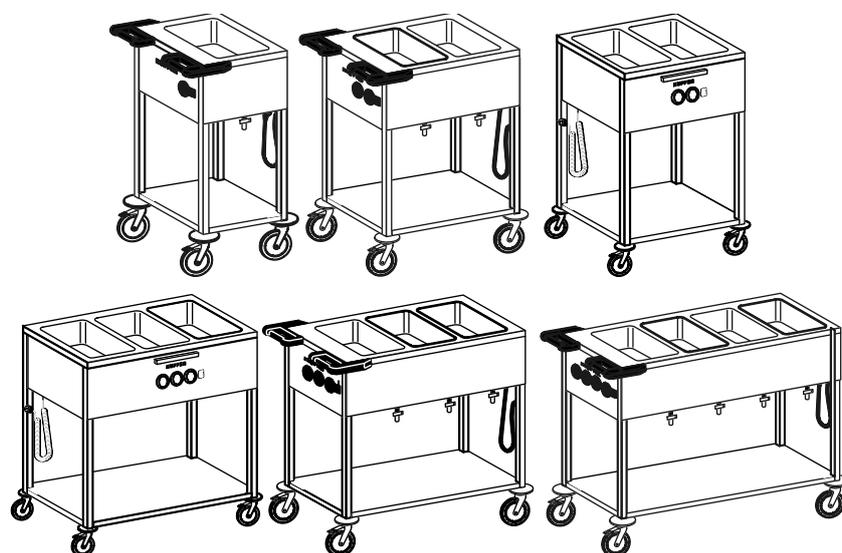


Manuel d'utilisation



Chariot bain marie

SPA/EB-1 | SPA/EB-2 | SPA/EB-2F | SPA/EB-2LS | SPA/EB-3 |
SPA/EB-3F | SPA/EB-3LS | SPA/EB-4

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

Désignation de l'appareil	Chariot bain marie
Type(s) d'appareil	SPA/EB-1 SPA/EB-2 SPA/EB-2F SPA/EB-2LS SPA/EB-3 SPA/EB-3F SPA/EB-3LS SPA/EB-4
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 48634 Coesfeld  +49 2541 805-0  +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.fr

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

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 selon l'état actuel des connaissances techniques. HUPFER® se réserve le droit de modifier les produits ainsi que la documentation technique correspondante en vue de les améliorer sur le plan technique. Les données, poids et descriptions relatives aux performances et différentes fonctions indiqués dans la confirmation de commande font toujours foi.

Version du manuel d'utilisation

4330002_A2

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	Consignes relatives à l'utilisation du présent manuel	8
1.6.1	Remarques relatives à la structure du manuel	8
1.6.2	Remarques communes aux chapitres et représentation des remarques	8
2	Consignes de sécurité	9
2.1	Introduction	9
2.2	Symboles d'avertissement utilisés	9
2.3	Consignes relatives à la sécurité de 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
3	Description et caractéristiques techniques	12
3.1	Description fonctionnelle	12
3.2	Utilisation conforme	12
3.3	Utilisation abusive	12
3.4	Description de l'appareil	13
3.4.1	Vue de l'appareil, chariot bain marie (utilisation frontale)	13
3.4.2	Vue de l'appareil, chariot bain marie (utilisation dans le sens de la longueur)	13
3.4.3	Description de l'appareil	14
3.4.4	Accessoires optionnels	14
3.5	Caractéristiques techniques	15
3.6	Plaque signalétique	17
4	Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitif	18
4.1	Transport	18
4.2	Mise en service	18
4.3	Stockage et récupération	19
5	Commande	20
5.1	Disposition et fonction des éléments de commande	20
5.2	Fonctionnement	21
5.3	Mesures à prendre en fin de service	23
6	Recherche des pannes et dépannage	25
6.1	Mesures de sécurité	25
6.2	Consignes relatives au dépannage	25
6.3	Tableau des défauts et des mesures correctives	25

7	Nettoyage et entretien	27
7.1	Mesures de sécurité	27
7.2	Mesures d'hygiène	27
7.3	Nettoyage et entretien	27
7.4	Instructions d'entretien spécifiques	28
8	Pièces de rechange et accessoires	30

Index des abréviations

Abréviation	Définition
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft
DGUV	Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung e.V. (caisse allemande d'assurance contre les accidents)
DIN	Institut allemand de normalisation, réglementations techniques et spécifications techniques
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Pièce de rechange ou d'usure)
EC	European Community Communauté européenne
EN	Europäische Norm (Norme européenne) Norme harmonisée pour la zone UE
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Analyse des dangers des points de commande critiques
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
	0 Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides
	1 Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm
	2 Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm
	3 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm
	4 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm
	5 Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière à l'intérieur
	6 Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière
	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
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung (Règlement relatif à l'hygiène alimentaire)
RCD	Residual Current Device Dispositif différentiel à courant résiduel (FI)
STB	Sicherheitstemperaturbegrenzer (Limiteur de température de sécurité)
VDE	Verband der Elektrotechnik, Elektronik und Informationstechnik e.V. (fédération allemande des industries de l'électrotechnique, de l'électronique et de l'ingénierie de l'information)

