

11/2022

Mod: CCE10-DG

Production code: 19035959_

FR	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN CHARIOT CHAUFFANT
----	---



CODE: 12312134

REV: 1_04/22

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

TABLE DES MATIÈRES

1	INFORMATIONS DU PRODUIT.....	19
1.0	<i>Informations de la machine et des modèles</i>	19
1.1	<i>Avertissements de sécurité</i>	19
1.2	<i>Measures générales</i>	20
2	INSTALLATION.....	21
2.0	<i>Information générale</i>	21
2.1	<i>Transport, manipulation, déballage et installation</i>	21
2.2	<i>Normes d'utilisation et restrictions</i>	21
2.3	<i>Description de la plaque d'immatriculation du fabricant</i>	22
2.4	<i>Installation</i>	22
2.5	<i>Branchement</i>	22
3	FONCTIONNEMENT.....	23
3.0	<i>Information générale</i>	23
3.1	<i>Paramétrage de la machine</i>	23
4	MAINTENANCE.....	23
4.0	<i>Normes générales de sécurité</i>	23
4.1	<i>Routine de nettoyage et de maintenance de la machine</i>	24
4.2	<i>Élimination de la machine</i>	24
5	RÉSOLUTIONS DES PROBLÈMES.....	24
5.0	<i>Résolutions des problèmes</i>	24

Remarque: Les photographies illustrant ce manuel ne sont présentées qu'à titre indicatif et à mode d'exemple et peuvent ne pas correspondre au modèle dont vous avez fait l'acquisition.

Information pertinente dans le manuel

Lisez attentivement le manuel avant de commencer à travailler avec la machine.

- Ce manuel fait partie de l'équipement que vous venez d'acquérir. Conservez le manuel pour une future utilisation.
- Avant de commencer à faire fonctionner la machine, lisez attentivement le manuel.
- Contactez le FABRICANT si vous ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel ! Vos commentaires nous serviront pour y effectuer des améliorations.
- N'utilisez pas l'équipement si vous y voyez un quelconque défaut.
- L'installation, l'utilisation et la maintenance de l'équipement doit être réalisée par un personnel formé. L'entreprise propriétaire est responsable de la formation de l'opérateur.
- Si l'équipement était vendu ou transféré, n'oubliez pas de donner aussi le manuel.

Il se peut que sur certaines images, l'équipement soit dépourvu des moyens de sécurité pour faciliter la formation. Il est totalement interdit de faire fonctionner la machine sans ces sécurités.

Le FABRICANT décline toute responsabilité issue d'un mauvais usage de la machine.

Le manuel a été réalisé avec le plus grand soin. Le FABRICANT n'est pas tenu responsable des erreurs dans le manuel ou d'une mauvaise interprétation de celui-ci.

Le FABRICANT décline toute responsabilité pour les dommages ou problèmes issus de la mauvaise utilisation des pièces de rechange non fournies par lui.

Le FABRICANT se réserve le droit de changer les spécifications ou la liste des pièces de rechange sans préavis.



LISEZ ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE.



LA MACHINE EST DESTINÉE À UN USAGE PROFESSIONNEL ELLE DOIT DONC ÊTRE UTILISÉE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

1 INFORMATIONS DU PRODUIT

1.0 Informations de la machine et des modèles

Le chariot chauffant est conçu pour garder la température des aliments avant d'être servis au client. Le chariot est doté de 4 roues permettant le déplacement depuis la zone de préparation de l'aliment vers la zone où il est distribué.

Caractéristiques :

- Le repas peut être déposé sur le chariot sur des assiettes sur des grilles ou dans des cuves Gastronorm.
- Les chariots peuvent avoir une capacité pour 10, 20 ou 40 plateaux GN2/1 (selon le modèle) avec 60mm de séparation entre les glissières.
- Double paroi avec polyuréthane écologique injecté CFC de 40 kg/m³ de densité. En raison des parois injectées, les pertes de chaleur sont très réduites ce qui permet d'obtenir de nettes réductions d'énergie.
- Le chauffage est obtenu au moyen d'un système de résistances ventilées qui permettent une répartition uniforme de la chaleur dans le corps. Le design de l'intérieur et des glissières permet de créer une atmosphère uniforme de chaleur et d'humidité qui permet de maintenir l'aliment toujours dans les meilleures conditions possibles.
- Système d'humidification qui permet de contrôler le niveau d'humidité en cabine en évitant que l'aliment ne sèche.
- Contrôle thermostatique de température permettant de réguler celle-ci entre 30° et 90°.
- Fermeture confortable d'ouverture et de fermeture de porte.
- Dispositif automatique de fermeture et fixation de l'ouverture à 90°, pour réduire les pertes de chaleur et améliorer le rendement de l'équipement.
- Quatre (4) roues antibruit de diamètre 160 mm dont deux avec un frein pour une manipulation sûre et aisée. Pare-chocs anti-marque sur tout le périmètre de la machine protégeant l'équipement contre les coups.
- Poignées horizontales sur le côté pour une manipulation aisée de l'équipement.
- Système de fermeture de porte doté de clé.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Les grilles et cuves Gastronorm ne sont pas incluses, elles doivent être demandées séparément.

