pour couverts est prévu pour l'accueil de couverts utilisés et d'eau.

L'utilisation d'autres charges n'est pas autorisée.

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 de l'appareil est considérée comme étant non conforme.

### 3.3 Utilisation abusive

Toute autre utilisation, en particulier l'alimentation du Chariot pour couverts avec d'autres éléments, n'est pas autorisée.

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

Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme. 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 chariot pour couverts

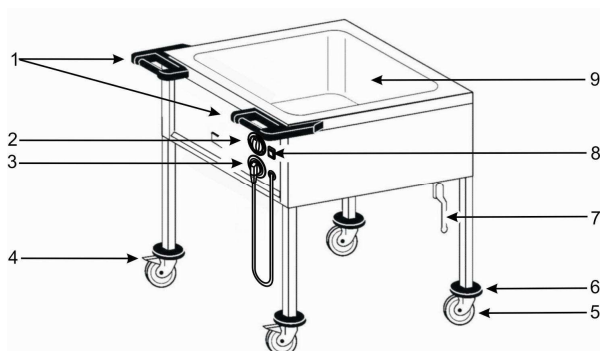


Figure 1 Aperçu de l'appareil BTH/60-60

- |   |                                              |   |                               |
|---|----------------------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Poignées                                     | 6 | Roulettes pivotantes          |
| 2 | Régulateur pour le réglage de la température | 7 | Robinet d'évacuation de l'eau |
| 3 | Câble d'alimentation avec fiche              | 8 | Interrupteur marche/arrêt     |
| 4 | Roulette avec arrêtoir total                 | 9 | Bac d'eau                     |
| 5 | Roulette sans arrêtoir total                 |   |                               |

### 3.4.2 Description de l'appareil

Les Chariot pour couverts sont des appareils mobiles avec des bacs d'eau chauffants. Ils accueillent les couverts utilisés et évitent ainsi que les restes de nourriture ne sèchent sur les couverts.

Le bac d'eau est chauffé par un appareil de chauffage à tube. L'élément de chauffage et les composants électriques sont facilement accessibles et peuvent être démontés aisément en cas de problème.

Un fond perforé empêche les couverts d'abîmer le fond du bac. Le bac d'eau est entièrement vidé par le biais d'un robinet de vidange après le service. Il est très facile de reconnaître si le robinet est ouvert ou fermé et ce dernier est protégé contre une ouverture involontaire.

Les éléments de commande se trouvent sur la face avant du Chariot pour couverts. La température peut être réglée sans niveaux entre 20 °C et 70 °C par le biais d'un régulateur.

Les Chariot pour couverts sont équipés de roulettes que deux arrêtoirs totaux doivent fixer. Les parois latérales de l'appareil et les éléments de commande sont protégées contre les chocs par quatre roulettes pivotantes posées directement au-dessus des roulettes en plastique. Les poignées avec des bords intégrés protègent les utilisateurs contre les blessures au niveau des mains et contre les dommages sur l'appareil.

### 3.5 Caractéristiques techniques

Dim.	BTH/60-60	
------	-----------	--



Largeur	mm (in)	753
Profondeur	mm (in)	798
Hauteur	mm (in)	730
Poids propre	kg	40
Charge utile	kg	120
Nombre de bacs		1
Taille du bac pour GN 1/1-200 et compartiments	mm (in)	600 x 600
Conditions d'utilisation et environnementales des roulettes	°C (°F)	-20 à +50 (-4 à 122)
Diamètre des roulettes	mm (in)	125
Chauffage	Corps chauffant à tube en acier inoxydable	
Puissance connectée	kW	2,0
Connexion électrique	230V 1N AC 50 Hz	
Indice de protection	IPX4	
Isolation thermique	Isolation spéciale	
Réglage de la température séparé pour chaque bac	progressif	
Réglage du thermostat	°C (°F)	20-70 (86-158)

Les labels d'homologation correspondants sont publiés sur notre site internet sous [www.hupfer.de](http://www.hupfer.de).