1.3 Terminologie

Terme	Définition
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant, le service après-vente 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 leur 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.
Champ EM	Champ électrique, magnétique ou électromagnétique décrit par sa force de champ et sa formation de phases.
Plateau EN	Plateau Euro-Norm désigne un plateau de taille standardisée. EN 1/1 correspond à 530x370 mm, EN 1/2 correspond à 370x265 mm.
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 de ses connaissances des dispositions concernées, est en mesure d'évaluer les tâches qui lui sont assignées et de reconnaître elle-même les dangers susceptibles d'en émaner.
Gastro-Norm	Gastro-Norm est un système de mesure mondialement reconnu et utilisé entre autres 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 530x325 mm. Les inserts sont disponibles dans différentes profondeurs.
Plateau GN	Plateau Gastro-Norm désigne un plateau de taille standardisée. GN 1/1 correspond à 530x325 mm, GN 1/2 correspond à 325x265 mm.
H1	Standard d'hygiène (NSF/USDA) pour les graisses de lubrification adaptées au contact technique inévitable avec les denrées alimentaires.
HACCP	Le concept HACCP est un système préventif censé assurer la sécurité des denrées alimentaires et des consommateurs.
Course	Un mouvement, par exemple le mouvement vertical du panier de guidage du bas vers le haut.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, les défauts d'étanchéité, les niveaux, la 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.
LMHV	Règlement relatif à l'hygiène alimentaire Règlement sur les exigences à l'hygiène lors de la production, le traitement et la mise en circulation de denrées alimentaires.
Sécurité des machines	Le terme « sécurité des machines » désigne toutes les mesures destinées à éviter les dommages corporels. Les ordonnances et lois nationales et européennes relatives à 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.
Norme pour la porcelaine	La norme pour la porcelaine est un système de mesure pour pièces en porcelaine développé par HUPFER®. La mesure de base pour la porcelaine (PN) 1/1 correspond à 220x160mm (1/2 PN correspond à 110x160mm, 1/4 PN correspond à 160x80 mm). Les couvercles correspondants ont les mesures suivantes : 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.

Terme	Définition
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 dispositions, des prescriptions en matière de prévention des accidents et des conditions de service concernées, ont été habilitées par le responsable de la sécurité de la machine à accomplir les tâches nécessaires et sont en mesure de reconnaître et d'éviter les dangers susceptibles d'en découler (définition du personnel qualifié selon la directive CEI 364).
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt » désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
Classe de protection	<p>0 -</p> <p>I  Mesure de protection avec borne de terre et liaison équipotentielle</p> <p>II  Mesure de protection avec isolation renforcée</p> <p>III  Mesure de protection avec très basse tension de sécurité</p>
Personnes instruites	Par « personne instruite », on désigne une personne qui a été formée aux tâches qui lui ont été assignées et informée des dangers susceptibles de survenir en cas de comportement non conforme. Ce terme désigne également une personne qui a reçu une formation et qui a été formée au maniement des dispositifs de sécurité et informée des mesures de sécurité.
Norme VESKA	Les plateaux selon la norme VESKA sont des articles encore utilisés pour la distribution de repas dans les hôpitaux, principalement en Suisse. Les dimensions sont 530x375 mm.
Résistant aux installations de lavage	<p>L'appareil n'est qu'en partie approprié pour le nettoyage dans une installation de lavage automatique. Un résultat de séchage et de nettoyage impeccable du point de vue hygiénique et pouvant être reproduit est possible, mais n'est pas garanti.</p> <p>Les corps extérieur et intérieur sont exécutés en mode de conception standard. De l'eau pénétrant dans des cavités dues à la structure de l'appareil peut s'écouler sans problème par la suite. Une accumulation d'eau dans des cavités est évitée. Les composants électriques installés ainsi que les câblages électriques sont protégés contre toute invasion d'eau par des isolations correspondantes (par ex. arêtes en labyrinthe, profilés d'étanchéité, canaux de câbles). L'indice de protection IPX6 (forts jets d'eau) selon DIN EN 60529 (VDE 0470) est assuré. Un entraînement d'eau au terme du procédé de séchage est possible.</p>
Convenant pour installations de lavage	<p>L'appareil se prête sans restrictions à un nettoyage dans une installation de lavage automatique. En accord avec le fabricant de l'installation de lavage, un résultat de séchage et de nettoyage devant être autorisé par des tiers (client) du point de vue hygiénique, doit être atteint.</p> <p>Les corps extérieur et intérieur sont exécutés de façon absolument étanche. Les jets d'eau n'ont aucune possibilité de pénétrer dans les cavités de l'appareil. Les composants électriques installés ainsi que les câblages électriques sont protégés contre toute invasion d'eau par des isolations correspondantes. L'indice de protection IPX6 (forts jets d'eau) selon DIN EN 60529 (VDE 0470) est assuré. Un entraînement d'eau au terme du procédé de séchage n'a pas lieu.</p>

1.4 Indications d'orientation

Avant

Par « avant », on entend le côté sur lequel les éléments de commande sont installés. Le personnel de service se tient de ce côté pour déplacer le chariot bain marie.

Arrière

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

À droite

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

À gauche

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

1.5 Consignes relatives à l'utilisation du présent manuel

1.5.1 Remarques relatives à la structure du manuel

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

1.5.2 Remarques communes aux chapitres et représentation des remarques

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.

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 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>
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	Brève description 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 « Consignes 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 il est tenu de former l'opérateur au sujet de ces prescriptions.

