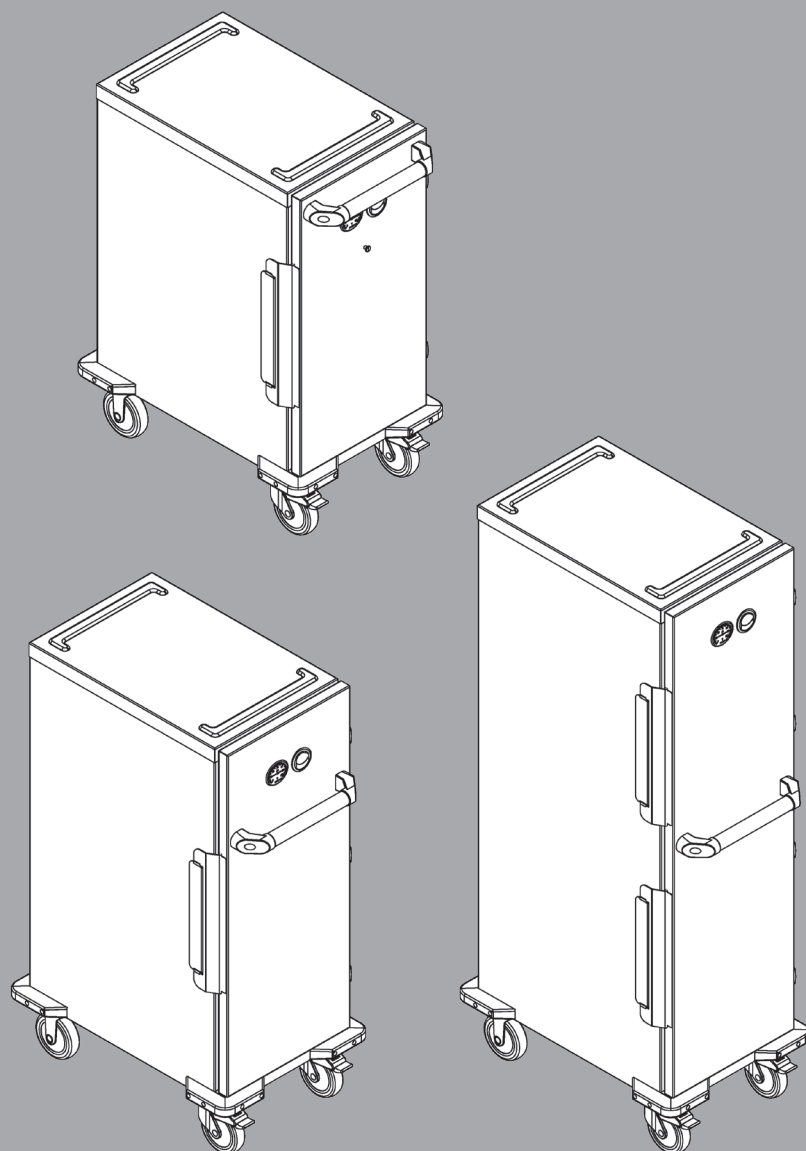


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM
ACIER INOXYDABLE,
NON CHAUFFÉ
BPT 820 E/1020 E/1220 E

Traduction du mode d'emploi original

Généralités

Copyright Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle. Toutes les informations ne peuvent être, que ce soit entièrement ou partiellement, ni reproduites, ni diffusées ni utilisées dans d'autres buts de concurrence, ni rendues accessibles à des tiers.

Modifications techniques Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications au service du progrès technique.

Documentation de produit Traduction du mode d'emploi original; groupe visé: personnel de service, chef de cuisine.

Conventions typographiques

-  **Indication** importante à propos de particularités ou cas spéciaux.
- i** **Informations explicatives** dans des chapitres ou sections d'instructions.
-  **Renvoi** vers un chapitre, un sous-chapitre ou un document externe.
- ✓ **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.
- **Action** ou activité qui doit être effectuée.

Modèle d'appareil XYZ

Une section ainsi identifiée vaut uniquement pour un certain **modèle d'appareil** ou option d'appareil.

Indications d'avertissement

Mot de signalisation!

Nature et origine du danger

Conséquences possibles en cas de non-respect de l'indication d'avertissement.

► Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.

Le mot de signalisation (attention, avertissement, danger) indique le niveau de danger.

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Contenu

A propos de ce produit	Utilisation	1
	Conditions d'utilisation	1
	Caractéristiques du produit	1
	Modèle standard	2
	Options/accessoires	2
Sécurité	Généralités	3
	A propos de ce produit	3
	Transport	3
	Manipulation	4
	Nettoyage et entretien	6
	Maintenance	6
	Réparation	6
	Normes et directives	7
	Identification de produit	7
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	8
	Etendue de la livraison	8
	Déballage	9
	Éliminer le matériel d'emballage	9
Manipulation	Vue d'ensemble de l'appareil	10
	Ouvrir la porte de l'appareil	11
	Fermer la porte de l'appareil	12
	Remplir l'appareil	12
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	13
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	14
	Maintenir des repas au chaud	14
	Réguler l'humidité à l'intérieur de l'appareil	14
	Maintenir les repas froids	16
	Enlever les repas	17
Aide en cas de problème	Corrosion de pièces en acier inoxydable	18
	L'appareil est extérieurement endommagé	18
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	19
	Intervalle de nettoyage	19
	Méthodes de nettoyage	19
	Produits de nettoyage	19
	Nettoyer l'appareil	20
	Décrocher la porte de l'appareil	20
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable	22
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	23
	Contrôler le joint de porte	23
	Contrôler les freins de stationnement	23
Réparation	Personnes habilitées	24
	Description de défaut	24
	Pièces de rechange	24
	Adresse	25
Élimination	Mise au rebut de l'appareil	25

Caractéristiques techniques	Données générales	26
	Environnement.	27
Références pour la commande	BPT 820 E	28
	BPT 1020 E	28
	BPT 1220 E	28
	Mode d'emploi.	28
Accessoires	Récipient Gastronorm	28
	Cadre coulissant	28
	Barres de séparation	28
	Plaques eutectiques.	28
	Cartes de menu pour B.PROTHERM acier inoxydable	28
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	28
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	28

A propos de ce produit

Utilisation L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, non chauffé, est conçu pour les buts suivants:

- Maintien au chaud de repas dans des récipients Gastronorm
- Transport de repas dans des récipients Gastronorm
- Maintien au froid de repas dans des récipients Gastronorm – en combinaison avec des plaques eutectiques (accus de réfrigération)

L'acier inoxydable B.PROTHERM peut exclusivement être utilisé pour le stockage et le transport d'aliments dans des récipients.

