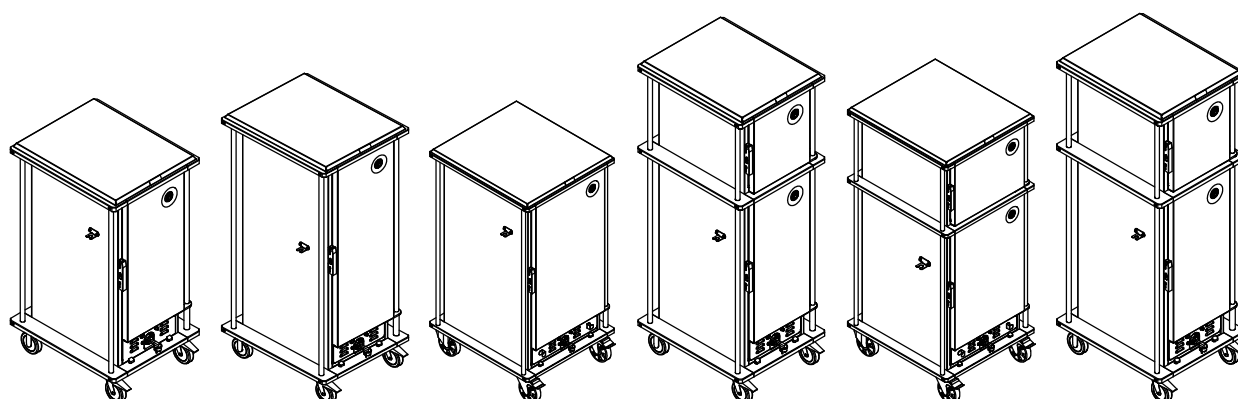


Manuel d'utilisation



HUPFER® Köhler® Chariot banquet chauffant | neutre

BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN | BKW1/36 B-GN | BKW1/14 L-
GN+5PK | BKW1/28 B-GN+10PK | BKW1/23 L-GN

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

Désignation de l'appareil	HUPFER Köhler ® Chariot banquet chauffant neutre
Type(s) d'appareil	BKW1/14 L-GN BKW1/20 L-GN BKW1/36 B-GN BKW1/14 L-GN+5PK BKW1/28 B-GN+10PK BKW1/23 L-GN
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.de

Veuillez lire le présent manuel d'utilisation soigneusement et attentivement afin de garantir un bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout endommagement.

Veuillez 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
91101983_A4

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 de ces dernières	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
2.3.1	Consignes de sécurité supplémentaires pour les appareils chauffants	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	Consignes relatives aux risques spécifiques	12
3	Description et caractéristiques techniques	13
3.1	Description fonctionnelle	13
3.2	L'utilisation conforme	13
3.3	L'utilisation non conforme	13
3.4	Description de l'appareil	14
3.4.1	BKW1/14 L-GN BKW1/20 L-GN BKW 1/36 B-GN	14
3.4.2	BKW1/14 L-GN+5P BKW1/28 B-GN+10PK	14
3.4.3	BKW1/23 L-GN	15
3.4.4	Description de l'appareil	15
3.5	Caractéristiques techniques	16
3.6	Plaque signalétique	18
4	Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitif	19
4.1	Transport	19
4.2	Mise en service	19
4.3	Stockage et récupération	20
5	Commande	21
5.1	Disposition et fonction des éléments de commande	21
5.2	Fonctionnement	22
5.2.1	Chariots banquet chauffants	22
5.2.2	Chariots banquet neutres	24
5.3	Mesures à prendre en fin de service	25
5.3.1	Chariots banquet chauffants	25

5.3.2	Chariots banquet neutres	25
6	Recherche des pannes et dépannage	26
6.1	Mesures de sécurité	26
6.2	Consignes relatives au dépannage	26
6.3	Tableau des défauts et des mesures correctives	26
7	Nettoyage et entretien	27
7.1	Mesures de sécurité	27
7.2	Mesures d'hygiène	27
7.3	Nettoyage et entretien	28
7.4	Instructions d'entretien spécifiques	29
8	Pièces de rechange et accessoires	30
8.1	Mesures de sécurité	30
8.2	Consignes relatives aux travaux d'entretien	30
8.3	Liste des pièces de rechange et des accessoires	30
9	Annexe	31
9.1	Protocole de la formation à la sécurité	31

1.3 Index des abréviations

Abréviation	Définition																				
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Règlement des associations professionnelles allemandes)																				
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Prescription des associations professionnelles allemandes)																				
CE	Communauté Européenne																				
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. <table> <tr> <th>Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides</th><th>Deuxième chiffre : Protection contre l'eau</th></tr> <tr> <td>0 Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides</td><td>0 Aucune protection contre l'eau</td></tr> <tr> <td>1 Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm</td><td>1 Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau</td></tr> <tr> <td>2 Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm</td><td>2 Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)</td></tr> <tr> <td>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</td><td>3 Protection contre l'eau en provenance d'un angle quelconque jusqu'à 60° par rapport à la verticale</td></tr> <tr> <td>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</td><td>4 Protection contre les projections d'eau de toutes directions</td></tr> <tr> <td>5 Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière à l'intérieur</td><td>5 Protection contre les jets d'eau (lance) en provenance d'un angle quelconque</td></tr> <tr> <td>6 Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière</td><td>6 Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)</td></tr> <tr> <td></td><td>7 Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire</td></tr> <tr> <td></td><td>8 Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée</td></tr> </table>	Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides	Deuxième chiffre : Protection contre l'eau	0 Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0 Aucune protection contre l'eau	1 Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1 Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau	2 Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2 Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)	3 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3 Protection contre l'eau en provenance d'un angle quelconque jusqu'à 60° par rapport à la verticale	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	4 Protection contre les projections d'eau de toutes directions	5 Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière à l'intérieur	5 Protection contre les jets d'eau (lance) en provenance d'un angle quelconque	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
Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides	Deuxième chiffre : Protection contre l'eau																				
0 Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0 Aucune protection contre l'eau																				
1 Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1 Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau																				
2 Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2 Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)																				
3 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3 Protection contre l'eau en provenance d'un angle quelconque jusqu'à 60° par rapport à la verticale																				
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	4 Protection contre les projections d'eau de toutes directions																				
5 Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière à l'intérieur	5 Protection contre les jets d'eau (lance) en provenance d'un angle quelconque																				
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																				
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)																				