En complément du présent manuel d'utilisation, il convient également de respecter les règles de sécurité et de protection sanitaire de la Fédération allemande des associations professionnelles issues du secteur industriel et artisanal, en particulier en matière de manipulation des objets chauds et des risques en découlant.

2.2 Symboles d'avertissement utilisés

Des symboles sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation pour avertir des dangers susceptibles d'être engendrés lors de la commande ou des travaux de nettoyage. Dans les deux cas, le symbole indique la nature et les circonstances du danger.

Les symboles suivants peuvent être utilisés :

	Zone à risque 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 des mains

2.3 Consignes relatives à la sécurité de l'appareil

Un fonctionnement sûr de l'appareil passe par une utilisation conforme et attentive. Toute manipulation négligée de l'appareil s'accompagne de dangers de mort et de risques de dommages corporels pour l'opérateur ou les tiers, ainsi que de 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. En présence de dommages apparents, il convient d'en informer immédiatement les services responsables et de mettre le chariot bain marie à l'arrêt.
- Toute modification ou transformation est interdite sans l'autorisation écrite préalable du fabricant.
- 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 freins d'arrêt avant le transport. Rouler avec les freins bloqués peut endommager le châssis.
- Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plan. Rouler sur des sols très accidentés ou des marches peut endommager le train.
- Le chariot bain marie ne doit pas être freiné par les freins d'arrêt. Les freins d'arrêt 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 freins d'arrêt.
- 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 de poussée avec les mains lors du transport, ne lâchez jamais l'appareil lorsqu'il roule.
- Ne pas déplacer l'appareil plus rapidement que votre pas lors du transport. Les appareils lourdement chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Si le chariot bain marie bascule à cause d'une manipulation externe ou par inattention, il ne faut jamais l'attraper à la main. Risque de blessures.
- Lors du transport d'appareils effectué à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les freins d'arrêt ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.
- Avant le transport, éteignez l'appareil, tirez la fiche secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.
- Ne tirez jamais sur la fiche secteur au niveau du câble de raccordement pour l'extraire de la prise de courant.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de connexion.
- Si la fiche secteur est entrée en contact avec de l'eau, il convient de la sécher avant de l'introduire dans la prise de courant. **Danger de mort.**
- Les fiches secteur et câbles de raccordement défectueux doivent être remplacés par un personnel qualifié et agréé avant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser de rallonges électriques dans les locaux humides.

2.4 Consignes de sécurité relatives au transport

Pour le transport du chariot bain marie, il convient d'observer les points suivants :

- N'utiliser que des engins de levage et outils de suspension de charge autorisés pour le poids de l'appareil à soulever.
- Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids du chariot bain marie.
- Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service et en informer 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 :

- Avant de procéder à des travaux de nettoyage et d'entretien, mettre le chariot bain marie hors service, le débrancher, retirer la fiche secteur et sécuriser l'appareil contre toute remise en marche 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 déconnecter du secteur.

2.6 Consignes de sécurité relatives au dépannage

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

- Les prescriptions locales en matière de prévention des accidents en vigueur doivent être respectées.
- Avant de procéder à des travaux de maintenance ou de dépannage, mettre le chariot bain marie 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 consigner l'appareil. Ces travaux doivent uniquement être effectués par un électricien qualifié.
- Lors du maniement d'huiles, de 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 consignés si aucune tension n'est nécessaire à la réalisation de ces travaux. Ces travaux doivent être effectués uniquement par un électricien qualifié.

3 Description et caractéristiques techniques

3.1 Description fonctionnelle

Les chariots bain marie sont des cuves chauffantes mobiles et chauffées électriquement. Ils peuvent contenir des plats préparés dans des récipients Gastro Norm et maintiennent les plats chauds par la vapeur.

Les chariots bain marie sont prévus pour maintenir les plats chauds et présenter les plats sur les tapis de distribution des repas dans le ravitaillement et la gastronomie.

Les chariots bain marie sont également utilisés chez les traiteurs pour les événements (service de soirées et de conférence).

Les appareils SPA/EB-2LS et SPA/EB-3LS sont adaptés pour la distribution directe des plats aux invités. Leur domaine d'utilisation principal est la distribution de plats en relation avec des buffets. Les bacs disposés les uns à côté des autres sur la longueur permettent une utilisation optimale de la largeur du buffet disponible. Ceux-ci, comparés aux bacs plus profonds disposés les uns à côté des autres en biais peuvent être atteints facilement par le personnel avec des louches adaptées.

3.2 Utilisation conforme

Les chariots bain marie sont prévus pour recueillir des plats dans des récipients Gastro Norm. Ils mettent des denrées alimentaires cuisinées à la disposition des tapis de distribution des repas dans le ravitaillement et la gastronomie.

Les appareils sont exclusivement prévus pour les denrées alimentaires intégrées dans des récipients Gastro Norm et dans l'eau dans les bacs chauffants. L'utilisation d'autres charges n'est pas autorisée.

L'utilisation conforme passe par un respect des procédés prescrits et des spécifications données et par l'utilisation des accessoires d'origine 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 le chargement du chariot bain marie avec d'autres objets que ceux indiqués, n'est pas autorisée.