### 3.6 Plaque signalétique

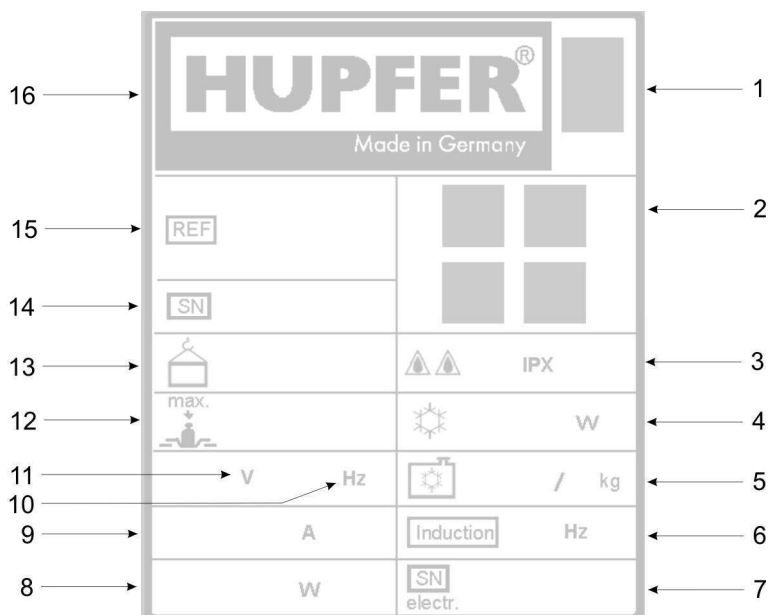


Figure 2 Plaque signalétique

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 électrique	16	Fabricant

## 4 Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive

### 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 arrêteurs 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.

Le Chariot pour couverts est livré assemblé, c'est-à-dire qu'il est entièrement monté, y compris le chauffage.

N'utilisez que des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids du Chariot pour couverts. Utiliser 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.

Retirez l'emballage original et vérifiez si l'appareil est complet et indemne. Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

Posez le Chariot pour couverts toujours sur une surface solide et plane lorsque vous le déballez et aussi après. Abaissez les arrêteurs sur les deux roulettes pour que l'appareil ne puisse pas rouler.

#### 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

Avant la première mise en service, il faut nettoyer le Chariot pour couverts soigneusement avec un chiffon doux. Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Dans le cadre de la mise en service, il faut vérifier les fonctions suivantes de l'appareil :

- le fonctionnement des arrêteurs totaux
- la fonction des éléments de commande et du chauffage.



## 4.3 Entreposage et récupération

---

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

Vérifier tous les 6 mois si l'appareil 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.

Lors de la récupération du Chariot pour couverts, il faut éliminer tous les produits de fonctionnement et auxiliaires de manière sûre et respectueuse de l'environnement. Les matériaux recyclables doivent être récupérés séparément, conformément aux règlements locaux d'élimination des déchets, et éliminés également en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets. Récupérez les matières recyclables de l'appareil (roulettes et pièces en matière plastique, etc.) séparément avant l'élimination ou remettez l'appareil à un centre de récupération des déchets. Éliminez l'électronique auprès des points de collecte correspondants.

Nous proposons à nos clients de faire éliminer leurs appareils usagés par nos soins. Pour cela, adressez-vous à nous ou à un de nos partenaires commerciaux.

Les emballages et les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage en indiquant le numéro de contrat d'élimination des déchets. Si vous ne connaissez pas le numéro de contrat d'élimination des déchets valide, vous pouvez le demander auprès du service de [HUPFER®](#).

## 5 Commande

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Lorsque le bouton de réglage est réglé sur la marque 3 et plus, la température maximale autorisée de 65°C pour les surfaces touchables de l'appareil peut être dépassée. Ceci peut provoquer des brûlures.

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé. Portez des vêtements de protection adaptés.

### ATTENTION

#### Dégâts matériels



Une couche calcaire agit comme une isolation thermique et peut engendrer une accumulation de chaleur au-dessus du corps chauffant à tube et endommager le fond du bac. Il existe un risque de corrosion sous la couche calcaire.

Pour les bacs à eau chauffés à sec, des failles et des microfissures peuvent apparaître dans le fond du bac. Un dommage total de l'appareil peut en être la conséquence.

Avant chaque utilisation, il faut vérifier que le Chariot pour couverts est exempt de dommages et défauts. Pour la mise en service, les bacs à eau de l'appareil doivent être refroidis, propre et ne doivent pas présenter de calcaire. Le cas échéant, les bacs à eau ayant déjà été utilisés dont l'eau a complètement été évacuée doivent refroidir quelques temps.

### 5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

Les éléments de commande du Chariot pour couverts sont installés sur la face avant de l'appareil.



