

**3x1/1 GN - 4x1/1 GN - 6x1/1 GN**



**125614 - 125628 - 125624**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Allemagne

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Date de création : 2019-12-11

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	6
2	Généralités .....	7
2.1	Responsabilité et garantie .....	7
2.2	Protection des droits d'auteur .....	7
2.3	Déclaration de conformité .....	7
3	Transport, emballage et stockage .....	8
3.1	Inspection suite au transport .....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Stockage .....	8
4	Paramètres techniques .....	9
4.1	Indications techniques .....	9
4.2	Éléments de l'appareil .....	11
4.3	Fonctions de l'appareil .....	12
5	Installation et utilisation .....	12
5.1	Installation .....	12
5.2	Utilisation .....	16
6	Nettoyage .....	18
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	18
6.2	Nettoyage .....	19
7	Élimination des déchets .....	19



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## **1.2 Consignes de sécurité**

### **Courant électrique**

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.

## Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

FR

## Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

### **Personnel utilisant l'équipement**

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### **Utilisation uniquement sous surveillance**

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

### **Utilisation incorrecte et non conforme**

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

## 1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Maintien des plats préparés au chaud dans des bacs GN adaptés.

## 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Réchauffement des liquides inflammables volatiles ou autres liquides ou matériaux similaires, nocifs pour la santé.



## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

#### Version / caractéristiques

- État lors de la livraison : livré en kit (montage simple)
- Couleur : teak
- Plan de travail en Granit Rosa Porrino
- Cuve en acier inoxydable
- Robinet de vidange
- Pare-haleine
- Éclairage : sur le pare-haleine
- 4 roulettes de direction, 2 avec frein
- Commande : manette
- Témoin lumineux de contrôle : marche/arrêt, chauffe

<b>Nom :</b>	<b>Chariot buffet, chaud, 3x1/1 GN</b>
N° de l'article :	<b>125614</b>
Matériau :	Bois
Plage de température de – à en °C :	30 - 90
Nombre de cuves :	1
Taille de la cuve, format GN	3 x 1/1 GN
Profondeur maximale du bac GN en mm :	150
Puissance de raccordement :	2 kW / 230 V / 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	1.200 x 880 x 1.370
Poids en kg :	112

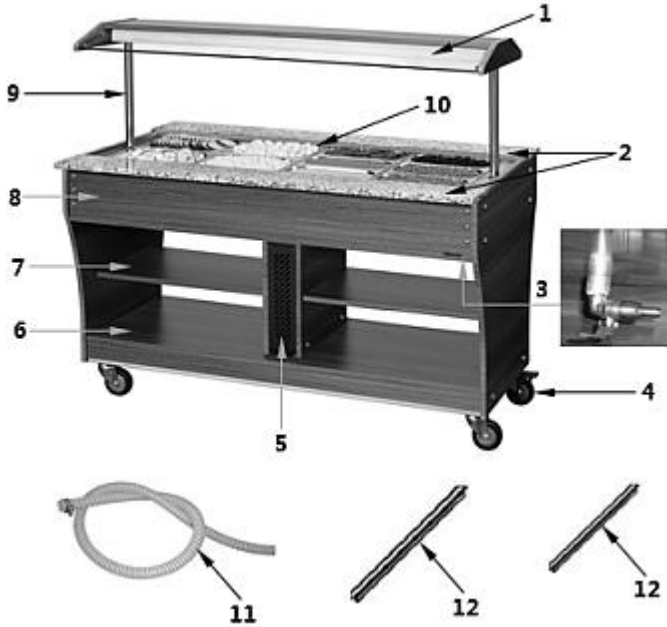
<b>Nom :</b>	<b>Chariot buffet, chaud, 4x1/1 GN</b>
N° de l'article :	<b>125628</b>
Matériau :	Bois
Plage de température de – à en °C :	30 - 90
Nombre de cuves :	1
Taille de la cuve, format GN	4 x 1/1 GN
Profondeur maximale du bac GN en mm :	150
Puissance de raccordement :	3 kW / 230 V / 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	1.490 x 880 x 1.370
Poids en kg :	136

FR

<b>Nom :</b>	<b>Chariot buffet, chaud, 6x1/1 GN</b>
N° de l'article :	<b>125624</b>
Matériau :	Bois
Plage de température de – à en °C :	30 - 90
Nombre de cuves :	2
Taille de la cuve, format GN	6 x 1/1 GN
Profondeur maximale du bac GN en mm :	150
Puissance de raccordement :	4 kW / 230 V / 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	2.150 x 880 x 1.370
Poids en kg :	184

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

### 4.2 Éléments de l'appareil



Les bacs GN et la décoration ne sont pas compris dans la livraison.