1.4 Terminologie

Terme	Définition
Champ EM	Champ électrique, magnétique ou électromagnétique décrit par sa force de champ et sa formation de phases.
Classe de protection	0 — I  II  III 
Cloche	Couvercle rond pour le maintien à la température de repas sur des assiettes ou des plats.
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.
Convenant pour installations de lavage	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. 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.
Corrosion	La réaction chimique d'un élément métallique avec son environnement, par exemple de la rouille.
Couche passive	Couche de protection non métallique sur un matériau métallique empêchant ou ralentissant la corrosion du matériau.
Course	Un mouvement, par exemple le mouvement vertical du panier de guidage du bas vers le haut.
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.
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 530×325 mm. 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.
HACCP	Le concept HACCP est un système préventif censé assurer la sécurité des denrées alimentaires et des consommateurs.
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.

Terme	Définition
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.
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.
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.
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.
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).
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.
Plateau EN	Plateau Euro-Norm désigne un plateau avec une taille standardisée. EN 1/1 correspond à 530x370 mm, EN 1/2 correspond à 370x265 mm.
Plateau GN	Plateau Gastro Norm désigne un plateau avec une taille standardisée. GN 1/1 correspond à 530x325 mm, GN 1/2 correspond à 325x265 mm.
Résistant aux installations de lavage	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. 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.
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt » désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
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.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.

1.5 Indications d'orientation

Avant

Par « avant », on désigne la face sur laquelle se trouvent la porte et les éléments de commande et à partir de laquelle l'appareil est chargé.

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 Consignes relatives à l'utilisation du présent 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.

DANGER	Brève description du danger
	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. La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.
AVERTISSEMENT	Brève description du danger
	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. La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.
ATTENTION	Brève description du danger
	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. La nature du danger est indiquée par un symbole général et explicitée dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.
REMARQUE	Brève description de l'information supplémentaire
	Indique une circonstance particulière ou une information supplémentaire importante concernant le sujet traité.
INFO	Titre bref
	Informations supplémentaires destinées à faciliter le travail ou recommandations relatives au sujet traité.

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 la directive basse tension UE 2006/95/CE).

Les consignes de sécurité sont censées mettre en garde contre les dangers et éviter des 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 plus de ce manuel d'utilisation, il convient de respecter les règles de sécurité et de santé des associations professionnelles allemandes, en particulier en ce qui concerne la manipulation d'objets chauds et les dangers qui en découlent (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

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
	Ne pas nettoyer au jet d'eau
	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, il convient d'en informer immédiatement les services responsables et de mettre le chariot banquet 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 d'arrêt 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 banquet 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 toujours les deux barres de poussée des 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 chariots banquet lourdement chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Si le chariot banquet venait à basculer en raison d'une cause externe ou par manque d'attention, ne jamais le rattraper 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.

2.3.1 Consignes de sécurité supplémentaires pour les appareils chauffants

- Avant de raccorder ou de débrancher la fiche secteur, l'appareil doit être éteint. La fiche secteur doit uniquement être déconnectée sous charge en cas d'urgence!
- Avant le transport, éteignez l'appareil au bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat, retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.
- Au-delà de ça, pour les modèles BKW1/36 et BKW1/28 valent les consignes suivantes : En raison de l'exécution large, la ligne d'alimentation ne doit pas être raccrochée latéralement, mais doit être enroulée aux supports de module chauffant.
- Ne tirez jamais sur la fiche secteur au niveau du câble de raccordement pour l'extraire de la prise.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de raccordement.
- Si la fiche secteur est entrée en contact avec de l'eau, il convient de la sécher avant de l'introduire dans la prise. 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.
- La température de la vaisselle peut excéder la température maximale admise de 65°C des surfaces accessibles de l'appareil. Il convient par conséquent de toujours porter des gants de protection lors du service. Risque de brûlure.
- La vaisselle en plastique, les parties supérieure et inférieure des kits d'isolation en plastique ainsi que les pièces de maintien à température recouverts de plastique ne doivent ni être insérés dans les chariots banquet chauffants, ni y être réchauffés. En raison du haut degré de température à l'intérieur du chariot, les plastiques pourraient en effet fondre ou prendre feu.

2.4 Consignes de sécurité relatives au transport

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

- N'utilisez que des engins et accessoires de levage autorisés pour le poids du composant à soulever.
- Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids du chariot banquet.
- 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 :

- Lors de travaux de nettoyage et d'entretien, mettre le chariot banquet hors service, le débrancher au bouton rotatif On/Off avec thermostat, le mettre hors tension, 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.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'eau courante ou de 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. Lors du nettoyage, il ne faut pas arroser l'appareil et en particulier les boîtiers électriques avec de l'eau ou des produits de nettoyage.