Figure 3

Éléments de commande

## 5.2 Fonctionnement

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Lorsque le bouton de réglage est réglé sur la marque 3 et plus, la température maximale autorisée de 65 °C pour les surfaces touchables de l'appareil peut être dépassée. Ceci peut provoquer des brûlures.

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé. Portez des vêtements de protection adaptés.

#### Remplir le bac d'eau

- Fermer le robinet d'évacuation de l'eau.
- Remplir le bac d'eau avec env. 30-40l d'eau (hauteur de remplissage d'env. 100 mm).

#### INFO

#### Qualité de l'eau

Utilisez une eau de l'eau du robinet riche en minéraux et dessalée afin d'éviter les dépôts calcaires.

#### Réglage de la température

Un interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage pour le bac d'eau sont installés sur la face avant du Chariot pour couverts.

- Connectez le Chariot pour couverts au secteur.
- Allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage intégré dans l'interrupteur s'allume pour signaler le fonctionnement.
- Régler la température souhaitée pour le bac d'eau avec le bouton de réglage. Un réglage continu est possible au sein des 4 domaines de puissance.

#### INFO

#### Température de service

Pour un niveau de remplissage de 100 mm avec de l'eau froide (15 °C) et la puissance complète de l'appareil, l'eau dans le bac d'eau atteint une température de 60 °C après env. 180 minutes.

#### Chargement

- Poser les couverts dans le bac d'eau.

## 5.3 Mesures à prendre en fin de service

#### Arrêt Chariot pour couverts

- Mettre tous les boutons de réglage sur 0.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Retirer la prise et accrocher le support prévu.
- Desserrer l'arrêtoir total.
- Tenir le Chariot pour couverts par les poignées et l'emmener à l'endroit souhaité.
- Sur le lieu d'utilisation, assurer avec les arrêtoirs et s'assurer qu'ils sont bien enclenchés et que l'appareil est protégé contre un déplacement involontaire.

## Évacuer l'eau

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlure



Après le fonctionnement, l'eau dans le bac d'eau peut être très chaude. Il existe un risque de brûlure si vous évacuez l'eau chaude.  
Agissez avec prudence. Portez des vêtements de protection adaptés.

### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Après l'évacuation de l'eau, le robinet d'évacuation de l'eau peut dépasser la température maximale autorisée de 65 °C pour les surfaces de l'appareil. Il existe un risque de brûlure.  
Agissez avec prudence. Portez des vêtements de protection adaptés.

### REMARQUE

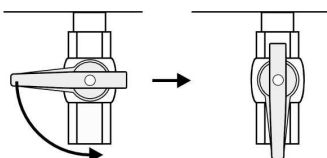
#### Ouvrir le robinet d'évacuation de l'eau

Ne jamais activer les robinets d'évacuation de l'eau avec un outil. Pour les robinets d'évacuation fixes, travaillez avec des lubrifiants ou des huiles inoffensives (conformément à USDA-H1).

### REMARQUE

#### Évacuer l'eau

Les robinets d'évacuation ne doivent être ouverts qu'avec une rigole d'évacuation sur le lieu de montage ou par un écoulement de cuisine central.



**Figure 4** Ouvrir le robinet d'évacuation de l'eau



- Ouvrir le robinet d'évacuation de l'eau.
- Évacuer l'eau de bac d'eau.

### Déchargement

- Après l'évacuation de l'eau, les couverts peuvent être retirés.

## 6 Recherche des pannes et dépannages

### 6.1 Mesures de sécurité

<b>DANGER</b>	<b>Danger dû à la tension électrique</b>
	<p>La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.</p> <p>Avant d'entamer des travaux de dépannage, déconnectez l'appareil du secteur. Retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.</p>
<b>AVERTISSEMENT</b>	<b>Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes</b>
	<p>Les appareils chauffants peuvent être chauds après avoir fonctionné et refroidissent lentement à l'air libre.</p> <p>Laissez l'appareil refroidir suffisamment pour la recherche de la panne.</p>

### 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.

Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces de rechange originales 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 effectué à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité.

### 6.3 Tableau des défauts et des mesures correctives

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
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 chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Disjoncteur du lieu d'installation défectueux	Vérifier le disjoncteur et le faire réparer si nécessaire
	Interrupteur marche/arrêt défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé
	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
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Voyant de contrôle défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
	Circuit défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle s'allume	Thermostat défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil chauffe très lentement	Trop d'eau dans le bac d'eau	Réduire la quantité d'eau
	Dépôts calcaires ou salissures dans le bac d'eau	Mettre l'appareil hors service puis décalcifier et nettoyer après le refroidissement du bac d'eau.