Le stockage et le transport de marchandises inflammables ou influençant défavorablement les aliments ne sont pas autorisés.

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, non chauffé convient surtout pour utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

Le transport de personnes avec ou sur cet appareil et ses pièces rapportées est interdit. L'appareil ne doit pas être utilisé comme "échelle de fortune" ni comme appareil d'escalade (enfants) (danger de basculement).

L'appareil ne peut pas être utilisé pour le transport ou le stockage de substances/liquides dangereux ou toxiques.

Conditions d'utilisation Environnement

Conditions d'environnement, telles qu'elles règnent habituellement dans les cuisines.

Initiation de tiers

Si l'appareil est prêté à des tiers, ces personnes doivent être instruites de la manipulation sûre de l'appareil et leur attention attirée sur les dangers possibles.

Caractéristiques du produit Généralités

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, non chauffé, est construit de manière standard en acier inoxydable.

Le corps de l'appareil est à double paroi et isolé.

L'intérieur de l'appareil contient selon le modèle 11, 14 ou 20 paires de glissières embouties.

La face avant de l'appareil est fermée par une porte d'appareil isolée à double paroi. La porte d'appareil amovible au besoin est équipée d'une fermeture à genouillère ou de deux fermetures à genouillère.

Une goulotte de collecte de condensat se trouve en dessous de la porte de l'appareil.

Manipulation et fonctionnement

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, non chauffé peut être garni de récipients Gastronorm GN 1/1. Un cadre coulissant et des barres de séparation (accessoires) permettent également de placer leurs divisions.

La température intérieure peut être lue de l'extérieur sur un affichage de température analogique. L'humidité à l'intérieur de l'appareil peut être réglée à l'aide d'un mécanisme à volet.

Une poignée de poussée de sécurité permet un déplacement aisé de l'appareil sur deux roues fixes et deux roues pivotantes avec freins de stationnement. Des butoirs de protection contre les chocs le protègent des détériorations.

Les modèles de l'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, non chauffé diffèrent par les caractéristiques suivantes:

B.PROTHERM 820 E

- Accueil maximum 3 récipients Gastronorm GN 1/1-200 (exemple)
-

B.PROTHERM 1020 E

- Accueil maximum 3 récipients Gastronorm GN 1/1-200 et 1 récipient Gastronorm GN 1/1-100 (exemple)
-

B.PROTHERM 1220 E

- Accueil maximum 5 récipients Gastronorm GN 1/1-200 (exemple)
-

Modèle standard

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, non chauffé, est équipé de manière standard comme suit:

- Des butoirs de protection contre les chocs aux coins de l'appareil
- Deux roues pivotantes et deux roues fixes en matière plastique, les roues pivotantes avec frein de stationnement

Options/accessoires

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, non chauffé est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Support de cartes de menu
- Exécution des roues en différents matériaux
- Protection contre les chocs supplémentaires sur le toit (profilé en matière plastique)
- Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés

Sécurité

Généralités L'appareil est construit suivant l'état de la technique le plus récent. Ce faisant, toutes les exigences d'un fonctionnement conforme à la sécurité ont été remplies. Cependant, le fonctionnement de l'appareil recèle des dangers résiduels. Les consignes de sécurité et les indications d'avertissement de ce mode d'emploi vous aideront à vous préserver de ces dangers.

Consignes de sécurité

Lire avec soin les consignes de sécurité de ce chapitre et les respecter.

L'exploitant est responsable du respect des prescriptions de sécurité de ce mode d'emploi.

Indications d'avertissement

Respecter les indications d'avertissement avec symbole de danger (triangle d'avertissement) contenues dans le texte.

Mode d'emploi

Ce mode d'emploi doit être lu avec soin avant la première mise en service.

L'exploitant est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil.

Ce mode d'emploi doit être conservé de telle manière qu'il soit toujours accessible pour le personnel de service.

A propos de ce produit

Utilisation

L'appareil peut uniquement être utilisé dans le but prévu.

L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme de l'appareil.

Conditions d'utilisation

L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions d'environnement autorisées.

Les utilisateurs de l'appareil doivent être instruits de sa manipulation et avoir compris ce mode d'emploi.

Transport

Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement.

Fixer l'appareil sur les quatre côtés pour l'empêcher de glisser.

Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport.

Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Les freins de stationnement ne suffisent pas comme sécurité de transport.

Manipulation Généralités

L'utilisateur doit connaître les dangers liés à l'appareil et pouvoir les estimer.

L'appareil peut uniquement être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles ne présentent pas de limitations pertinentes pour la manœuvre de l'appareil.

N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

En cas de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans traîner par un des centres suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO

Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. L'appareil peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu.

Lors du maintien au chaud ou au froid de repas, n'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour le prélèvement de repas.

Toujours recouvrir les récipients Gastronorm à l'aide du couvercle.

Récipient Gastronorm avec repas liquides

Des repas qui débordent et coulent hors de l'appareil peuvent provoquer des échaudages. Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les récipients Gastronorm remplis de repas liquides. Eviter les mouvements brusques du récipient Gastronorm.

Remplissage

Remplir l'appareil uniquement avec des récipients Gastronorm recouverts de couvercles.

Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut de l'appareil, remplir l'appareil de bas en haut.

Les limites supérieures de poids données dans les caractéristiques techniques pour la charge utile ne peuvent pas être dépassées.

Plaques eutectiques (accus de réfrigération)

Enlever les plaques eutectiques de l'appareil pendant le maintien au chaud de repas.

Capacité de charge de la face supérieure de l'appareil

Ne pas charger la face supérieure de l'appareil avec plus de 33 kg de charge répartie.

Éléments de l'appareil, objets et repas chauds

Lorsque l'appareil est rempli de repas chauds, l'intérieur de l'appareil peut devenir chaud.

Les éléments chauds de l'appareil ainsi que les objets contenus dans l'appareil (p. ex. récipients Gastronorm) peuvent provoquer des brûlures. Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

Les repas maintenus au chaud peuvent provoquer des échaudages.