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.
- Lors de travaux de nettoyage et d'entretien, mettre le chariot banquet hors service, le débrancher au bouton rotatif On/Off avec thermostat, le mettre hors tension, 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. Les travaux effectués au niveau de l'installation électrique doivent uniquement être réalisés 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.
- Porter un équipement de protection lors de la réalisation de travaux de maintenance et de réparation.
- 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 Consignes relatives aux risques 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 banquet sont prévus pour le transport hygiénique de plats dans les domaines de la gastronomie et de la restauration. Leur fonction principale consiste à transporter les plats sur de courtes distances et à maintenir les plats à température. Ils sont conçus pour le transport de plats cuisinés dans des récipients Gastro-Norm, de mets servis sur assiette ou de plateaux-repas recouverts. Le tout repose sur des grilles insérables.

Le chariot banquet non chauffant BKW1/23 L-GN est conçu pour le transport sur de courtes distances de récipients Gastro-Norm, de grilles Gastro-Norm et des plateaux Gastro-Norm avec des repas préparés de mets chauds ou froids.

Les chariots banquet chauffants sont conçus pour le maintien à température et le transport de plats chauds servis dans des récipients Gastro-Norm ou des menus finis sur assiette sur des grilles Gastro-Norm..

Les modèles BKW1/14 L-GN+5PK et BKW1/28 B-GN+10PK sont également équipés d'un compartiment isolé pouvant être utilisé comme réfrigérateur en recourant à une plaque accumulatrice de froid. Ceci permet de transporter plats chauds et froids à la fois.

3.2 L'utilisation conforme

Les chariots banquet sont exclusivement prévus pour accueillir sur des grilles des plats servis dans des récipients Gastro-Norm ainsi que des menus servis sur assiette. Ils sont conçus pour le transport hygiénique de denrées alimentaires précuisinées dans les domaines de la gastronomie et de la restauration.

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 L'utilisation non conforme

Toute autre utilisation, en particulier le chargement du chariot banquet avec d'autres objets que ceux indiqués, n'est pas autorisée.

La cuisson de denrées alimentaires n'est pas autorisée.

Le transport d'êtres vivants, d'objets lourds ou tranchants ou de pièces de vaisselle seules ou empilées est considéré comme étant non conforme.

Les chariots banquet ne sont pas prévus pour s'asseoir dessus ou pour y poser des objets. 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 BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN | BKW 1/36 B-GN

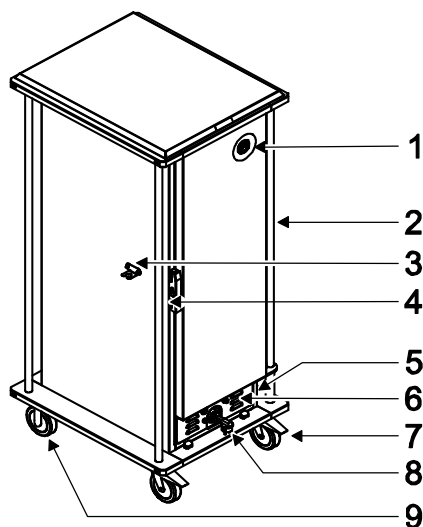


Figure 1 Vue de l'appareil – Chariot banquet chauffant

- | | | | |
|---|--|---|---------------------------------------|
| 1 | Affichage de température | 6 | Habillage du chauffage |
| 2 | Barre de poussée | 7 | Roulette pivotante avec frein d'arrêt |
| 3 | Support pour fiche secteur | 8 | Fiche secteur |
| 4 | Élément d'ouverture de porte | 9 | Roulette fixe |
| 5 | Support pour fiche secteur (seulement BKW 1/36 B-GN) | | |

3.4.2 BKW1/14 L-GN+5P | BKW1/28 B-GN+10PK

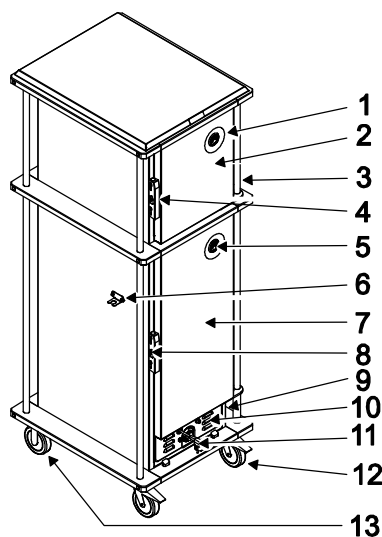


Figure 2 Vue de l'appareil – Chariot banquet chauffant avec compartiment neutre

- | | | | |
|---|------------------------------|----|---|
| 1 | Affichage de température | 8 | Élément d'ouverture de porte |
| 2 | Compartiment isolé | 9 | Support pour fiche secteur (seulement BKW 1/28 B-GN+10PK) |
| 3 | Barre de poussée | 10 | Habillage du chauffage |
| 4 | Élément d'ouverture de porte | 11 | Fiche secteur |
| 5 | Affichage de température | 12 | Roulette pivotante avec frein d'arrêt |
| 6 | Support pour fiche secteur | 13 | Roulette fixe |

