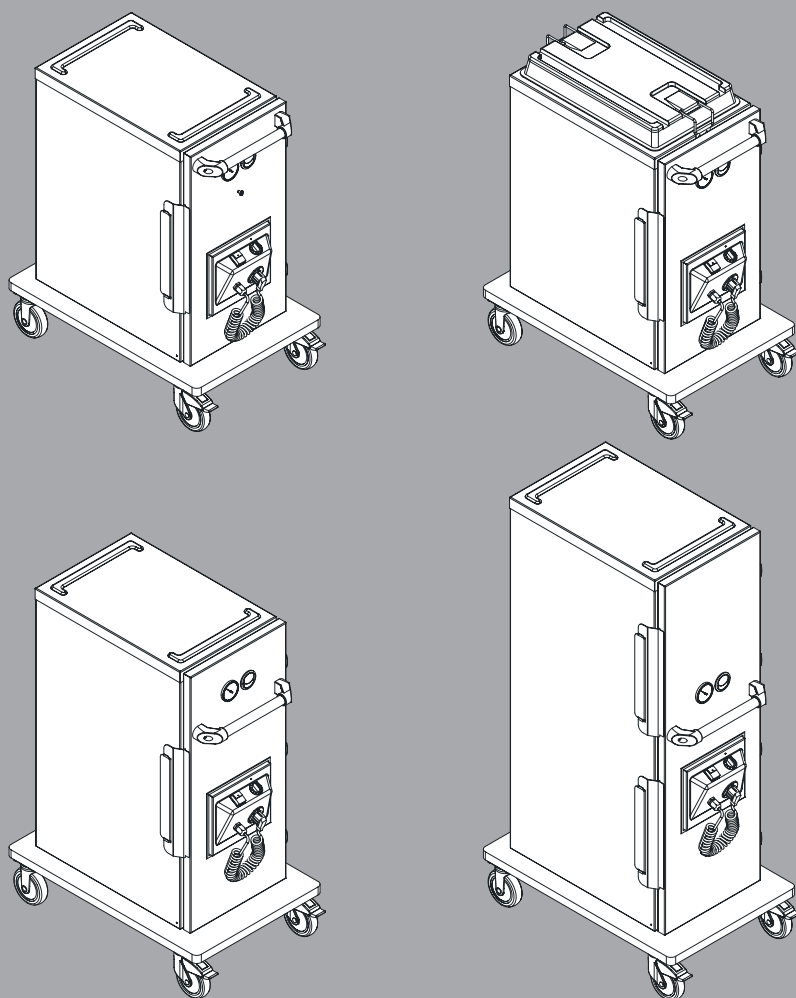


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM
ACIER INOXYDABLE, CHAUFFÉ
BPT 820 EB/820 EBTF/
1020 EB/1220 EB

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	3
Sécurité	Généralités	4
	A propos de ce produit	4
	Transport	4
	Mise en service	5
	Manipulation et fonctionnement	5
	Mise hors service	7
	Nettoyage et entretien	7
	Maintenance	8
	Réparation	9
	Normes et directives	9
	Identification de produit	9
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	10
	Etendue de la livraison	10
	Déballage	11
	Éliminer le matériel d'emballage	11
Mise en service	Conditions préalables à l'exploitation	11
	Brancher l'appareil	11
Manipulation et fonctionnement	Vue d'ensemble de l'appareil	12
	Régulation de température – vue d'ensemble	14
	Régler la température de consigne	14
	Ouvrir la porte de l'appareil	15
	Fermer la porte de l'appareil	16
	Préchauffer l'appareil	16
	Remplir l'appareil	17
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	18
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	19
	Maintenir des repas au chaud	20
	Réguler l'humidité à l'intérieur de l'appareil	20
	Maintenir les repas froids	22
	Enlever les repas	22
	Utiliser l'appareil pour la distribution de repas	23
Mise hors service	Mise hors service de l'appareil	25
Aide en cas de problème	La DEL d'affichage de fonctionnement ne s'allume pas – pas de tension de réseau dans l'appareil	26
	La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée, mais les repas ne sont pas suffisamment maintenus au chaud	26
	La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée, mais l'intérieur de l'appareil reste froid	26
	Corrosion de pièces en acier inoxydable	27
	L'appareil est extérieurement endommagé	27

Nettoyage et entretien	Acier inoxydable.	28
	Intervalle de nettoyage	28
	Méthodes de nettoyage	28
	Produits de nettoyage	28
	Nettoyer l'appareil	29
	Décrocher la porte de l'appareil	30
	Démonter le module de chauffage à air pulsé.	31
	Mettre en place le module de chauffage à air pulsé	32
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable.	32
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	34
	Contrôler le joint de porte.	34
	Contrôler le joint en caoutchouc du couvercle de l'appareil	34
	Traiter le joint en caoutchouc du couvercle de l'appareil avec un produit d'entretien pour le caoutchouc.	34
	Contrôler les freins de stationnement	34
	Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique	34
	Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur	34
Réparation	Personnes habilitées	35
	Description de défaut.	35
	Pièces de rechange	36
	Adresse	36
Élimination	Mise au rebut de l'appareil	37
Caractéristiques techniques	Données générales	38
	Caractéristiques électriques	39
	Environnement	40
Références pour la commande	BPT 820 EB	41
	BPT 820 EBTF	41
	BPT 1020 EB	41
	BPT 1220 EB	41
	Mode d'emploi	41
Accessoires	Récipient Gastronorm	41
	Cadre coulissant	41
	Barres de séparation	41
	Plaques eutectiques.	41
	Cartes de menu pour B.PROTHERM acier inoxydable	41
	Chiffon de nettoyage à microfibres B.PRO	41
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable DeepClean Stainless Steel	41

A propos de ce produit

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

- Maintien au chaud de repas dans des récipients Gastronorm
- Transport de repas dans des récipients Gastronorm
- Distribution de repas (uniquement B.PROTHERM 820 EBTF)
- Maintien au froid de repas dans des récipients Gastronorm – en combinaison avec des plaques eutectiques (accus de réfrigération)

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, chauffé ne convient pas pour échauffer ou préparer des repas.

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.

Le module de chauffage à air pulsé peut uniquement être utilisé à l'état monté en combinaison avec l'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, chauffé.

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, 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

L'appareil peut être utilisé à une température ambiante de +15 °C à +38 °C et humidité de l'air normale (sans condensation).

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, 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.

Les empreintes prévues à la paroi arrière garantissent une circulation régulière de l'air chaud lors de l'équipement avec des récipients Gastronorm.

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, 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.

Un module de chauffage à air pulsé amovible se trouve dans la porte de l'appareil. Le module de chauffage à air pulsé contient un cordon d'alimentation avec fiche secteur, un interrupteur Marche/Arrêt pour démarrer et arrêter le fonctionnement de maintien au chaud ainsi qu'un régulateur de température séparé.

La régulation de température s'appuie sur un thermostat mécanique à tube capillaire.

La température de consigne désirée dans l'appareil peut être réglée en continu à l'aide d'un bouton rotatif. Le réglage maximum "10" correspond à une température de +90 °C.

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, chauffé diffèrent par les caractéristiques suivantes:

B.PROTHERM 820 EB

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

B.PROTHERM 820 EBFT

- Accueil maximum 3 récipients Gastronorm GN 1/1-200 (exemple)
 - Chargement par le haut et chargement frontal (transport de repas avec options de distribution supplémentaires)
-

B.PROTHERM 1020 EB

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

B.PROTHERM 1220 EB

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

Modèle standard

L'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, 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, 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.

Nettoyage et maintenance

Isoler l'appareil du réseau électrique lors de travaux de nettoyage et de travaux de maintenance ou de remplacement de pièces. Conserver la fiche secteur et/ou le socle connecteur à un endroit approprié pendant les travaux à effectuer et les protéger de l'humidité, de la détérioration et de l'encrassement.

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.

Mise en service Lieu d'installation

Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'appareils provoquant un fort dégagement de vapeur (p. ex. lave-vaisselle). Les vapeurs pourraient provoquer de la condensation dans l'appareil.

La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

Mise en service après stockage

Si l'appareil a été amené d'un local de stockage froid dans une cuisine, l'humidité contenue dans l'air ambiant se condense à la surface et à l'intérieur de l'appareil.