Face extérieure de l'appareil chaude

Lorsque l'appareil est rempli de repas chauds, l'extérieur de l'appareil peut devenir chaud.

Ne pas placer d'objets ou repas sensibles à la chaleur sur la face supérieure de l'appareil.

Prescriptions d'hygiène

Lors du maintien au chaud de repas, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments.

Danger d'enfermement d'enfants

Mettre les appareils vides hors de portée des enfants. Les enfants qui grimpent dans un appareil vide ne peuvent pas s'en libérer par eux-mêmes si la porte de l'appareil est verrouillée de l'extérieur. Ranger les appareils vides avec la porte de l'appareil devant un mur ou dans une zone inaccessible aux enfants.

Changement d'emplacement

Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil. Durant le déplacement de l'appareil, les objets pourraient tomber de la face supérieure de l'appareil ou l'appareil pourrait basculer.

Maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le changement d'emplacement. Pendant la poussée de l'appareil, les récipients Gastronorm pourraient glisser hors de l'appareil.

Afin de diminuer le risque de détérioration des roues, il faut éviter de surcharger les roues:

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins de stationnement sont mis
- Éviter les chocs
- Ne pas rouler sur des seuils ou des marches
- Ne pas rouler sur des sols inégaux

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Toujours pousser l'appareil à deux mains par le tube de la poignée de poussée. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

Veiller à ce que les mains ne soient pas coincées (danger d'écrasement) entre les poignées de poussée et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).

Ne pousser l'appareil qu'avec deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

Si l'appareil se trouve sur une rampe inclinée, d'autres mesures de blocage (p. ex. cales) doivent être prises en plus des freins de stationnement bloqués afin d'éviter tout déplacement imprévu.

L'appareil debout est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est inférieure à 10°.

Nettoyage et entretien

Hygiène

Les prescriptions de la directive sur l'hygiène 93/43/CEE ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays sont à respecter.

Le corps intérieur de l'appareil est conforme aux exigences de l'exécution hygiénique H 1.

Intervalle de nettoyage

Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

Méthode de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

Produit de nettoyage pour éléments en matière plastique

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Les produits abrasifs griffent la surface.

N'utiliser aucun des produits de nettoyage suivants (dégâts matériels!):

- Ethanol, isopropanol et alcools supérieurs
- Acétone
- Benzine
- Térébenthine
- Ester d'acide acétique

Eau de nettoyage

Si de l'eau de nettoyage parvient sur le sol pendant ou après le nettoyage, il y a danger de glissade.

Essuyer complètement l'eau qui s'est écoulée sur le sol.

Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Ce faisant, enlever l'eau de nettoyage du plancher de l'intérieur de l'appareil.

Éléments de l'appareil et objets chauds

Lorsque l'appareil est rempli de repas chauds, l'intérieur de l'appareil peut devenir chaud.

Les éléments chauds de l'appareil ainsi que les objets contenus dans l'appareil peuvent provoquer des brûlures. Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.

Maintenance

Freins de stationnement

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins de stationnement.

Faire remplacer la roue défectueuse sans traîner par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO

Réparation

Personnes habilitées

L'appareil peut uniquement être réparé par les centres de service après-vente suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO

En cas de réparations par d'autres personnes ou sans autorisation, la garantie devient caduque.

Normes et directives	Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur. L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.
Identification de produit	L'appareil est pourvu d'une plaque signalétique. En cas d'enlèvement de la plaque signalétique, la garantie devient caduque.

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour dommages de transport éventuels (contrôle visuel).

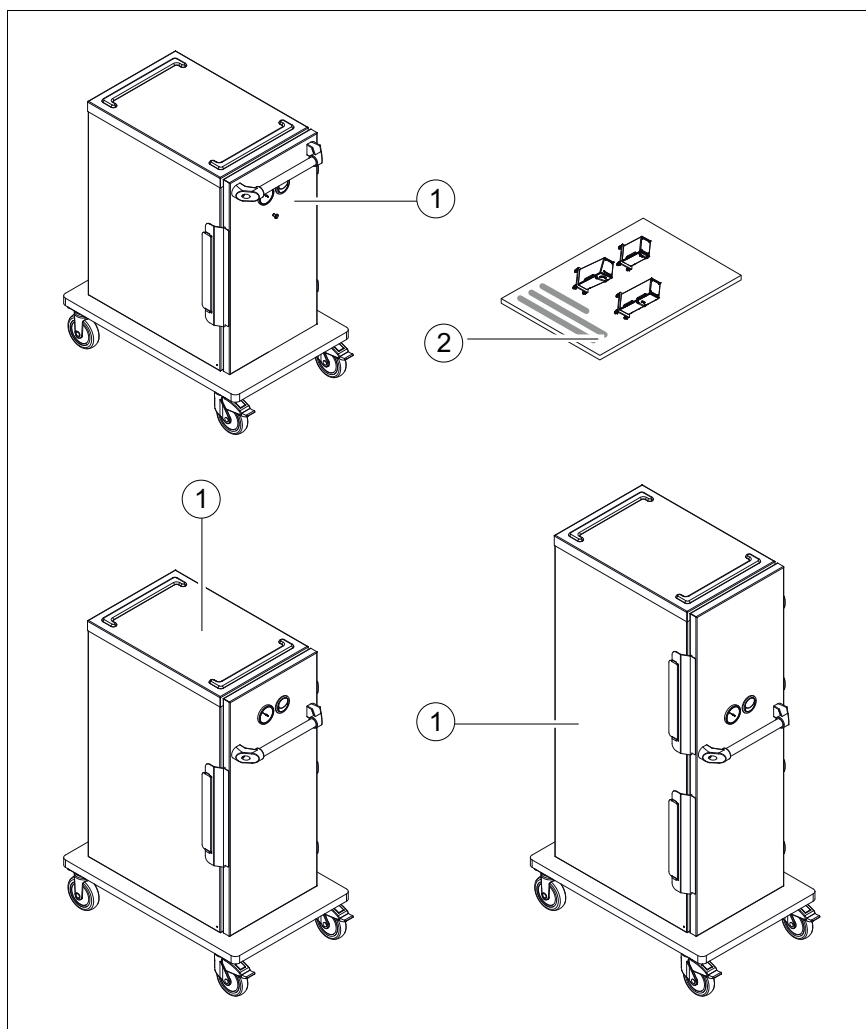
- Mentionner les dommages de transport sur la lettre de voiture en présence du transporteur (description du défaut).
- Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
- Conserver l'appareil et réclamer avec la lettre de voiture auprès de B.PRO pour les dommages.