## 7 Nettoyage et entretien

---

### 7.1 Mesures de sécurité

---

#### **DANGER**

#### **Danger dû à la tension électrique**



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

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

---

#### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes**



Les appareils chauffants peuvent être chauds après avoir fonctionné et refroidissent lentement à l'air libre.

Laissez l'appareil refroidir suffisamment pour le nettoyage.

---

#### **ATTENTION**

#### **Endommagement de l'appareil**



Une couche calcaire agit comme une isolation thermique et peut engendrer une accumulation de chaleur au-dessus du corps chauffant à tube et endommager le fond du bac. Il existe un risque de corrosion sous la couche calcaire.

Nettoyez le bac d'eau minutieusement après chaque utilisation.

---

### 7.2 Mesures d'hygiène

---

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

Toutes les personnes doivent être suffisamment informées des prescriptions d'hygiène en vigueur sur le site et sont tenues de les observer et de les respecter.

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

Ne jamais tousser ou éternuer sur des plats propres ou sur la nourriture.

### 7.3 Nettoyage et entretien

---

S'il est nettoyé régulièrement et traité avec soin, le Chariot pour couverts ne nécessite pas d'entretien particulier. Afin d'assurer un fonctionnement correct et hygiénique, le bac d'eau doit être nettoyé après chaque usage et le Chariot pour couverts au plus tard après 25 heures de fonctionnement.

Pour un nettoyage simple et rapide, nettoyez le Chariot pour couverts et le bac d'eau avec un chiffon doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge sans revêtement pour le nettoyage. Utiliser des produits de nettoyage liquides dégraissants autorisés pour l'industrie alimentaire. N'utiliser en aucun cas des nettoyeurs haute pression, des produits de nettoyage contenant du chlore, de la poudre à récurer ou d'autres produits de nettoyage secs, de la laine à nettoyer, des éponges en acier et/ou des objets tranchants.

Si des dépôts calcaires persistent après le nettoyage, ceux-ci doivent être éliminés car cela augmente la consommation d'énergie et réduit la rentabilité. Les grands dépôts calcaires peuvent endommager l'appareil. Pour décalcifier, utilisez un produit antitartre usuel ou de l'eau vinaigrée.

Le robinet de purge peut être graissé avec de la graisse adaptée aux denrées alimentaires afin de conserver son étanchéité et sa facilité d'utilisation.

Procédez ainsi pour le nettoyage du Chariot pour couverts :

- Éteindre l'appareil. Retirer la prise et l'accrocher le support prévu.
- Vider le bac d'eau et laisser refroidir.
- Nettoyer le bac d'eau et le décalcifier le cas échéant.
- Nettoyer le revêtement extérieur de l'appareil.

**Tableau d'entretien**

Mesures de nettoyage et d'entretien	Action	tous les jours	toutes les semaines	tous les mois	Intervalle
Bac d'eau	nettoyer				x <sup>1</sup>
Bac d'eau	détartre				x <sup>2</sup>
Revêtement extérieur du Chariot pour couverts	nettoyer				x <sup>2</sup>
Roulettes	graisser				x <sup>3</sup>
Robinet d'évacuation de l'eau	graisser				x <sup>2</sup>
Câble de connexion : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x <sup>4</sup>
Fiche secteur : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x <sup>4</sup>

x<sup>1</sup> = après utilisation

x<sup>2</sup> = au besoin

x<sup>3</sup> = tous les 2 mois

x<sup>4</sup> = tous les 6 mois

## 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 ou 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.
- Après chaque nettoyage, enlevez toute trace de produit de nettoyage en essuyant soigneusement. 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.

Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces de rechange originales 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 Chariot pour couverts.

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

BTH/60-60

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
014000405	Roulette directrice	Ø125mm	2
014000406	Roulette directrice	Ø125mm avec arrêtoir total	2
014001081	Câble spirale	3 x 1,0 avec prise coudée Schuko	1
0191148605	Prise aveugle	complet	1
014001300	Commutateur bistable		1
014001102	Élément chauffant	230V-2000W UL	1
0162592	Poignée de sécurité		2
0113266	Roulette	noires	4
014034027-01	Thermostat	30-115°C	1
014002170-01	Module de commutation-thermostat	complet	1
014005000	Robinet à rotule	1"pouce	1