La présence de ce film d'humidité constitue alors un danger de court-circuit ou de choc électrique lorsque l'appareil est branché.

Ne mettre l'appareil en service que lorsqu'il a pris la température du local.

Raccordement électrique

La tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique du module de chauffage à air pulsé doivent correspondre aux valeurs correspondantes de la prise de courant.

L'appareil ne peut pas être utilisé si l'isolation du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur est endommagée.

Ne brancher ou débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Sinon, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

Pour le débrancher, tirer uniquement sur le boîtier de la fiche.

Manipulation et fonctionnement 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.

Utiliser l'appareil uniquement avec la porte de l'appareil fermée. L'appareil peut uniquement être ouvert pendant une courte période pour prélever des repas.

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



Attention!

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires.

Les pannes de courant, les dysfonctionnements de l'appareil et les autres interruptions pendant le stockage ou la régénération peuvent affecter la qualité des produits alimentaires se trouvant dans l'appareil.

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler que la qualité des aliments n'est pas dégradée; éliminer les aliments si nécessaire.
-

Fonctionnement du module de chauffage à air pulsé

Le module de chauffage à air pulsé peut uniquement être utilisé à l'état monté en combinaison avec l'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, chauffé.

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.

Les récipients Gastronorm utilisés dans l'appareil doivent résister à la chaleur jusqu'à une température d'au moins +100 °C. On ne peut par exemple pas utiliser de récipients Gastronorm en polycarbonate.

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 avant de faire chauffer l'appareil et pendant le maintien au chaud des repas.

Capacité de charge de la face supérieure de l'appareil

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

Module de chauffage à air pulsé, éléments de l'appareil, objets et repas chauds

Le module de chauffage à air pulsé, l'intérieur de l'appareil et les objets qui y sont contenus (p. ex. récipients Gastronorm) deviennent chauds en fonctionnement (jusqu'à env. +90 °C) et 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

La face extérieure de l'appareil devient chaude en fonctionnement.

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

Vapeur d'eau chaude

B.PROTHERM 820 EBTF

Si le couvercle de l'appareil est enlevé pendant le maintien au chaud de repas, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages. Porter des gants de protection pour enlever le couvercle et rester à distance suffisante 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°.

Mise hors service

Débrancher la fiche secteur

Ne débrancher la fiche secteur que lorsque l'appareil n'est pas en service. Sinon, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

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.

Si l'appareil doit être nettoyé avec une douchette basse pression ou un tuyau d'arrosage, le module de chauffage à air pulsé doit préalablement être démonté.

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

Fiche secteur

Avant de nettoyer l'appareil, tirer la fiche secteur de la prise de courant. L'eau pénétrant dans le module de chauffage à air pulsé peut provoquer un court-circuit. Dans ce cas, il y a danger d'électrocution.

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.

Module de chauffage à air pulsé, éléments de l'appareil et objets chauds

Le module de chauffage à air pulsé, l'intérieur de l'appareil et les objets qui s'y trouvent deviennent chauds durant le fonctionnement (danger de brûlure!). 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

Contrôle périodique de sécurité électrique

Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0701-0702 par un électricien.

Câble de raccordement et fiche secteur

Au moins tous les 6 mois, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur suivant BGV A 3 ou prescriptions nationales correspondantes pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

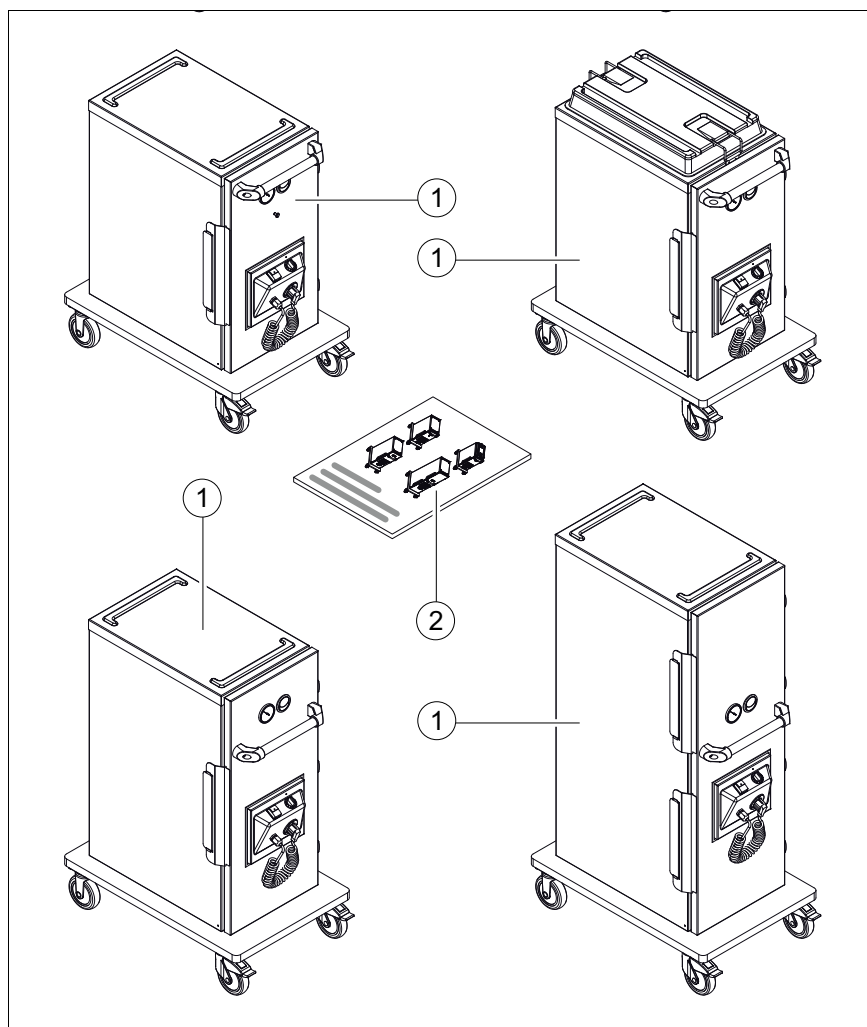
Réparation	Personnes habilitées L'appareil peut uniquement être réparé par les centres de service après-vente suivants: • Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO • Service après-vente externe, formé par B.PRO • Service après-vente B.PRO En cas de réparations par d'autres personnes ou sans autorisation, la garantie devient caduque. Remplacement de composants des circuits électriques de l'appareil Les composants des circuits électriques de l'appareil (p. ex. interrupteurs, câble d'alimentation, etc.) peuvent uniquement être remplacés par des personnes compétentes (p. ex. électricien) avec utilisation de pièces de même spécification.
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, chauffé
BPT 820 EB, BPT 820 EBTf, BPT 1020 EB, BPT 1220 EB
- (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.

Mise en service

- Conditions préalables à l'exploitation**
- ✓ L'appareil a pris la température ambiante et est sec
 - ✓ L'appareil ne présente pas de défauts connus ni de dommages visibles
 - ✓ Le module de chauffage à air pulsé est correctement monté

- Brancher l'appareil**
- ☞ B.PRO recommande de brancher l'appareil sur une prise de courant équipée d'un dispositif de protection contre les courants de fuite (disjoncteur différentiel).

Attention!

Dommage matériel!