– ou –

Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à B.PRO.

☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

Etendue de la livraison



(1) B.PROTHERM acier inoxydable, non chauffé
BPT 820 E, BPT 1020 E, BPT 1220 E

(2) Mode d'emploi

L'étendue exacte de la livraison et la version de l'appareil sont mentionnées sur les documents de livraison.

Déballage

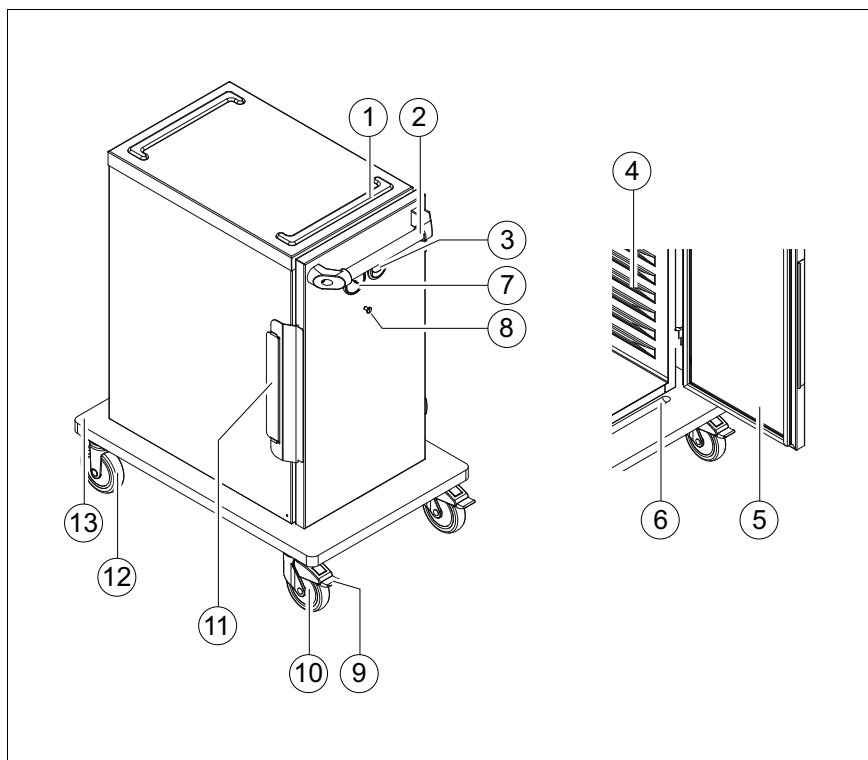
- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus. Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier le contenu de la livraison.
- Enlever les films de protection éventuellement présents à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Éliminer le matériel d'emballage

- ☞ Les matériaux d'emballage sont constitués de matières recyclables.
- Envoyer le matériel d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

Manipulation

Vue d'ensemble de l'appareil



- (1) Empreinte d'empilage
- (2) Poignée de poussée
- (3) Volet de régulation de l'humidité
- (4) Glissière
- (5) Joint de porte
- (6) Goulotte de collecte de condensat
- (7) Affichage de température
- (8) Support de cartes de menu (en option)
- (9) Freins de stationnement
- (10) Roue pivotante
- (11) Fermeture de porte
- (12) Roue fixe
- (13) Butoirs de protection contre les chocs

Ouvrir la porte de l'appareil

Avertissement!

L'intérieur de l'appareil est chaud/les récipients Gastronorm sont chauds!

L'intérieur de l'appareil et les récipients Gastronorm ou autres objets qu'il contient peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

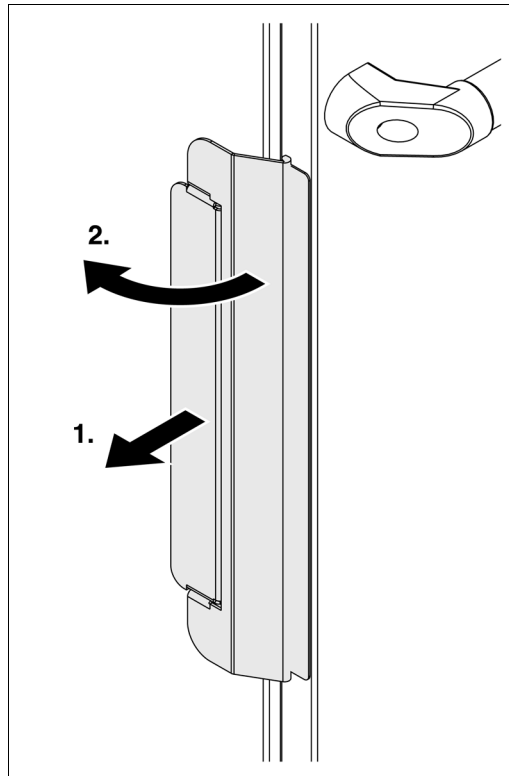
Avertissement!

Aliments liquides chauds!

Les repas liquides chauds peuvent déborder du bord du récipient Gastronorm et provoquer des échaudages.

- Tenir les récipients Gastronorm à l'horizontale.
- Toujours fermer les récipients Gastronorm à l'aide du couvercle d'étanchéité.

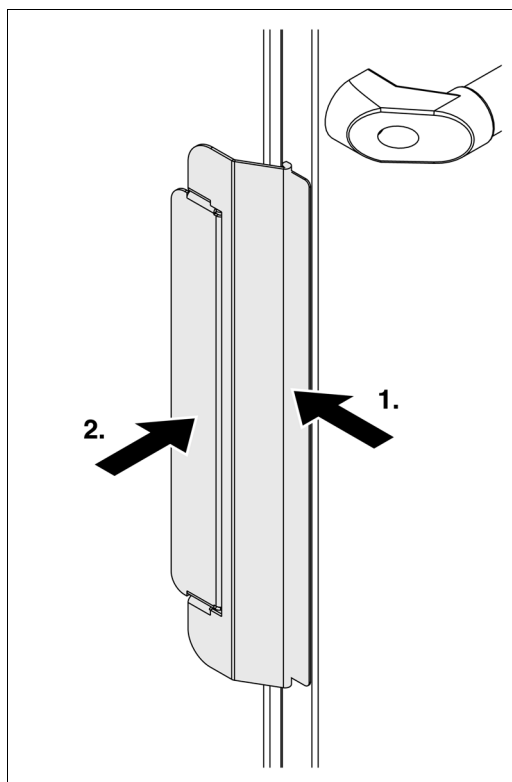
- Ouvrir la ou les poignées de serrage (1.) et les rabattre contre la paroi latérale (2.).