1.1 Avertissements de sécurité



L'équipement doit être uniquement réparé par un personnel qualifié.

Si l'équipement ne va pas être utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il est vide, propre et débranché de l'alimentation d'électricité.

La température ambiante et l'emplacement de l'équipement peut avoir une influence sur la température de fonctionnement de l'équipement. Assurez-vous que les éléments externes n'affectent pas le fonctionnement de l'équipement.

Les conditions extérieures optimales pour le fonctionnement de l'équipement sont comprises entre +16°C à +32°C, qui correspondent à la classe N de température. Si la température dépasse 32°C, la bonne aération de l'équipement n'est pas garantie.

L'équipement est fabriqué en acier inoxydable, avec risque de coupure. Accordez une attention particulière lors de la manipulation et du nettoyage de l'équipement.

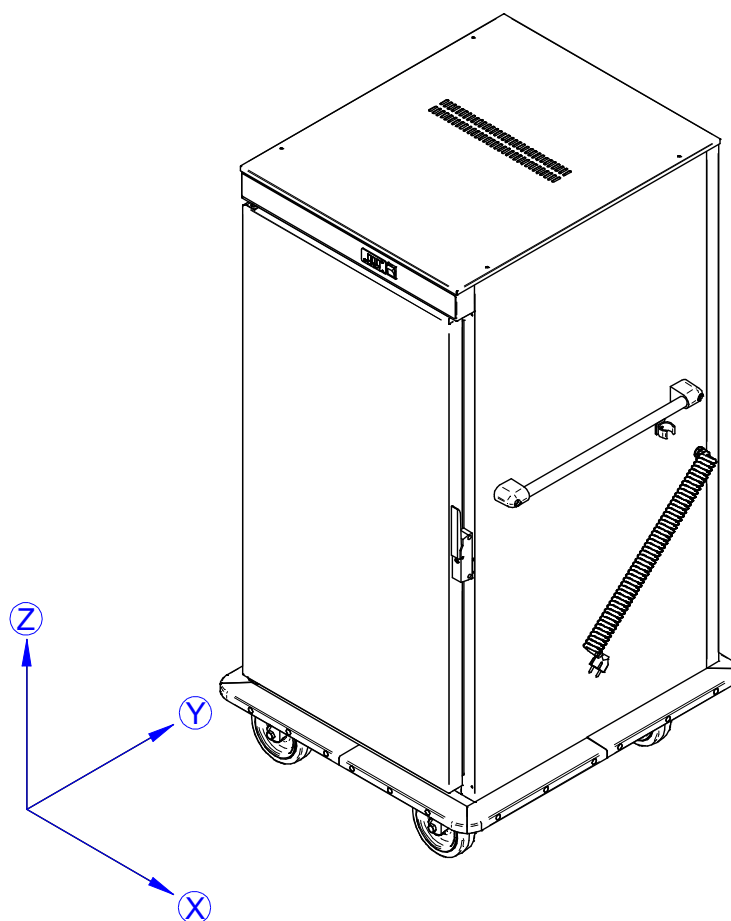
La partie interne de l'équipement présente des dangers intrinsèques comme des risques électriques, coupures, températures et mouvements du ventilateur.

Maintenez la porte fermée pendant son fonctionnement.

L'équipement doit être hors de portée des enfants.

1.2 Mesures générales

ÉLÉMENT	CAPACITÉ	X (mm)	Y (mm)	Z (mm)
XXX-10	10 GN 2/1	799	877	1210/1290
XXX-20	20 GN 2/1	799	877	1642
XXX-40	40 GN 2/1	1489	877	1642



2 INSTALLATION

2.0 Information générale

Pour une utilisation optimale et prolongée de l'équipement, suivez rigoureusement les instructions du manuel. La machine doit être déballée, installée et testée par une équipe qualifiée.

2.1 Transport, manipulation, déballage et installation



L'équipement avec son emballage en bois est un paquet lourd. Faites attention durant son transport, sa manipulation et son installation.

Lors de la réception de l'équipement assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage issu du transport. S'il y a un quelconque défaut veuillez le signaler au fournisseur ou au FABRICANT. Il est conseillé de ne pas déballer l'équipement jusqu'à sa mise en fonctionnement pour éviter n'importe quel coup, qu'il se salisse, etc.

L'emballage de l'équipement est totalement recyclable.

Pour une décharge correcte de la machine:

- Préparer une bonne surface plane pour décharger la machine et sa manipulation.
- Utilisez des moyens adéquates en caractéristiques et capacité.
- Assurez-vous que la charge est stable ;
- Manipulez la machine de manière adéquate et maintenez-la le plus près du sol possible.



LE FABRICANT N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR UN QUELCONQUE DOMMAGE PERSONNEL ET MATÉRIEL RÉSULTANT D'UNE INSTALLATION NON CORRECTE PROVOQUÉE POUR NE PAS RESPECTER LES SPÉCIFICATIONS DU FABRICANT.

2.2 Normes d'utilisation et restrictions

L'équipement est conçu pour maintenir les aliments dans les conditions de température et d'humidité adéquates. L'équipement n'augmentera pas la température des aliments mais il les maintiendra dans les mêmes conditions dans lesquelles ils ont été introduits dans la machine.

Vérifiez que l'alimentation d'énergie (tension et fréquence) est celle adéquate et coïncide avec celle de la plaque d'immatriculation de l'équipement.

Il est essentiel que la source d'alimentation soit connectée à la terre et avec les protections adéquates. Ne branchez pas différents équipements sur la même prise.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié.

2.3 Description de la plaque d'immatriculation du fabricant

CE UK CA		19xxxxxx	
EAC		MADE IN SPAIN	
MOD		SN	2022
V	Hz	1N	A IPX4
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	0,0	Lámpara Lamp	0,0 Descarche Defrost 0,0
Calefactor Heater	W	Clase Climat. Climate Class	Temp. +30 +90 °C
Peso Neto Net Weight	kg	Agente Expandente Blowing Agent	CO2 Condensación Condensation
PCA GWP	Refrigerant	Carga Refrig. Refrig. Weight	

Information de la plaque d'immatriculation:

- Numéro de serie: (code + année + n° de série)
- Code: 19xxxxxx
- Modèle:
- Symbole: CE
- Symbole des déchets:
- Adresse du fabricant:
- Date de fabrication:
- Classe climatique:
- Gamme de fonctionnement: 30°C/90°C
- Tension: V
- Fréquence: Hz
- Consommation électrique: W

2.4 Installation

Évitez de placer l'équipement près d'une source de chaleur, froid, humidité, soleil et de rayons ultraviolets. Chauffages, radiateurs, climatisation, etc. peuvent avoir une influence négative sur le fonctionnement de l'équipement, par conséquent évitez de l'installer près de ceux-ci.

Veillez à ce qu'il soit installé sur une sol lisse pour éviter des vibrations et des bruits.

Assurez-vous que le réservoir interne toujours de l'eau pour le bon fonctionnement de l'appareil. Le système d'humidification reste activé.

2.5 Branchement

En fonction du modèle, la machine dispose de 2 ou 3 résistances.

Résistance de chauffage (1 unité dans le XXX-10 et XXX-20 et 2 unités qui travaillent simultanément dans le XXX-40) : qui génère de la chaleur répartie dans la cabine à l'aide d'un ventilateur de 41 W.

La résistance d'humidification (1 unité dans tous les modèles) qui chauffe l'eau dans le seau générera l'humidité nécessaire. Pour un bon fonctionnement et une bonne répartition de la chaleur à l'intérieur de la voiture, il est nécessaire que le seau intérieur soit toujours rempli d'eau.

Par sécurité, la machine est équipée d'un thermostat limiteur qui agit à 125° en cas d'anomalie de la machine. Le thermostat de limite est réinitialisé manuellement, accessible depuis l'arrière de la machine.

La machine doit être connectée à une source de courant monophasée.

3 FONCTIONNEMENT

3.0 *Information générale*

Brancher la machine à une source d'électricité différente de celle spécifiée peut endommager sérieusement l'équipement.

L'installation électrique doivent avoir toutes les sécurités pour garantir un bon fonctionnement de l'équipement et protéger l'utilisateur.

Réglez l'équipement à la température requise à l'aide du thermostat. Le paramétrage de l'équipement est détaillé plus loin dans ce manuel.