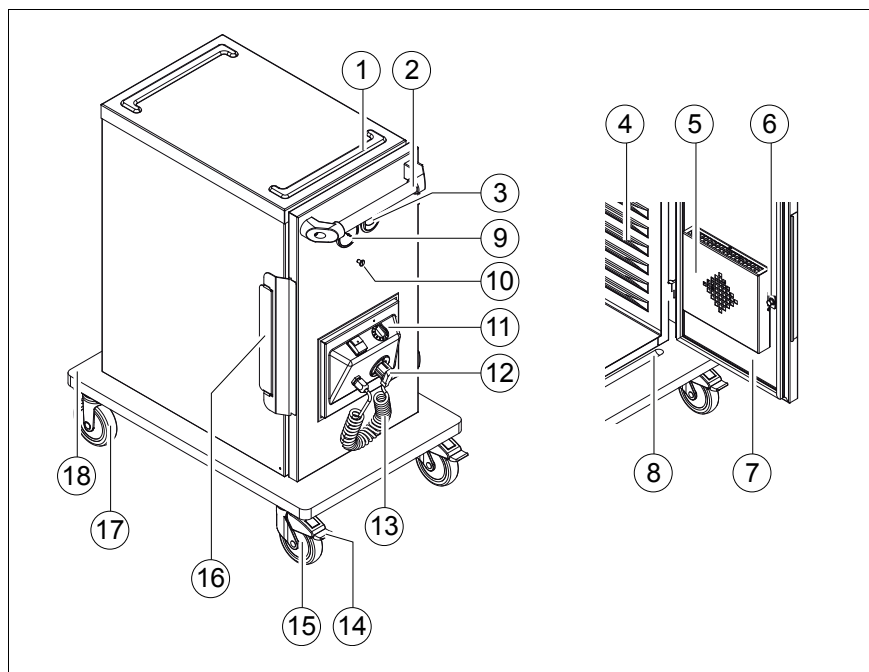
Si l'appareil n'est pas prévu pour la tension réseau ou la fréquence du réseau présentes, le circuit électrique de l'appareil peut être endommagé.

- Avant le raccordement, s'assurer que la tension réseau et la fréquence du réseau mentionnées sur la plaque signalétique du module de chauffage à air pulsé correspondent aux valeurs correspondantes de la prise de courant.
-
- Vérifier qu'il ne se trouve plus de films de protection à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
 - Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) à l'intérieur de l'appareil.
 - Insérer la fiche dans la prise de courant.

Manipulation et fonctionnement

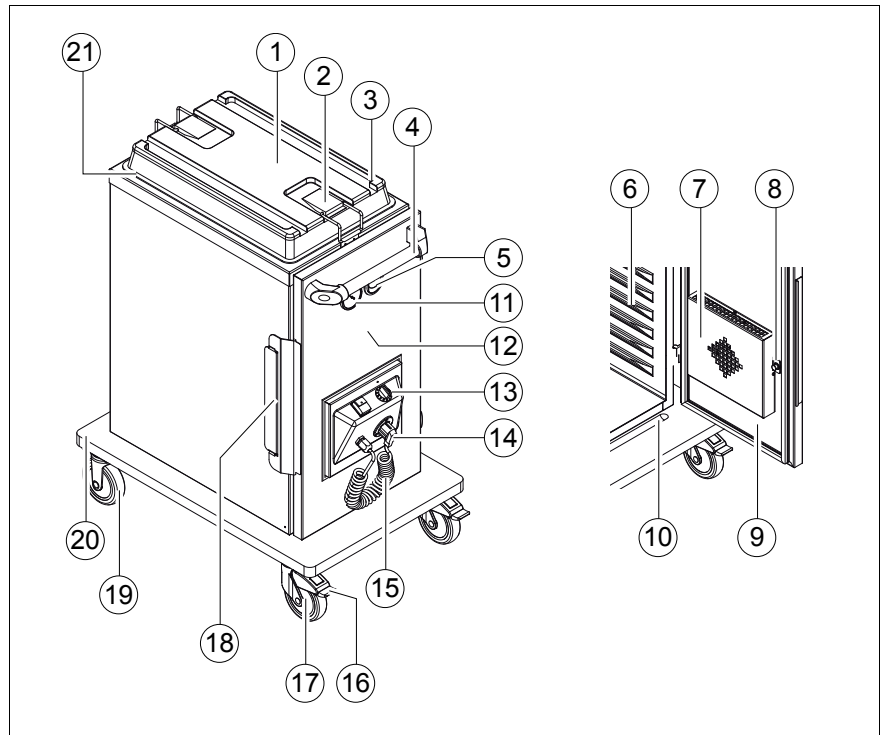
Vue d'ensemble de l'appareil

BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB



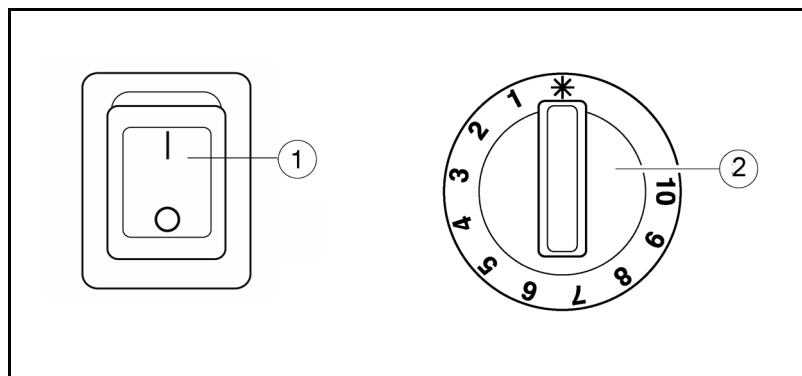
- (1) Empreinte d'empilage
- (2) Poignée de poussée
- (3) Volet de régulation de l'humidité
- (4) Glissière
- (5) Module de chauffage à air pulsé
- (6) Bouton de blocage du module de chauffage à air pulsé
- (7) Joint de porte
- (8) Goulotte de collecte de condensat
- (9) Affichage de température
- (10) Support de cartes de menu (en option)
- (11) Éléments de commande (interrupteur marche/arrêt et régulateur de température)
- (12) Support de fiche secteur
- (13) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (14) Freins de stationnement
- (15) Roue pivotante
- (16) Fermeture de porte
- (17) Roue fixe
- (18) Butoirs de protection contre les chocs

BPT 820 EBTf



- (1) Couvercle d'appareil amovible en matière plastique
- (2) Fermeture du couvercle de l'appareil
- (3) Empreinte d'empilage
- (4) Poignée de poussée
- (5) Volet de régulation de l'humidité
- (6) Glissière
- (7) Module de chauffage à air pulsé
- (8) Bouton de blocage du module de chauffage à air pulsé
- (9) Joint de porte
- (10) Goulotte de collecte de condensat
- (11) Affichage de température
- (12) Support de cartes de menu (en option)
- (13) Eléments de commande (interrupteur marche/arrêt et régulateur de température)
- (14) Support de fiche secteur
- (15) Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- (16) Freins de stationnement
- (17) Roue pivotante
- (18) Fermeture de porte
- (19) Roue fixe
- (20) Butoirs de protection contre les chocs
- (21) Joint d'étanchéité du couvercle

Régulation de température – vue d'ensemble



(1) Interrupteur marche/arrêt

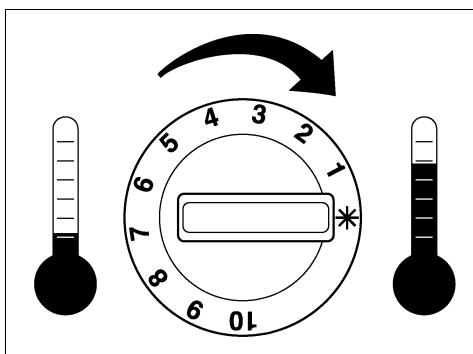
(2) Bouton rotatif de réglage de la température de consigne dans l'appareil

La régulation mécanique de température s'appuie sur un thermostat à tube capillaire.

La température de consigne désirée dans l'appareil peut être réglée en continu à l'aide du bouton rotatif. La valeur de réglage "10" correspond à une température de consigne maximale d'env. +90 °C.

Régler la température de consigne

- Tourner le bouton rotatif de l'appareil sur le niveau désiré.



Ouvrir la porte de l'appareil ✓ Module de chauffage à air pulsé désactivé

Avertissement!

Le module de chauffage à air pulsé, l'intérieur de l'appareil, les récipients Gastronorm sont chauds!

En fonctionnement de maintien au chaud, le module de chauffage à air pulsé, l'intérieur de l'appareil et les récipients Gastronorm ou autres objets qu'il contient deviennent chauds et peuvent provoquer des brûlures.

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

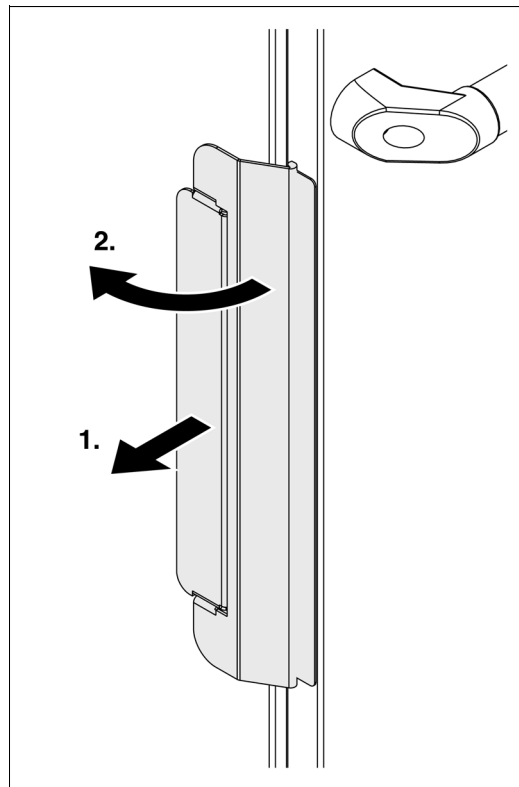
Avertissement!

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.

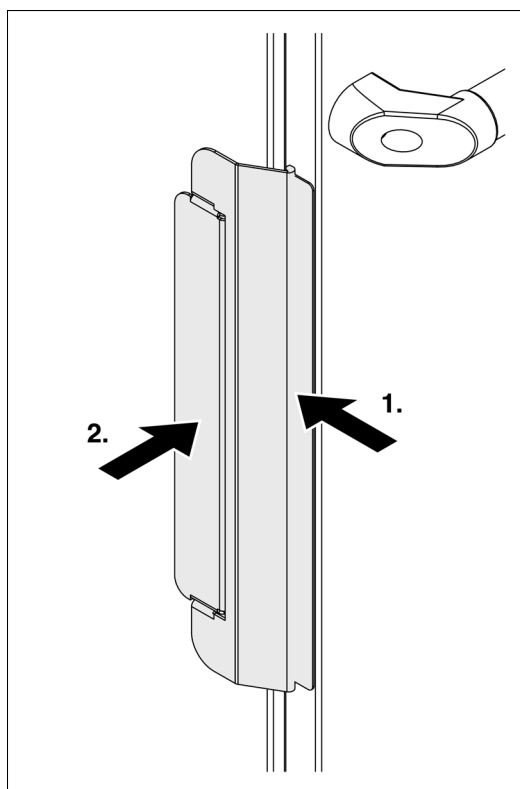
- Ouvrir la ou les poignées de serrage (1.) et les rabattre contre la paroi latérale (2.).



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

Fermer la porte de l'appareil

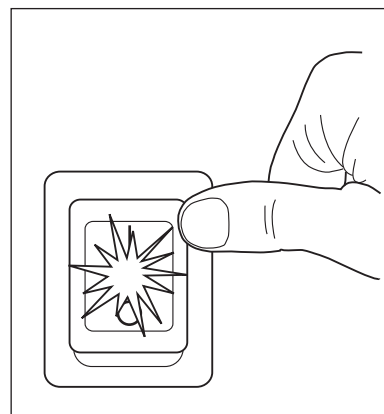
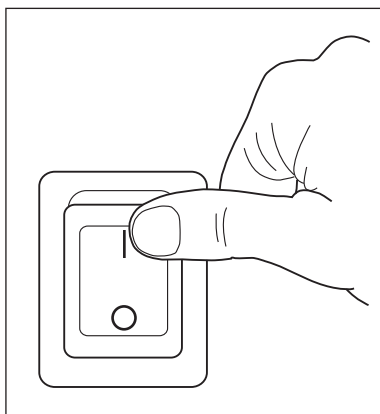
- Fermer la porte de l'appareil jusque devant le corps.
- Accrocher la ou les poignées de serrage (1.) et les fermer (2.).



- Si nécessaire, réenclencher le module de chauffage à air pulsé.

Préchauffer l'appareil

- i** Si l'appareil doit être utilisé pour maintenir au chaud des repas, il doit être préchauffé pendant au moins 25 minutes avant d'être chargé de repas.
- ✓ Porte de l'appareil fermée
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil ni sur la face supérieure de l'appareil.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plaques eutectiques (accus de réfrigération) à l'intérieur de l'appareil.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.
- Enclencher l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée.



- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ↳ Sous-chapitre “Régler la température de consigne” à la page 14.
- Préchauffer l'appareil pendant au moins 25 minutes.

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.
- ✓ Si l'appareil doit être utilisé pour maintenir au chaud des repas: Appareil préchauffé pendant au moins 25 minutes
- ✓ 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.
-
-



Avertissement!

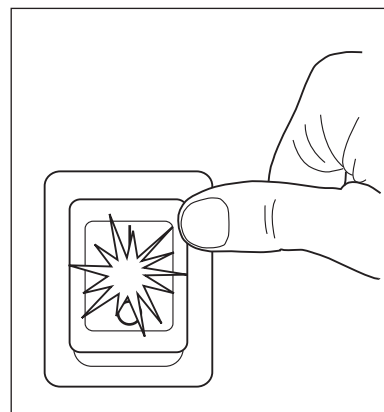
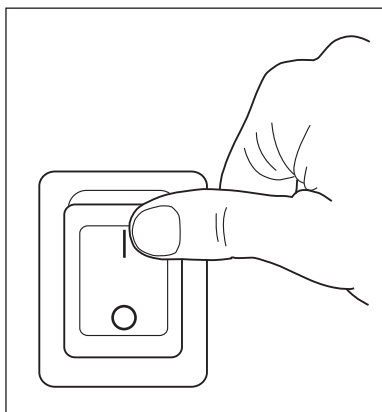
Le module de chauffage à air pulsé est chaud!

Le module de chauffage à air pulsé devient très chaud en fonctionnement de maintien au chaud et peut provoquer des brûlures.

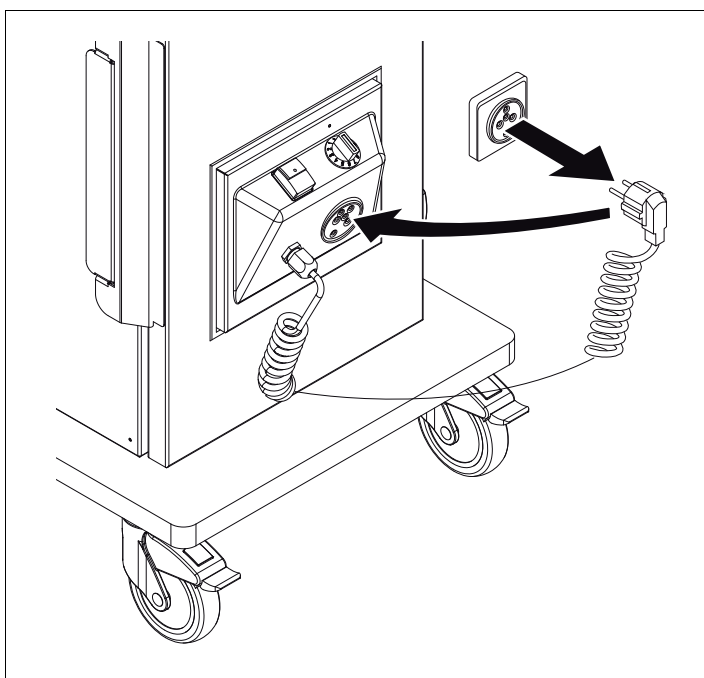
- Lors du remplissage, éviter le contact direct avec le module de chauffage à air pulsé.
-
- Ouvrir la porte de l'appareil.
 - Glisser les récipients Gastronorm dans l'appareil.
 - Fermer la porte de l'appareil.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

- ✓ Porte de l'appareil fermée
- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. La DEL d'affichage de fonctionnement s'éteint.



- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



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

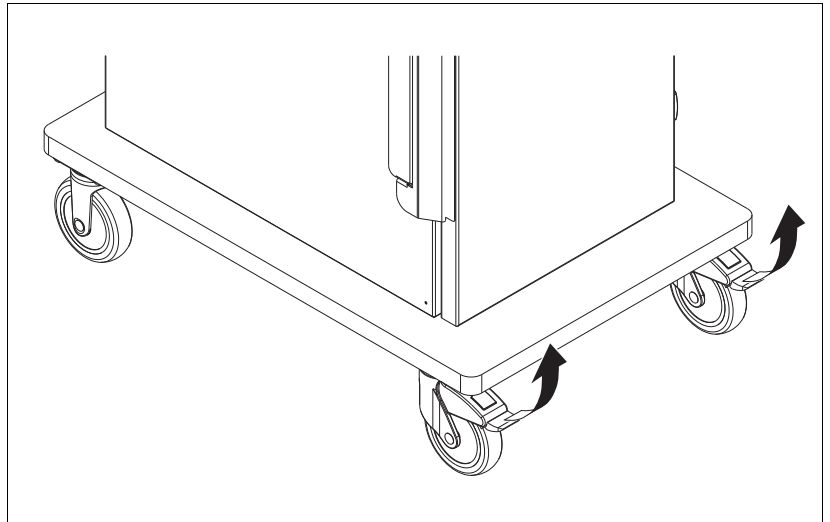
⚠ Attention!

Pied coincé!

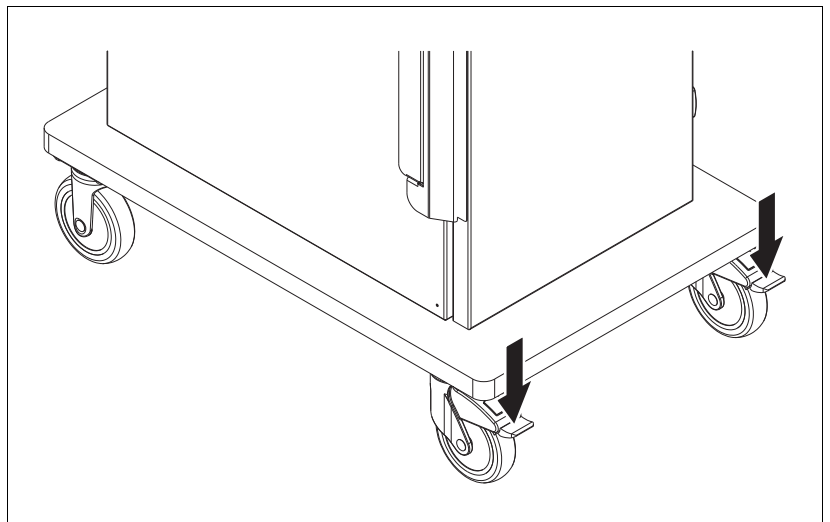
Lors du desserrage et du blocage des freins de roues, le pied peut être coincé et blessé.

- 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 $>10^\circ$.
-



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

- ✓ Appareil préchauffé pendant au moins 25 minutes



Attention!

Dégradation possible de la qualité des produits alimentaires!

Les pannes de courant, les dysfonctionnements de l'appareil et les autres interruptions pendant le stockage ou la régénération peuvent affecter la qualité des produits alimentaires se trouvant dans l'appareil.

- Après l'abaissement de la température à cœur, contrôler si la qualité des aliments est détériorée, le cas échéant éliminer les aliments..
- Si l'appareil a été coupé du réseau après le préchauffage (p. ex. après un changement d'emplacement), insérer à nouveau la fiche dans la prise et enclencher l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Si nécessaire, modifier la température de consigne.
 - ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14.
- 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 s'ouvre automatiquement lorsque l'intérieur de l'appareil se trouve sous pression accrue. Une pression accrue par p. ex. se développer lorsqu'une grande quantité d'humidité s'évapore du fait du maintien au chaud des repas. Le volet peut être ouvert manuellement afin d'atteindre une qualité optimale des repas (p. ex. pour poulets, pommes frites ou légumes).



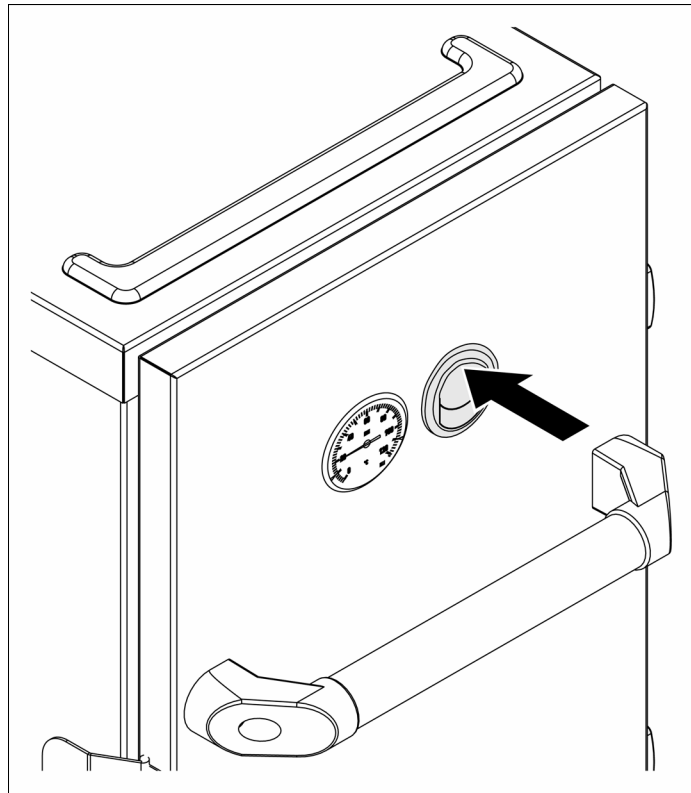
Avertissement!

Sortie de vapeur chaude!

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

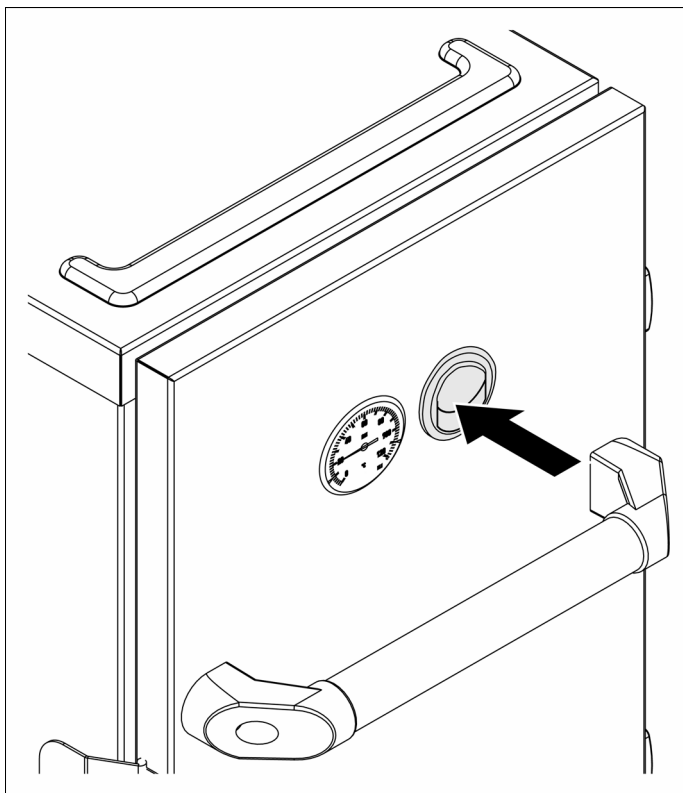
- N'ouvrir le volet qu'avec des poignées à plats ou des gants de protection.
 - Rester à distance suffisante du volet.
-

- 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.

- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
- 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!****Le module de chauffage à air pulsé, l'intérieur de l'appareil, les récipients Gastronorm sont chauds!**

En fonctionnement de maintien au chaud, le module de chauffage à air pulsé, l'intérieur de l'appareil et les récipients Gastronorm ou autres objets qu'il contient deviennent chauds et peuvent 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.

- Toujours fermer les récipients Gastronorm à l'aide du couvercle d'étanchéité.
 - Tenir les récipients Gastronorm à l'horizontale.
 - Eviter 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 28.

Utiliser l'appareil pour la distribution de repas

B.PROTHERM 820 EBTF

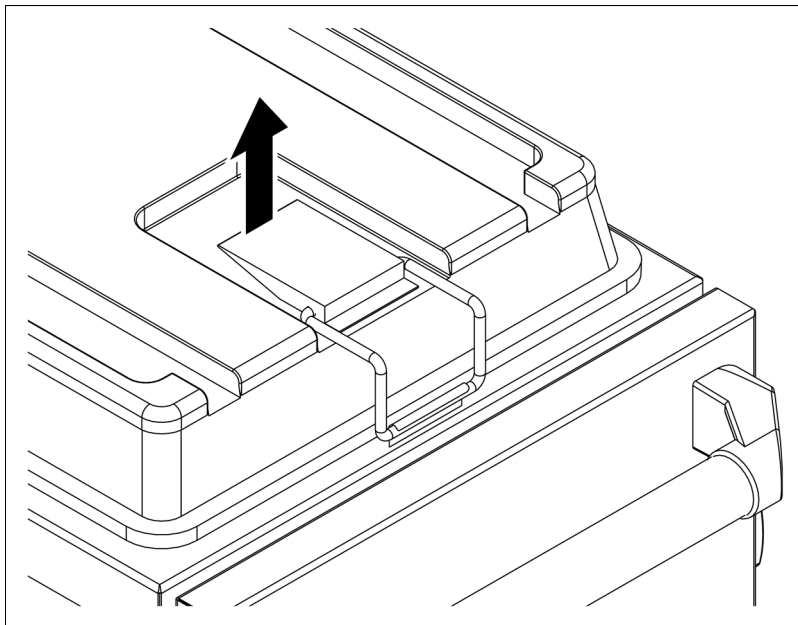
- i** L'appareil BPT 820 EBTF offre en plus la possibilité de la distribution de repas. A cet effet, le couvercle peut être enlevé à la face supérieure de l'appareil.
-

** Avertissement!****Vapeur d'eau chaude!**

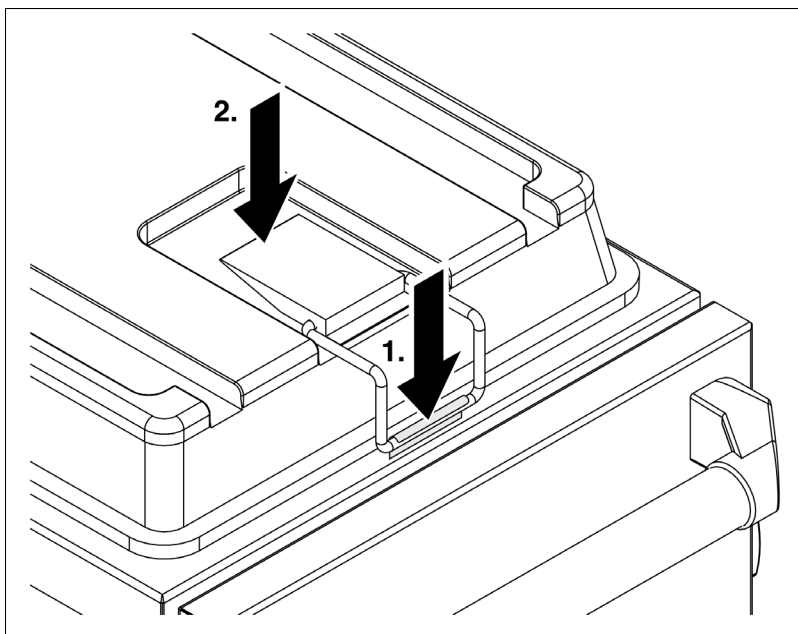
Si le couvercle de l'appareil est enlevé pendant le maintien au chaud de repas, de la vapeur chaude peut s'échapper, risquant de provoquer des échaudages.

- Porter des gants de protection pour enlever le couvercle et rester à distance suffisante de l'appareil.
-

- Ouvrir les poignée de serrage.

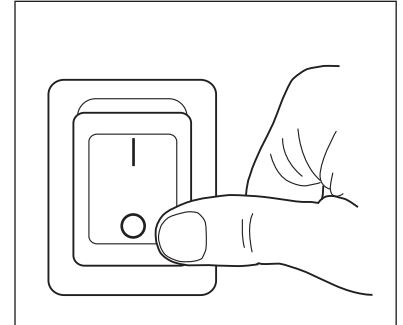
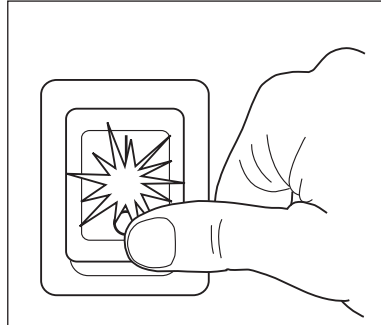


- Enlever le couvercle de l'appareil.
- Enlever le couvercle des récipients Gastronorm.
- Distribuer les repas.
- Replacer le couvercle de l'appareil.
- Accrocher les fermetures à genouillère dans la languette de fermeture (1.) et les fermer (2.).

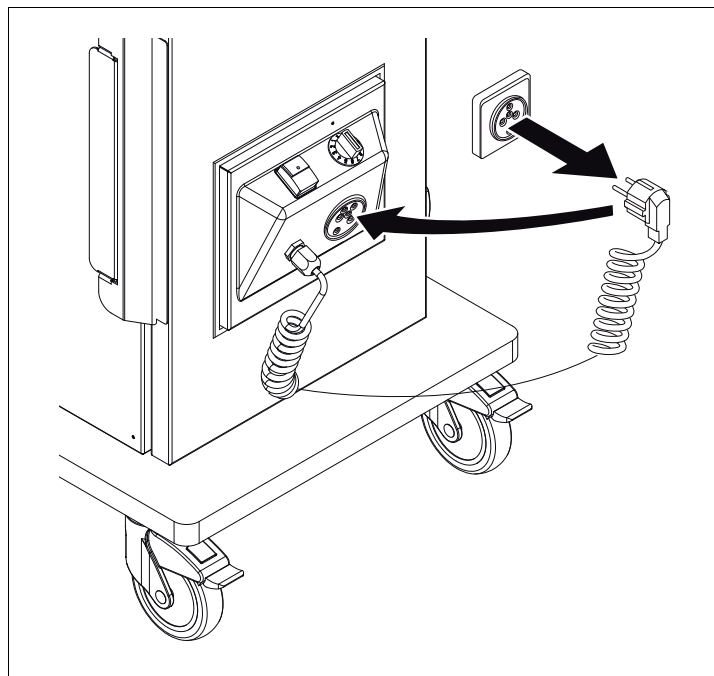


Mise hors service

- Mise hors service de l'appareil**
- Couper l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
La DEL d'affichage de fonctionnement s'éteint.



- Tirer la fiche secteur de la prise et l'insérer dans le support.



Aide en cas de problème

La DEL d'affichage de fonctionnement ne s'allume pas – pas de tension de réseau dans l'appareil

Cause	Mesure
La fiche secteur est débranchée.	■ Insérer la fiche dans la prise de courant.
Cordon d'alimentation endommagé; p. ex. fil brisé (possible également sans détérioration extérieure).	■ Faire remplacer le cordon d'alimentation par un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.
Le fusible de l'installation électrique du bâtiment est défectueux.	■ Vérifier le fusible de l'installation domestique et le remplacer si nécessaire.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée, mais les repas ne sont pas suffisamment maintenus au chaud

Cause	Mesure
Aliments introduits trop froids dans l'appareil.	■ Remplir l'appareil uniquement avec des repas suffisamment chauffés.
Le réglage de température est trop faible.	■ Régler une température plus élevée. ↳ Sous-chapitre "Régler la température de consigne" à la page 14.
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.
Le limiteur de température du module de chauffage à air pulsé a déclenché.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

La DEL d'affichage de fonctionnement est allumée, mais l'intérieur de l'appareil reste froid

Cause	Mesure
Le circuit électrique de l'appareil est défectueux.	■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

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 32. ■ 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.	■ Mettre l'appareil hors service. ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 25. ■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 35.

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!

Dommages matériels!

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!

Dommages matériels!

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

Avertissement!

Entrée d'eau dans le module de chauffage à air pulsé!