7 Compartiment chauffant

3.4.3 BKW1/23 L-GN

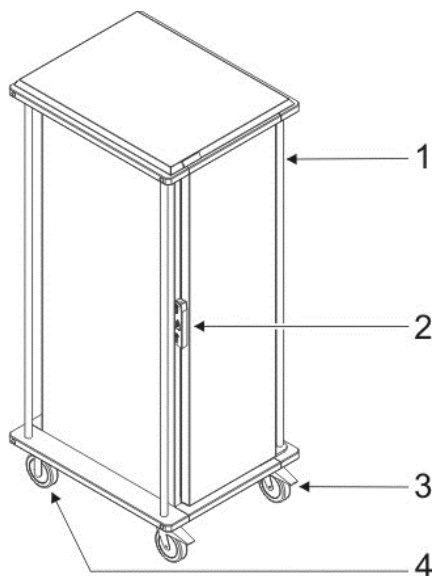


Figure 3 Vue de l'appareil – Chariot banquet neutre

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Barre de poussée | 3 | Roulette pivotante avec frein d'arrêt |
| 2 | Élément d'ouverture de porte | 4 | Roulette fixe |

3.4.4 Description de l'appareil

Le chariot banquet est en acier inoxydable et est doté d'une surface poncée.

L'appareil est chargé via une porte située sur la face avant. Les faces latérales de l'intérieur du chariot sont équipées de glissières amovibles dans lesquelles les récipients Gastro-Norm et/ou les grilles viennent s'insérer.

Le chariot banquet est doté de deux roulettes fixes et de deux roulettes pivotantes avec freins d'arrêt. En raison de la taille des roulettes et du caractère lisse des pneus, les chariots banquet se prêtent également au transport sur tapis ou moquettes.

La porte battante à double paroi sert d'isolation thermique et acoustique et peut être pivotée de 270° et stoppée.

Deux plinthes de protection contournant l'appareil le protègent des dommages pouvant survenir durant le transport. Sur tous les modèles (excepté BKW1/36 B-GN et BKW1/28 B-GN+10PK), les barres de poussée sont légèrement renforcées par rapport au contour externe du chariot. Ainsi, les doigts sont positionnés entre la protection pare-chocs et les barres de poussée sont suffisamment protégées, si bien que le risque de blessures en cas de contact avec les murs crépis est exclu.

Le chariot banquet BKW1/23 L-GN ne comprend pas de dispositif de chauffage.

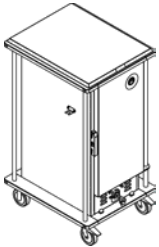
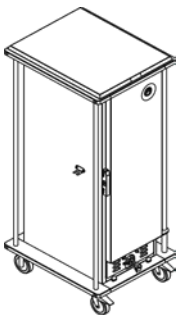
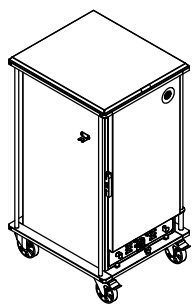
Les chariots banquet chauffants (BKW1/14 L-GN, BKW1/20 L-GN et BKW1/36 B-GN) sont équipés d'un module thermique avec ventilateur à recirculation d'air et récipient à eau. Ainsi, un courant d'air chaud humide circulant de manière uniforme à l'intérieur du chariot empêche les plats de sécher. La réserve d'eau contenue dans le récipient (700 ml) suffit pour env. 3,5 heures de service.

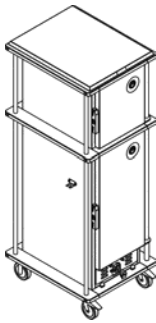
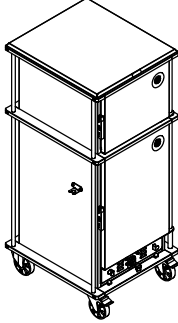
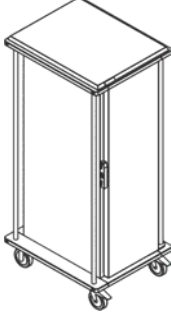
La température de service se règle progressivement à l'aide d'un thermostat rotatif de 30 °C à 95 °C et est nettement visible sur la porte du chariot banquet par le biais d'un affichage. Le ventilateur à recirculation d'air fonctionne indépendamment du chauffage durant la totalité du service.

Les modèles BKW1/14 L-GN+5PK et BKW1/28 B-GN+10PK sont équipés d'un compartiment isolé supplémentaire situé au-dessus de la partie chauffante. Ce compartiment peut être équipé d'une plaque accumulative de froid en option qui permet de maintenir à température constante l'intérieur du compartiment pendant environ 4 heures (env. 4°C pour une température extérieure d'env. 25°C).

S'il est prévu de transporter le chariot banquet par camion, il est alors possible d'intégrer une sécurisation de transport disponible chez [HUPFER®](#). Cette option supplémentaire doit être indiquée lors de la commande. Les supports de sécurisation permettent une fixation sans endommagement et le transport sécurisé en camion.