Les travaux de maintenance doivent être réalisés par un technicien spécialisé doté des EPI correspondants (bottes de sécurité, gants, lunettes, etc.), outils, etc...

3.1 *Paramétrage de la machine*

Branchez l'équipement à la source d'énergie (230 V ou 120 V selon le modèle). Le branchement à la terre est obligatoire:

1. Allumez la machine au moyen de l'interrupteur on/off sur le panneau de commandes.
2. Au moyen du thermostat de température, réglez la température à laquelle vous voulez conserver l'aliment. (Voir le manuel du thermostat ci-joint).
3. Le thermostat indiquera quand les résistances fonctionnent.
4. Pour un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé d'allumer l'équipement quand les portes sont fermées et de laisser l'équipement en train de fonctionner à vide pendant 30 minutes avant d'introduire les aliments dans l'équipement.
5. Avant d'utiliser le chariot, vous devez remplir le seau à l'intérieur du compartiment avec de l'eau pour assurer un bon fonctionnement avec l'humidité.
6. Le système anti-vagues de l'intérieur du conteneur d'humidité éviter de renverser de l'eau pendant le transport.
7. Pour une bonne répartition de la chaleur il est conseillé d'utiliser des grilles (GN 2/1) sur lesquelles il sera possible de déposer des assiettes et des cuves de repas préalablement cuisinés.
8. Contrôlez la température de l'intérieur avec le thermostat. Au minimum, établissez le contrôle de la température à laquelle vous souhaitez servir l'aliment.

4 MAINTENANCE

4.0 *Normes générales de sécurité*

Retirez le film protecteur de toutes les surfaces en acier inoxydable. Nettoyez l'équipement avant de l'utiliser en suivant les instructions qui sont détaillées ci-après.

Avant d'utiliser l'équipement, lisez attentivement le manuel pour utiliser l'équipement de manière adéquate.

4.1 Routine de nettoyage et de maintenance de la machine

PRÉCAUTION:



NE PAS NETTOYER L'ÉQUIPEMENT AVEC DE L'EAU SOUS PRESSION OU SEMBLABLE.

1. Éteignez l'équipement au moyen de l'interrupteur on/off.
2. Débranchez l'équipement de la source d'alimentation.

ATTENDRE QUE LA TEMPÉRATURE DE L'ÉQUIPEMENT DESCENDE AVANT DE LE NETTOYER POUR ÉVITER DES BRÛLURES.

RECOMMANDATIONS DE LAVAGE:

- Utilisez un chiffon ou une éponge pour nettoyer l'acier à l'eau ou avec un savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, liquides pour nettoyer les aciers ou de détergents dilués.
- Séchez l'équipement avec un linge sec.

Il est conseillé de nettoyer l'intérieur de la machine périodiquement pour maintenir les niveaux d'hygiène minimaux.

- L'équipement est conçu pour être facile à entretenir. Avec une utilisation normale, le nettoyage est le seul besoin de maintenance de l'équipement.
- Si le chariot se déplace sur une surface rugueuse, il est conseillé périodiquement de vérifier le serrage des vis, écrous, etc. et de les serrer si nécessaire. En particulier les charnières, poignées et les roues

4.2 Élimination de la machine

L'équipement est fabriqué en acier et l'emballage en bois. Pour chaque partie de l'équipement tenez compte que :

- à la fin du cycle de vie du produit, assurez-vous d'un bon recyclage de celui-ci.
- Chaque partie doit être sélectionnée et jetée individuellement selon ses caractéristiques (métal, plastique, caoutchouc, bois, etc.).
- Tenez compte de la législation en vigueur (publique ou privée) lorsque vous jetez le produit.
- Une élimination incorrecte de la machine peut avoir des conséquences négatives sur la nature et sur les humains.
- Une élimination inadéquate peut entraîner des sanctions selon la législation locale.

5 RÉOLUTIONS DES PROBLÈMES

5.0 Résolutions des problèmes

Certains problèmes sont faciles à résoudre sans avoir à appeler le service technique. Lisez le tableau suivant:

PROBLÈME	PROCÉDURE
L'équipement ne fonctionne pas.	Vérifiez que l'équipement est correctement branché à la source d'énergie et que le fusible est dans de bonnes conditions.
Bruit excessif en fonctionnement	Vérifiez que l'équipement est sur une surface lisse. Vérifiez l'ancrage de tous les éléments qui peuvent bouger s'ils sont desserrés.
Toutes les vérifications ont été réalisées et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou le service d'assistance technique.