Le chariot bain marie SPA/EB-1 ne doit être bougé que lorsqu'il est vide en raison du risque de renversement, c'est-à-dire sans eau ni récipient GN. En raison de la construction fine de ce modèle, il existe un risque de renversement.

Pour les appareils à feuilles chauffantes (SPA/EB-2F et SPA/EB-3F), le chauffage à sec des bacs chauffants est interdit.

Il est strictement interdit 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 consécutifs 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 bain marie (utilisation frontale)

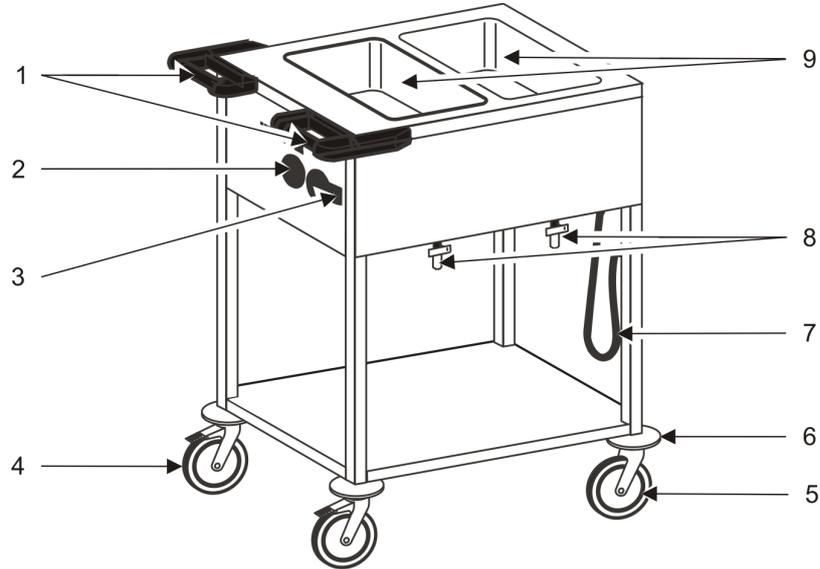


Figure 1 Vue de l'appareil SPA/EB-2

- | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| 1 | Poignées de poussée | 6 | Roulettes de protection |
| 2 | Bouton pour le réglage de la température | 7 | Câble avec fiche secteur |
| 3 | Interrupteur marche/arrêt | 8 | Robinets d'évacuation de l'eau |
| 4 | Roulette pivotante avec frein d'arrêt | 9 | Bac chauffant |
| 5 | Roulette pivotante sans frein d'arrêt | | |

3.4.2 Vue de l'appareil, chariot bain marie (utilisation dans le sens de la longueur)

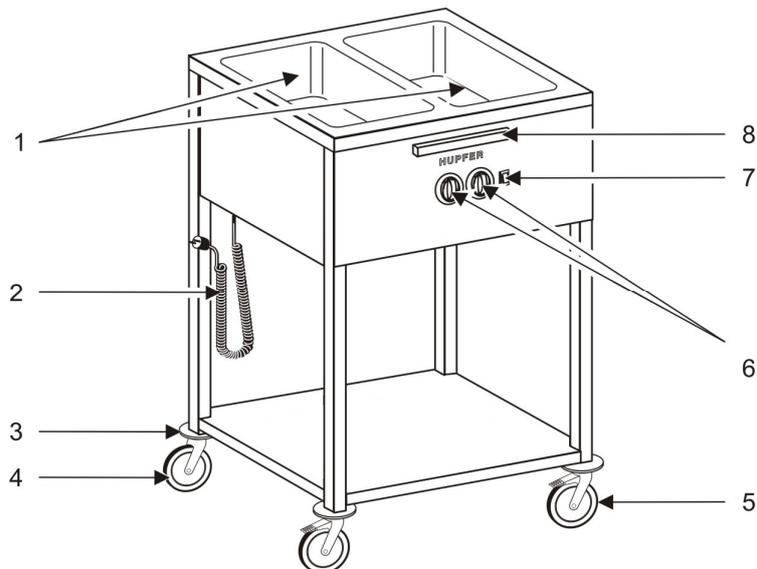


Figure 2 Vue de l'appareil SPA/EB-2LS

- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|
| 1 | Bac chauffant | 5 | Roulette pivotante avec frein d'arrêt |
| 2 | Câble avec fiche secteur | 6 | Bouton pour le réglage de la température |
| 3 | Roulettes de protection | 7 | Interrupteur marche/arrêt |
| 4 | Roulette pivotante sans frein d'arrêt | 8 | Protection de démarrage avec poignée creuse intégrée |

3.4.3 Description de l'appareil

Les chariots bain marie sont des appareils mobiles avec des bacs chauffants. Ils peuvent contenir des plats préparés dans des récipients Gastro Norm et les maintiennent chauds.

Les récipients chauffants sont remplis d'eau et réchauffés avec un élément de chauffage tubulaire ou une feuille de chauffage. La vapeur d'eau générée chauffe les récipients Gastro Norm. Sur les modèles avec éléments de chauffage tubulaire, le chauffage à sec des récipients est également possible. Les corps chauffants et les composants électriques sont faciles d'accès et peuvent être démontés sans problème par un spécialiste autorisé en cas de besoin.