Si l'appareil est nettoyé avec une douchette à basse pression ou un tuyau d'arrosage alors que le module de chauffage à air pulsé se trouve dans l'appareil, de l'eau peut pénétrer dans le module de chauffage à air pulsé. Dans ce cas, il y a un risque d'électrocution lorsque le module de chauffage à air pulsé est rebranché sur le réseau électrique.

- Avant de nettoyer l'appareil avec une douchette à basse pression ou un tuyau d'arrosage, démonter le module de chauffage à air pulsé.
-

Attention!

Danger de glissade!

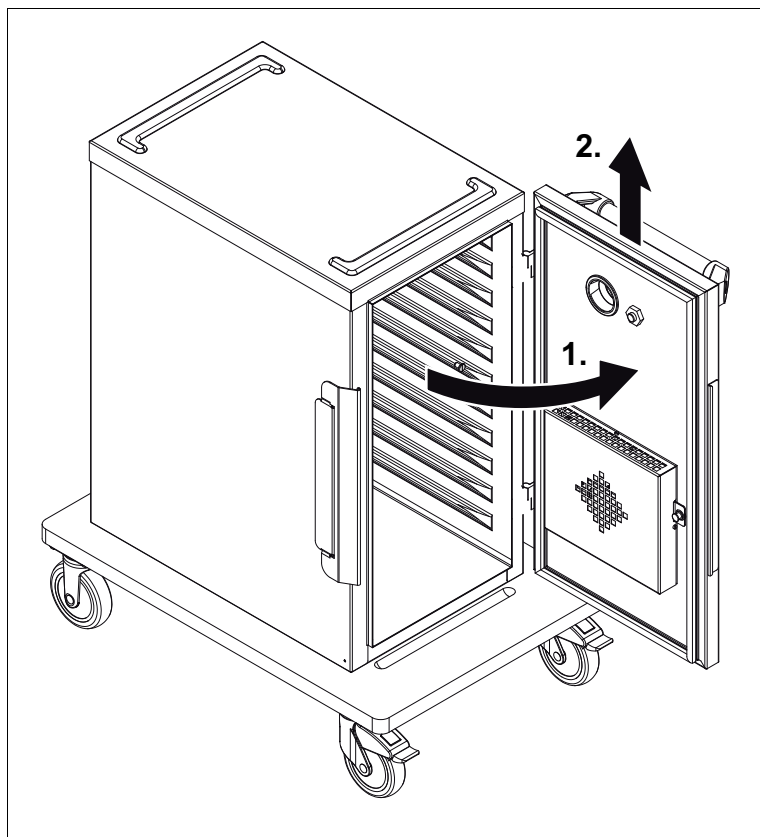
Si de l'eau de nettoyage parvient sur le sol pendant ou après le nettoyage, il y a danger de glissade.

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

- Tirer la fiche secteur de la prise de courant et l'insérer dans le support de la fiche.
 - ↳ Chapitre "Mise hors service" à la page 25.
- S'assurer que l'intérieur de l'appareil et le module de chauffage à air pulsé ont refroidi.
- Si nécessaire, décrocher la porte de l'appareil.
 - ↳ Sous-chapitre "Décrocher la porte de l'appareil" à la page 30.
- Si nécessaire ou pour le nettoyage de l'appareil avec une douchette à basse pression ou un tuyau d'arrosage, démonter le module de chauffage à air pulsé.
 - ↳ Sous-chapitre "Démonter le module de chauffage à air pulsé" à la page 31.
- 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.

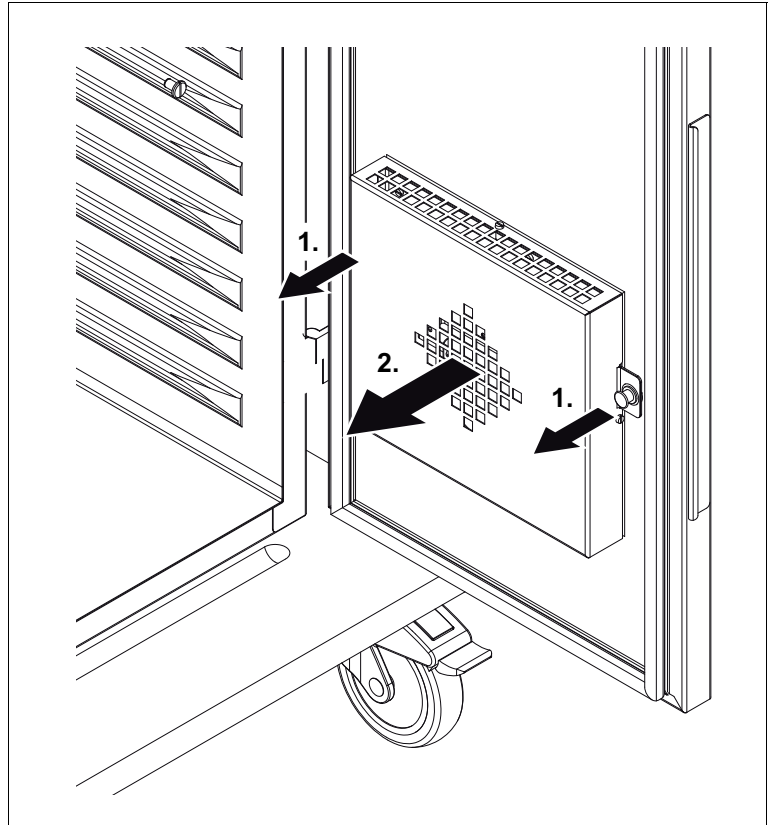
Décrocher la porte de l'appareil

- ☞ Pour un nettoyage approfondi, la porte de l'appareil peut être démontée.
- ✓ L'appareil est coupé du réseau
- ✓ L'intérieur de l'appareil et le module de chauffage à air pulsé ont 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.).



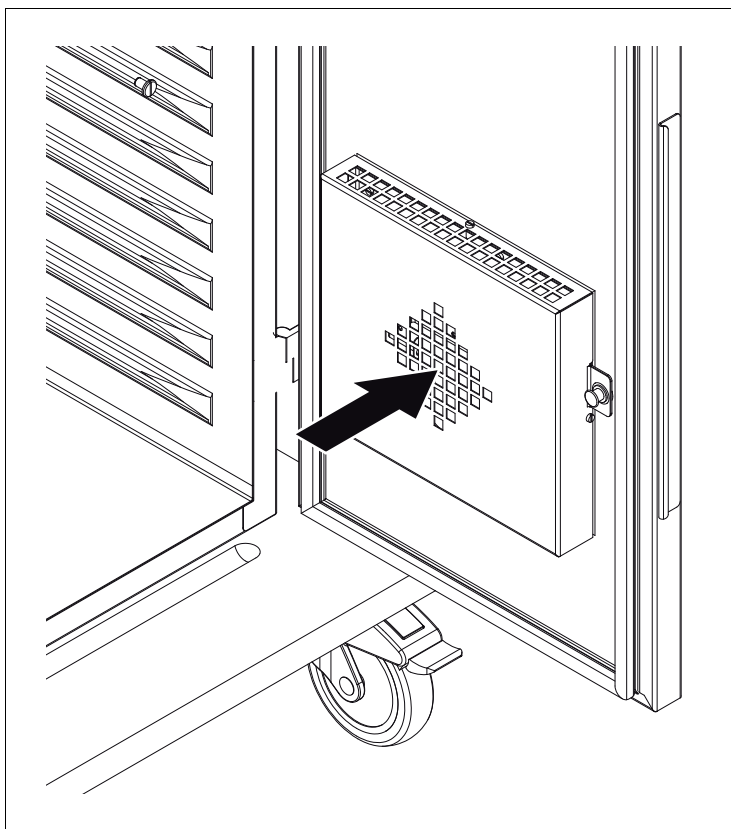
Démonter le module de chauffage à air pulsé

- ☞ Pour un nettoyage approfondi, le module de chauffage à air pulsé peut être démonté.
- ✓ L'appareil est coupé du réseau
- ✓ L'intérieur de l'appareil et le module de chauffage à air pulsé ont refroidi
- ✓ La porte de l'appareil est ouverte
- Tirer les boutons de blocage jusqu'à la butée (1.) et enlever le module de chauffage à air pulsé de la porte de l'appareil (2.).