- Rabattre la porte de l'appareil pour l'ouvrir.

Fermer la porte de l'appareil

- Fermer la porte de l'appareil jusqu'à devant le corps.
- Accrocher la ou les poignées de serrage (1.) et les fermer (2.).



Remplir l'appareil

- ☞ Lors du garnissage de l'appareil, veiller à un éclairage suffisant.
- ☞ Les repas peuvent exclusivement être introduits dans l'appareil dans des récipients Gastronorm recouverts.
- ☞ Toujours fermer avec un couvercle d'étanchéité les récipients Gastronorm remplis de repas liquides.
- ✓ Aliments chauffés pour maintien au chaud ou préalablement refroidis pour maintien au froid
- ✓ Récipients Gastronorm recouverts (pour les récipients avec des repas liquides à l'aide d'un couvercle d'étanchéité)

Avertissement!

Déplacement du centre de gravité vers la face supérieure de l'appareil!

Si des récipients Gastronorm lourds sont introduits uniquement dans la partie supérieure de l'appareil, le centre de gravité se déplace vers le haut et il y a danger de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures!

- Toujours charger l'appareil de bas en haut.
 - En cas de remplissage partiel, charger uniquement l'espace inférieur de l'appareil.
-
- Ouvrir la porte de l'appareil.
 - Glisser les récipients Gastronorm dans l'appareil.
 - Fermer la porte de l'appareil.
-

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

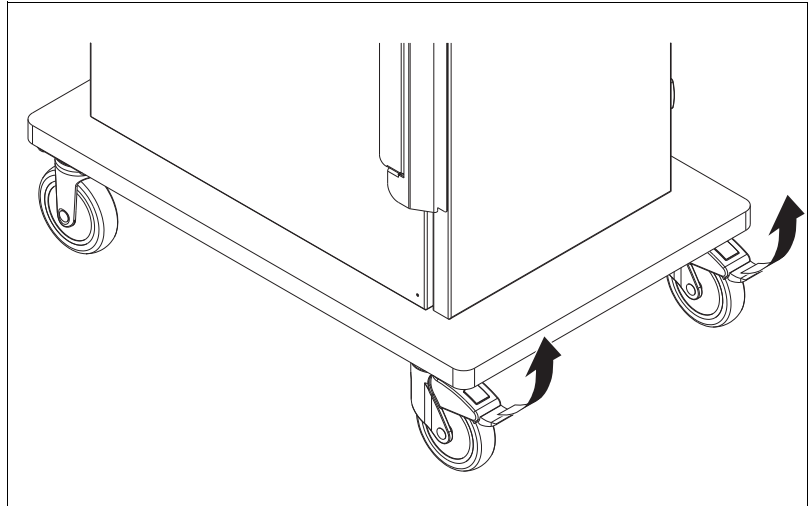
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil.

⚠ Attention!

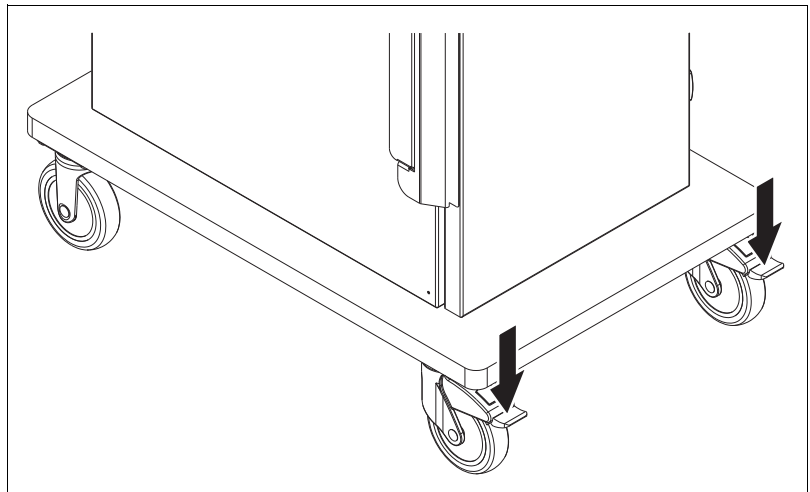
Pied coincé!

Lors du desserrage et du blocage des freins de roues, le pied peut être coincé et blessé.

- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre le frein de stationnement et le coin de protection contre les chocs.
-
- Desserrer les freins de stationnement.



- Pousser l'appareil prudemment vers le nouveau lieu d'installation en le tenant à deux mains par le tube de la poignée de poussée.
- Serrer les freins de stationnement.



Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

☞ Toutes les indications, conditions et invitations à l'action pour le changement d'emplacement sur une surface plane sont également valables pour le roulage sur des rampes, des creux et des surfaces inclinées.

✓ 2 personnes

- Vérifier d'abord si l'appareil peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.



Avertissement!

Basculement de l'appareil

L'appareil peut basculer lors du passage sur des surfaces inclinées.

- Ne jamais faire rouler l'appareil sur une surface (p. ex. rampe) ayant une pente >10°.



Avertissement!

Effet de freinage insuffisant des freins!

Sur les rampes, l'effet de freinage des freins de roues n'est éventuellement pas garanti.

L'appareil peut se mettre en mouvement et blesser des personnes.

- Lors de la mise à l'arrêt de l'appareil sur une rampe, bloquer les freins de roues en plus bloquer l'appareil contre tout déplacement imprévu (p. ex. avec des cales).

Maintenir des repas au chaud

- Maintenir les repas au chaud aussi longtemps que désiré.