La température de fonctionnement est réglée séparément pour chaque bac chauffant. Des boutons de réglage permettant de régler la température de chacun des bacs chauffants sans niveau entre 30° et 95°C se trouve sur la face avant du chariot bain marie.

La bordure support est soudée au cadre tubulaire circulaire du chariot bain marie en dessous des bacs chauffants et peut être utilisée comme surface de dépôt. Seuls des objets stables peuvent y être posés et aucun récipient ouvert avec des liquides chauds ne doit être transporté. Le poids total autorisé du chariot bain marie ne doit pas être dépassé.

Les chariots bain marie sont équipés de quatre roulettes pivotantes, dont deux ont des freins pour l'arrêt. Les parois latérales de l'appareil et les éléments de commande sont protégées contre les chocs par quatre roues pivotantes posées directement au-dessus des roulettes de protection en plastique.

Les poignées de poussée avec des bords intégrés protègent les utilisateurs contre les blessures au niveau des mains sur les modèles avec utilisation frontale. Les modèles SPA/EB-2LS et SPA/EB-3LS avec utilisation dans le sens de la longueur ont une protection de démarrage en plastique avec au-dessus des éléments de commande avec poignée intégrée pour une mise en mouvement facile.

3.4.4 Accessoires optionnels

Les pièces suivantes peuvent être utilisées en tant qu'accessoires optionnels pour le chariot bain marie :

- **Barrette d'accrochage**
Les barrettes d'accrochage sont des éléments de pont en acier inoxydable prévus pour l'installation dans des bacs chauffants. Lors de l'utilisation de récipients Gastro Norm plus petits, elles empêchent la vapeur de sortir entre les récipients et minimisent ainsi des pertes de chaleur qui y sont liées.
- **Rallonge d'écoulement**
La rallonge d'écoulement est composée d'un tuyau avec un raccord à vis monté en tant que rallonge pour le robinet d'évacuation de l'eau. Avec 420 mm, la longueur est dimensionnée de telle sorte que l'eau peut s'écouler du bac chauffant même lorsque la bordure support est installée sans devoir utiliser de bac collecteur.
- **Bordure rabattable**
Les bordures rabattables en acier inoxydable sont prévues pour poser la vaisselle. Elles peuvent être montées dans le sens de la longueur ou sur l'avant de l'appareil. La fixation ultérieure des bordures rabattables ne doit être effectuée que par un spécialiste autorisé. Un appareil de soudage est indispensable pour la pose.
Les bordures rabattables ne sont pas conçues pour supporter de lourdes charges. Elles doivent être rabattues pour le transport. Lorsque les bordures sont remontées et bloquées, il existe un risque d'écrasement.

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.		SPA/EB-1	SPA/EB-2	SPA/EB-2F	SPA/EB-2LS
					
Largeur	mm (in)	678	678	678	886
Profondeur	mm (in)	606	924	924	678
Hauteur	mm (in)	900	900	900	900
Poids propre	kg (lb)	25	35	35	35
Charge utile	kg (lb)	30	60	60	60
Nombre de bacs		1	2	2	2
Taille du bac pour GN 1/1-200 et subdivisions	mm (in)	530 x 325	530 x 325	530 x 325	530 x 325
Diamètre des roulettes	mm (in)	125	125	125	125
Chauffage		Élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable	Élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable	Système de chauffage par feuilles	Élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable
Puissance raccordée	kW	0,7	1,4	1,4	1,4
Connexion électrique		230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Indice de protection		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Réglage de la température séparé pour chaque bac		progressif	progressif	progressif	progressif
Réglage du thermostat	°C (°F)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)

Dim.		SPA/EB-3	SPA/EB-3F	SPA/EB-3LS	SPA/EB-4
					
Largeur	mm (in)	678	678	1219	678
Profondeur	mm (in)	1274	1274	678	1623
Hauteur	mm (in)	900	900	900	900
Poids propre	kg (lb)	45	45	45	55
Charge utile	kg (lb)	90	90	90	120
Nombre de bacs		3	3	3	4
Taille du bac pour GN 1/1-200 et subdivisions	mm (in)	530 x 325	530 x 325	530 x 325	530 x 325
Diamètre des roulettes	mm (in)	125	125	125	125
Chauffage		Élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable	Système de chauffage par feuilles	Élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable	Élément de chauffage tubulaire en acier inoxydable
Puissance raccordée	kW	2,1	2,1	2,1	2,8
Connexion électrique		230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Indice de protection		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Isolation thermique		Isolation spéciale	Isolation spéciale	Isolation spéciale	Isolation spéciale
Réglage de la température séparé pour chaque bac		progressif	progressif	progressif	progressif
Réglage du thermostat	°C (°F)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)	30-115 (86-239)

Vous trouverez les labels d'homologation correspondants sur notre site internet à l'adresse www.hupfer.de.