Mettre en place le module de chauffage à air pulsé

- ✓ Le module de chauffage à air pulsé est coupé du réseau
- ✓ La porte de l'appareil est ouverte
- Placer le module de chauffage à air pulsé dans l'ouverture de la porte de l'appareil et laisser verrouiller les deux boutons de blocage.



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

Nouveaux points d'attaque de corrosion

- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
- 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.
-
- Vérifier que la fiche secteur est tirée de la prise.
 - Enlever les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide oxalique à 2–3 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 le joint en caoutchouc du couvercle de l'appareil

B.PROTHERM 820 EBTf

- ☞ Le bon état du joint d'étanchéité du couvercle doit être contrôlé régulièrement.
- Contrôler le bon état du joint d'étanchéité du couvercle (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

Traiter le joint en caoutchouc du couvercle de l'appareil avec un produit d'entretien pour le caoutchouc

B.PROTHERM 820 EBTf

- Afin d'augmenter la durée de vie du joint en caoutchouc du couvercle de l'appareil, traiter régulièrement (tous les mois) le joint en caoutchouc avec un produit d'entretien pour le caoutchouc du commerce.

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

Faire effectuer un contrôle périodique de sécurité électrique

- Au moins tous les 6 mois, faire effectuer un contrôle périodique de sécurité suivant les normes de la série DIN VDE 0701-0702 par un électricien.

Vérifier le câble de raccordement et la fiche secteur

- Au moins tous les 6 mois suivant BGV A 3 ou prescriptions nationales correspondantes, contrôler le câble de raccordement et la fiche secteur pour détériorations mécaniques et vieillissement éventuels.

Réparation

Personnes habilitées

☞ Les réparations (y compris le remplacement du cordon d'alimentation) peuvent exclusivement être effectuées par les centres de service après-vente suivants:

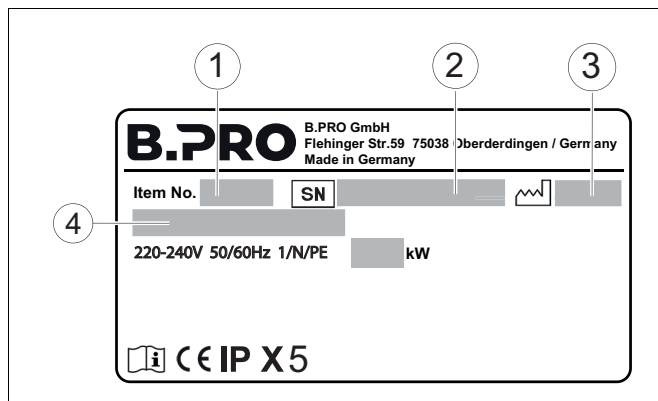
- Personnel spécialisé interne, formé par B.PRO
- Service après-vente externe, formé par B.PRO
- Service après-vente B.PRO

Description de défaut

Deux plaques signalétiques se trouvent sur l'appareil B.PROTHERM acier inoxydable, chauffé. Une plaque signalétique se trouve sur le module de chauffage à air pulsé, l'autre à la face arrière de l'appareil. Pour recenser le défaut, le service après-vente B.PRO a besoin des indications suivantes se trouvant sur les plaques signalétiques:

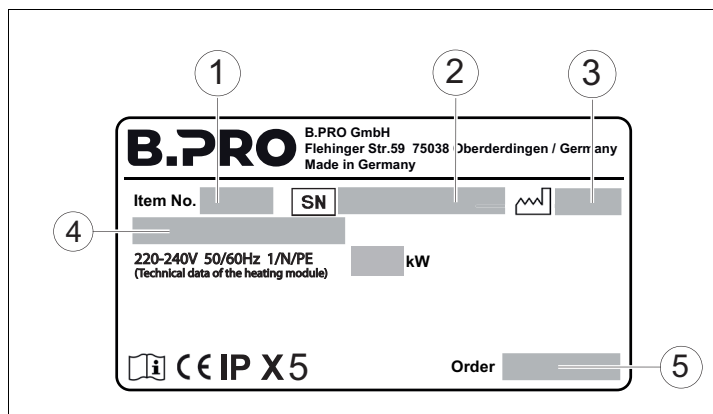
- Référence
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- Numéro de commande de fabrication (non présent pour exécution standard)

Plaque signalétique du module de chauffage à air pulsé:



- (1) Référence
- (2) Numéro de série
- (3) Date de fabrication
- (4) Modèle

Plaque signalétique du boîtier:



- (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 système d'information sur le service après-vente sur l'internet (www.bpro-solutions.com).

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



i Lors de l'élimination d'un ancien appareil électrique ou électronique avec les ordures ménagères normales, les composants présents dans l'appareil peuvent constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé humaine.

L'appareil ne peut dès lors pas être éliminé avec les ordures ménagères normales, mais doit être envoyé séparément de celles-ci à un point d'élimination pour anciens appareils électriques (p. ex. une entreprise spécialisée d'élimination).

A titre de rappel de cette situation, l'appareil porte le symbole ci-contre selon DIN EN 50419, identification d'appareils électriques et électroniques selon l'article 15(2) de la directive 2012/19/EU (DEEE). En outre, d'autres particularités nationales spécifiques sont le cas échéant à prendre en compte lors de l'élimination.

- Rendre inutilisable l'appareil (p. ex. en coupant la fiche secteur) et les fermetures de portes avant l'élimination.
- Amener l'appareil à un point d'élimination pour appareils électriques (p. ex. entreprise spécialisée d'élimination).
- ☞ Ce produit ne peut pas être éliminé avec d'autres déchets industriels.
- ☞ 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 36.

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). 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 EB	490 x 780 x 977	47	11
BPT 820 EBTF	490 x 780 x 1060	49	11
BPT 1020 EB	490 x 780 x 1150	54	14
BPT 1220 EB	490 x 780 x 1495	74	20

Capacité et charge utile

Modèle	Capacité (récipients GN) – exemple	Charge utile max. en kg
BPT 820 EB	3 x 1/1-200	85
BPT 820 EBTF	3 x 1/1-200	85
BPT 1020 EB	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 EB	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 EB 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 EB BPT 1020 EB	125	—	0
Protection contre les chocs supplémentaires sur le toit (profilé en matière plastique)	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	—	0
Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125	BPT 320 KB (R)	33
Toit lisse avec galerie en acier inoxydable sur les 4 côtés	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	BPT 320 KB (R)	33
Estampage pour empilement	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125	BPT 320 KB (R)	33
Estampage pour empilement	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	BPT 320 KB (R)	33

Température à l'intérieur de l'appareil

Env. +30 °C à +90 °C

Caractéristiques électriques**Valeurs de raccordement**

Modèle	Tension	Puissance (maximale)
BPT 820 EB	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	0,77 kW
BPT 820 EBTF	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	0,77 kW
BPT 1020 EB	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	0,77 kW
BPT 1220 EB	220 à 240 V ~, 50 à 60 Hz	0,77 kW

Degré de protection

IP X5 (Le module de chauffage à air pulsé est protégé contre le jet d'eau suivant DIN EN 60529.)

Environnement

Conditions d'environnement – exploitation

Température: +15 °C à +38 °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

Emissions

Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

Matériau

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

Isolation: polyuréthane

Références pour la commande

BPT 820 EB	Références:	572 516, 572 522, 364 932
BPT 820 EBTF	Références:	572 517, 572 523, 364 933
BPT 1020 EB	Références:	572 519, 572 524, 364 935
BPT 1220 EB	Références:	572 521, 572 525, 364 937
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 239

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.

DIN EN 60335-1:Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 1:Exigences générales.

DIN EN 60335-2-49:Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaire; partie 2:Exigences particulières pour étuves électriques à usage industriel.

DIN EN 60529:Degrés de protection de l'enveloppe (code IP).

BGV A3 (VBG 4):Prescription de prévention des accidents pour installations et moyens d'exploitation électriques.

Règlement DGUV 110-003: Règles de sécurité et de protection de la santé pour les travaux dans les cuisines.

Marquage CE



L'appareil est conforme aux directives suivantes:

2006/42/CE:"Directive du Parlement européen et du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux machines".

2014/30/EU:"Directive du Parlement européen et du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique".

2011/65/EU:"Directive du Parlement européen et du Conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques".

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