Réguler l'humidité à l'intérieur de l'appareil

☞ Pour la régulation de l'humidité à l'intérieur de l'appareil, un mécanisme à volet se trouve à côté de l'affichage de température. Le volet peut être ouvert manuellement afin d'atteindre une qualité optimale des repas (p. ex. pour poulets, pommes frites ou légumes).



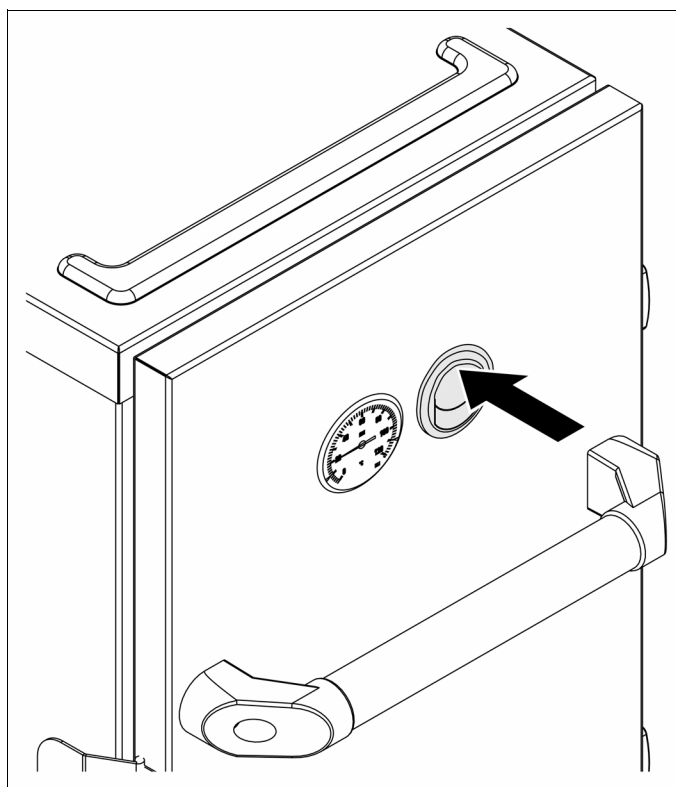
Avertissement!

Sortie de vapeur chaude!

A l'ouverture du volet de régulation de l'humidité, de la vapeur chaude peut sortir et provoquer des brûlures.

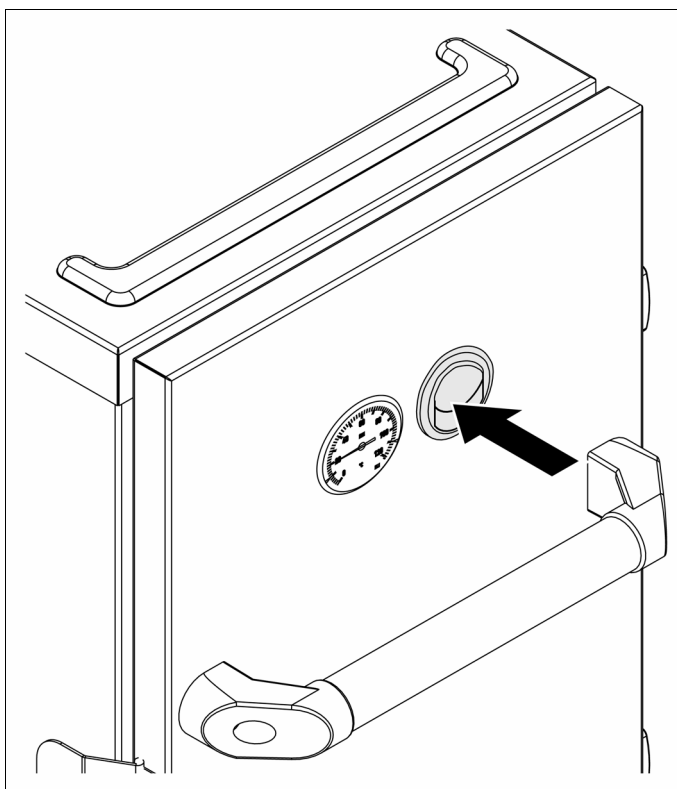
- N'ouvrir le volet qu'avec des poignées à plats ou des gants de protection.
- Rester à distance suffisante du volet.

- Afin d'ouvrir le volet de régulation de l'humidité, appuyer sur la surface cannelée de l'élément supérieur du volet.



- Ouvrir le volet comme désiré.

- Pour fermer le volet de régulation de l'humidité, appuyer sur la partie inférieure d'un des deux éléments du volet.



Maintenir les repas froids

- i Le but principal de l'appareil est le maintien au chaud de repas. En combinaison avec les plaques eutectiques (accus de réfrigération) préalablement refroidies, l'appareil peut cependant également être utilisé pour maintenir pendant une courte durée au froid des repas préalablement refroidis.
- ☞ L'appareil ne convient en aucun cas pour maintenir des repas froids pendant une longue période. Respecter les normes en vigueur.
- Après refroidissement préalable, insérer la ou les plaques eutectiques dans l'appareil.
- Fermer la porte de l'appareil.

Enlever les repas



Avertissement!

Déplacement du centre de gravité vers la face supérieure de l'appareil!

Si les récipients Gastronorm inférieurs sont enlevés en premier lieu de l'appareil, le centre de gravité se déplace vers le haut et il y a danger de basculement de l'appareil. Un appareil qui bascule peut provoquer de graves blessures!

- Décharger l'appareil de haut en bas.



Avertissement!

L'intérieur de l'appareil est chaud/les récipients Gastronorm sont chauds!

L'intérieur de l'appareil et les récipients Gastronorm ou autres objets qu'il contient peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).



Avertissement!

Aliments liquides chauds!

Les repas liquides chauds peuvent déborder du bord du récipient Gastronorm et provoquer des échaudages.

- Tenir les récipients Gastronorm à l'horizontale.
- Toujours fermer les récipients Gastronorm à l'aide du couvercle d'étanchéité.
- Éviter les mouvements brusques du récipient Gastronorm.

- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Enlever les récipients Gastronorm.

☞ L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.

☞ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 19.

Aide en cas de problème

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	■ Enlever les points d'attaque de corrosion. ↳ Sous-chapitre "Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 22. ■ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'une autre intervention extérieure.	■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 24.

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable Résistance à la corrosion

La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable repose sur la présence d'une couche de passivation à la surface du matériau.