3.6 Plaque signalétique

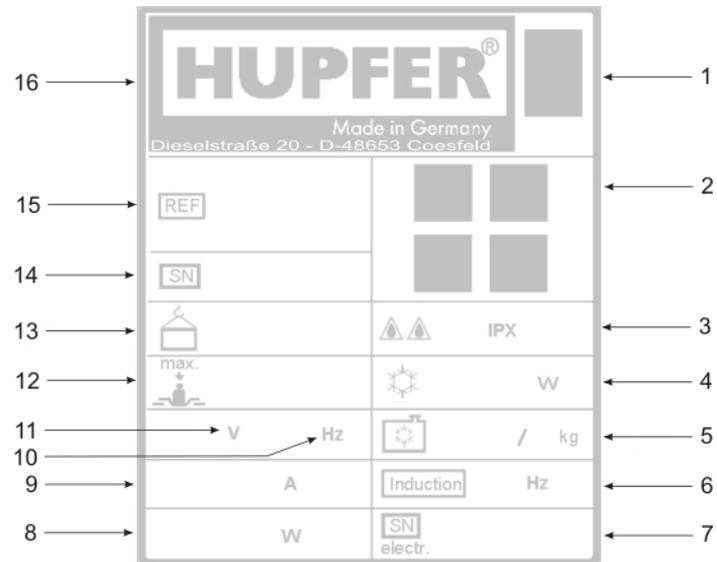


Figure 3 Plaque signalétique

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

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

4.1 Transport

ATTENTION

Dommmages dus à un transport non conforme



Lors du transport effectué à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les freins d'arrêt 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 individuellement à l'aide de dispositifs de sécurité correspondants pour le transport.

Le chariot bain marie est livré assemblé, c'est-à-dire qu'il est entièrement monté, y compris le chauffage.

Lors de travaux de charge, utiliser uniquement des appareils de levage et des dispositifs de prise en charge autorisés pour le poids du chariot bain marie. Utilisez uniquement des véhicules de transport autorisés pour le poids de l'appareil.

Le contenu de la livraison est indiqué dans les documents d'expédition 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 et en informer immédiatement le fournisseur.

Toujours déposer le chariot bain marie pour mets froids sur une surface solide et aussi plane que possible, que ce soit lors du déballage ou plus tard. Abaissez les freins d'arrêt sur les deux roulettes pivotantes 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, le chariot bain marie doit être nettoyé soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Dans le cadre de la mise en service, les fonctions suivantes de l'appareil doivent être vérifiées :

- le fonctionnement des freins d'arrêt
- le fonctionnement des éléments de commande et du chauffage.

4.3 Stockage et récupération

Tout stockage provisoire doit avoir lieu dans un environnement sec et protégé du gel. Le chariot bain marie doit être protégé contre la poussière à l'aide de matériel de couverture 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 de stockage sans grandes variations de température pour éviter toute formation d'eau de condensation.

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

Lors du recyclage du chariot bain marie, éliminer toutes les matières consommables et auxiliaires de manière sûre et respectueuse de l'environnement. Les matériaux recyclables doivent être triés conformément aux prescriptions locales d'élimination des déchets et éliminés dans le respect de 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.) avant l'élimination ou confiez l'appareil à un centre de recyclage des déchets. Remettez les composants électroniques à des points de collecte correspondants.

Nous proposons à nos clients d'éliminer leurs appareils usagés. 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 position 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 de l'élément de chauffage tubulaire et endommager le fond du bac. Il existe un risque de corrosion sous la couche calcaire. Pour les bacs chauffants 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.
ATTENTION	Dégâts matériels
	Le SPA/EB-1 ne doit être bougé que lorsqu'il est vide en raison du risque de renversement, c'est-à-dire sans eau ni récipient GN. En raison de sa construction très fine, ce modèle présente un plus grand risque de renversement. Ne jamais rattraper manuellement le chariot bain marie s'il se renverse en raison d'une cause externe ou par manque d'attention.

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

Pour les appareils avec tubes chauffants, un chauffage à sec du bac chauffant est possible. Toutefois, ceci n'est pas recommandé en raison de la mauvaise transmission thermique. Les appareils à feuilles chauffantes ne doivent pas être chauffés sans eau dans le bac chauffant.

5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

Les éléments de commande du chariot bain marie sont installés sur la face avant de l'appareil.

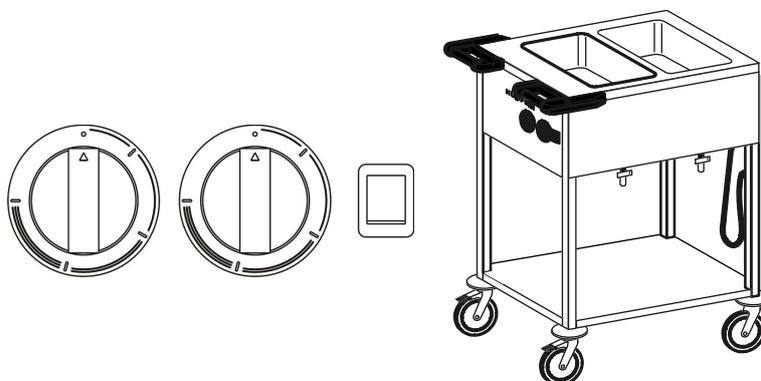


Figure 4 Éléments de commande sur le SPA/EB-2

5.2 Fonctionnement

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Lorsque le bouton de réglage est réglé sur la position 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 chauffant

- Fermer les robinets d'évacuation de l'eau.
- Remplir le bac chauffant avec env. 3l d'eau. Un indicateur de niveau de la quantité d'eau maximale se situe sur la face intérieure du bac chauffant.

REMARQUE

Remplir le bac chauffant

L'eau chaude ou brûlante réduit le temps de chauffage de l'appareil. Les récipients Gastro Norm ne doivent pas être en contact avec l'eau car cela altère la transmission thermique. La meilleure transmission thermique s'effectue avec la vapeur.

Un niveau de remplissage plus élevé rallonge le temps de chauffage.

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 les bacs chauffants sont installés sur la face avant du chariot bain marie.

- Recouvrir les bacs chauffants avec un couvercle qui se ferme bien afin d'éviter de perdre la chaleur.
- Brancher le chariot de distribution des repas au secteur.
- Allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage intégré dans l'interrupteur s'allume pour signaler que l'appareil est opérationnel.
- Régler la température souhaitée pour les bacs chauffants avec le bouton de réglage correspondant. Un réglage continu est possible au sein des 4 domaines de puissance. La disposition des boutons de réglage et des bacs chauffants est reconnaissable grâce aux chiffres gravés dans le boîtier.

INFO

Température de service

Pour un niveau de remplissage de 2 cm avec de l'eau froide, un bon couvercle et la puissance complète de l'appareil, l'eau dans le bac atteint une température de 90°C après env. 45 minutes.

Chargement

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure | danger dû aux surfaces chaudes



Les pièces métalliques touchables peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. La vapeur d'eau qui s'échappe entre les récipients Gastro Norm peut entraîner des brûlures.

C'est pourquoi vous devez veiller à un bon raccordement des récipients Gastro Norm. Portez des vêtements de protection adaptés.

Les récipients Gastro Norm (1/1) pouvant atteindre une profondeur de 200 mm peuvent être installés sans autres mesures dans les bacs chauffants.

Lors de l'utilisation de récipients Gastro Norm plus petits (par ex. GN 2/3, GN 1/2- ou GN 1/3), des barrettes d'accrochage doivent être utilisées pour minimiser les fuites de vapeur entre les récipients et la perte de chaleur qui en résulte.

- Installer les barrettes d'accrochage adaptées aux récipients plus petits dans les bacs chauffants.
- Installer les récipients Gastro Norm dans les bacs chauffants.
- Installer un couvercle adapté pour éviter la perte de chaleur.

Mise en mouvement

- Mettre tous les régulateurs sur 0.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Tirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu.
- Desserrer les freins d'arrêt.
- Saisir le chariot bain marie aux poignées de poussée et le conduire à son lieu de destination.
- Sur le lieu d'utilisation, sécuriser avec les freins et s'assurer qu'ils sont bien enclenchés et que l'appareil est protégé contre un déplacement involontaire.
- Rebrancher l'appareil sur le secteur.
- Allumer le chariot bain marie avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Régler la puissance souhaitée pour les bacs chauffants correspondants avec le bouton de réglage.

Utiliser la bordure rabattable

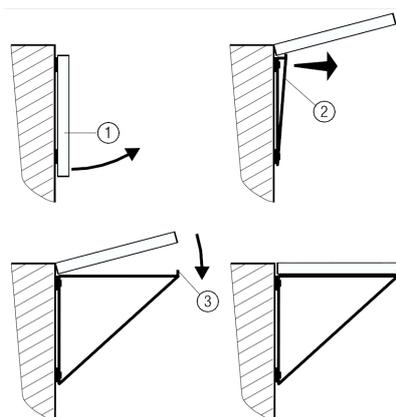


Figure 5 Déplier la bordure rabattable

- Basculer la bordure rabattable (1) vers le haut.
- Déplier les supports (2).
- Placer les supports de telle sorte que les tiges (3) lors de l'abaissement de la bordure rabattable dans les trous existants.

Effectuer le même procédé dans l'ordre inverse pour replier la bordure.

5.3 Mesures à prendre en fin de service

Mise à l'arrêt du chariot bain marie

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Les récipients Gastro Norm peuvent être très chauds après le fonctionnement et dépasser la température maximale autorisée de 65°C pour les surfaces touchables. Il existe un risque de brûlure.

Agissez avec prudence. Portez des vêtements de protection adaptés.

- Mettre tous les régulateurs sur 0.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Activer les freins et s'assurer qu'ils sont bien enclenchés et que l'appareil est protégé contre un déplacement involontaire.
- Tirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu.
- Retirer les récipients Gastro Norm insérés.
- Enlever les éventuelles barrettes d'accrochage.

Évacuer l'eau

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure



Après le fonctionnement, l'eau dans les bacs chauffants 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, les robinets d'évacuation de l'eau peuvent 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. Utilisez un bac collecteur avec un volume suffisant ou une rallonge d'écoulement si une bordure support est installée.

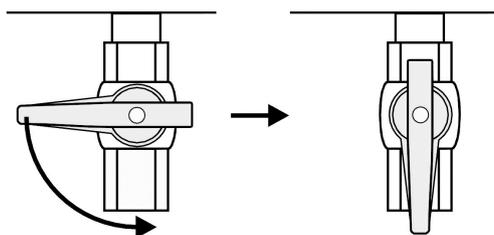


Figure 6 Ouvrir le robinet d'évacuation de l'eau

- Ouvrir les robinets d'évacuation de l'eau.
- Évacuer l'eau des bacs chauffants.

Utiliser la rallonge d'écoulement

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure



Après le fonctionnement, l'eau dans les bacs chauffants 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, les robinets d'évacuation de l'eau peuvent 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.

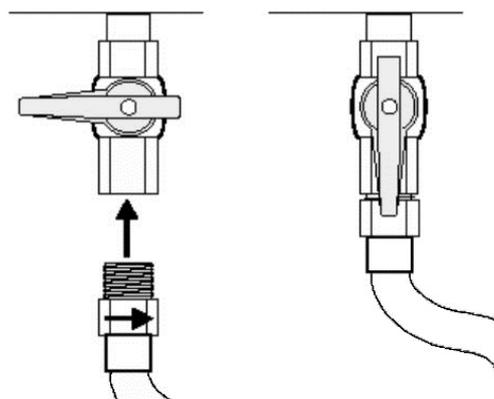


Figure 7 Visser la rallonge d'écoulement

- Visser fermement le filetage externe de la rallonge d'écoulement avec l'embout du robinet d'évacuation.
- Maintenir l'extrémité du tuyau de la rallonge d'écoulement.
- Ouvrir le robinet d'évacuation de l'eau
- Évacuer l'eau des bacs chauffants.

6 Recherche des pannes et dépannage

6.1 Mesures de sécurité

DANGER	Danger dû à la tension électrique
	<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 fiche secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.</p>
AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	<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, veuillez-vous adresser 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.

Lors de toute demande auprès du service après-vente et de toute commande de pièces de rechange, veuillez nous communiquer les données et les références correspondantes indiquées sur la plaque signalétique.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectuées 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 pivotantes	Palier à rouleaux défectueux	Changer les roulettes pivotantes.
	Surface des roulettes collée	Nettoyer les roulettes pivotantes avec de l'eau.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Fusible du lieu d'installation défectueux	Vérifier le fusible et le réparer si nécessaire
	Interrupteur marche/arrêt défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé
	Câble de raccordement ou fiche secteur défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Voyant de contrôle défectueux	Mettre l'appareil hors service et le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé
	Circuit de commutation défectueux	Mettre l'appareil hors service et le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle s'allume	Thermostat défectueux	Mettre l'appareil hors service et le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé

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

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 fiche 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 de l'élément de chauffage tubulaire et endommager le fond du bac. Il existe un risque de corrosion sous la couche calcaire.

Nettoyez le bac chauffant minutieusement après chaque utilisation.

7.2 Mesures d'hygiène

Le comportement correct du personnel de service 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 toussiez ou éternuez jamais sur des plats propres ou sur la nourriture.

7.3 Nettoyage et entretien

S'il est nettoyé régulièrement et traité avec soin, le chariot bain marie ne nécessite aucun entretien particulier, dans la mesure où il est traité avec la précaution nécessaire. Afin de garantir un fonctionnement parfaitement hygiénique, les bacs chauffants doivent être nettoyés après chaque utilisation et le chariot de distribution des plats doit être nettoyé au plus tard après 25 heures de service.

Pour un nettoyage simple et rapide, essuyez le chariot bain marie et les bacs chauffants 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.

Les robinets d'évacuation de l'eau peuvent être graissés avec de la graisse alimentaire pour conserver leur étanchéité et leur bon fonctionnement.

Procéder de la manière suivante pour nettoyer le chariot bain marie :

- Éteindre l'appareil. Retirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu.
- Laisser l'appareil refroidir.
- Vider les bacs chauffants.
- Nettoyer les bacs chauffants et les décalcifier le cas échéant.
- Nettoyer le revêtement extérieur, les bordures rabattables et de dépôt de l'appareil.

Tableau d'entretien

Mesures de nettoyage et d'entretien	Action	tous les jours	toutes les semaines	tous les mois	Intervalle
Bac chauffant	nettoyer				x ¹
Bac chauffant	détartre				x ²
Revêtement extérieur du chariot bain marie	nettoyer				x ²
Bordures rabattables et bordures support du chariot bain marie	nettoyer				x ²
Roulettes pivotantes	graisser				x ³
Robinets d'évacuation de l'eau	graisser				x ²
Câble de connexion : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x ⁴
Fiche secteur : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x ⁴

x¹ = après utilisation

x² = au besoin, au plus tard toutes les 25 heures de service

x³ = tous les 2 mois

x⁴ = tous les 6 mois

7.4 Instructions d'entretien spécifiques

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 se réparent d'eux-mêmes.

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. :

- les substances contenant du sel ou du soufre
- les chlorures (sels)
- les 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. L'utilisation de produits de nettoyage blanchissants et contenant du chlore est interdit pour le nettoyage.
- 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 dû à un manque de contact avec l'air.
- Après chaque nettoyage, enlevez toute trace de produit de nettoyage en essuyant soigneusement. Séchez 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, en particulier 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

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 d'origine. 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.

Lors de toute commande de pièces de rechange ou de toute demande auprès du service après-vente, veuillez toujours indiquer le numéro de contrat et les données sur la plaque signalétique. Ces mentions évitent toutes questions supplémentaires de notre service et accélèrent le traitement. Vous trouverez les indications au chapitre « Informations relatives à l'appareil » ainsi que sur la plaque signalétique.

Notre service après-vente se tient à votre disposition en cas de questions :

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20
48653 Coesfeld

Postfach 1463
48634 Coesfeld

☎ +49 2541 805-0

☎ +49 2541 805-111

www.hupfer.de
info@hupfer.de