Fig. 1

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Pare-haleine avec éclairage      | 2. Plans de travail                          |
| 3. Robinet de vidange d'eau         | 4. Roulettes de direction (4x), 2 avec frein |
| 5. Orifices de ventilation          | 6. Partie utilitaire inférieure              |
| 7. Plateau                          | 8. Corps                                     |
| 9. Barres pour le pare-haleine (2x) | 10. Cuve pour bacs GN                        |
| 11. Tuyau de vidange d'eau          | 12. Barres des bacs GN                       |

### Accessoires

Les chariots buffets peuvent accueillir des glissières plateaux adaptées des deux côtés (à l'avant et à l'arrière). L'équipement de fixation est compris dans la livraison.

Les glissières plateaux présentées ci-dessous (tableau ci-dessous) ne sont pas comprises dans la livraison.

 <i>Fig. 2</i>	Chariot buffet	Glissière plateaux
	125614	125502 L 1 140 x P 312 mm
	125628	125503 L 1 460 x P 312 mm
	125624	125504 L 2 115 x P 312 mm

### 4.3 Fonctions de l'appareil

FR

Le chariot buffet est destiné à la présentation et au service de plats chauds préparés dans des bacs GN adaptés.

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

**Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

### Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



### ATTENTION !

#### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

### Montage du pare-haleine sur le chariot buffet

#### INDICATION !

Le montage des éléments doit être effectué par 2 personnes !

1. Monter le pare-haleine avec l'éclairage intégré sur l'appareil (fig. 3).

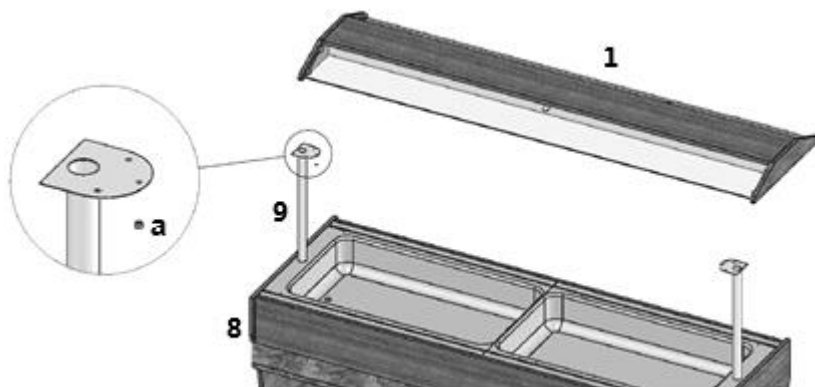


Fig. 3

2. Pour fixer le pare-haleine (1), placer les barres (9) dans les orifices se trouvant dans le corps de l'appareil et prévus à cet effet.
3. Poser le pare-haleine (1) sur les barres (9) de manière à ce que les boulons fixés en usine s'insèrent dans les surfaces des barres prévues à cet effet.
4. Ensuite, fixer le pare-haleine (1) sur les barres (9) à l'aide des 3 écrous (a) fournis, de chaque côté.
5. Faire attention aux conduites des câbles d'éclairage dans le pare-haleine (1).
6. Raccorder le câble d'alimentation de l'éclairage à la fiche prévue à cet effet.



### Montage de la glissière plateaux

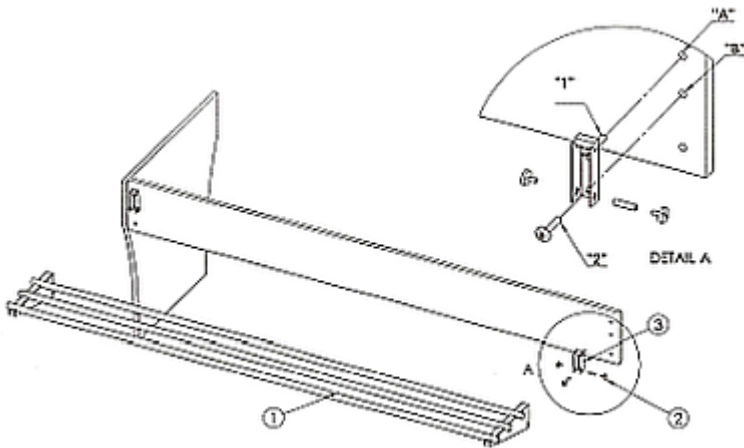


Fig. 4

1. Pour monter le support ③ (fig. 4) de la glissière plateaux, utiliser les orifices « A » et « B » (orifices 1. et 2. Sur le panneau en bois, en haut).
2. D'abord, retirer les cache-trous.
3. Fixer le support ③ sur le panneau en bois en vissant la vis « 1 » dans l'orifice « A » et la vis « 2 » dans l'orifice « B ».
4. Poser la glissière plateaux ① sur les supports et la fixer à l'aide de la vis d'espacement ②.
5. Si cela est nécessaire, la glissière plateaux peut être pliée (fig. 5)

FR



Fig. 5

- Quand l'appareil est placé à son emplacement final, bloquer les roulettes de direction à l'aide des freins.

### Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.
- Pour brancher le modèle **125624**, 2 prises séparées sont nécessaires.

## 5.2 Utilisation

### Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher l'appareil soigneusement.
3. S'assurer que le robinet de vidange d'eau est fermé.
4. S'assurer que l'appareil est éteint.
5. Verser de l'eau dans la cuve pour bacs GN.

#### **ATTENTION !**

**Ne jamais utiliser l'appareil sans y verser l'eau.**

**Le niveau d'eau maximal peut être de 6 cm.**

Vérifier régulièrement le niveau d'eau dans la cuve pour bacs GN. En cas de besoin, ajouter de l'eau.

### Consignes pour l'utilisateur

- Ne poser aucun objet lourd sur le pare-haleine (p.ex. des assiettes posées les unes sur les autres).
- Pour entreposer la vaisselle, utiliser les tablettes et la partie utilitaire inférieure.
- Placer dans l'appareil des plats déjà chauffés pour pouvoir les servir plus rapidement.

### Panneau de commandes

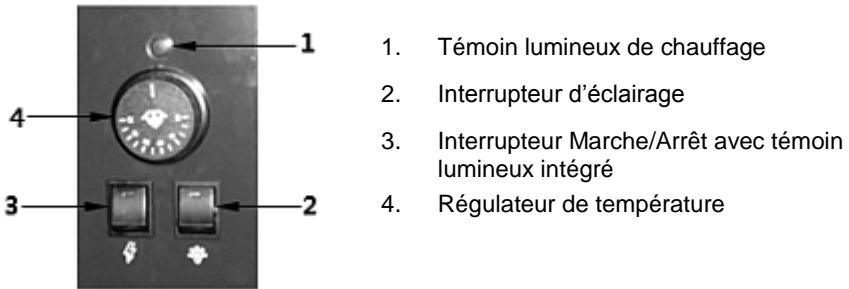


Fig. 6:

### Allumage de l'appareil

Le chariot buffet **125624** est équipé de 2 éléments chauffants qui chauffent séparément la zone pour les bacs GN divisée.

Le réglage de la température pour les zones particulières se fait par deux panneaux de commande séparés, se trouvant à l'arrière de l'appareil.

Si cela est nécessaire, il est possible de n'utiliser qu'une seule partie du buffet.

1. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.

Le témoin vert d'alimentation sur l'interrupteur s'allume.

2. Régler la température voulue entre 30 °C et 90 °C à l'aide du régulateur de la température.

Le témoin de chauffe s'allumera.

Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin lumineux de chauffe s'éteint et s'allume de nouveau, si la température dans la cuve pour bacs GN baisse et l'élément chauffant se met de nouveau en marche.

3. Si cela est nécessaire, allumer l'éclairage sur le pare-haleine à l'aide de l'interrupteur correspondant.

### Réchauffement des aliments

1. Remplir les bacs GN avec les plats chauds et les placer dans la cuve pour bacs GN.
2. Servir selon les besoins.

### Arrêt de l'appareil / vidange

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, régler le thermostat sur la position « 0 ».
2. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt et le débrancher de la prise (retirer la fiche !).

#### **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !**

**L'eau dans la cuve pour bacs GN peut être très chaude.**

Avant la vidange, attendre que l'eau refroidisse.

3. Fixer le tuyau de vidange fourni sur le robinet de vidange se trouvant sous la cuve pour bacs GN.
4. Ouvrir le robinet de vidange et laisser l'eau s'écouler dans un récipient adapté.

FR

## 6 Nettoyage

### 6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

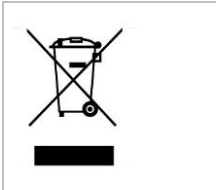
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

### 6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.
2. Retirer les bacs GN de la cuve pour bacs GN.
3. Vidanger la cuve pour bacs GN (chapitre « **Arrêt de l'appareil / vidange** »).
4. Nettoyer soigneusement la cuve pour bacs GN à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
5. Rincer à l'eau claire.
6. Enfin, sécher soigneusement la cuve pour bacs GN.
7. Essuyer le corps, le plan de travail et les tablettes à l'aide d'un chiffon doux humide et sécher soigneusement.
8. Laver régulièrement les bacs GN à l'eau courante et à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement.

## 7 Élimination des déchets

### Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

FR

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.