Les blessures de la couche de passivation suites aux influences mécaniques se réparent d'elles-mêmes – moyennant une présence suffisante d'oxygène à la surface.

Les blessures de la couche de passivation dues à une action chimique de substances réductrices (consommant l'oxygène) endommagent le matériau. Le traitement à l'aide d'acides à action oxydante peut combattre la détérioration.

Afin de maintenir la résistance à la corrosion, respecter les indications subséquentes de nettoyage et d'entretien.

Intervalle de nettoyage L'appareil doit être nettoyé à fond après chaque utilisation.

Méthodes de nettoyage La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide.

Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

Pour le nettoyage de l'intérieur de l'appareil, les méthodes de nettoyage suivantes sont également autorisées (après démontage du module de chauffage à air pulsé!):

- Nettoyage avec une douchette basse pression
- Tuyau d'arrosage

☞ Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

☞ Ne pas utiliser d'objets pointus ou acérés pour le nettoyage.

Produits de nettoyage Surfaces en acier inoxydable



Attention!

Dommage matériel!

Le contact de l'acier inoxydable avec les substances suivantes peut provoquer de la corrosion:

- acides concentrés, halogènes (chlorures, bromures, iodures) et leurs sels ainsi que les épices
- vapeurs d'acide qui se dégagent p.ex. lors de la pose de carrelage
- contact avec des métaux étrangers
- contact avec le fer (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse).

De la corrosion peut également apparaître en dessous des couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines – par manque d'air.

- Éviter le contact avec les acides concentrés, les halogènes et leurs sels, les épices, les métaux étrangers, le fer ou les substances contenant du fer. Le cas échéant, essuyer avec un chiffon rincé dans l'eau claire.
- Ne pas blesser la surface de l'acier inoxydable, en particulier pas avec d'autres métaux.
- Enlever régulièrement les couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines par nettoyage.

Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés:

- Produit de nettoyage du commerce en solution aqueuse
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)

Produit de nettoyage pour surfaces en acier inoxydable en cas de fortes salissures:

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. DeepClean Stainless Steel
- Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.

Surfaces en matière plastique

Attention!

Domage matériel!

Les produits de nettoyage pour l'acier inoxydable et les produits abrasifs griffent la surface. Les produits de nettoyage ci-après ou les produits de nettoyage contenant les composants suivants endommagent la surface:

- Ethanol, isopropanol ou alcools supérieurs
- Acétone
- Benzine
- Térébenthine
- Ester d'acide acétique

- Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour l'acier inoxydable ni de produits abrasifs.
 - Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des solvants.
-

Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés:

- Produit de nettoyage du commerce en solution aqueuse
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO (utiliser uniquement avec de l'eau)

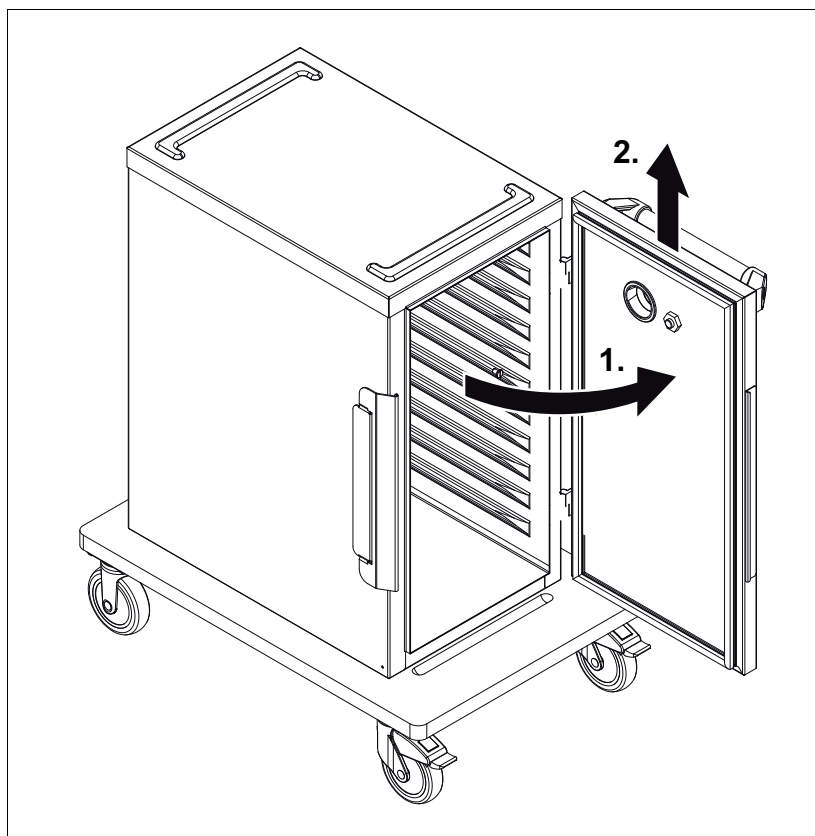
Nettoyer l'appareil

- Vérifier que l'intérieur de l'appareil a refroidi.
- Si nécessaire, décrocher la porte de l'appareil.
↳ Sous-chapitre "Décrocher la porte de l'appareil" à la page 20.
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, essuyer avec un chiffon humide rincé dans de l'eau propre et sécher.

Décrocher la porte de l'appareil

- ☞ Pour un nettoyage approfondi, la porte de l'appareil peut être démontée.
- ✓ L'intérieur de l'appareil a refroidi
- Ouvrir la fermeture à genouillère de la porte de l'appareil.

- Rabattre la porte de l'appareil d'env. 90° (1.), la faire glisser vers le haut et la décrocher de sa charnière (2.).



Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable

Nouveaux points d'attaque de corrosion

- Enlever les points d'attaque de corrosion avec produit abrasif ou du papier de verre fin.

Points d'attaque de corrosion anciens/importants

- i** Les mesures de nettoyage décrites ici pour les points d'attaque de corrosion anciens/importants sont une recommandation de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).
- ☞ Les mesures de nettoyage pour points d'attaque de corrosion anciens/importants peuvent uniquement être effectuées par du personnel formé techniquement dans le respect des prescriptions existantes.



Avertissement!

Substances corrosives!