3.5 Caractéristiques techniques

Dim.		BKW 1/14 L-GN	BKW 1/20 L-GN	BKW 1/36 B-GN
				
Largeur	mm	640	640	795
Profondeur	mm	775	775	895
Hauteur	mm	1309	1654	1573
Poids propre	kg (lb)	99	117	140
Charge utile	kg (lb)	70	100	180
Capacité (en réf. aux grilles de dimensions GN1/1 325×530 mm, valeur inférieure pour les récipients GN)		14 grilles	20 grilles	36 grilles
Distances des rails des glissières	mm	57,5	57,5	57,5
Conditions d'installation et d'environnement des roulettes	°C (°F)	-20 à +50 (-4 à 122)	-20 à +50 (-4 à 122)	-20 à +50 (-4 à 122)
Diamètre des rou- lettes	mm	125	125	160
Courant nominal	A	6,9	6,9	6,9
Tension nominale	V	220-230	220-230	220-230
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60
Puissance raccordée	W	1600	1600	1600
Indice de protection		IPX4	IPX4	IPX4
Réglage du thermost- at	°C (°F)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)
Réglage de la tempé- rature		progressif	progressif	progressif
Température maxi- male de la vaisselle	°C (°F)	80 (176)	80 (176)	80 (176)

	Dim.	BKW 1/14 L-GN+5PK	BKW1/28 B-GN+10PK	BKW1/23 L-GN
				
Largeur	mm	640	795	640
Profondeur	mm	775	895	775
Hauteur	mm	1858	1892	1654
Poids propre	kg (lb)	149	192	108
Charge utile	kg (lb)	70 chauffants, 25 neutres	140 chauffants ; 50 neutres	115
Capacité (en réf. aux grilles de dimensions GN1/1 325×530 mm, valeur inférieure pour les récipients GN)		chauffant : 14 grilles neutre: 5 grilles	chauffant : 28 grilles neutre: 10 grilles	neutre : 23 grilles
Distances des rails des glissières	mm	chauffant : 57,5 neutre: 72	chauffant : 57,5 neutre: 72	neutre : 57,5
Conditions d'installation et d'environnement	°C (°F)	-20 à +50 (-4 à 122)	-20 à +50 (-4 à 122)	-20 à +50 (-4 à 122)
Diamètre des roulettes	mm	125	160	125
Courant nominal	A	6,9	6,9	-
Tension nominale	V	220/230	220/230	-
Fréquence	Hz	50/60	50/60	-
Puissance raccordée	W	1600	1600	-
Indice de protection		IPX4	IPX4	-
Réglage du thermostat	°C (°F)	30-95 (86-203)	30-95 (86-203)	-
Réglage de la température		progressif	progressif	-
Température maximale de la vaisselle	°C (°F)	80 (176)	80 (176)	-

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

3.6 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve au dos du chariot banquet, en bas à droite.

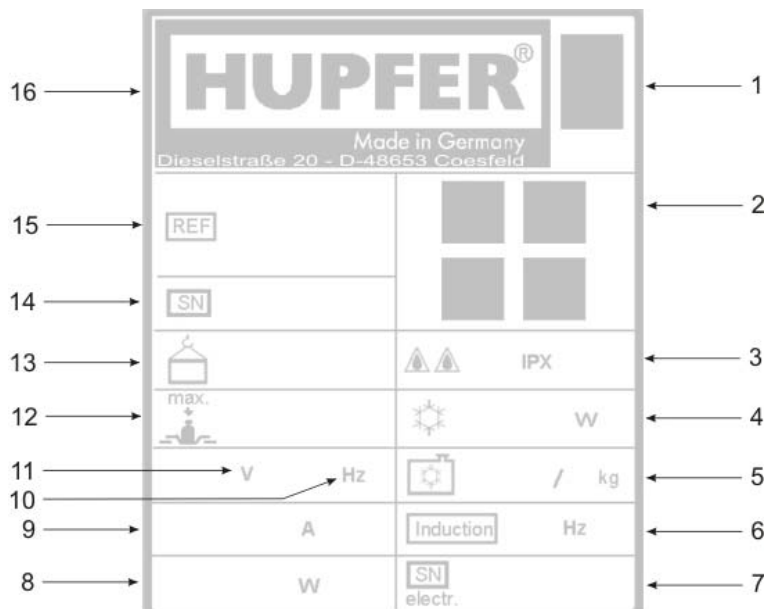


Figure 4 Plaque signalétique

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 désignation
8	Puissance électrique	16	Fabricant

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

4.1 Transport

ATTENTION	Dommages 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. Utilisez si possible les sécurités de transport disponibles chez HUPFER® afin de fixer le chariot banquet dans le camion et d'éviter tout dommage durant le transport.

Le chariot banquet est livré complètement monté, y compris avec le module thermique.

Lors de travaux de chargement, utiliser uniquement des engins et dispositifs de levage pouvant soulever au moins 1,5 fois le poids du chariot banquet. 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.

Avant chaque mise en service, vérifiez que le chariot banquet est exempt de dommages et défauts, en particulier au niveau des dispositifs de sécurité. En cas de dommages apparents, informez immédiatement les services compétents et ne mettez pas le chariot banquet en service.

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.

Posez le chariot banquet toujours sur une surface solide et plane lorsque vous le déballez et aussi après. 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, nettoyer le chariot banquet soigneusement avec un chiffon doux.

Vérifier ensuite si l'appareil fonctionne correctement.

Contrôler séparément :

- Pour tous les appareils : le fonctionnement des freins d'arrêt.
- pour les appareils chauffants : le fonctionnement des éléments de commande et du chauffage.

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

4.3 Stockage et récupération

Tout stockage provisoire doit avoir lieu dans un environnement sec et protégé du gel. Le chariot banquet 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 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 de la récupération du chariot banquet, 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 de faire éliminer leurs appareils usagés par nos soins. Pour cela, veuillez nous contacter directement ou vous adresser à l'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

ATTENTION



Endommagement de l'appareil

Les chariots banquet surchargés peuvent être amenés à glisser ou basculer sur les sols irréguliers ou dans les pentes abruptes.
Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat.
Ne jamais rattraper manuellement le chariot banquet s'il se renverse en raison d'une cause externe ou par manque d'attention.

ATTENTION



Endommagement de l'appareil

La fiche secteur de l'appareil ne doit pas être branchée ou débranchée sous charge. L'appareil doit être éteint (marquage du bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat montre vers le haut). La fiche secteur doit uniquement être tirée sous charge en cas d'urgence.
Assurez-vous principalement que l'appareil soit éteint avant de brancher ou de tirer la fiche secteur.

Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que le chariot banquet est exempt de dommages et défauts, en particulier au niveau des dispositifs de sécurité. En cas de dommages apparents, informez immédiatement les services compétents et ne mettez pas le chariot banquet en service.

5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

Les éléments de commande du chariot banquet chauffant sont situés en dessous de la porte, sur l'habillage du module thermique.

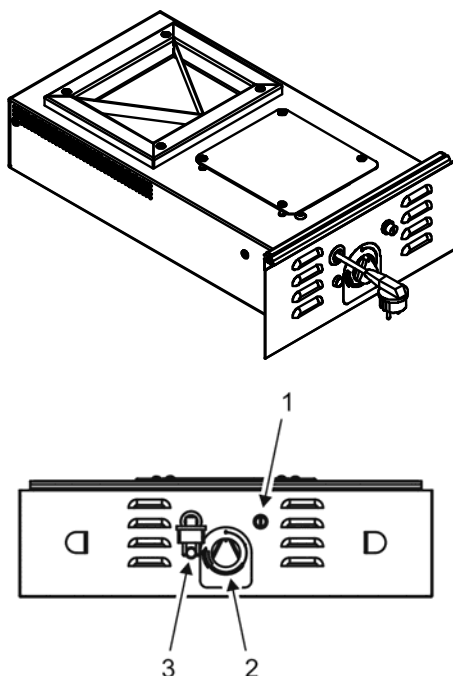


Figure 5 Module thermique avec éléments de commande

- 1 Bouton du limiteur de température de sécurité (STB)
- 2 Bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat
- 3 Voyant de contrôle

Chiffre de position	Élément de commande	Fonction										
1	Bouton STB	Saute lorsque le limiteur de température de sécurité se déclenche.										
2	Bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat	Régule le chauffage et le maintien de la température sélectionnée. Les niveaux du bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat correspondent aux températures suivantes : <table><tr><td>0</td><td>arrêt</td></tr><tr><td>1</td><td>env. 25°C</td></tr><tr><td>2</td><td>env. 50°C</td></tr><tr><td>3</td><td>env. 75°C</td></tr><tr><td>4</td><td>env. 95°C</td></tr></table>	0	arrêt	1	env. 25°C	2	env. 50°C	3	env. 75°C	4	env. 95°C
0	arrêt											
1	env. 25°C											
2	env. 50°C											
3	env. 75°C											
4	env. 95°C											
3	Voyant de contrôle	S'allume lorsque le chauffage est en service et fonctionne en bonne et due forme ; le voyant de contrôle s'éteint dès que la température est atteinte.										

5.2 Fonctionnement

5.2.1 Chariots banquet chauffants

AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	En réglant le thermostat sur 3 ou une valeur supérieure, il est possible que la température maximale admise de 65°C des surfaces accessibles de l'appareil soit dépassée. Ceci peut provoquer des brûlures. Au niveau 4, seul un personnel instruit est autorisé à utiliser l'appareil. Portez des vêtements de protection adaptés.
AVERTISSEMENT	Danger dû à un dégagement de vapeur d'eau
	Des vapeurs d'eau brûlantes peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure. Tenez-vous à une distance sûre et attendez que les vapeurs d'eau se soient entièrement évaporées.
ATTENTION	Endommagement de la conduite de raccordement
	Si le support latéral des modèles BKW1/36 ou BKW1/28 est utilisé pour accrocher la conduite de raccordement, cette dernière peut être endommagée lors du déplacement de l'appareil. En raison de l'exécution large des modèles, la conduite de raccordement ne se trouve donc plus dans le domaine protégé des barres pare-chocs. Avant le déplacement de l'appareil, enroulez la conduite de raccordement toujours autour des supports prévus à cet effet au module de chauffage.
ATTENTION	Endommagement de l'appareil
	La fiche secteur de l'appareil ne doit pas être branchée ou débranchée sous charge. L'appareil doit être éteint (marquage du bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat montre vers le haut). La fiche secteur doit uniquement être tirée sous charge en cas d'urgence. Assurez-vous principalement que l'appareil soit éteint avant de brancher ou de tirer la fiche secteur.

Étape 1 : Remplissage du module thermique

Le bac d'eau du module thermique doit être rempli d'eau avant chaque service.

- Éteindre l'appareil. Pour cela, tourner le bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat vers la gauche.
- Retirer la fiche secteur.
- Remplir le bac d'eau avec 700 ml d'eau froide.

INFO	Réserve d'eau
	La quantité d'eau du module thermique rempli suffit à alimenter le chariot banquet en air chaud humide pendant une durée de 3,5 heures de service env.

Étape 2 : Réglage de la température

Sur l'habillage du module thermique se trouvent le bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat, le bouton rouge STB, le voyant de contrôle et la conduite de raccordement.

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint.
- Brancher le chariot banquet au secteur.
- Régler la température souhaitée avec le bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat. Pour cela, tourner le bouton rotatif vers la droite.

AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	En réglant le thermostat sur 3 ou une valeur supérieure, il est possible que la température maximale admise de 65°C des surfaces accessibles de l'appareil soit dépassée. Ceci peut provoquer des brûlures. Au niveau 4, seul un personnel instruit est autorisé à utiliser l'appareil. Portez des vêtements de protection adaptés.

INFO	Température de service
	Pour le fonctionnement normal, une température de 95 °C env. est recommandée. Lorsque l'intérieur du chariot banquet est vide, la température de service est atteinte après environ 25 minutes.

Étape 3 : Chargement

Une fois que la température de service est atteinte, les plats chauds peuvent être chargés sur les grilles du chariot banquet, que ce soit dans des récipients Gastro-Norm ou sous forme de menu servi sur assiette.

AVERTISSEMENT	Danger dû à un dégagement de vapeur d'eau
	Des vapeurs d'eau brûlantes peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure. Tenez-vous à une distance sûre et attendez que les vapeurs d'eau se soient entièrement évaporées.

ATTENTION	Endommagement de la conduite de raccordement
	Si le support latéral des modèles BKW1/36 ou BKW1/28 est utilisé pour accrocher la conduite de raccordement, cette dernière peut être endommagée lors du déplacement de l'appareil. En raison de l'exécution large des modèles, la conduite de raccordement ne se trouve donc plus dans le domaine protégé des barres pare-chocs. Avant le déplacement de l'appareil, enroulez la conduite de raccordement toujours autour des supports prévus à cet effet au module de chauffage.

REMARQUE	Utilisation des récipients Gastro-Norm
	Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, il convient de laisser un espace minimal de 45 mm entre le récipient Gastro-Norm supérieur et l'arête supérieure du module thermique.

- Charger rapidement le chariot banquet. Veiller à ce que la porte ne reste pas ouverte inutilement afin de minimiser le plus possible la perte de chaleur durant le chargement.
- Le chargement une fois terminé, laisser l'appareil branché au secteur jusqu'à ce que la température de service soit de nouveau atteinte. Le voyant de contrôle du tableau de commande s'éteint dès que la température est atteinte.

Étape 4 : Mise en mouvement

- Éteindre le chariot banquet au bouton rotatif interrupteur On/Off avec thermostat. Pour cela, tourner le bouton rotatif vers la gauche.
- Retirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu à cet effet sur le chariot banquet, respectivement l'enrouler autour du module thermique.
- Desserrer les freins d'arrêt.
- Pousser ou tirer le chariot banquet jusqu'à l'endroit souhaité.
- Bloquer le chariot à l'aide des arrêtoirs totaux et s'assurer ensuite que les arrêtoirs soient encliquetés et que le chariot banquet ne puisse plus être bougé.
- Rebrancher le chariot banquet sur le secteur.

Étape 5 : Déchargement

AVERTISSEMENT	Danger dû à un dégagement de vapeur d'eau
	Des vapeurs d'eau brûlantes peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure. Tenez-vous à une distance sûre et attendez que les vapeurs d'eau se soient entièrement évaporées.

- Sélectionner la plage de température à partir du bouton rotatif interrupteur On/Off du thermostat et ainsi réenclencher le chauffage. Pour cela, tourner le bouton rotatif vers la droite.
- Il est recommandé d'opter pour une température d'env. 95°C. Environ 10 minutes avant de servir, régler sur le niveau le plus élevé et conserver ce réglage jusqu'à la fin du service.
- Procéder au service aussi vite que possible.
- Fermer immédiatement la porte en cas d'interruption du service !

5.2.2 Chariots banquet neutres

Étape 1 : Chargement

- Insérer les récipients Gastro-Norm ou les différents plats servis sur assiette sur les grilles du chariot banquet.

Étape 2 : Mise en mouvement

- Desserrer les freins d'arrêt.
- Pousser ou tirer le chariot banquet jusqu'à l'endroit souhaité.
- Bloquer le chariot à l'aide des arrêtoirs totaux et s'assurer ensuite que les arrêtoirs soient encliquetés et que le chariot banquet ne puisse plus être bougé.

Étape 3 : Déchargement

- Procéder au service. Fermer la porte en cas d'interruption du service.

5.3 Mesures à prendre en fin de service

5.3.1 Chariots banquet chauffants

Pour arrêter le chariot banquet chauffant, procéder de la manière suivante :

- Éteindre le chariot banquet au bouton rotatif interrupteur On/Off du thermostat. Pour cela, tourner le bouton rotatif vers la gauche.
- Retirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu à cet effet sur le chariot banquet, respectivement l'enrouler autour du module thermique.
- Bloquer les deux freins d'arrêt afin de sécuriser l'appareil contre un déplacement involontaire.
- Laisser refroidir le module thermique du chariot banquet puis le vider.

5.3.2 Chariots banquet neutres

- Pour arrêter le chariot banquet neutre, bloquer les deux freins d'arrêt afin de sécuriser l'appareil contre tout déplacement involontaire.

6 Recherche des pannes et dépannage

6.1 Mesures de sécurité

DANGER	Danger dû à la tension électrique
	La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures graves. Éteignez l'appareil et séparez-le du réseau avant toute recherche de dérangements. Tirez la fiche secteur et accrochez la conduite de raccordement au support prévu à cet effet au chariot banquet, respectivement enroulez-la aux supports du module thermique.
ATTENTION	Dommages corporels et matériels
	Le remplacement de composants électriques et liés à la sécurité par un personnel non qualifié et non instruit peut conduire à des dommages corporels et matériels. Les composants électriques et liés à la sécurité doivent être remplacés uniquement par le service après-vente de HUPFER® ou par le personnel qualifié et agréé par HUPFER®. Nous déclinons toute responsabilité et toute obligation de garantie si le montage de ces composants n'est pas réalisé par le service après-vente de HUPFER® ou par le personnel qualifié et agréé par HUPFER®.

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. Au terme de la période de garantie, veuillez confier les réparations qui peuvent s'avérer nécessaires à nos partenaires de service après-vente ou à des électriciens qualifiés.

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

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

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	Palier à rouleaux défectueux	Changer les roulettes.
	Surface des roulettes collée	Nettoyer les roulettes avec de l'eau.
Limiteur de température de sécurité se déclenche, le chauffage s'éteint, le voyant de contrôle s'éteint et le petit bouton rouge du thermostat de sécurité (STB) de l'habillage du chauffage saute	Sonde de température endommagée ou détachée	Informé le partenaire de service après-vente ou un électricien.
	Surchauffe du chariot banquet	Laisser l'appareil refroidir. Enfoncer le bouton rouge du limiteur de température de sécurité (STB) de manière à réactiver le chauffage. Observer l'affichage de température puis contrôler, à l'aide du voyant de contrôle, si le chauffage s'arrête lorsque la température réglée est atteinte. Si ce n'est pas le cas ou si le limiteur de température de sécurité (STB) venait à se déclencher de nouveau, alors l'appareil est en panne. Informer le partenaire de service après-vente ou un électricien.

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. Éteignez l'appareil et séparez-le du réseau avant le nettoyage de dérangements. Tirez la fiche secteur et accrochez la conduite de raccordement au support prévu à cet effet au chariot banquet, respectivement enroulez-la aux supports du module thermique. Lors du nettoyage, il ne faut pas arroser l'appareil et en particulier les boîtiers électriques avec de l'eau ou des produits de nettoyage.
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. Laisser l'appareil refroidir suffisamment avec la porte ouverte pour procéder au nettoyage.
AVERTISSEMENT	Danger dû à un dégagement de vapeur d'eau
	Des vapeurs d'eau brûlantes peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure. Tenez-vous à une distance sûre et attendez que les vapeurs d'eau se soient entièrement évaporées.
ATTENTION	Dommages corporels et matériels
	L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'eau courante ou de 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.

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

7.3 Nettoyage et entretien

Lorsqu'ils sont nettoyés régulièrement et manipulés avec soin, le chariot banquet et le module thermique ne nécessitent aucun entretien particulier dans la mesure où ils sont traités avec le soin requis et ne sont pas soumis à une humidité excessive.

Afin de garantir un fonctionnement irréprochable d'un point de vue hygiénique, il convient de nettoyer l'intérieur du chariot chaque fois que nécessaire, au plus tard au terme de 25 heures de service cependant.

Pour un nettoyage approfondi et rapide, essuyer l'intérieur du chariot banquet 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.

Procéder de la manière suivante pour nettoyer le chariot banquet chauffant :

- Arrêter l'appareil et l'éteindre au bouton rotatif interrupteur On/Off du thermostat. Tirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu à cet effet au chariot banquet, respectivement aux supports du module thermique.
- Ouvrir la porte.
- Laisser refroidir l'intérieur.
- Soulever les glissières de leurs supports et les retirer.
- Nettoyer les habillages intérieur et extérieur, le module thermique ainsi que les grilles en les essuyant.

Ne jamais asperger d'eau le module thermique. Ceci vaut en particulier pour les zones comprenant des composants électriques.

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.

Tableau d'entretien

Mesures de nettoyage et d'entretien	Action	tous les jours	toutes les semaines	tous les mois	Intervalle
Intérieur du chariot banquet	nettoyer				x ¹
Galets de roulement à roulement à billes au niveau du croisillon rotatif et de l'axe	graisser				x ²
Câble de raccordement: dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x ³
Fiche secteur : dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x ³

x¹ = au besoin, au plus tard toutes les 25 heures de service

x² = tous les 2 mois

x³ = 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 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. :

- 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. 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 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, 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 Mesures de sécurité

ATTENTION	Dommages corporels et matériels
	Le remplacement de composants électriques et liés à la sécurité par un personnel non qualifié et non instruit peut conduire à des dommages corporels et matériels. Les composants électriques et liés à la sécurité doivent être remplacés uniquement par le personnel qualifié et agréé par HUPFER® ou par le service après-vente de HUPFER®. Nous déclinons toute responsabilité et toute obligation de garantie si le montage de ces composants n'est pas réalisé par le personnel qualifié et agréé par HUPFER® ou par le service après-vente de HUPFER®.

8.2 Consignes relatives aux travaux d'entretien

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

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

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

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

8.3 Liste des pièces de rechange et des accessoires

BKW1/14 L-GN | BKW1/20 L-GN | BKW1/14 L-GN +5PK

014000400	Roulette fixe	Ø125 mm, roulement à billes	Boîtier en matière plastique, plaque à visser
014000402	Roulette pivotante	Ø125 mm avec arrêtoir, roulement à billes	Boîtier en matière plastique, plaque à visser

BKW1/36 B-GN | BKW 1/28 B-GN+10PK

014000152	Roulette fixe	Ø160 mm, palier à roulement de panier	Boîtier en acier galvanisé
014000151	Roulette pivotante	Ø160 mm avec arrêtoir, roulement à billes	Boîtier en acier galvanisé

Les types de fiches suivants sont utilisables avec les chariots banquet:

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

9 Annexe

9.1 Protocole de la formation à la sécurité

Les employés suivants ont suivi une formation à la sécurité et lu et compris le manuel d'utilisation.

Nom	Signature / date