Les acides utilisés pour éliminer les points d'attaque de corrosion peuvent provoquer des brûlures aux objets (p. ex. vêtements) et aux personnes. En cas de contact avec l'œil, l'acuité visuelle peut être détériorée de manière irréversible. Dans le pire des cas, la perte totale de la vue peut en être la conséquence.

- Porter des vêtements de protection (lunettes de sécurité, gants de protection, ...).
 - Eloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.
-
- Enlever les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide oxalique à 2 à 3 pour cent.
 - Si le nettoyage à l'acide oxalique ne donne pas de résultats, traiter les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide nitrique à 10 pour cent.

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

- ☞ B.PRO recommande une maintenance régulière de l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence. Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.

Contrôler le joint de porte

- ☞ Le bon état du joint d'étanchéité de la porte doit être contrôlé régulièrement.
- Contrôler le bon état du joint d'étanchéité de la porte (contrôle visuel).
- En cas de défaut, avertir un des centres suivants:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service après-vente B.PRO

Contrôler les freins de stationnement

- ☞ L'efficacité des freins de stationnement doit être contrôlée après chaque changement d'emplacement de l'appareil.
- Serrer les freins de stationnement.
- Essayer de déplacer l'appareil avec les freins de roues serrés (sans forcer!).
- Faire remplacer la roue défectueuse sans traîner par un des centres suivants en cas de freinage insuffisant:
 - Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
 - Service après-vente externe, formé par B.PRO
 - Service après-vente B.PRO

Réparation

Personnes habilitées

☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente suivants:

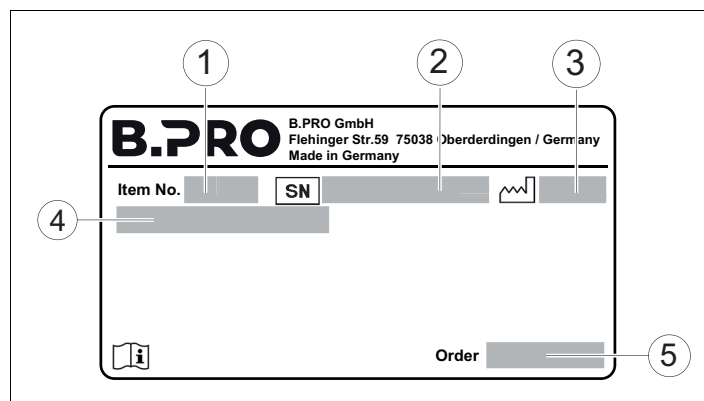
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO

Description de défaut

En plus de la description précise du défaut, le service après-vente B.PRO a besoin des indications suivantes se trouvant sur la plaque signalétique:

- Référence
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil.



- (1) Référence
- (2) Numéro de série
- (3) Date de fabrication
- (4) Modèle
- (5) Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

Pièces de rechange

Sont requis lors de la commande de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
 - Référence
 - Date de fabrication de l'appareil
 - Quantité
- ☞ Voir CD-ROM de maintenance et documentation de maintenance (à obtenir auprès du service après-vente B.PRO).

Adresse B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Elimination

Mise au rebut de l'appareil

- ☞ Ce produit ne peut pas être éliminé avec d'autres déchets industriels.
- Rendre inutilisable l'appareil et les fermetures de portes avant l'élimination.
- Amener l'appareil à un centre de recyclage.
- ☞ Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou au service après-vente de B.PRO.
 - ☞ Sous-chapitre "Adresse" à la page 25.

Caractéristiques techniques

- i** Selon le modèle, un appareil correspondant à ce mode d'emploi peut également présenter d'autres caractéristiques techniques (indications électriques et de technique de réfrigération, dimensions, charge utile. Les indications contraignantes sont mentionnées sur la plaque signalétique ou dans les documents ou plans spécifiques de commande.

Données générales

Dimensions, poids et nombre de glissières

Modèle	L x l x H (en mm)	Poids (en kg)	Nombre de paires de glissières
BPT 820 E	490 x 780 x 977	44	11
BPT 1020 E	490 x 780 x 1150	51	14
BPT 1220 E	490 x 780 x 1495	71	20

Capacité et charge utile

Modèle	Capacité (récipients GN) – exemple	Charge utile max. en kg
BPT 820 E	3 x 1/1-200	85
BPT 1020 E	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 E	5 x 1/1-200	130

Capacité de chargement des options de toit

☞ Aucune charge sur le toit n'est admissible avec le BPT 1220 E avec roues de 125..

☞ De manière générale, aucune charge n'est admissible sur le toit avec un BPT 420/620 KB(R)UH.

Option	Modèle	Modèle de roue	Exemple de capacité (max.)	Charge utile max. en kg
Protection contre les chocs supplémentaires sur le toit (profilé en matière plastique)	BPT 820 E BPT 1020 E	125	—	0
Protection contre les chocs supplémentaires sur le toit (profilé en matière plastique)	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	—	0
Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés	BPT 820 E BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	BPT 320 KB (R)	33
Estampage pour empilement	BPT 820 E BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Estampage pour empilement	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	BPT 320 KB (R)	33

Environnement Conditions d'environnement – exploitation

Température: +15 °C à +32 °C

Humidité de l'air relative: sans condensation

Conditions d'environnement – stockage, transport

Température: -10 °C à +40 °C

Humidité de l'air relative: sans condensation

Matériau

Corps de l'appareil: acier inoxydable, polyamide, polyéthylène

Isolation: polyuréthane

Références pour la commande

BPT 820 E	Références:	572 515, 364 931
BPT 1020 E	Références:	572 518, 364 934
BPT 1220 E	Références:	572 520, 364 936
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 235

Accessoires

Récipient Gastronorm	Référence:	↗ Liste de prix B.PRO
Cadre coulissant	Référence:	564 352
Barres de séparation	Référence:	↗ Liste de prix B.PRO
Plaques eutectiques	Référence:	↗ Liste de prix B.PRO
Cartes de menu pour B.PROTHERM acier inoxydable	Référence:	572 513
Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	Référence:	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	Référence:	511 895

Normes

DIN 18867-7: Appareils pour grandes cuisines - appareils mobiles - chariots de transport et de distribution de repas.

DIN 18865-9: Appareils pour grandes cuisines - installations de distribution - intérieurs d'armoires en exécution standard et spéciale hygiène.

Règlement DGUV 110-003: Travaux dans des cuisines.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS